

Du 2 au 15 août la Mirandaise fait son show

La Mirandaise est la race bovine du Gers. Les éleveurs et les bouchers s'associent à l'occasion de l'été de la Mirandaise pour que vous puissiez apprécier cette viande savoureuse gersoise chez un des bouchers proche de chez vous.

La Mirandaise est la race bovine gersoise, répertoriée dans les races à faible effectif de France. Autrefois, nous pouvions la voir partout sur le territoire gersois, elle était utilisée principalement pour le travail des champs et réputée pour sa résistance.

Les vaches devaient travailler tout en assurant de faire naître un veau par an et de produire suffisamment de lait pour l'élever avec l'alimentation typique du

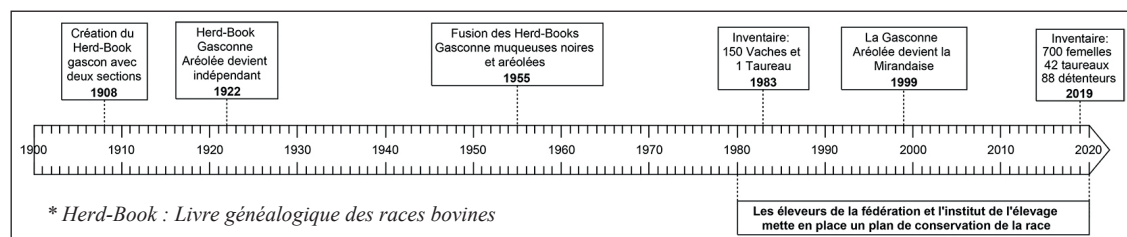
Gers et ses côtes secs. Mais avec la mécanisation et l'arrivée de nouvelles races spécifiques, la Charolaise d'abord, la Blonde d'Aquitaine ensuite, ses effectifs ont extrêmement diminué.

En 1983, on ne comptait plus que 150 femelles et 1 seul taureau. C'est à partir des années 80 qu'un groupe d'éleveurs crée ce qui est maintenant la Fédération Interdépartementale de la Race Mirandaise (FIRM) dans

le but de conserver cette race en voie d'extinction en collaboration avec l'Institut de l'Elevage et la Chambre d'agriculture. Elle bénéficie également de l'appui du Conseil Départemental et Régional afin de mettre en place des mesures qui vont permettre de développer les effectifs de la Mirandaise. Ces actions portent leurs fruits, puisque cette race comprenait 700 femelles et 42 taureaux en 2019.



Troupeau de Mirandaises chez Christian Lafforgue à Pouylebon (Sources : Fédération Interdépartementale de la race Mirandaises)



Témoignage du GAEC de Las Téchenères

Gilles Soulé fait partie des tout premiers membres de la Fédération. Aujourd'hui, il est en GAEC avec son fils Julien sur la commune de Saint-Arroman et possède une vingtaine de mères mirandaises.

« Au départ, la Fédération était un rassemblement d'éleveurs qui avaient pour but de développer la race mirandaise et de partager leurs expériences. Un des éléments qui a permis de bien aider la race fut l'achat d'un troupeau de Mirandaises par le lycée agricole de Mirande. Cet événement a permis non seulement de conserver un troupeau qui, sans cela, allait se perdre, mais aussi de donner

une bonne visibilité à la race grâce au lycée ».

La race Mirandaise se caractérise par son grand gabarit, sa robe blanche, ses yeux comme maquillés de noir et ses belles cornes blanches aux extrémités noires.

« J'ai connu les Mirandaises chez mes grands-parents, j'étais impressionné par son allure, celle d'une vache noble. Elles étaient présentes partout dans le territoire gersois et cela depuis des siècles. Si D'Artagnan buvait du lait c'était du lait de Mirandaise ! »

Le troupeau est composé pour moitié de Blondes d'Aquitaine et pour moitié de Mirandaises. De-

puis janvier 2021, son fils Julien s'est associé avec son père sur l'exploitation avec l'intention de conserver voire de développer la Mirandaise. Pour lui, il était « inconcevable » qu'il n'y ait plus de Mirandaise dans le troupeau.

« Cette race fait partie du paysage gersois et possède de nombreuses qualités telles qu'une bonne production laitière qui lui permet de bien élever son veau, un large bassin qui permet des vêlages faciles et une bonne fertilité. Cette race est aussi très rustique, ce qui permet de limiter les frais vétérinaires et alimentaires car elle est résistante aux maladies et valorise bien une ration à base de foin et de pature »

Valorisation des animaux auprès de bouchers locaux

Pour faire face aux difficultés de commercialisation des veaux dans les circuits classiques, la FIRM a créé en 2019 une marque « La Mirandaise » pour mieux valoriser mâles et femelles finis en circuits courts. Elle respecte un cahier des charges qui garantit une viande traditionnelle, locale et de qualité avec une alimentation à base d'herbe et de produits de l'exploitation. Les bovins sont élevés dans le respect du bien-être animal et dans de bonnes conditions sanitaires.

La FIRM organise tous les ans 2 quinzenes commerciales, la première en été, cette année du 2 au 15 août et la seconde en hiver. Rendez-vous chez un boucher participant près de chez vous pour goûter cette viande ! Avec le professionnalisme des bouchers et les animaux de qualité fournis par les éleveurs, vous serez séduit par cette viande locale et traditionnelle.



Benjamin Vidou et Julien Soulé avec la Mirandaise pour la quinzenne d'été.

L'animal fourni par le GAEC de Las Téchenères à l'occasion de la quinzenne sera une vache de 5 ans, qui sera travaillée et commercialisée par Benjamin Vidou, tenant de la Boucherie du Coin à Miélan. Il commercialise de la Mirandaise depuis l'été 2020 à l'occasion des quinzenes commerciales. « La

viande de Mirandaise est différente des autres viandes, elle se caractérise par son goût prononcé dû à la présence de gras persillé et sa couleur rouge. Je ne travaille qu'avec des produits locaux et la Mirandaise permet de proposer un nouveau produit à ma clientèle avec des retours positifs » affirme Benjamin Vidou.

Foire de la Madeleine le 25 juillet à Montesquiou

A Montesquiou, est organisée la foire de la Madeleine le dimanche 25 juillet avec le rassemblement des plus beaux animaux mirandais. Vous pourrez vous restaurer avec le fameux burger de Mirandaise et profiter des nombreuses activités prévues tout au long de la journée : animations pour enfants, vide grenier, randonnée, atelier culinaire avec Marc Passera et bien d'autres activités...



DU 2 AU 15 AOÛT

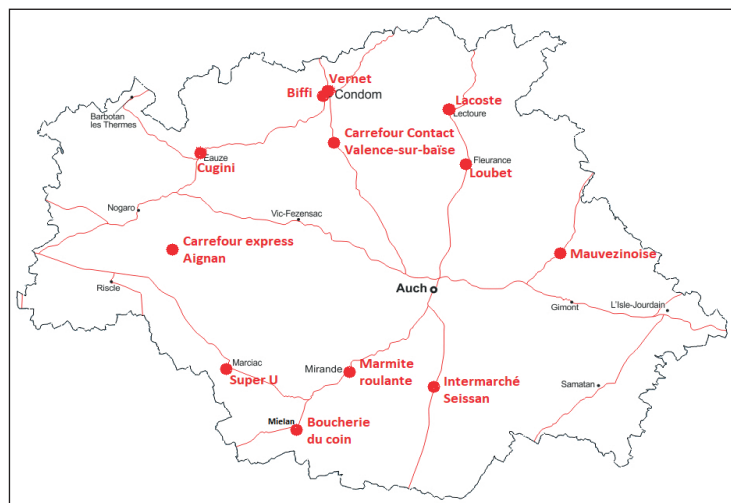
QUINZENNE DE LA MIRANDAISE

- ★ Savourez une viande d'exception
- ★ Choisissez la race gersoise
- ★ Dégustez le plaisir de consommer local

BOUCHERIES PARTICIPANTES

- BIFFI À CONDOM
- CARREFOUR CONTACT À AIGNAN
- CARREFOUR CONTACT À VALENCE
- CUGINI À EAUZE
- INTERMARCHÉ À SEISSAN
- LACOSTE À LECTOURE

- LOUBET À FLEURANCE
- MARMITE ROULANTE À MIRANDE
- MAUVEZINOISE À MAUVEZIN ET À COLOGNE
- SUPER U À MARCIAC
- VERNET À CONDOM
- VIDOU À MIELAN



Carte du Gers avec les différents Bouchers participants à la quinzenne d'été de la Mirandaise du 2 au 15 août