

ELEVAGE / Afin de valoriser le travail des éleveurs de Mirandaises, découvrez jusqu'au 12 décembre les produits de haute qualité issus de cette race. Rendez-vous chez les bouchers participants.

La quinzaine d'hiver de la Mirandaise est lancée

Cette année encore, la Fédération Interdépartementale de la Race Mirandaise (FIRM) organise la quinzaine d'hiver de la Mirandaise. Lors de cet événement, un groupe de bouchers commercialise de la viande issue de Mirandaise, race locale et traditionnelle gersoise. Ces animaux sont fournis par une dizaine d'éleveurs qui proposent différents produits, tels que des bœufs, des vaches et même des veaux.

Parmi ces élevages, on retrouve le Lycée Professionnel Agricole de Mirande (LPA), qui possède le plus grand élevage de Mirandaises.

Le début de l'aventure

En 1997, le LPA de Mirande achète le troupeau de M. Dambielle, composé d'une vingtaine de mères Mirandaises. L'achat du troupeau fut possible grâce au financement du Conseil Départemental. Au départ, cet achat du troupeau de Mirandaises a eu du mal à convaincre d'autant plus que, dans le contexte de l'époque, les éleveurs gersois étaient majoritairement tour-

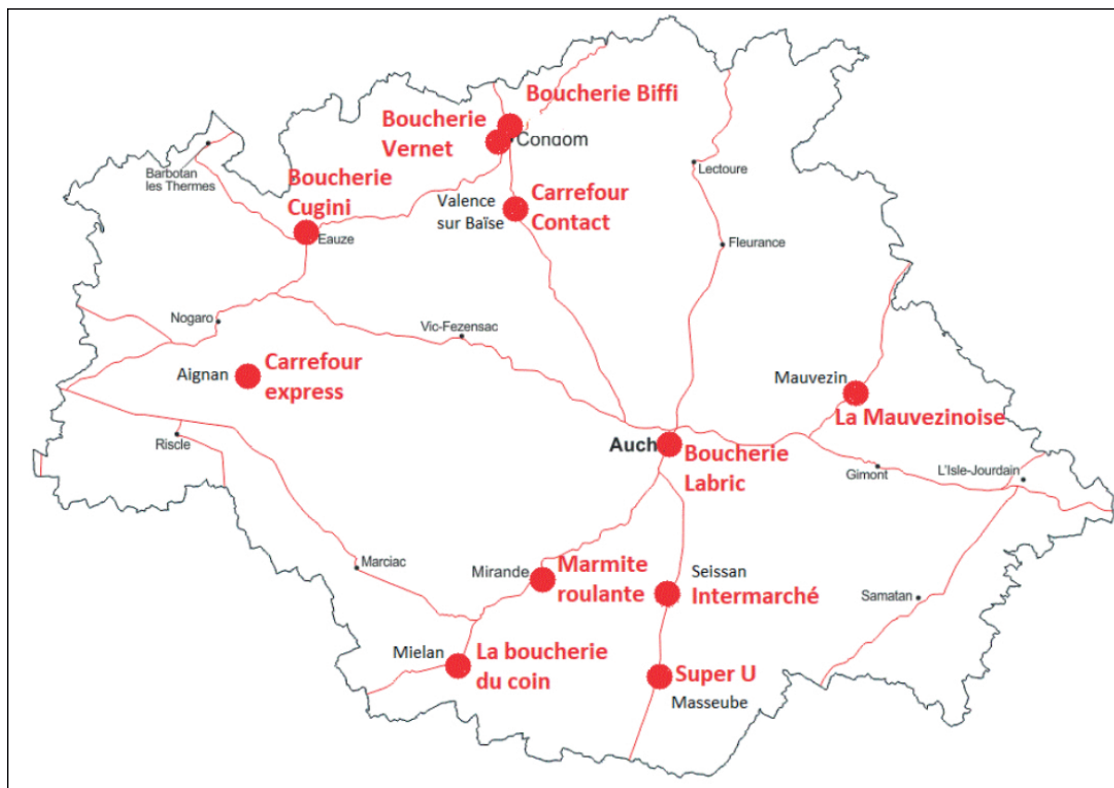
nés vers l'élevage de Blondes d'Aquitaine. Déjà à cette date le responsable de l'établissement mise sur la conservation et le développement des races locales. Un pari, car à ce moment-là, les effectifs de la race Mirandaise étaient très bas : on recensait environ 300 femelles reproductrices et 12 taureaux.

Le lycée a misé sur l'augmentation de la taille du troupeau, mais en préservant la génétique.

Pour cela, l'établissement a réalisé de l'auto-renouvellement : achat uniquement des mâles reproducteurs afin de gérer les accouplements, tout en conservant la génétique du troupeau original.

La race Mirandaise aujourd'hui

Actuellement, l'exploitation du LPA de Mirande comprend plusieurs ateliers : production, transformation et vente mais toujours dans « un but pédagogique car c'est avant tout un lycée. Cela permet aux élèves de voir tous les aspects de la production, allant de l'élevage à la transformation



Différents bouchers participant à la quinzaine d'hiver 2021.

jusqu'à la commercialisation. De plus, le fait de travailler avec des races locales permet de sensibiliser les élèves sur l'existence et l'importance de ces races dans notre territoire

car elles font partie du patrimoine gersois » nous affirme David Vaugon, professeur au LPA de Mirande.

Durant la quinzaine de la Mirandaise, le Lycée au coeur de la promotion

« En ce qui concerne le devenir des produits, nous essayons de finir aux maximum les animaux : bœufs et vaches de réforme. La commercialisation de ces animaux se fait uniquement en local. Une partie est écoulée en vente directe, ce qui permet de communiquer avec les consommateurs pour faire connaître la race mirandaise. Ensuite, la majorité des animaux sont vendus à la « Marmite Roulante », une boucherie de Mirande. Nous avons une relation de confiance avec elle car la « Marmite Roulante » travaille avec nos animaux depuis 2018, pour les quinzaines de la Mirandaise, mais aussi le reste de l'année. Cette boucherie a la particularité de travailler uniquement de la viande issue de races gasconne ou mirandaise », M. Kelemen Jean-Louis, directeur de l'exploitation du LPA de Mirande.

Mais le LPA propose aussi à la vente des génisses de renouvellement pour les éleveurs en recherche de repro-

ducteurs, car il ne faut pas oublier que la race Mirandaise fait partie des races à faibles effectifs. Les éleveurs sont à la recherche d'animaux reproducteurs afin de faire du brassage génétique pour que la race puisse continuer à se développer.

La quinzaine d'hiver

« Lors de cette quinzaine, nous allons fournir deux bœufs de 3 ans et demi engraisés pour « la Marmite Roulante ».



MM. Jean-Louis Kelemen et David Vaugon avec Nicolas Vandecasteele et Balthazar dans la boucherie «La marmite roulante».

En général, nos bœufs font 440kg de carcasse avec une conformation R et un état d'engraissement minimum de 3 » décrit M. Kelemen Jean-Louis.

Les quinzaines de la Mirandaise permettent d'assurer la promotion de la race mirandaise grâce aux partenaires de la FIRM que sont la Chambre d'Agriculture du Gers, le Syndicat des bouchers du Gers, le Conseil Départemental du Gers et la Chambre du Commerce et d'Industrie du Gers. Ces événements commerciaux sont essentiels au développement et à la commercialisation de la race : meilleure valorisation des animaux pour les éleveurs, découverte et promotion des produits de cette race auprès du grand public.

Donc rendez-vous actuellement chez votre boucher participant le plus proche de chez vous pour aller déguster cette viande locale et qualitative !



ZOOM

Les Mirandaises du Lycée

Le troupeau : c'est 39 mères, 2 taureaux et 8 à 15 bœufs qui sont conservés chaque année.

La conduite : Le troupeau est mené dans le respect du bien-être animal et s'inscrit dans une démarche de transition agro-écologique car les bovins pâturent la plus grande partie de l'année sur des prairies naturelles autour de l'exploitation. Ensuite, durant la période hivernale, les animaux sont en bâtiment, ils sont nourris avec des fourrages et des céréales uniquement produites sur l'exploitation, tels que du foin de prairie, de la luzerne et du triticale.

Une vitrine : Le lycée de Mirande est une belle vitrine pour la race Mirandaise : de nombreux élèves apprennent et travaillent aux côtés de cette race locale et la valorise avec une visibilité nationale !



Le boeuf engraisé par le lycée pour cette quinzaine de la Mirandaise.