

**ÉLEVAGE /** En cette fin d'automne, la Fédération Interdépartementale de la Race Mirandaise organise une nouvelle quinzaine de la Mirandaise.

## La quinzaine d'automne de La Mirandaise

Lors de cet événement, un groupe de bouchers commercialise de la viande issue d'animaux de race mirandaise, la race bovine locale et traditionnelle gersoise. Les animaux qui sont vendus dans cette édition, sont issus de 5 élevages différents. Ils ont été élevés dans le respect du cahier des charges de la marque « La Mirandaise » qui permet de garantir une belle qualité des produits.

En effet, ce cahier des charges prend en compte le respect du bien-être animal ainsi qu'une alimentation adaptée aux bovins et garantie sans OGM. Cet automne, un total de onze animaux sera commercialisé dans les boucheries partenaires : il s'agit de six bœufs et cinq vaches.

Parmi les élevages participants, nous retrouvons le GAEC LACAHUZE sur la commune d'Aignan

### Historique de l'exploitation :

Le GAEC de LACAHUZE a été fondé en 1991. Au départ, il était composé de Gérard Pérès et de ses parents et Gérard s'est installé suite à son BTA au Lycée agricole de Saint Christophe à Masseube. Puis en 1999, Alain, frère de Gérard, s'installe à son tour sur le GAEC, après avoir suivi deux BEPA, un en viticulture et un en élevage, et avoir travaillé

10 ans en tant que salarié dans un chai viticole à Plaisance du Gers. Enfin, en 2019, c'est au tour de Florian, le fils d'Alain, de s'installer en association avec son père et son oncle. Florian s'est tourné vers l'agriculture tôt, puisqu'il a réalisé un BAC STAV à Beaulieu, suivi d'un BTS Production Animale au lycée de Montardon (64) et d'une licence Valorisation des produits du terroir.

La Mirandaise est présente depuis le début sur cette exploitation, car au départ, en 1963, le grand père de Florian avait déjà une paire de vaches Mirandaises pour tirer les charrues. Avant la création du GAEC, l'exploitation était une exploitation viticole avec un atelier bovin lait. Mais, deux ou trois Mirandaises, descendantes de la souche historique restées présentes sur l'exploitation en plus des laitières. En 2009, l'arrêt de l'élevage laitier permet le développement de l'élevage bovin allaitant avec la race Mirandaise déjà présente sur l'exploitation.

### Le GAEC aujourd'hui :

En 2022, le GAEC de LACAHUZE est composé de 3 associés, Gérard, Alain et Florian Pérès, ainsi que d'un salarié à plein temps et de saisonniers pour l'atelier viticole. Cette exploitation est très diversifiée, avec 4 ateliers différents : un atelier viticole, un atelier



(Crédit Photo : Isabelle Souriment / Hans Lucas)

cultures et semences, un atelier poulet label rouge et un atelier bovin viande de Mirandaises.

L'atelier viticole est sous signe de qualité AOP St Mont et IGP Côtes de Gascogne, l'ensemble des récoltes est livré à la coopérative « vignerons du Saint Mont » à Aignan.

L'atelier bovin viande a lui aussi sa particularité car c'est un atelier naisseur avec engraissement de bœufs. Le troupeau est composé de 25 mères mirandaises, 2 taureaux et environ 45 bœufs. Aujourd'hui, ils arrivent tout juste dans leur rythme de croisière qui consiste à conserver l'ensemble des mâles qui naissent chaque année comme bœufs

jusqu'à 4 ans et demi à 5 ans.

Au niveau des produits du GAEC, ce sont des bœufs finis et des réformes finies. Pour le moment, le nombre de vente de génisses pour la reproduction était faible car elles étaient conservées sur l'exploitation pour augmenter le nombre de vaches du troupeau. En 2021, ils ont vendu 7 bœufs, 580 kg carcasse de moyenne, avec un classement de conformation entre U et R et un état d'engraissement de 3. Les bœufs sont le plus souvent à l'herbe et rentrent en bâtiment pour une période de finition de 6 mois minimum. L'alimentation en période d'engraissement se fait de façon adaptative avec,

au début, moins d'aliment et une quantité qui augmente en fonction des besoins des animaux. La commercialisation des animaux se fait uniquement en circuit court avec des boucheries et des magasins de producteurs ou en direct avec des ventes à la ferme.

Le choix de conserver et développer les Mirandaises sur l'exploitation était naturel, car « la Mirandaise correspond à notre type d'exploitation polyculture élevage vigne et est adaptée à notre territoire » affirme Florian. De plus, il est important pour eux de conserver la souche ancestrale du troupeau qui est issue des vaches que possédait le père d'Alain et Gérard.

## La quinzaine d'automne

DU 28/11 au 11/12  
La race locale de votre département mise à l'honneur à l'occasion de

**L'AUTOMNE DE LA MIRANDAISE**

**BOUCHERS PARTENAIRES**  
ATTO TRAITEUR à Mirande - INTERMARCHÉ Seissan - CARREFOUR CONTACT Valence sur Baïse - CUGINI à Eauze - VERNET à Condom - CANEVESE à Mauvezin - BIFFI à Condom - VIDOU à Miélan - INTERMARCHÉ à Mirande - LABRIC à AUCH - SUPER U Marciac - MARMITE Roulante à Mirande

A l'occasion de la quinzaine d'automne, entre le 28 novembre et le 11 décembre, la famille Pérès va proposer 3 bœufs de 5 ans. Ces bœufs seront commercialisés dans 4 boucheries différentes : la boucherie Cugini à Eauze, la boucherie Mauvezinoise à Mauvezin, la boucherie Labric à Auch et la boucherie Biffi à Condom. Le GAEC LACAHUZE est un élevage pionnier dans les quinzaines de la Mirandaise car ils ont participé à l'ensemble des opérations depuis qu'elles existent. Pour eux, « les quinzaines permettent aux membres de la fédération d'avoir un débouché régulier et de pouvoir profiter d'une communication commune qui permet à la race de bénéficier d'une visibilité importante. La marque (La Mirandaise) permet de garantir une certaine homogénéisation des produits proposés et de garantir une qualité de la viande ».

Donc, rendez-vous dès maintenant, dans l'une des boucheries partenaires pour goûter cette viande de qualité, traditionnelle et locale !

