

FOIRE / Forte du succès des années passées et malgré la parenthèse Covid, la Foire de la Madeleine va présenter au public sa 5^{ème} édition sous un nouveau format puisque l'événement se déroule désormais sur deux journées, les samedi 22 après-midi et le dimanche 23 juillet.

Foire de la Madeleine à Montesquiou

Au programme cette année, le rassemblement des plus beaux animaux mirandais qui se verront recevoir le prix de « Miss Madeleine et Mister Mataleno ». De plus, une démonstration de parage d'un animal adulte sera réalisée.

Pour la deuxième année consécutive, un bœuf sera vendu aux enchères aux bouchers gersois partenaires de la Fédération de la race Mirandaise.

Le samedi soir et dimanche midi, vous pourrez vous restaurer avec un repas local à base de Mirandaise.

Enfin, venez profiter des nombreuses activités tout au long de la Foire : animations pour enfants, vide grenier, randonnée, démonstration de dépiquage du blé à l'ancienne, petit

déjeuner à partir de 8h et bien d'autres activités...

Le programme complet :

Samedi : rando cycliste, présentation de bétail et parage de vaches, dépiquage de blé à l'ancienne, concert par l'Harmonie de Montesquiou, « repas des dépiqueurs » le soir avec daube de Mirandaise, bal trad' jusque tard.

Dimanche : randos pédestre et équestre, vide-grenier, marché campagnard et artisanal, démonstration de filage de laine, présentation de bétail, défilé en musique de bétail et de bétail attelé, atelier culinaire avec les Tables du Gers, banda Les Illuminés, repas de midi à base de bœuf Mirandais, vente au plus offrant d'un bœuf Mirandais, dépiquage de blé à l'ancienne et élection de la



Christian Lafforgue, président de la Foire de la Madeleine et éleveur de Mirandaises.

plus belle vache (prix de « Miss Madeleine ») et du plus beau bœuf (« Mister Mataleno »). Au cours de ces deux jour-

nées, la cuvée de Saint Mont « La Mirandaise » sera dévoilée au public et vendue sur place.

ZOOM

On rappellera que la Mirandaise fait partie des 15 races locales à petits effectifs recensées et protégées en France et qu'elle a été sauvée de la disparition grâce à la volonté tenace de la Fédération de ses éleveurs et au soutien de l'Institut de l'Élevage.

Véritable patrimoine vivant, elle est un élément d'intérêt dans le projet de Parc Naturel Régional de l'Astarac en cours d'étude et son mode d'élevage répond parfaitement aux attentes consommateurs d'aujourd'hui.