



Zone de production

France
Région Midi-Pyrénées, département du Gers et limitrophes

Producers

Association Bœuf Nacré de Gascogne
Mairie de Montesquiou
32320 Montesquiou
Tél. + 33 (0)6 16 32 62 87
assobœufnacré@gmail.com



Bœuf Mirandais de Gascogne

L'association internationale Slow Food, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans 153 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les Sentinelles sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La Fondation Slow Food pour la Biodiversité (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

Printed on recycled and ecological paper

FRA092008 - Foto archive Slow Food

Sentinelle soutenue par



Coordinateurs de la Sentinelle

Stéphanie et Christophe Masson
Convivium Gascogne Gersoise
Tél. + 33 (0)6 04 65 23 97- slowfoodgascognegersoise@alsatis.net

www.slowfoodfoundation.com



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Du labour... à l'assiette

Bien adaptée aux travaux agricoles, qui exigent puissance, calme et résistance à la chaleur, la race bovine Mirandaise, originaire du Gers et de ses coteaux limitrophes, y était largement répandue jusqu'à la moitié du XXe siècle. Les bœufs, de grande taille, réputés pour leur force, étaient incontournables pour effectuer les labours des sols lourds de leur territoire. En fin de carrière, ils étaient engraisés et fournissaient une viande riche en gras interstitiel que les ouvrages de l'époque distinguaient déjà pour son fondant et sa saveur exceptionnelle. Ils faisaient l'objet d'un commerce très actif.

La mécanisation de l'agriculture se fait aux dépens de la race, qui est peu à peu abandonnée. A la fin des années 70, il ne reste plus que 150 vaches et un seul taureau de race pure, chez des agriculteurs restés en marge du mouvement dominant de standardisation. Un programme de sauvegarde démarre dans les années 80.

En 2011, on compte un peu plus de 450 femelles dans une soixantaine d'élevages. Si la Mirandaise ne travaille plus, elle reste appréciée pour sa bonne fertilité et



sa facilité d'engraissement. C'est une race active qui sait bien tirer parti du pâturage. Dans un département où les grandes cultures concurrencent de plus en plus l'élevage, ses caractéristiques rustiques lui offrent un avantage indéniable dans la reconquête des coteaux escarpés. Le Bœuf Mirandais du Gers façonne le paysage et contribue à la valorisation du territoire, participe à l'équilibre des écosystèmes en proposant une consommation moindre et plus accessible de viande.

Les productions commercialisées sont variées – Veau Nacré de Gascogne, (élevé exclusivement au lait maternel, fini aux œufs de poules et abattu entre 3 et 4 mois), Bœuf Nacré de Gascogne (mâle castré élevé sur parcours extensifs et fini aux légumineuses). Le pari audacieux des éleveurs, auquel se rallie tout un département, le Gers, consiste à faire découvrir une production authentique. Aujourd'hui, les animaux imprégnés de leur terroir et engraisés linéairement ravissent les palais les plus exigeants avec la gamme de produits développée par les éleveurs : la saucisse et l'épaule cuite de veau, le saucisson et la viande séchée de bœuf sans oublier la daube aux légumes flambés à l'armagnac et liée avec un soupçon de chocolat.

La Sentinelle

Depuis quelques années le projet de la Sentinelle a permis de faire connaître et reconnaître les qualités gustatives exceptionnelles de cette viande. Cela a supposé un travail de promotion et d'éducation au goût largement relié chaque fin juillet par la foire aux bœufs de la Madeleine à Montesquiou, dans le Gers. Sur deux jours, les référents de la Sentinelle organisent un marché, une vente d'animaux, des tablées conviviales tout en laissant libre cours dans les ruelles du village aux expressions culturelles diverses. Cette fête remonte au Moyen Âge et la Sentinelle œuvre à ce que le cœur de la Gascogne y vibre à l'unisson.

En 2011, l'association des producteurs s'est restructurée pour devenir « Organisme de Défense et de Gestion » avec pour objectif de concourir vers un signe de qualité officiel. Mais le pari le plus risqué reste la création en parallèle d'une Société Coopérative Agricole Solidaire pour la commercialisation.

