

Un veau primé à Solomiac pour les consommateurs seissanais

Avec des éleveurs de qualité issus de la région proche



Un veau primé à Solomiac pour les consommateurs seissanais

Si les éleveurs restent relativement nombreux, pas forcément par leur nombre, mais plutôt par l'importance de leur cheptel, les foires au bétail deviennent très rares. En collaboration avec l'Établissement Départemental de l'Élevage et l'Association des Éleveurs du Gers (ADEL32), la ville de Solomiac a renoué avec cette tradition, une fois par an, plus particulièrement pour les veaux élevés sous la mère qui représentent un gage de qualité pour les consommateurs, auxquels s'ajoutent aussi quelques vaches.

Les bouchers de Seissan achètent les bêtes sur pied comme autrefois

C'est un concours-foire mais surtout un rendez-vous incontournable pour toute la filière : éleveurs, négociants, bouchers et distributeurs qui cherchent à se procurer les meilleures bêtes. Seissan n'a plus depuis longtemps de boucherie artisanale telle qu'on les concevait par le passé, mais son enseigne Intermarché s'est donné comme objectif premier de proposer une viande locale, travaillée en carcasse directement du producteur au consommateur avec l'abattoir comme seul intermédiaire. Jean, Nathan et Nicolas, ses trois bouchers, mais aussi Gilles et Christelle Sibel les propriétaires du magasin, chaussent leurs bottes pour aller sur le terrain, choisissant souvent l'animal dès sa naissance et suivant ensuite son développement. Aussi étaient-ils tous les cinq à Solomiac pour assister à cette foire-concours, sachant à l'avance que l'un des deux veaux de la race « Blonde d'Aquitaine » primés de Philippe et Laurent Caubet de Panassac finirait sur leur étal. A côté d'eux, les acheteurs des grandes boucheries du département et même de Midi-Pyrénées qui adhèrent à la même démarche de valorisation du travail d'éleveurs consciencieux qui visent toujours l'excellence !

Le secteur est riche en éleveurs de qualité

Sur le secteur, ils sont plusieurs jeunes éleveurs à miser sur la qualité, aussi ont-ils écrit leur nom au palmarès comme l'éleveur Stéphan Sabathier d'Orbessan et la famille Caubet de Panassac pour les 2ème et 3ème prix, avec la vache de « Mon Voisin », Damien Latapie de Mont d'Astarac y ajoutant deux premiers prix avec une vache et un veau, tous les deux « bio ». Avec de tels fournisseurs de nos boucheries, qu'elles soient indépendantes ou incluses dans des structures multiservices, plus question de parler de mal bouffe et l'absence d'intermédiaires devrait permettre aux éleveurs d'obtenir des revenus plus décents.



Séance de dégustation avec Laurent Caubet au grill



Encore une belle récompense pour l'élevage Caubet de Panassac