

La foire de la Madeleine de plus en plus fréquentée

La Mirandaise vedette de cette foire au goût d'antan



La foire de la Madeleine de plus en plus fréquentée

Après la Foire de la Madeleine

Bilan positif pour les organisateurs avec cette 5ème édition malgré l'inflation et la morosité de la fréquentation touristique dans tout le pays ou presque. Le public a été au rendez-vous et l'essai d'un événement s'étalant sur une journée et demie a été confirmé.

Un indicateur qui ne trompe pas : ce sont cette année quelque 600 repas à base de viande de Mirandaise qui ont été servis, un chiffre en hausse de plus de 30%.



Le public, comme à l'accoutumée, est venu très tôt le matin du dimanche et c'est toute la journée que les visiteurs se sont succédés sans cesse sur le site jusqu'à la fin de l'après-midi attirés par le bétail exposé, les animations « coeur de métier », les stands divers d'information dont le projet de Parc naturel régional d'Astarac et les autres animations dont le clou a été cette année une démonstration de battage à l'ancienne avec du matériel de l'époque.

On signalera qu'un atelier de rencontre et d'échanges avait été mis en place pour mettre en contact « au cul des vaches » les éleveurs et les autorités pour permettre à la filière d'exposer et de faire remonter les succès engrangés et les difficultés rencontrées.

Parmi les invités : le préfet du Gers, Xavier Brunetière, le conseiller régional Eric Cadoret représentant la présidente Carole Delga, Nathalie Barouillet conseillère départementale représentant le président du Conseil départemental, Gérard Castet, conseiller départemental du canton de Pardiac-Rivière Basse, Sylvie Schmitt adjointe au maire de Montesquiou, Bernard Malabirade, président de la Chambre d'agriculture du Gers, Patrick Fanton, président de la Communauté de communes Coeur d'Astarac en Gascogne et François Rivière, président de l'association pour le projet de PNR Astarac, à ce titre tout spécialement intéressé par l'avenir de la Mirandaise.

Le message est passé : la Mirandaise, race locale renaissante, voit son cheptel augmenter d'année en année alors que le nombre total de têtes de bétail baisse dans le Gers. C'est une reconnaissance pour ce mode d'élevage éthique qui combine bien-être animal, respect de l'environnement, limitation de l'empreinte carbone et circuit court. Bref : la satisfaction de bien des attentes consuméristes actuelles !