

A la gloire de la Mirandaise



A la gloire de la Mirandaise

Dans le cadre de Trad'Oc'Tomnales, trois associations se sont groupées pour organiser une journée principalement dédiée à la Mirandaise.

En matinée, une visite du petit musée des sapeurs-pompiers a donné l'occasion aux visiteurs de contempler les treize véhicules presque tous en état de marche. Ce matériel réformé ferait rêver bien des corps de sapeurs-pompiers de nations qui ont des difficultés financières à s'équiper pour une mission de service public.

Après un repas convivial à La Calèche, place aux conférences.

Une intéressante conférence était présentée par Marc Aubadie-Ladrix, bien connu dans le milieu agricole pour ses compétences de vétérinaire aujourd'hui en retraite, sur la vache Mirandaise dont le nom exact est gasconne aréolée. Son exposé très complet sur les origines incertaines au VIIe siècle dans notre région a permis de situer la zone géographique d'élevage. Il a détaillé le pourquoi de l'évolution de la conformation de l'animal et ses aptitudes physiques au travail dans une région où le pacage devient difficile en été. A la fin du XIXe siècle un livre généalogique est créé pour respecter des critères anatomiques, en particulier éviter de produire des animaux à l'arrière train trop développé.

Dans l'auditoire, Julien Soulé, éleveur de Mirandaises à Idrac Rispalliès et président de la fédération interdépartementale des éleveurs de Mirandaises, a apporté des considérations d'élevage et de commercialisation de sa production. Le suivi par l'Institut de l'élevage, un cahier des charges exigeant, la volonté des éleveurs font la promotion de cette race qui était vouée à la disparition à cause de règlements européens prônant une production bouchère de masse. L'éleveur a expliqué que la présence de viande de Mirandaise sur les étals se limite à l'automne dans le respect du bien-être animal et d'un élevage rationnel à l'empreinte carbone réduite, favorisant les circuits de commercialisation. Des actions promotionnelles comme la quinzaine de la Mirandaise informent le consommateur de l'opportunité de déguster cette viande gouteuse.

Jacques Couzinet a ensuite exposé ses recherches sur le passé de la foire de la Madeleine à Montesquiou depuis le Moyen-Age. C'était notamment la foire de la Madeleine qui fut une référence en matière de commerce des bestiaux dans le sud-ouest et où la race bovine gasconne était reine.

L'origine des foires de Montesquiou serait très ancienne ; avec raison, Laplagne-Barris les feraient remonter au XIIe siècle. Il se confirme qu'elles existent bien au XVIe siècle, quand le seigneur souhaite déplacer le Marcadiou, placé devant son château, vers le versant nord du village. Dès le début XIXe siècle, le seigneur veut récupérer son champ de foire et engage un long procès avec la commune ; un compromis surprenant interviendra en 1810. À Montesquiou, les différents lieux de commerce se décomposent en un marché forain, celui de la volaille et des légumes, un marché des porcs et celui des bovins et ovins. Les très anciennes foires de l'Ascension et la Saint-Martin perdent leur importance pour disparaître après 1945. Seule la Madeleine rayonne. Ce n'est pas un hasard si elle se tient au milieu de l'été ; elle consacre la suprématie d'une race recherchée pour son endurance. Les bœufs de travail assurent la renommée de la foire. Dans les années 1970, les mutations profondes qui touchent le mode économique, et donc l'agriculture, auront raison de cette importante manifestation. Pourtant au XXIe siècle, la nostalgie de cette coutume reste bien enracinée : si on relançait la Madeleine. Il est possible de se procurer le texte complet de l'intervention de Jacques Couzinet auprès de la Société Archéologique du Gers au prix de 10€ la brochure. Pour toute information, socarcheogers@free.fr



Trad Octonales 20102023 (13).JPG



Trad Octonales 20102023 (18).JPG



Trad Octonales 20102023 (22).JPG



Trad Octonales 20102023 (26).JPG