



Zone de production

France

Département du Gers, en Région Midi-Pyrénées

Producers

La Maison du Paysan

Village de Cayron

32160 BEAUMARCHES

Tél. : + 33 (0)531 616 282

asso-bœuf-nacré@alsatis.net



  
Slow Food®

# Bœuf Gascon Aréolé du Gers

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.

Sentinelle soutenue par



Coordinateurs de la Sentinelle

Régis Méyer et Claude Richard

Convivium Gascogne Gersoise

Tél. + 33 (0)562 065 958 - domaine-de-hongrie@wanadoo.fr

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)



Printed on recycled and ecological paper

FRA092008 - Foto archivio Slow Food



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 gasconne aréolée, originaire du Gers, y était largement répandue jusqu'à la moitié du 20ème siècle. Les bœufs, de grandes tailles, 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 des autres viandes de bœuf 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 2008, on compte un peu plus de 500 femelles dans une soixantaine d'élevages. Si la gasconne aréolée ne travaille plus, elle reste appréciée des éleveurs 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. Les productions commercialisées sont variées – veaux de boucherie, broutards (jeunes élevés sous leurs mères au pâturage et abattus entre 9 et 12 mois), vaches de réforme, et bœufs (mâles castrés abattus à quatre ou cinq ans), mais jusqu'à présent, elles ne se distinguent pas des filières bovines existantes. Le pari audacieux d'un petit groupe d'éleveurs dynamiques auquel se rallie l'exploitation du Lycée Agricole de Mirande, consiste justement à l'établissement d'une filière à part entière sur le produit phare de la race : le bœuf gascon aréolé du Gers. Imprégné de son terroir et engraisé linéairement aux topinambours avec une finition aux haricots cuits, il devrait ravir les palais les plus exigeants.

## La Sentinelle

L'initiative en est à ses débuts, l'association se structure. Les premières conserves de daube de bœuf gascon aréolé du Gers régalaient déjà les premiers avertis. Mais le pari est risqué pour les éleveurs du fait d'un retour sur investissement particulièrement long, et d'un impératif de valeur ajoutée forte sur la production.

Le partenariat avec Slow Food permettra de faire connaître et re-connaître les qualités gustatives exceptionnelles de cette viande. Cela suppose un travail de promotion et d'éducation au goût. Un autre volet consistera en l'accompagnement de la jeune filière par un suivi régulier et un travail de mise en réseau avec des filières bovines italiennes notamment (partage d'expérience), en vue de l'établissement d'un cahier des charges respectueux des animaux, de leur potentiel, de l'histoire qu'ils portent et de leur environnement.

La Sentinelle oeuvrera à ce que le Bœuf gascon aréolé du Gers, presque sacrifié sur l'autel de la productivité, retrouve une place de choix dans le grand livre des produits de bouche gersois.

