"La Matalena" une manifestation GERS

Le Gers, s'investit depuis de nombreuses années dans une logique touristique d'art de vivre au naturel issue de l'Agenda 21 du Département.

Le lancement de Terra Gers® porte ainsi de fortes valeurs liées au respect et à la préservation de l'environnement avec une notion de "ressourcement" et de retour aux vraies valeurs. La référence à la vie agricole, à ses savoir-faire, aux produits issus d'une terre fertile et pure travaillée par la main des hommes correspond aux valeurs portées à la Matalena par Slow Food Gascogne Gersoise et l'Association du Boeuf Nacré.

Inspiré par la démarche Terra Madre issue du mouvement international Slow Food, Terra Gers[®] hisse la destination Gers en tant que terre d'équilibre entre l'homme et la nature.

Aujourd'hui de plus en plus d'évènements tels la Matalena à Montesquiou, s'inscrivent dans cette démarche. Découvrez-les sur :

www.festival.tourisme-gers.com thématique "Foires, marchés"

www.slowfood.fr

www.slowfood.fr/cat/comment-agir/evenements-slow-food

www.slowfood.com

Contact & Accès

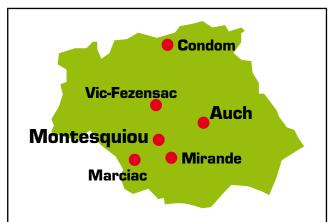


Association du Bœuf Nacré de Gascogne

 $Organisation: Christophe \, MASSON$

Tél: 00 33 (0)6 04 65 23 97

Mail: asso-boeuf-nacre@alsatis.net



Depuis Auch: par la D943 "Route des Bastides et des Castelnaux".

Depuis Mirande: par la D 137 - direction Estipouy Depuis Marciac: par la D 943 - direction Bassoues Depuis Vic-Fezensac: par la N124 jusqu'à Saint Jean Poutge puis D939 jusqu'à L'Isle de Noé et D943













Ne pas jeter sur la voie publique.

MONTESQUIOU FÊTE DE LA MADELEINE "La Matalena" 22 & 23 juillet 2011



"La Matalena": une tradition séculaire

Depuis le Moyen-Âge, dans le merveilleux cadre verdoyant de la Garenne, le castelnau de Montesquiou accueille la foire aux bovins de race Mirandaise. Forgée sur les coteaux de Gascogne, notre race locale, est aujourd'hui remise à l'honneur à la Matalena par des éleveurs passionnés de ses reflets Nacrés.

Hier au nombre de 180 000 têtes, la race Mirandaise compte encore aujourd'hui 450 mères et une cinquantaine d'éleveurs convaincus des qualités intrinsèques de cette race...

Reconnu pour sa puissance au labeur, la Mirandaise se caractérise par son mode d'élevage en symbiose avec son terroir. Sur nos coteaux, nos troupeaux participent à la valorisation de nos paysages et expriment toutes leurs qualités sur des prairies naturelles.

Venez découvrir l'univers de "la Matalena" le 23 juillet dans le fief historique de la Mirandaise à Montesquiou!





PROGRAMME

Vendredi 22 juillet

Journée réservée aux professionnels



Responsable: Aurélien FOUNAU (06 16 32 62 87)

14h: Foire aux animaux Mirandais

15h: Accueil des professionnels par les éleveurs

19h: Repas éleveurs, bénévoles et sympatisants à

L'Auberge du village (sur réservation)



Samedi 23 juillet

Journée grand public



À partir de 10h et toute la journée : Marché de la Terre, ateliers à la sensibilisation au goût et exposition de bovins Mirandais

11h: Intronisations par la Confrérie des Boèirs

12h : Apéritif et repas sur le thème du Bœuf Nacré

(Réservations Mairie: 05 62 70 91 18)

Animation: Banda "Les Illuminés"

À partir de 14h: ateliers et spectacles de cirque (Circ'Adour), théâtre de rue (troupe "Les Zalambiqués"), conteurs gascons, activités pour enfants (Informations - Stéphanie: 06 01 39 06 83)

16h30: Bal Gascon

19h: "Lo slow Brespailh" - "À table avec les saveurs d'ici et d'ailleurs!" (Informations street food - Jane: 05 62 63 12 29)

21h: Concert rock avec "Les Madeleines"