

"La Matalena" une manifestation



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

Rubrique "Evènements"

Contact & Accès

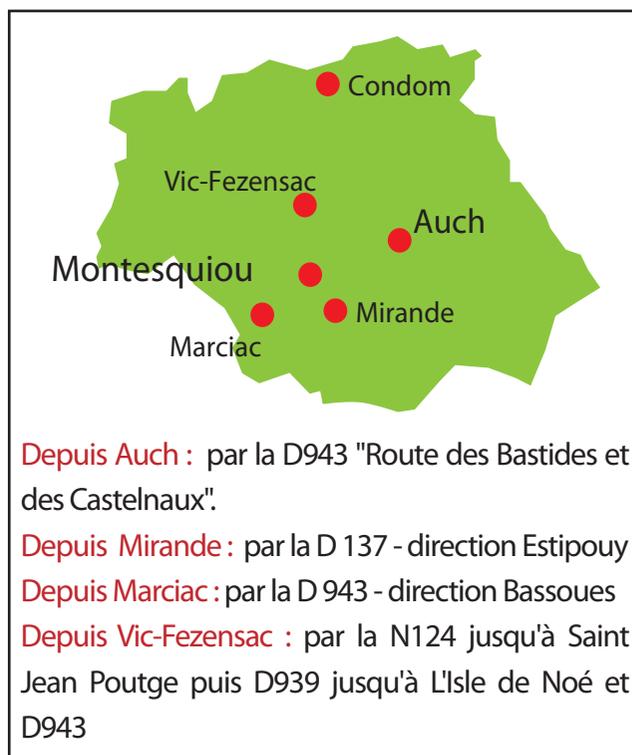


Association du Boeuf Nacré de Gascogne

Organisation : Christophe

Tél : 00 33 (0)6 04 65 23 97

Mail : asso-boeuf-nacre@alsatis.net



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Ne pas jeter sur la voie publique.

MONTESQUIOU

FÊTE DE LA MADELEINE

"La Matalena"

21 & 22 juillet 2012



Gers, cœur de Gascogne et du Sud-Ouest®

"La Matalena" : une tradition séculaire

Depuis le Moyen-Âge, dans le merveilleux cadre verdoyant de la Garenne, le castelneau de Montesquiou accueille la foire aux bovins de race Mirandaise. Forcée 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 labour, 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" les 21 et 22 juillet dans le fief historique de la Mirandaise à Montesquiou !



PROGRAMME

Samedi 21 juillet

De 10h à 13h : Balade des coteaux

10h : Inauguration

Toute la journée,

- "Marché de la Terre" par Slow Food Gascogne Gersoise et Terra Gers®, animé par le groupe Samba'Dour (10h30 - 15h)

- Exposition Bovins Mirandais

- Animations diverses :

> cirque (Circ'Adour 14h - 18h)

> théâtre (Les Alambiqués 11h - 15h)

> ateliers artistiques (Espace Eqart 14h - 18h)

> jeux anciens (Foyers Ruraux Auch 14h - 18h)

12h : Apéritif par les éleveurs Mirandais Samba'Dour

12h30 : Repas sentinelle Boeuf Nacré par Slow Food Gascogne Gersoise

Après-midi : Animations, danse et musique par "Les Parpalhons" (15h - 19h)

19h : Apéro tapas/Bandas (Les Triolets 19h - 22h)

20h : Marché nocturne Lo Slow Brespailh

Dimanche 22 juillet

8h : Petit-déjeuner Gascon

10h : Ouverture officielle de la foire

11h : Intronisations par la Confrérie des Boëirs

Toute la matinée : réservée à l'information sur le Boeuf Nacré de Gascogne et son implication territoriale en présence : du Comité Départemental du Tourisme, Arbre et Paysage 32, Les Tables du Gers, Slow Food en France, Mirande Città Slow, le Conservatoire du Patrimoine Biologique Midi-Pyrénées et l'Institut de l'Élevage, l'Institut de Formation Slow Food France, le Crédit Agricole Mutuel Pyrénées Gascogne et l'Adear 32.

12h30 : apéritif par les éleveurs Mirandais

13h30 : Déjeuner grillades par les éleveurs Mirandais autour de l'exposition bovine et animation Bandas (Les Triolets 11h - 15h)

Au menu : sandwich alternatif, croustade, café

17h : Départ des animaux