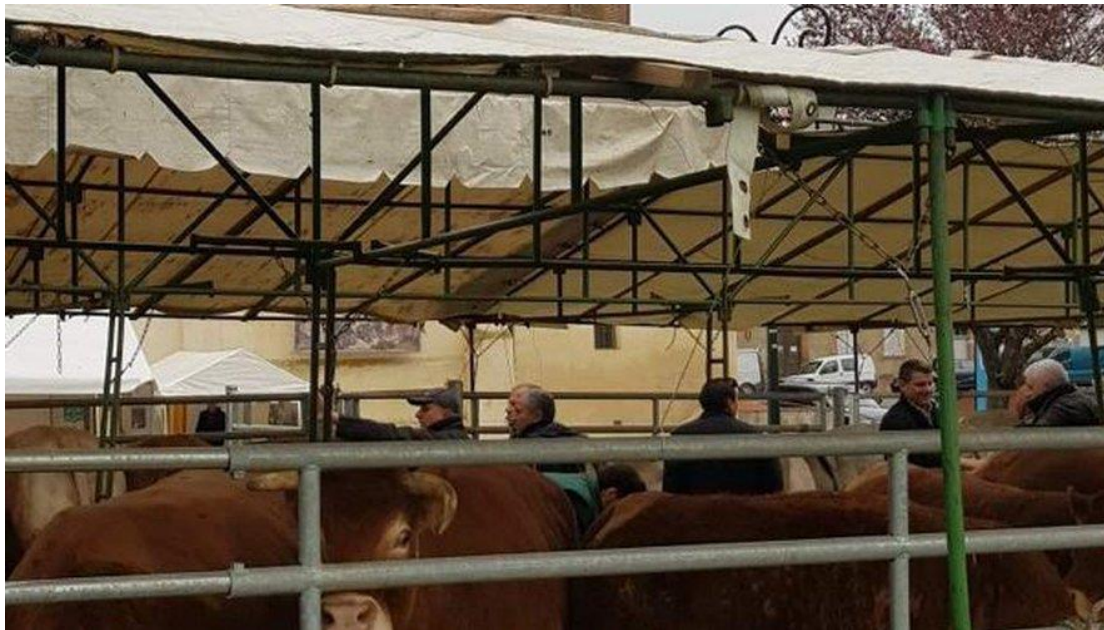


Le vrai succès de foire aux bestiaux



Elles attendent sagement que le jury se prononce../ PHOTO DDM;
Publié le 25/03/2019 à 03:57 , mis à jour à 08:42

[Foire et Salons, Montgiscard](#)

Pour cette 2ème édition, la foire aux bestiaux a fait le spectacle sur le foirail à Montgiscard. Un travail important de préparation fut nécessaire pour toute l'équipe de bénévoles et de techniciens qui ont œuvré à son élaboration.

N'oublions pas les nombreux sponsors, ^partie prenante avec le Club de Mécènes pour la sauvegarde du patrimoine. L'accent a été mis sur la participation des éleveurs qui ont présenté leurs animaux.

La conseillère régionale, Michèle Garrigues, la conseillère départementale, Emilienne Poumirol, le maire Laurent Forest et le président de l'organisation bovine d'Arterris, M. Marcerou ont fait en sorte que perdure cette tradition qui remonte au siècle dernier : Montgiscard était le deuxième plus gros marché aux bestiaux du département, après Saint-Gaudens.

Plus de 48 bêtes, des bovins à viande se sont disputé le titre. Les amateurs ont pu admirer les animaux, pendant leur présentation devant le jury. Ces deux éditions ont été l'occasion de mettre à l'honneur l'excellence de l'élevage en Occitanie et de favoriser une commercialisation de proximité et de haute qualité bouchère. Pas d'enchères sans les acheteurs, venus nombreux. Localement une acquisition pour le Pavé Rouge à Castanet, deux pour l'Atelier Boucher, une pour Intermarché de Castanet, de Villefranche et Ramonville, le restaurant la Cote et l'Arête de Toulouse, la boucherie Jérôme, des Bouchons des Angles (66), la boucherie Marotte de Lavelanet et Franck Saurat.

Le public a pu déguster de la viande préparée par les frères Calvet et du vin de Fronton pour l'apéritif et échanger avec les éleveurs. Le repas de la foire préparé par le restaurant Le Chardon a été le point d'orgue de cette matinée réunissant divers publics avec les Alpines, le marché de plein vent, les éleveurs, les bouchers et les visiteurs.