



HAUTE-GARONNE - LE DEPARTEMENT

Haute-Garonne - 2026

Gasconne des Pyrénées (Label rouge)

Écologie

Agroécologie

Publié le 20 février 2020

Reading time : 1 minutes



Mathieu Estadiou, éleveur à Soueich

" J'ai racheté la ferme familiale en 2012 ; mon père était amoureux des gasconnes, et il m'a transmis sa passion. Ça me fait très plaisir de produire de la viande de qualité. J'ai pour habitude de comparer les humains et les animaux : plus vous avez de contacts avec d'autres êtres humains, plus des affinités peuvent se créer. C'est pareil avec les animaux ! Je vais les voir tous les jours, je leur parle et je leur donne à chacune un prénom ! "



La Gasconne labellisée

De taille moyenne, la Gasconne est une vache trapue et taillée pour la randonnée. Excellente marcheuse, son poil épais et ses muqueuses noires lui confèrent une bonne résistance au soleil et font d'elle la vache transhumante des Pyrénées par excellence. Sa renommée gustative s'est faite par le bouche à oreille. L'animal revêtu d'une robe d'un beau gris argenté et arborant fièrement des cornes arquées vers l'avant, donne une viande aussi tendre que juteuse, intimement persillée, à la saveur délicate et au parfum incomparable

gasconne.com



<https://www.youtube.com/watch?v=tIjwQpHoqll>