



#### COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Du ring à l'assiette : au Fleuron Gascon, un projet européen fait briller la vache Gasconne des Pyrénées et sa viande sous Label Rouge

*Du 5 au 8 novembre 2026 au Barcarès, le programme européen EUBPQ accompagne le retour du grand salon de la race bovine de montagne : concours national, dégustations gratuites de viande sous Label Rouge et colloque européen. Entrée libre et gratuite pour tous.*

Après plus de dix ans d'absence, le Fleuron Gascon des Pyrénées revient au Barcarès (Pyrénées-Orientales), du 5 au 8 novembre 2026. Le projet européen **EUBPQ**, cofinancé par l'Union européenne, y fait étape pour faire connaître la Gasconne des Pyrénées, une race bovine de montagne entrée dans le programme grâce à son Label Rouge, et pour apprendre au public à reconnaître, au moment de l'achat, les signes officiels qui garantissent la qualité de la viande et le bien-être animal.



## Trois jours pour goûter la viande Gasconne des Pyrénées

Du vendredi au dimanche, de 11 h à 15 h, **INTERBEV Occitanie**, partenaire du projet aux côtés du Groupe Gasconne des Pyrénées, fait déguster gratuitement de la viande Gasconne des Pyrénées sous Label Rouge, cuisinée sur place dans un camion géant. L'occasion de goûter une viande retenue dans un projet européen pour sa qualité, et de comprendre ce qui la distingue.

À quelques pas, dans la zone des stands située entre le chapiteau des animaux et l'espace traiteur, le stand EUBPQ présente le programme et ses deux races bovines de montagne, avec les clés pour repérer, chez son boucher et dans les grandes surfaces alimentaires, les signes officiels de qualité.

*« Pour bien choisir sa viande, le plus sûr est de regarder l'étiquette et d'y chercher les signes officiels de qualité. Avec la Gasconne des Pyrénées sous Label Rouge, on peut le montrer très concrètement : on la cuisine devant le public, et chacun juge sur pièce. »*

**Laurent Flaujac, président d'INTERBEV Occitanie, partenaire du projet EUBPQ**

## Une race de montagne, un Label Rouge depuis 1997

Race rustique façonnée par les pâturages d'altitude, la Gasconne des Pyrénées entretient les estives, participe à la prévention des incendies et au maintien des paysages pyrénéens, et fait vivre durablement les territoires de montagne. Son alimentation naturelle et l'exercice en montagne donnent une viande à la saveur riche.

Obtenu en 1997, le [Label Rouge Gasconne des Pyrénées](#) est le premier Label Rouge gros bovin attaché à une race rustique. Il repose sur une démarche volontaire : seuls les élevages qui respectent son cahier des charges, et en acceptent les contrôles, peuvent vendre leur viande sous ce signe (animaux de race pure, au moins six mois de pâturage par an, alimentation à base d'herbe et de foin), des exigences qui portent autant sur le goût de la viande que sur le bien-être des animaux. Aujourd'hui, 75 élevages sont certifiés et une cinquantaine de tonnes de viande sont vendues chaque année sous Label Rouge.



*« Le Fleuron n'avait plus eu lieu depuis plus de dix ans, et nos éleveurs l'attendaient. Avec EUBPQ, on ne se contente plus de présenter nos plus belles bêtes sur le ring : on explique aussi au public ce que garantit le Label Rouge, et pourquoi la qualité de cette viande a convaincu un programme européen. »*

**Christian Asna, éleveur et président du Groupe Gasconne des Pyrénées, partenaire du projet EUBPQ**

## EUBPQ, pour apprendre à bien choisir sa viande

EUBPQ (EU Beef, Pure Quality) fait découvrir en France et en Italie deux races bovines de montagne, chacune portée par un signe de qualité : le Label Rouge pour la Gasconne des Pyrénées, le [Sigillo Italiano](#) pour la Piémontaise. Son message s'adresse au consommateur : derrière un logo officiel, il y a un cahier des charges, des contrôles, une traçabilité et des garanties sur le bien-être animal.

En France, deux partenaires le mettent en œuvre. Le Groupe Gasconne des Pyrénées veille sur la race, de sa sélection au cahier des charges du Label Rouge. INTERBEV Occitanie, l'interprofession régionale du bétail et des viandes, réunit la filière et informe le public sur la qualité de la viande et ses modes de production.

## Un regard européen sur la qualité

Le Fleuron coïncide cette année avec la 5e Semaine européenne des races locales des massifs (SERAM), un colloque organisé du 4 au 6 novembre par le Collectif des races locales de massif (CORAM), en partenariat avec le Groupe Gasconne des Pyrénées. Son thème rejoint celui d'EUBPQ : « Les races locales dans les produits sous SIQO », c'est-à-dire sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.

Le partenaire italien du programme fera le déplacement. Simone Mellano, directeur d'Asprocarne Piemonte et coordinateur du projet EUBPQ, présentera le vendredi matin, lors des séances de la SERAM, la race Piémontaise et le programme européen. Il sera accompagné de Franco Martini, président du Consorzio Sigillo Italiano. Le colloque s'ouvre officiellement le jeudi 5 novembre à 15 h, à la mairie du Barcarès. Le vendredi 6, trois séances thématiques abordent les filières de qualité, le lien entre transhumance, pastoralisme et signes de qualité, puis l'adaptation de l'élevage au climat en France et en Europe, avant la plénière de clôture.

« En Italie, la Piémontaise a son Sigillo Italiano ; en France, la Gasconne des Pyrénées a son Label Rouge. Deux logos différents pour une même promesse : une viande dont on connaît l'origine et la façon dont l'animal a été élevé. Je suis heureux de venir la défendre au Barcarès, aux côtés de nos partenaires français. »

**Simone Mellano, directeur d'Asprocarne Piemonte et coordinateur du projet EUBPQ**

## Le Fleuron Gascon des Pyrénées, grand rendez-vous de la race

Organisé par le Groupe Gasconne des Pyrénées avec la Ville du Barcarès, le Fleuron Gascon des Pyrénées réunit une centaine d'animaux et une cinquantaine d'éleveurs venus de sept départements, place de la République, en front de mer. Le salon a été pensé autour des thèmes portés par la campagne EUBPQ : la race, les services qu'elle rend à l'environnement (la défense contre les incendies en premier lieu), la transhumance et le Label Rouge.

Temps fort le samedi 7 novembre : le concours national de reproducteurs, ces animaux choisis pour faire naître les veaux de demain et transmettre les qualités de la race. La Ville inaugure le salon le même jour, vers midi. La veille, le vendredi, le chapiteau des animaux est ouvert à la visite du grand public.

En ouverture du salon, le Groupe Gasconne des Pyrénées organise le jeudi soir un dîner de gala au Mas de l'Ille, autour de la viande Gasconne des Pyrénées sous Label Rouge. Environ 300 places sont ouvertes au public, sur réservation auprès de l'[office de tourisme du Barcarès](#), jusqu'au 27 octobre. Le programme détaillé figure en annexe.

### Les temps forts du programme EUBPQ au Fleuron

- **Pendant tout le salon** : stand EUBPQ, dans la zone des stands entre le chapiteau des animaux et l'espace traiteur, avec toutes les informations sur les deux races et les signes officiels de qualité
- **Jeudi 5 novembre, 15 h** : ouverture officielle de la SERAM, à la mairie du Barcarès
- **Vendredi 6 novembre** : séances de la SERAM, avec la présentation de la race Piémontaise et du projet EUBPQ par Simone Mellano, coordinateur du projet
- **Du vendredi au dimanche, de 11 h à 15 h** : dégustations gratuites de viande Gasconne des Pyrénées sous Label Rouge, au camion géant d'INTERBEV Occitanie
- **Dimanche 8 novembre, de 11 h à 13 h** : animation autour des animaux gras et du Label Rouge

## Pour la presse

Les porte-parole se tiennent à la disposition des journalistes pendant le salon :

|                         |                                                                        |                               |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Simone Mellano</b>   | Directeur d'Asprocarne Piemonte, coordinateur du projet EUBPQ          | jeudi et vendredi matin       |
| <b>Franco Martini</b>   | Président du Consorzio Sigillo Italiano                                | jeudi et vendredi             |
| <b>Christian Asna</b>   | Président du Groupe Gasconne des Pyrénées                              | samedi et dimanche            |
| <b>Laurent Flaujac</b>  | Président d'INTERBEV Occitanie                                         | vendredi après-midi et samedi |
| <b>Nicolas Lassalle</b> | Vice-président du Groupe Gasconne des Pyrénées et d'INTERBEV Occitanie | du vendredi au dimanche       |

Des éleveurs peuvent également être interviewés sur demande.

L'accès au salon est libre pour les journalistes, sans accréditation. Un espace presse est aménagé à côté du stand EUBPQ, entre le chapiteau des animaux et l'espace traiteur, où sont disponibles toutes les informations sur le programme. Merci de signaler votre venue au service de presse.

**Visuels HD :** [lien de téléchargement](#). Crédit photos : Groupe Gasconne des Pyrénées.

## Infos pratiques

- **Dates** : du jeudi 5 au dimanche 8 novembre 2026
- **Lieu** : place de la République, Le Barcarès (Pyrénées-Orientales)
- **Entrée** : libre et gratuite, dégustations comprises
- **Chapiteau des animaux** : vendredi de 9 h à 18 h, samedi de 10 h à 18 h, dimanche de 10 h à 17 h
- **Stationnement** : accès par la rue des Albères

## À propos d'EUBPQ

Le Groupe Gasconne des Pyrénées prend part depuis 2026 à EUBPQ (EU Beef, Pure Quality. Discover the EU local mountain breeds), un programme de promotion cofinancé par l'Union européenne au titre du règlement (UE) n° 1144/2014. Mené jusqu'en 2028 et doté d'environ 2,2 millions d'euros, il fait découvrir en France et en Italie deux races bovines de montagne reconnues pour la qualité de leur viande : la Gasconne des Pyrénées et la Piémontaise.

La Gasconne des Pyrénées y a sa place grâce à son Label Rouge, la Piémontaise y est représentée sous le label italien Sigillo Italiano. Toutes deux illustrent les engagements mis en avant par le programme : traçabilité, bien-être animal, durabilité, qualité et goût.

Le projet vise également à sensibiliser les consommateurs aux certifications de qualité au moment de l'achat et à mettre en lumière l'action de l'Union européenne en faveur de la promotion des produits agroalimentaires de ses territoires.

**En savoir plus :** [localmountainbreeds.eu](http://localmountainbreeds.eu) & [@localmountainbreeds\\_gasconne](https://twitter.com/localmountainbreeds_gasconne)

## À propos du Groupe Gasconne des Pyrénées

Fondé en 2006 et basé à Villeneuve-du-Paréage (Ariège), le Groupe Gasconne des Pyrénées est l'organisme technique et institutionnel au cœur de la gestion de cette race bovine en France. Il exerce une double fonction.

En tant qu'Organisme de Sélection (OS), il est le garant du patrimoine génétique de la race : tenue du livre généalogique, amélioration génétique et gestion de la station d'évaluation des jeunes taureaux reproducteurs.

En tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG), il protège la qualité commerciale du produit final. Il gère et contrôle le cahier des charges du Label Rouge Gasconne des Pyrénées et favorise la mise en relation entre éleveurs et circuits de distribution.

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

## À propos d'INTERBEV Occitanie

Comité régional de l'interprofession bétail et viandes, INTERBEV Occitanie fédère 22 organisations professionnelles de la filière (élevage, mise en marché, abattage, distribution) sur l'un des plus grands territoires d'élevage extensif de France. Elle informe les consommateurs sur la qualité et le bien-être animal et porte des programmes de développement durable, dont le projet européen LIFE Beef Carbon.

[www.interbevoccitanie.fr](http://www.interbevoccitanie.fr)

### Contacts presse

**Marion Pierre** · 07 82 90 27 33 · [mp@agencehernani.com](mailto:mp@agencehernani.com)

**Lydie Puydebois** · 06 79 62 94 91 · [lp@agencehernani.com](mailto:lp@agencehernani.com)