



COMMUNIQUE DE PRESSE

Dégustation et rencontres autour de la viande Gasconne des Pyrénées

Salon des Métiers de Bouche de Montpellier, 20 au 22 septembre 2026

Le Groupe Gasconne des Pyrénées et INTERBEV Occitanie vous invitent à les rencontrer au Salon des Métiers de Bouche de Montpellier, du dimanche 20 au mardi 22 septembre 2026, au Parc des Expositions.

Sur le stand

- Arthur Fontaine, Chargé de mission au Groupe Gasconne des Pyrénées, présent le dimanche 20 et le lundi 21
- Laurent Flaujac, Président d'INTERBEV Occitanie, présent le dimanche 20 et le lundi 21

Programme

Dimanche 20	Présentation et échange sur l'équilibre carcasse
Lundi 21	Dégustation de viande bovine Gasconne des Pyrénées autour des morceaux oubliés à 11h, 14h et 16h30
Mardi 22	Présentation et échange sur l'équilibre carcasse et sur la place de la viande française en restauration collective

Nous serions ravis de vous accueillir en particulier lundi pour la dégustation : l'occasion de goûter la viande autant que d'échanger avec les deux porte-paroles.

De quoi parle-t-on ?

EUBPQ est un programme cofinancé par l'Union européenne (règlement 1144/2014), doté d'un budget de près de 2,2 millions d'euros sur 36 mois, en France et en Italie. Son objectif : faire découvrir aux consommateurs deux races bovines de montagne restées fidèles à un élevage traditionnel, et les sensibiliser aux certifications de qualité et de bien-être animal au moment de l'achat.

Côté français, la vedette du projet, c'est la Gasconne des Pyrénées : une race rustique, reconnaissable à sa robe grise argentée, capable de transhumer jusqu'à 2 500 mètres d'altitude et de valoriser les pâturages les plus pauvres en une viande persillée, rouge intense, récompensée par le Label Rouge. Elle entretient aussi les paysages pyrénéens et limite le risque d'incendie en montagne : autant un sujet gastronomique qu'un sujet environnemental.

À propos du Groupe Gasconne des Pyrénées

Fondé en 2006 et basé à Villeneuve-du-Paréage, au pied des Pyrénées, le Groupe Gasconne des Pyrénées est l'organisme technique qui gère la race : livre généalogique, sélection génétique, station d'évaluation des jeunes taureaux. Il est aussi garant du cahier des charges du Label Rouge Gasconne des Pyrénées et porte une mission de préservation de la biodiversité des pâturages de montagne.

À propos d'INTERBEV Occitanie

Comité régional de l'interprofession bétail et viandes, INTERBEV Occitanie fédère 22 organisations professionnelles de la filière (élevage, marchés, 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.

Contact presse

Nous vous proposons de fixer un créneau dédié pour un temps d'échange avec l'un ou les deux porte-paroles, ou pour assister à la dégustation du lundi. N'hésitez pas à nous indiquer vos disponibilités, nous nous chargeons de l'organisation sur place. Un dossier de presse complet vous sera également transmis.

Marion Pierre

Agence Hernani

mp@agencehernani.com · 07 82 90 27 33

Léa Foulon

Agence Hernani

lf@agencehernani.com · 06 49 05 88 01