



Gasconne, fière et gourmande

Les éleveurs de "Noire d'Astarac-Bigorre" présenteront leurs volailles festives au marché de Tarbes.



Ce jeudi 6 décembre de 9h à 12h, quelques éleveurs de la fameuse volaille gasconne seront présents sur le stand de la filière "Noire d'Astarac-Bigorre" lors du marché sous la halle Marcadieu.

Une occasion d'expliquer aux consommateurs la typicité de leurs volailles, élevées en plein air, pendant 5 mois minimum. Les volailles festives seront à l'honneur avec l'emblématique chapon emmailloté dans un torchon bleu et la poularde. Sans oublier la poule pour le pot, la poulette et le poulet à rôtir, ainsi que les conserves (rillettes, poulet en gelée, confit de poulet, coq au vin).

La filière en quelques mots :

- ✓ 20 éleveurs de volailles reproductrices et de volailles de chair dans les Hautes-Pyrénées et le Gers
- ✓ 1 couvoir
- ✓ L'association la Poule Gasconne pour l'appui aux éleveurs et la promotion de la marque
- ✓ La SICA Noire d'Astarac-Bigorre pour la vente collective
- ✓ En 2018, environ 9000 volailles vendues collectivement
- ✓ Travail avec 1 abattoir en plumage à l'eau toute l'année et 1 abattoir en plumage à sec pour les volailles festives
- ✓ Démarche en cours pour l'obtention d'un AOP avec un cahier des charges déjà appliqué



Association La Poule Gasconne

Nous vous attendons nombreux pour échanger avec les éleveurs sur leur façon de produire, leur savoir-faire et pour déguster une viande locale de qualité.



CONTACTS PRESSE :

Elodie Menvielle : 06 74 77 56 92

noiredastaracbigorre@gmail.com

Association Poule Gasconne - Masseube : 05 62 66 98 25

SICA Noire d'Astarac-Bigorre - Trie sur Baïse : 07 70 30 12 91

Gasconne, fière et gourmande