

## Saveur | Parade des Bœufs Gras à Bazas !



Depuis 1283, le jeudi précédant Mardi Gras, Bazas accueille la célèbre « Fête des Bœufs Gras » au cours de laquelle sont présentés les plus beaux spécimens de la race bazadaise. Inscrite à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France, cette fête est un rendez-vous incontournable pour les éleveurs de la race Bazadaise. L'occasion pour eux de valoriser leur savoir-faire historique, qui fait la fierté du terroir à la gastronomie réputée...

Son origine remonterait au XIII<sup>e</sup> siècle, lorsque le roi d'Angleterre, Édouard I<sup>er</sup>, également duc d'Aquitaine, permit à l'évêché de Bazas de recevoir un taureau une fois par an de la part des paysans. Depuis, la « Fête des Bœufs Gras » n'a cessé de se diversifier pour qu'aujourd'hui un concours mette en avant une des filières clés du terroir girardin, grâce à un défilé et à un concours des plus belles bêtes de la race Bazadaise. « Parés de rubans et de couronnes fleuries, les bœufs défilent au son des fifres et des tambours dans les rues de la ville, avant d'être jugés par des experts. La journée se termine par un banquet où l'on peut déguster cette fameuse viande persillée », précise le comité organisateur de cette fête qui se déroulera donc le jeudi 20 février au cœur de Bazas.

### Coup de projecteur sur une filière de qualité

La filière élevage compte en Gironde près de 400 éleveurs, et environ 16 000 vaches. En Gironde 50 % des exploitations possèdent moins de dix vaches, et les exploitations sont qualifiées d'élevage extensif (capacité d'une vache par hectare). « C'est une filière de très haute qualité », précise le Département, qui s'appuie sur cinq labels viande et deux IGP : le Bœuf de Bazas et l'Agneau de Pauillac. 50 % de la production passe par des signes de qualité, portés essentiellement par deux coopératives partenaires de l'opération GEG et Expalliance. Expalliance, coopérative du groupe Terres du Sud, « acteur historique de la Fête des Bœufs Gras de Bazas », présentera huit bœufs qui défileront pour trois bouchers engagés en IGP et Label Rouge. « L'occasion pour nous, acteur emblématique, qui regroupons la majorité des éleveurs de la race Bazadaise, de rappeler nos engagements en matière de création d'emplois, de maintien des savoir-faire traditionnels et de respect du bien-être animal », souligne la coopérative.

### Demandez le programme !

Cette journée de fête débutera à midi avec l'arrivée en qualité de Guest star des bœufs, allée des Tilleuls. A 13 h 30, ils défileront et à 16 h 00, le concours débutera place de la Cathédrale. A 16 h 30 les bœufs seront bénis et à

17 h 00 les résultats du concours seront proclamés et les prix remis avec l'élection du Roi Bœuf décerné par le lycée agricole. A 18 h 00, le public assistera à l'intronisation des personnalités par la confrérie bazadaise du bœuf, salle des Conférences. Enfin à 20 h 00, un grand repas dansant animé sera donné au Hall polyvalent. Dans le même temps, des visites guidées de Bazas seront proposées à partir de 9 h 30 par l'office de tourisme, une exposition intitulée « Les bœufs gras : une tradition dans le temps... » sera érigée au musée municipal ainsi qu'une exposition peinture, salle Gérard Bonnac. Enfin, à 20 h 30, au cinéma Vog, projection de « Au mièi de las vacas », un film documentaire de Patric La Vau en occitan sous-titré français sur l'éleveur et maquignon Jean-Pierre Dutreuilh. Sans oublier bien sur un marché de producteurs toute la journée.

*Plus d'informations : [www.ville-bazas.fr](http://www.ville-bazas.fr) / Place de la Cathédrale - 33430 BAZAS / [feteduboeufgras@ville-bazas.fr](mailto:feteduboeufgras@ville-bazas.fr) / 05 56 65 06 65.*



Sybillle Rousseau

*Crédit Photo : Jacme31*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 18/02/2020*

*[Url de cet article](#)*