

Festibœuf

#14

Naucelle (12)

Vendredi

11

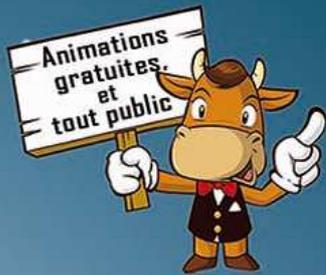
octobre
2019

Samedi

12



Programme du 14^e Festiboœuf



À NAUCELLE, 2 JOURS DE FÊTE !



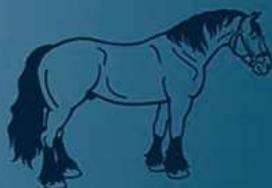
14^e CONCOURS NATIONAL D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

Venez admirer les fleurons des élevages bovins de la région



Marché des producteurs de Naucelle

à retrouver le samedi matin au complexe sportif



CHEVAUX DE TRAIT

Concours départemental

ANIMATIONS POUR TOUS

Jeux, ateliers enfants, dégustations, spectacles, Vide-Grenier...



Infos et Réservations :

<http://comitefoire.naucelle.free.fr>

Office de tourisme du Naucellois : 05.65.67.16.42 ou au 05.65.72.00.49

Vendredi 11

7h00 : Tripous / Tête de Veau **8 €**

10h00 : Jugement des animaux

12h00 : **Repas d'AUTOMNE**

16 €

Assiette garnie
Aligot - Entrecôte grillée
Fromage & Dessert
Café et vin compris

14h30 : Vente aux enchères des
championnes



20h00 : **Entrée libre** Vallon des sports

NO RÉSO

et Disco Mobile

Restauration sur place

Aligot & brochette de boeuf

Roquefort

Tarte et café

Organisation : BBN et RCN

Samedi 12

7h00 : Tripous / Tête de Veau **8 €**

Marché des producteurs de Naucelle
à retrouver le samedi matin au complexe sportif

Toute la
JOURNÉE :



**Concours départemental
de Chevaux de Trait**

VIDE-GRENIERS

JEUX EN BOIS

Stand Maquillage

Atelier Coloriage mené par l'IRVA

JEU GONFLABLE

10h30 : Remise des Prix Officielle aux Éleveurs

12h00 :

Dégustations des produits
des filières qualités de l'Aveyron & **Vin d'Honneur**



Edito du Président



Jérôme AT

Président du Comité Naucellois pour la Promotion de l'Élevage

Les 11 et 12 OCTOBRE aura lieu le 14^{ème} FESTIBOEUFF.

Préparé depuis des mois par les bénévoles du CNPE soutenus par différentes associations naucelloises, il conserve son ancrage au territoire et garde les pieds sur terre.

Pour l'édition 2018, nos grands dirigeants prônaient 40 % de viande label dans les assiettes. Cette année... ils ont voté les accords du CETA ! Selon le vent, la girouette tourne ! ...

Les éleveurs quant à eux gardent le cap, ne croient pas aux sirènes et peaufinent leur savoir faire pour le plus grand plaisir des amateurs de bonne viande qui faisant fi des recommandations en tout genre, des études orientées, des conseils intéressés, continuent de plébisciter les produits locaux, durables et synonymes de qualité.

C'est dans cet esprit que seront mis en exergue notre territoire et la filière viande au long de ces deux belles journées, dans une ambiance festive grâce à l'appui de tous.

BON FESTIBOEUFF !