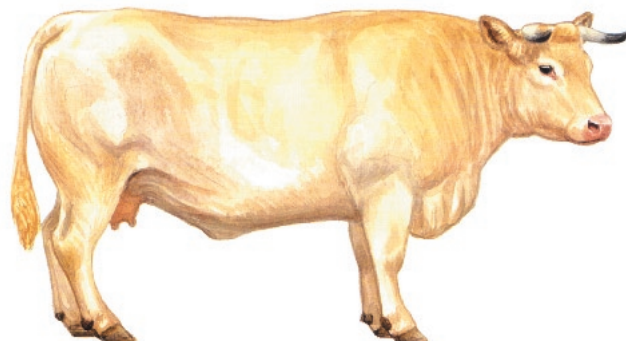


vivaviande®



A la découverte de... LA CHAROLAISE

Catégorie : Race à Viande - traditionnelle



Origine

Le département de la Saône-et-Loire en Bourgogne est le berceau de la vache charolaise. La ville de Charolles a donné son nom à ces animaux majestueux qui ont rapidement conquis la Nièvre, l'Allier, la Vendée et les autres régions limitrophes.

Utilisation

Le bœuf charolais est une race à viande emblématique de l'élevage à destination bouchère. Sa viande rouge vif assez foncé finement persillée fait le bonheur de tous les gourmets. Elle est universellement renommée pour sa tendreté, sa finesse et sa saveur. Elle s'adapte tant aux cuissons les plus simples qu'aux préparations les plus compliquées. Elle produit également un peu de lait utilisé pour la fabrication du fromage charolais, composé de lait de chèvre et de vache

Le saviez-vous ?

Les taureaux adultes de race charolaise atteignent 1 000 à 1 400 kg, tandis que les vaches pèsent de 700 à 900 kg, pour une hauteur au garrot de 1,35 à 1,50 m.

Histoire de la race

Le berceau initial de la race charolaise se trouve dans la vallée de l'Arconce située au nord de Lyon. L'histoire dit que cette race serait issue du croisement de bovins originaires du rameau jurassique et de troupeaux locaux fortement musclés.

L'élevage charolais prend son essor au 18e siècle et produit des bêtes de labour et de trait puissantes très recherchées. La famille Mathieu d'Oyé à Anzely joua un rôle majeur dans le développement de l'élevage charolais d'embouche à partir de 1773.

Le 19e siècle voit le goût pour la viande de bœuf s'accroître dans les grandes villes. La Bourgogne profite de ce nouveau marché et se lance dans un élevage massif de charolais valorisant ainsi ses vastes pâturages et ses cours d'eau abondants. La race est officiellement reconnue au concours national de Versailles en 1852. Fondé en 1864, le Herd-Book charolais a enregistré le passage de 4 800 000 animaux, dont 112 000 vaches reconnues actuellement. Aujourd'hui, la race charolaise, présente dans 89 départements, est la première race bovine en France.

Vivaviande, la signature de votre éleveur

www.vivaviande.com

Vivaviande consommateurs,

contact@vivaviande.com

ALLO VIVAVIANDE !

accueil de 9h00 à 19h00

N°Azur 0 810 810 726

prix d'un appel local

La signature pour le goût et l'authenticité