

LA CHAROLAISE, UNE RACE D'EXCELLENCE

La Charolaise, c'est 1.6 millions de vaches soit 20% du cheptel français. En France, une vache sur deux du troupeau est une vache Charolaise !

Première race à viande en France et en Europe, la Charolais est reconnue pour ses qualités incontestables.

Ses qualités bouchères et son goût persillé viennent compléter ses nombreux atouts. Dotée d'une grande docilité, elle incarne une race facile à élever, sans compter sa grande adaptabilité à tout type d'environnement.

Elevée à l'herbe, elle préserve, façonne et entretient le paysage et constitue un élément clé du territoire français. En race pure ou en croisement, elle a une valeur reconnue mondialement.

La viande bovine Charolaise peut être commercialisée sous différents Signes officiels de la Qualité et de l'origine afin de garantir l'origine les bonnes pratiques et le respect de l'environnement.



RECONNAITRE UNE CHAROLAISE ?



La Charolaise est une vache à la robe uniformément blanche ou quelquefois crème, sans tâches. Ses principales caractéristiques sont une tête relativement petite à front large, avec un chignon recouvert de poils épais et des cornes en avant, légèrement relevées. La musculature de son arrière est très développée et ses membres courts.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Capable de s'adapter à tous les climats (tropicaux, désertiques, froids), la race Charolaise est présente dans plus de 70 pays dans le monde.

1^{ère} race à viande avec 1 500 000 vaches.

EN CHIFFRES :

- 476 000 vaches en Bourgogne-Franche-Comté.

Les vaches charolaises représentent 94% des vaches de race à viande dans la région

- 7 600 exploitations en Bourgogne-Franche-Comté