

Tout savoir sur les races à viande

Reconnues pour leur saveur, leur tendreté, leur jutosité, les races à viande sont issues de races bovines justement sélectionnées pour la qualité et la finesse de leur viande. 10 races bovines correspondent aux races à viande ou races allaitantes : leurs qualités naturelles et les spécificités de leur mode d'élevage sont le gage d'une viande de goût.

La Rouge des Prés

Originaires des Pays de la Loire, plus connue sous l'appellation « AOC Maine Anjou ». Viande goûteuse, persillée et moelleuse.

La Parthenaise

Originaires des Deux-Sèvres, parmi les plus anciennes races bovines françaises ; Viande juteuse, grain fin et tendreté extrême.

La Bazadaise

Originaires de la Gironde, « l'entrecôte à la bordelaise » lui doit ses lettres de noblesse. Viande persillée, grain très fin, saveur exceptionnelle.

La Blonde d'Aquitaine

Originaires d'Aquitaine, puissance, reine des concours les plus prestigieux. Viande très tendre, grain d'une grande finesse.

L'Aubrac

Originaires du massif central, rustique et robuste. Viande colorée, grain fin et goût affirmé.

Limousine

Originaires du limousin, renommée mondiale. Viande tendre et persillée, grain d'une finesse remarquable.

La Blanc Bleu

Originaires du Nord, musculature impressionnante. Viande d'une exceptionnelle tendreté.

La Charolaise

Originaires de Bourgogne, réputation internationale. Viande très tendre, fin persillé, savoureuse et juteuse.

La Salers

Originaires d'Auvergne, rustique, cornes en forme de lyre. Viande très rouge, juteuse et savoureuse.

La Gasconne

Originaires des Pyrénées, très agile, adaptée aux climats rudes. Viande persillée, grain extrêmement fin, saveur subtile.



Des traditions d'élevage respectées

Les races à viande proviennent de races bovines élevées dans différentes régions de France qui disposent de vastes espaces en herbe. Leur élevage se caractérise, en particulier, par l'allaitement du veau au pis de sa mère. Les animaux naissent, grandissent et vivent à la ferme. Ils sont élevés dans des exploitations familiales qui comptent une centaine de têtes, dans le respect de la protection animale : santé, logements, équipements, alimentation adaptée. Leur alimentation est exclusivement végétale*, basée sur les cultures de la ferme et le pâturage : 80% de fourrage (herbe et foin), des céréales et des protéagineux.

**complétée par des minéraux et des vitamines*

Des territoires et un environnement considérés

Les races bovines dont sont issues les races à viande jouent un véritable rôle écologique et économique dans les régions où elles sont élevées. En pâturant l'herbe, elles valorisent les prairies et les haies qui les entourent, contribuent à la préservation de la biodiversité, des sols et de la qualité des eaux, à l'entretien et au maintien de paysages variés, à la qualité environnementale des territoires. La vitalité de ces derniers est maintenue grâce aux activités économiques liées à l'élevage. Elles contribuent également à l'attrait touristique des campagnes.

Une qualité et des saveurs reconnus

Les races à viande sont dotées d'une qualité gustative et d'une finesse en bouche incomparables grâce au mode d'élevage traditionnel et la sélection rigoureuse dont bénéficient les races bovines dont elles sont issues. Leurs qualités naturelles et les spécificités de leur mode d'élevage sont le gage d'une viande de goût. Spécialement élevées pour leur viande, elles sont à l'image des terroirs dont elles sont issues. Chacune d'entre elles a ses qualités et sa viande est unique avec des caractéristiques particulières. Les différentes étapes de la transformation, en particulier la maturation et la précision de la découpe, permettent à ces viandes d'offrir les qualités recherchées par les amateurs d'une viande tendre et savoureuse.

