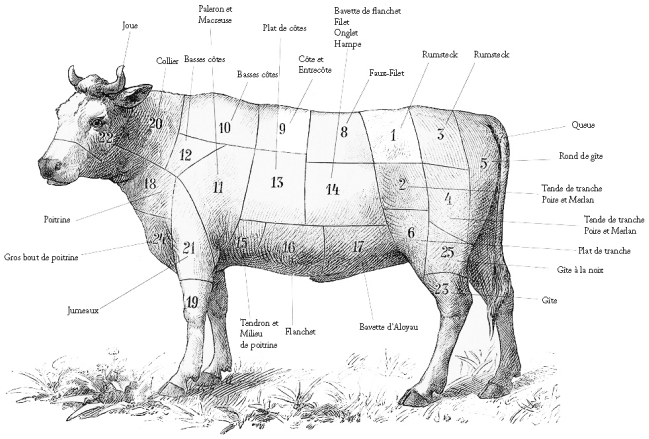
Génisse

Croisée charolaise/salers

La ferme : située aux portes du Morvan, à Saint-Martin-de-Commune, sur 150 ha de pâtures et 30 ha de cultures.

L'histoire : afin de retrouver une agriculture paysanne et autonome, je me suis tourné vers l'élevage bovin et ovin. La vache et le mouton permettent de réguler naturellement la pousse de l'herbe dans les champs. Les excréments apportent de la matière organique au sol et augmentent la fertilité de celui-ci pour produire à nouveau de l'herbe. C'est un cercle vertueux.

Le type de culture : le travail agronomique de ces terres est passionnant. Une rotation des plantations est effectuée sur chaque parcelle afin d'améliorer l'activité biologique des sols et diversifier la nutrition des animaux. Du mois d'avril à novembre, elles profitent des pâtures et se nourrissent d'herbes. L'hiver, du foin et de l'enrubannage avec rotation entre légumineuses et raygrass.



Les races : mon cheptel est composé de 250 bovins, avec deux races nobles : charolaise et salers. Cela me permet de proposer des pures races mais également des croisements. La charolaise a des qualités bouchères reconnues. La salers va de son côté apporter un persillé plus marqué et une saveur gastronomique intense. Le croisement des deux races s'avère intéressant pour associer ces qualités mais également d'autres attributs spécifiques, notamment pour les vêlages.

LES DÉTAILS

Type : génisse de 3 ans

Race : croisé charolais/salers

Maturation : 15 jours

Poids vif : 700 kg

Alimentation : herbes, foin, céréales, tourteau de colza

LA DÉGUSTATION

Couleur : rouge capucine profond

Texture : grain régulier et fibres régulièrement espacées

Tendreté : très appréciable

Goût : prononcé et riche, juteux, avec un persillage caractéristique du salers offrant une belle longueur en bouche