

Les vaches laitières



La vache Montbéliarde est une race qui a d'excellentes aptitudes laitières notamment en termes de qualité : son lait est riche en matières grasses et en protéine. Sa robe est pie rouge c'est-à-dire blanche avec des taches marrons bien définies et sa tête et ses pieds sont entièrement blancs



La vache Normande est une race qui a également d'excellentes aptitudes laitières et son lait est particulièrement bien adapté à la transformation fromagère. La Normande se caractérise par une tête blanche avec le plus souvent des taches autour des yeux (« lunettes ») et au mufle.

Les vaches allaitantes



La race Charolaise est connue pour la qualité de sa viande, d'un beau rouge vif, persillée et avec une faible teneur en gras. Cette race à viande se caractérise par sa robe uniformément blanche ou crème et des cornes en forme de croissant courtes.



La race Salers, exploitée à l'origine pour ses qualités fromagères, est devenue une race nourrice par excellence. Elle porte une robe acajou foncée et de grandes et fines cornes en forme de lyre. Elle bénéficie d'une image très forte pour la qualité de sa viande.

La Salers est utilisée en croisement avec la race Charolaise. Les veaux obtenus ont une robe beaucoup plus claire, de couleur crème ou beige dorée. Ils ont une couleur de viande, un grain et un goût persillé très apprécié des amateurs de bonne viande.

Alimentation

Du mois d'avril au mois de novembre (selon les conditions climatiques), les vaches ne mangent que de l'herbe au pâturage.

L'hiver, les vaches sont alimentées avec les fourrages produits sur l'exploitation. Nous leur donnons également un mélange composé de céréales produites sur l'exploitation et d'un complémentaire acheté et garanti sans OGM.