

Blanc Bleu



Origine géographique

Nord de la France

Historique

Il faut remonter au début du siècle pour assister aux premières initiatives de sélection. C'est entre 1960 et 1970 que la race qui était mixte à l'origine est devenue une véritable race à viande.

Aspects physiques

*Forte masse musculaire. Ossature solide.
Belle harmonie des lignes avec côtes rondes.
Croupe inclinée, hanches cachées, queue détachée.*

Conditions Conduites d'élevage

*Animal docile et rustique.
Il possède un très bon coefficient de transformation.
A la pointe de la production de viande / hectare*

Qualités bouchères

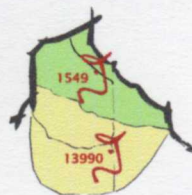
Finesse des fibres. Viande tendre et savoureuse avec un maximum de morceaux à griller.

Intérêts pour le consommateur

Couleur, tendreté, saveur sont les 3 principales qualités de la viande Blanc Bleu.

Effectif

*Nord / Pas-de-Calais : 1549 vaches
Picardie : 13990 vaches*



Poids Adulte

*Mâle : 1250 kg
Femelle : 800 kg*



Animal de qualités bouchères très élevées qui correspond parfaitement à la commercialisation en circuit court.