



CHÂTEAU DE LA GAUDE



ARRIVAGE DE LA RACE JERSIAISE

La ferme des Belles Robes

Depuis 2 ans, JA Gastronomie a entamé un travail sur l'approvisionnement en bœuf français : un muscle de petite taille, tendre, persillé et goûté. Le consommateur actuel se soucie de plus en plus de l'origine des aliments qu'il consomme. On parle de bio, de local et de durable.

Une race s'est rapidement distinguée par sa viande régulièrement tendre, persillée et rouge : la Race Jersey. JA Gastronomie a décidé d'investir dans un élevage afin de maîtriser les conditions de production sur l'ensemble de la vie de l'animal. Est née, La Ferme des Belles Robes, producteur de bœufs Jersiais.

La Jersey est issue de l'Île de Jersey, île anglo-normande située dans la Manche. Dorénavant, le bassin de production de la Jersey en France est le département du Maine et Loire, il existe actuellement plus de 13 000 vaches laitières Jersiaises sur la métropole. Cette race connaît une croissance exponentielle car c'est celle qui produit le lait le plus qualitatif avec un taux de matière grasse le plus important toute race confondue. Une alimentation entièrement produite sur l'exploitation, une valorisation des prairies naturelles, un environnement sain et paisible afin de garantir le bien-être animal, voici le schéma de vie des bœufs Jersiais de la Ferme des Belles Robes.