



NOS RACES
ORIGINES & ÉTHYMOLOGIES

NOS RACES

ABERBEEN ANGUS

P. 3

ASTURIANA

P. 4

BARROSA

P. 5

BLONDE DE GALICE

P. 6

CACHENA

P. 7

HOLSTEIN FRISON

P. 8

LIMIÁ

P. 9

MARONESA

P. 10

MINHOTA

P. 11

NEGRA AVILENA

P. 12

SAVAGUESA

P. 13

SIMMENTAL

P. 14

WAGYU

P. 15

ORIGINE

ÉCOSSE (ROYAUME-UNI)

Les premières preuves de l'existence de l'Aberdeen Angus remontent aux XVII^e et XVIII^e siècles, au Nord de l'Écosse, dans les comtés d'Aberdeenshire et d'Angusshire, dont le croisement délibéré des deux races a donné lieu à la race actuelle et, par conséquent, à son nom. De taille moyenne, cette race se décline en deux variétés dont la robe est de couleur noire ou rousse, et homogène dans les deux cas.

Cette race n'a pas de cornes, ce qui est une caractéristique intéressante pour les éleveurs. Elle est actuellement destinée à la production de viande en raison de sa grande qualité. Elle se distingue par sa capacité d'adaptation à des environnements difficiles et hostiles pour l'alimentation de pâturage, et est très résistante aux maladies.

Le poids moyen des mâles d'âge mûr est d'environ 800 kg, alors que les vaches pèsent de 500 à 550 kg.

ABERDEEN ANGUS



VIANDÉ SCORE

★★★★★



RÉPARTITION ACTUELLE :
ÎLES BRITANNIQUES, USA,
CANADA, BRÉSIL, ARGENTINE...

ORIGINE ASTURIE (ESPAGNE)

La race Asturiana est originaire des Asturies, au nord-ouest de l'Espagne. Région dont elle porte le nom. Elle appartient au rameau cantabrique. "L'asturiana de la montaña" est de taille moyenne et compacte. Elle porte une robe châtain avec des nuances. Élevée pour sa viande dans les régions montagneuse et dans la vallée pour le lait. Son poids moyen est de 550kg environ et le taureau 850 kg environ.

L'Asturiana possède le caractère culard dans son patrimoine génétique. Cette particularité donne un développement exceptionnel de l'arrière train et un très bon rendement. De plus la viande est persillée.

ASTURIANA



VIANDE SCORE

★ ★ ★ ★ ★



RÉPARTITION ACTUELLE :
PRINCIPAUTÉ DES ASTURIES,
NORD ESPAGNE, NORD PORTUGAL

BARROSA

ORIGINE

NORD PORTUGAL & GALICE (ESP)

D'origine Portugaise, elle partage de nombreux points communs avec la race Cachena dont elle est une version plus grande (450kg environ). Elle porte de longues cornes, torsadées en lyre. Traditionnellement, c'étaient des animaux multi usage : lait, viande, force de travail, nourris d'herbe, de foin et de paille, ainsi que de maïs en période d'engraissement.

La viande a une couleur rosé clair à rouge sombre en fonction de l'âge de l'animal, légèrement persillée. La viande cuite est tendre et juteuse mais surtout pleine de saveurs.



VIANDE SCORE



RÉPARTITION ACTUELLE :
PORTUGAL

ORIGINE GALICE (ESPAGNE)

Cette race bovine espagnole est répartie dans la zone Nord-Ouest de la péninsule ibérique, principalement dans la région de Galice, où les zones d'élevage de bétail se situent aussi bien dans les vallées que dans les montagnes. Sa morphologie forte et robuste, d'où se distinguent un dos et des flancs très larges, la caractérise pour sa spécialisation dans la production de viande, car elle confère un grand rendement en fonction de son développement.

La couleur est principalement le roux, le blond ou la cannelle («capa teixa»). Les muqueuses rosées et les sabots et les cornes de couleur claire sont également caractéristiques.

Le poids moyen à l'âge adulte de cette race impressionnante est généralement de 450 à 500 kg pour les vaches, et de 1 500 kg pour les mâles.

BLONDE DE GALICE



VIANDÉ SCORE

★ ★ ★ ★ ★



RÉPARTITION ACTUELLE :
GALICE &
RÉGIONS LIMITOPHES (ESPAGNE)

ORIGINE GALICE (ESPAGNE)

Son nom provient de son étymologie, car « cacheno » signifie petit en galicien. Le terme local est « galluda » ou « gallaira », en référence à ses longues cornes ressemblant à un outil agricole en fourchette dénommé « galla » en galicien.

Race classique à triple rendement : travail, viande et lait. Elle est aujourd'hui très appréciée en raison de la qualité de sa viande. Les vaches peuvent peser jusqu'à 350 kg, et le poids peut atteindre jusqu'à 600 kg pour les taureaux.

Dans les années 70 et 80, cette race a frôlé l'extinction car d'autres races étrangères étaient plus productives. Tout comme la Limiã, la Frieiresa, la Caldelã et la Vianesa, elle a été déclarée « race autochtone » par le Ministère de l'agriculture et de l'environnement. Elle fait également partie du groupe des Rousses de Galice.

CACHENA



VIANDE SCORE



RÉPARTITION ACTUELLE :
NORD ESPAGNE
PORTUGAL

ORIGINE FRISE (PAYS-BAS)

L'excellent rapport viande/lait fait de cette race l'une des plus courantes. C'est actuellement la race la plus commune au monde en raison de sa production de lait, extrêmement élevée, et de la qualité de celui-ci, qui contient des taux élevés de graisse et de protéines (3,70%). Les vaches peuvent peser 700 kg, alors que les mâles peuvent atteindre les 1 000 kg.

Après sa vie de vache laitière, elle est soumise à des processus d'engraissement, et produit alors de la viande infiltrée de gras au goût prononcé et à la texture juteuse.

Dans le secteur national de la restauration, il est assez habituel de trouver des pièces de filet d'une grande maturation, ce qui génère un grand prestige gastronomique.

HOLSTEIN FRISON



VIANDE SCORE



RÉPARTITION ACTUELLE :
EUROPE, AMÉRIQUE DU SUD, USA...

ORIGINE GALICE (ESPAGNE)

Jadis, cette race a été exploitée pour sa triple aptitude : travail, viande et lait, avec une prédominance pour le travail. Aujourd'hui, son élevage est exclusivement destiné à la production de viande, et elle se démarque des autres par le fait que les veaux ont un poids supérieur à la naissance et au moment du sevrage. Elle est en danger d'extinction car il n'en reste plus que 2 000 spécimens à Galice.

Tout comme la Cachena, la Frieiresa, la Caldelá et la Vianesa, elle a été déclarée « race autochtone » par le Ministère de l'agriculture et de l'environnement. Elle fait également partie du groupe des Rousses de Galice.

LIMIÁ



VIANDE SCORE



RÉPARTITION ACTUELLE :
NORD ESPAGNE
PORTUGAL

ORIGINE PORTUGAL

La maronesa est une race bovine d'une grande rusticité issue du Nord du Portugal. Elle possède une robe foncée, presque noire, et est de moins en moins utilisée pour les travaux agricoles.

Les traces d'existence de cette race remontent à 1835 à « Abas do Marão », et décrivent ces animaux comme étant essentiellement laitiers. L'état de pureté qui caractérise cette race est associé au fait que sa région d'origine est l'une des plus inhospitalières du pays, et il était difficile d'y élever d'autres types d'animaux.

MARONESA



VIANDE SCORE



RÉPARTITION ACTUELLE :
NORD DU PORTUGAL

ORIGINE**NORD PORTUGAL & GALICE (ESP)**

Aussi appelée "Gallega", est une race bovine portugaise. C'est une race autochtone reconvertie en race bouchère. Elle a une robe froment clair à fauve. La Minhota appartient au rameau blond et tire son nom de la sous-région de Minho-Lima. Elle est une proche parente de la "Rubia Gallega" espagnole dont elle tire son deuxième nom. Elle est de taille moyenne, environ 500kg et 800 pour les males.

La viande a une couleur rouge à rouge foncé en fonction de l'âge, légèrement persillée et est très savoureuse.

MINHOTA**VIANDE SCORE**

RÉPARTITION ACTUELLE :
PORTUGAL

ORIGINE

CENTRE OUEST DE L'ESPAGNE

Race Bovine Espagnole plus précisément de la Province d'Avila (Centre ouest) mais que l'on peut trouver aussi au Portugal sous le nom «Preta». Comme son nom l'indique elle porte une robe noire uniforme.

Côté mensurations on se situe sur un poids moyen de 550 kg. La Negra Avilena a de bonnes caractéristiques bouchères : viande de couleur rouge à rouge foncé en fonction de l'âge. Elle a un bon rendement carcasse.

NEGRA AVILENA



VIANDÉ SCORE



RÉPARTITION ACTUELLE :
PROVINCE D'AVILA,
ESPAGNE, PORTUGAL

ORIGINE ZAMORA (ESPAGNE)

Originaire du canton de Sayago, au Sud-Ouest de Zamora. D'après certaines études, elle descendrait du Bos Taurus Primigenius et est considérée comme la plus ancienne race bovine d'Europe. Elle est actuellement en danger d'extinction.

Elle s'adapte facilement à des conditions environnementales difficiles, dispose d'une bonne qualification des lactations et est actuellement fortement destinée au secteur de la viande. Son taux d'acide oléique est comparable à celui d'un porc ibérique. Sa robe est de couleur noire avec des dégradés sur la ligne inférieure du tronc. Les veaux sont de couleur rouge à la naissance, et revêtent leur robe définitive au fur et à mesure de leur croissance.

La Sayaguesa se caractérise par sa grande taille. Les vaches atteignent 155 cm de hauteur, et les taureaux 175 cm.

SAYAGUESA



VIANDE SCORE



RÉPARTITION ACTUELLE :
NORD-OUEST ESPAGNE

ORIGINE

VALLÉE DE LA SIMME (SUISSE)

C'est une race extrêmement productive, d'où son expansion à travers le monde. Elle est parfaite aussi bien pour la viande que pour le lait. Elle produit un lait avec un taux élevé de graisse et de protéines, et a une conformation au niveau de la viande et un développement musculaire excellents. Les vaches peuvent aisément peser 800 kg, alors que les mâles peuvent atteindre les 1100 kg.

Sa tête est blanche et son museau est large. Le ventre, les pattes et la queue sont également blancs. Elle produit une très bonne infiltration de gras dans la viande, ce qui en fait l'une des races les plus appréciées à travers le monde. L'Europe abrite le plus grand nombre de bétail recensé (20 millions de têtes).

C'est une race d'une grande longévité, dotée d'une excellente aptitude maternelle et d'une énorme adaptabilité, ce qui en fait la race idéale pour tout type de croisement aux quatre coins du monde.

SIMMENTAL



VIANDÉ SCORE



RÉPARTITION ACTUELLE :
USA & EUROPE
(PARTICULIÈREMENT L'ALLEMAGNE)

ORIGINE JAPON

Le terme Wagyu signifie littéralement « vache japonaise ». Seules 4 races bovines japonaises sont considérées comme étant de race Wagyu : à petites cornes, sans corne, à robe rouge et à robe noire.

Sa viande est très appréciée en raison de ses caractéristiques de saveur, de tendreté et de jutosité. Les découpes de Xagyu sont reconnaissables par l'intense persillage de la viande, c'est-à-dire l'infiltration de gras dans les fibres musculaires, ce qui lui confère ses caractéristiques particulières de saveur lorsqu'elle est cuisinée. Cette graisse spéciale de la viande contient un taux plus élevé d'acides gras mono insaturés que n'importe quelle autre race bovine. Ceux-ci ont pour effet de réduire le taux de cholestérol dans le sang.

Malgré ses origines japonaises, cette race bovine s'est développée au fil de la géographie mondiale, et les principales zones de bétail de Wagyu noir se trouvent en Nouvelle-Zélande, en Australie, aux USA et au Chili.

WAGYU



VIANDE SCORE

★★★★★



RÉPARTITION ACTUELLE :
JAPON



CONTACT

ESPACE JABUGO

90 rue Faubourg Bonnefoy
31500 Toulouse
FRANCE

☎ +33 (0) 6 68 45 04 01
☎ +33 (0) 9 83 61 69 86
✉ contact@espacejabugo.com
🌐 www.espacejabugo.com

EDMAN PREMIUM MEAT

c/ Acústica nº3
41015 Séville
ESPAÑA

