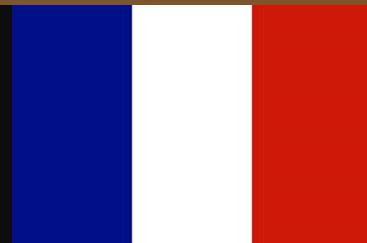




LES FICHES PEDAGOGIQUES

www.diconimoz.com



Charolaise



(Image libre de droits source Pixabay)

Originare de la région de Charolles en Saône et Loire, la charolaise est une race emblématique de la gastronomie française. Elevée principalement pour sa viande, la charolaise se caractérise par une robe blanche à crème, au dos musclée, et est d'assez grande taille. Plutôt docile, la charolaise est une vache rustique et possède un instinct maternelle particulièrement développée, faisant d'elle une race parfaite pour l'élevage.

NOM : Charolaise

CLASSE : [Mammifères](#)

ORDRE : [Artiodactyles](#)

FAMILLE : [Bovidés](#)

TAILLE : 1,45 m au garrot

POIDS : 700 à 1200 kg

DUREE DE VIE : 7 à 10 ans en activité.

ALIMENTATION : [Herbivore](#)

POIL : Court et épais

ROBE : Blanche à Crème

CARACTERE : Docile, bonne instinct maternelle...