

PRODUCTEUR

EARL JACQUES GELOT



Localiser ce producteur
en cliquant ci-dessous :



LE PRODUCTEUR

Jacques Gelot

PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

- Viande de bœuf
de race « *Maraîchine* »
- Veau rosé

Point de vente :

- A la ferme
- Epicerie du Vanneau

ADRESSE DE L'EXPLOITATION

14, rue du Pigeonnier
79210 St-Georges-de-Rex

INFORMATIONS

06 84 14 52 31
jacques.gelot@wanadoo.fr

PRÉSENTATION DU PRODUCTEUR

Lorsque Jacques Gelot commence à vous parler de la race bovine *Maraîchine*, il devient intarissable et ne cesse de louer la qualité de sa viande. Longtemps délaissée en raison de ses difficultés d'adaptation à la mécanisation de la traite, la vache *Maraîchine* a alors perdu tout intérêt pour l'élevage en race laitière. Elle retrouvera ses lettres de noblesse grâce à la qualité de sa viande et surtout à l'acharnement de 3 éleveurs qui, à la fin des années 80, vont reconstituer un cheptel et remettre au goût du jour et des consommateurs cette race réputée pour sa rusticité et sa facilité de vêlage.

Jacques Gelot compte aujourd'hui une soixantaine de bovins dont 20 vaches allaitantes qui assurent le nourrissage des veaux à la viande rosée caractéristique et recherchée par l'amateur de viande. L'alimentation du troupeau est constituée de pâturages à la belle saison et de foin en provenance exclusive de ses prairies et un apport de céréales pour la période hivernale. Jacques fait partie des 13 éleveurs de vaches maraîchines exerçant dans le département, et il compte bien continuer à perpétuer la tradition en faisant la promotion de cette race aux caractéristiques esthétiques marqués, avec notamment le contour des yeux noir et de belles et longues cornes, le plus souvent en forme de lyre, comme sa cousine de Salers.

Avec environ 13 abbattages par an, il vend uniquement sa viande en caissette de 10 kg pour le bœuf et de 5 kg pour le veau, à une clientèle de particuliers et écoule toute sa production par ce seul débouché. Un signe de qualité...

