

La solution pour votre élevage...

Quel que soit votre type d'élevage
la Bazadaise s'adapte :

- pour le croisement industriel sur cheptel laitier, obtenir des veaux de 8 jours de qualité.
- pour la production de veaux de lait sous la mère, haut de gamme.
- pour la production de taurillons à l'engraissement, vous obtiendrez les meilleurs GMQ.
- pour la production de boeufs, vaches et génisses.



Quel que soit votre choix la Bazadaise vous offre :

Des qualités d'élevage exceptionnelles,
des rendements en carcasse élevés :

- Veaux de boucherie : 68 à 73%.
- Vaches de réforme : 60 à 65%.
- Boeufs gras : 63 à 67%.
- Taurillons : 63 à 65%.

des débouchés commerciaux assurés...



Un programme de sélection performant

Avec l'aide de Midatest, l'ENITA de Bordeaux,
le Herd Book Bazadais a mis en place un
programme performant de sélection et de
lutte contre la consanguinité.

- Programmes d'accouplements raisonnés en I.A.
- Station d'évaluation de mâles (20 mâles sont évalués par an en contrôle individuel).
- Un fichier racial informatisé centralise les données pour une meilleure amélioration génétique.

Des organismes techniques et commerciaux à votre service :

MIDATEST

Les Nauzes - 81580 SOUAL
Tél. 05 63 82 52 00

BOVINS CROISSANCE départementaux

ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS :

ADELPY

65000 Tarbes - Tél. 05 62 34 66 74

EXPALLIANCE

33430 BAZAS - Tél. 05 56 25 03 32

GROUPEMENT des ELEVEURS GIRONDINS

33190 GIRONDE-sur-DROPT - Tél. 05 56 71 14 45

HERD BOOK BAZADAIS UPRA BAZADAISE



Maison du Goba

33430 BAZAS

Tél. 05 56 25 11 67

Fax. 05 56 65 10 79

E-mail : herd-book-bazadais@wanadoo.fr

E-mail : upra-bazadaise@wanadoo.fr

Elle avance...



La race du Pays Bazadais...

Originnaire des coteaux du Bazadais et du massif Landais, la Bazadaise, ancienne race de travail, a su s'imposer par sa rusticité, sa résistance et surtout ses qualités bouchères.

L'E. BAZADAIS PITTORESQUE. — *Revue des Chasses*



Des caractéristiques bien définies...

Robe grise et muqueuses claires,
1m40 au garrot et 750 kg pour les femelles,
1m45 au garrot et 1100 kg pour les mâles,
Poitrine large et profonde,
Cuisse arrondie et musclée,
Bassin large, légèrement incliné.



Des qualités bouchères exceptionnelles...

Vitesse de croissance élevée,
excellent développement musculaire,
poids élevé des carcasses,
état d'engraissement optimal,
finesse du squelette remarquable,
qualité gustative exceptionnelle...



Qui s'exporte bien...

Son aire d'influence s'étend aujourd'hui sur tout le grand Sud-Ouest, de la Gironde aux zones montagneuses des Hautes Pyrénées. Ses qualités lui ont permis de s'adapter partout, c'est pourquoi elle s'exporte vers l'Angleterre, l'Australie, l'Espagne.

Des qualités d'élevage exceptionnelles...

Très bon comportement maternel,
grande facilité de vêlage,
produit un veau/vache/an,
rustique et s'adapte facilement à l'altitude...
...et aux jeunes éleveurs !



Les veaux naissent
avec un pelage froment

Des productions haut de gamme...

Ses qualités bouchères, les qualités gustatives de sa viande associées au savoir faire des éleveurs font l'objet de deux labels rouges :

Production de veaux de boucherie ;
Label Rouge
«Veau fermier élevé sous la mère»



Production de boeufs, vaches et génisses ;
Label Rouge
«Boeuf de Bazas»

