

Er zijn verschillende meningen over het ontstaan van de Charolais. Er zijn verhalen over de oorsprong die zeggen dat het ras ontstaan is in Centraal Europa, Italië of Engeland .....

De historici zijn het er wel over eens dat de Charolais zich in Bourgondië heeft ontwikkeld en daar zo mooi "Bourgondisch" is geworden en dit voornamelijk in de regio rond Charolles - vandaar ook de naam Charolais - op de prairies van Brionnais aan de oevers van de Arconce in het Saône-et-Loire gebied.

Voor de 18e eeuw was er door gebrek aan weiland en voer voor het vee, weinig ruimte voor het fokken van Charolais. De Charolais werd toentertijd, als os, gebruikt als werkdier in een overwegend graangebied. Door de slechte voeding en ziektes hadden ze het zwaar.

In de 18e eeuw werd de landbouw in Charolles-Brionnais grootschaliger: minder percelen, grotere oppervlaktes, gronden werden verbeterd en gingen over van commune- naar privé eigendom. Door dit alles kon men meer dieren gaan houden waardoor er ook dieren geslacht konden worden. Vanaf die periode lag er Charolaisvlees bij de slager.

Tijdens de Franse revolutie (1789) breidde zich dit alles over de rest van Bourgondië uit. Vanaf de 19e eeuw werd de "witte os" het symbool voor een goede kwaliteit vlees.

### Het vetweiden in de 18e eeuw

Verdere ontwikkeling en expansie van de Charolais is voortgekomen uit een voor die tijd innovatieve manier van veehouderij. Aan het einde van de winter werden de dan vermagerde dieren gekocht om in de lente op de wei te doen, waar dan voldoende gras aanwezig is. De goede grond, overvloedig gras en kruiden en goede klimatologische omstandigheden in het zuidelijk deel van de Bourgogne waren de basis voor goede dynamische bedrijven die uniek waren in de Franse landbouwgeschiedenis. Door op deze manier het houden en fokken van de Charolais zijn ze bijzonder sterk geworden.

In de 18e eeuw ontwikkelde zich de Franse landbouw sterk. Dit kwam doordat de vraag naar vlees in de grote steden (Parijs, Lyon) toenam. Tot dan toe was vlees alleen voor de bourgeoisie en de adellijke lui. Ook werd nu het ziekenhuis van Lyon voorzien van vlees, als extra kracht voor de zieken.

In het jaar 1750, in de Brionnais, werd door twee grote families, de Despierres en de Montmessins, de eerste landbouw samenwerking opgericht. Deze twee families gingen samenwerken in de verkoop en aankoop van vee. Ze gingen toen als cowboys met het vee flinke stukken op reis, tot Parijs toe. Een trip naar Parijs duurde 12 dagen daarbij legden ze wel

afstanden af van 50 km per dag. Door deze handelwijze werden ze rijk en zelfs in de adellijke stand verheven.

Tijdens de wereldtentoonstelling in Parijs (1878) werd het ras op nationaal nivo ontdekt. Men dacht toen nog een beter produkt te krijgen door het kruisen met de Engelse ras Durham. Maar alle moeite ten spijt leverde dit geen beter resultaat op en is men teruggedaan naar de oorspronkelijke Charolais. Door de fokmethodes en de manier waarop de Charolais werd gehouden is er een mixed ras ontstaan: werken en vlees. Deze kenmerken van het ras worden tegenwoordig geapprecieerd: robuust, sterk, geringe vetbedekking, zwaar karkas, .....

De kwaliteit van de Charolais werd officieel door het oprichten van twee stamboeken, eentje in Nièvre in 1864 en de ander in Saône-et-Loire in 1887. Beiden fuseerden in 1920.

### **De Charolais in Bourgondië**

In Bourgondië is de Charolais economisch belangrijk voor fokkerij en vleesproductie. In Frankrijk vertegenwoordigt de Charolais 25% van het totale rundvee. In Europa is dit 5%. Maar alleen al in Bourgondië zijn 450.000 moederdieren op 12.900 bedrijven. Van de in het stamboek ingeschreven dieren is 42% hiervan te vinden in Bourgondië. Het ras is in 73 van de 95 departementen te vinden. Wereldwijd treft men het ras in 70 landen aan.

(uit: Le Charolais - Grand Cru de Bourgogne, 1995)