Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Charolais de Bourgogne »
Homologué par arrêté du 2 septembre 2026, JORF du 5 septembre 2026
Bulletin officiel du ministère de l'Agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026-37 du 10 septembre 2026

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Tél. : (33) (0)3 85 88 01 50
Courriel :
administration@qualinea.fr

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Charolais de Bourgogne ».

1) NOM DU PRODUIT

« Charolais de Bourgogne »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Seule a droit à l'Indication Géographique Protégée « Charolais de Bourgogne », la viande bovine présentée fraîche ou surgelée, à l'exception de la viande décongelée réfrigérée, qui répond aux conditions définies par le présent cahier des charges.

La viande bovine « Charolais de Bourgogne » est issue de carcasses triées selon les caractéristiques suivantes :

Catégorie et âge minimum et maximum	Poids minimum de la carcasse	Conformation	Etat d'engraissement
Bovin de 14 à 24 mois	320 kg	E, U, R	2-3-4
Génisse de 24 mois au minimum	280 kg	E, U, R	2-3-4
Vache de 10 ans au maximum	330 kg	U, R	2-3-4

La viande « Charolais de Bourgogne » peut être présentée :

- en carcasse, demi-carcasse ou quartiers,
- en prêts à découper (PAD) pour les muscles issus de découpe primaire,
- en piécé,
- en viande hachée et viande effeuillée,
- en Unité de Vente Consommateur Magasin (UVCM) ou Unité de Vente Consommateur Industriel (UVCI).

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La viande bovine « Charolais de Bourgogne » provient d'animaux nés, élevés et engraissés dans l'aire géographique constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 :

Département de l'Ain (01) – 54 communes
Arbigny, Asnières-sur-Saône, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bény, Bey, Boz, Chavannes- sur-Reyssouze, Chevroux, Coligny, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Crottet, Curciat-Dongalon, Domsure, Feillens, Garnerans, Genouilleux, Gorrevod, Grièges, Guéreins, Lescheroux, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Mogneneins, Montmerle-sur-Saône, Ozan, Peyzieux-sur-Saône, Pirajoux, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bâgé, Saint-Bénigne, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Sermoyer, Servignat, Thoissey, Valeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Vésines, Villemotier.

Département du Cher (18) – 49 communes
Apremont-sur-Allier, Argenvières, Bannay, Beffes, Belleville-sur-Loire, Boulleret, Bué, La Chapelle-Hugon, La Chapelle-Montlinard, Charentonnay, Le Chautay, Couargues, Cours-les-Barres, Couy, Crézancy-en-Sancerre, Cuffy, Feux, Gardefort, Garigny, Germigny-l'Exempt, Groises, La Guerche-sur-l'Aubois, Herry, Jalognes, Jouet-sur-l'Aubois, Jussy-le-Chaudrier, Léré, Lugny-Champagne, Marseilles-lès-Aubigny, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous- Sancerre, Précy, Saint-Bouize, Saint-Léger-le-Petit, Saint- Martin-des-Champs, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancergues, Sancerre, Savigny-en-Sancerre, Sens-Beaujeu, Sévry, Sury-en-Vaux, Sury-près-Léré, Thauvenay, Torteron, Veaugues, Verdigny, Vinon.

Département de Côte d'Or (21) – 349 communes
Agencourt, Agey, Aisy-sous-Thil, Alise-Sainte-Reine, Allerey, Aloxe-Corton, Ancey, Antheuil, Antigny-la-Ville, Arconcey, Argilly, Arnay-le-Duc, Arnay-sous-Vitteaux, Athie, Aubaine, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-la-Ronce, Aubigny-lès-Sombernon, Auvillars-sur-Saône, Auxant, Auxey-Duresses, Avosnes, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Bard-le-Régulier, Bard-lès-Époisses, Baubigny, Baulme-la-Roche, Beaune, Bellenot-sous-Pouilly, Benoisey, Bessey-en-Chaume, Bessey-la-Cour, Bessey-lès-Cîteaux, Beurey-Bauguay, Beurizot, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Blancey, Blanot, Bligny-lès-Beaune, Bligny-le- Sec, Bligny-sur-Ouche, Bonnencontre, Bouhey, Bouilland, Boussey, Boux-sous-Salmaise, Bouze-lès-Beaune, Brain, Braux, Brazey-en-Morvan, Brazey-en- Plaine, Brianny, Broin, Buffon, Bure-les-Templiers, La Bussière-sur-Ouche, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Censerey, Chailly-sur-Armançon, Chamblanc, Champagny, Champ-d'Oiseau, Champeau-en-Morvan, Champignolles, Champrenault, Chanceaux, Charencey, Charigny, Charny, Charrey-sur-Saône, Chassagne-Montrachet, Chassey, Châteauneuf, Châtellenot, Chaudenay-la-Ville, Chaudenay-le-Château, Chaugey, Chaume-lès-Baigneux, Chazilly, Chevannay, Chevigny-en-Valière, Chivres, Chorey-les-Beaune, Civry-en-Montagne, Clamerey, Clomot, Colombier, Combertault, Comblanchien, Commarin, Corberon, Corcelles-

les-Arts, Corcelles-lès-Cîteaux, Corgengoux, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Corpoyer-la-Chapelle, Corrombles, Corsaint, Courcelles-Frémoy, Courcelles-lès- Montbard, Courcelles-lès-Semur, Créancey, Crépand, Crugey, Culètre, Cussy-la-Colonne, Cussy-le-Châtel, Dampierre-en-Montagne, Darcey, Détain-et-Bruant, Diancey, Dompierre- en-Morvan, Drée, Ébaty, Échalot, Échannay, Échevronne, Écutigny, Éguilly, Épernay-sous-Gevrey, Époisses, Éringes, Esbarres, Essey, Étormay, Fain-lès- Montbard, Fain-lès-Moutiers, Le Fête, Flavigny-sur-Ozerain, Foissy, Fontangy, Forléans, Fresnes, Frôlois, Fussey, Genay, Gerland, Gissey-le-Vieil, Gissey-sous-Flavigny, Glanon, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Grosbois-en-Montagne, Hauteroche, Izeure, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jeux-lès-Bard, Jouey, Jours-lès-Baigneux, Juillenay, Juilly, Labergement-lès-Seurre, Labruyère, Lacanche, Lacour-d'Arcenay, Ladoix-Serrigny, Lanthes, Lantilly, Lechâtelet, Levernois, Liernais, Longecourt-lès-Culêtre, Lusigny-sur-Ouche, Maconge, Magnien, Magny-la-Ville, Magny-lès-Aubigny, Magny-lès-Villers, Mâlain, Maligny, Manlay, Marcellois, Marcheseuil, Marcigny-sous-Thil, Marcilly-et-Dracy, Marcilly-Ogny, Marigny-le-Cahouët, Marigny-lès-Reullée, Martrois, Massingy-lès-Semur, Massingy-lès-Vitteaux, Mavilly- Mandelot, Meilly-sur-Rouvres, Meloisey, Menesble, Ménessaire, Ménétreux-le-Pitois, Merceuil, Mesmont, Meursanges, Meursault, Millery, Mimeure, Minot, Missery, Moitron, Molinot, Molphey, Montagny-lès-Beaune, Montberthault, Montceau-et-Écharnant, Monthelie, Montigny-Montfort, Montigny-Saint-Barthélemy, Montigny-sur-Armançon, Montlay-en-Auxois, Montmain, Montoillot, Montot, Mont-Saint-Jean, La Motte-Ternant, Moutiers-Saint-Jean, Musigny, Mussy-la-Fosse, Nan-sous-Thil, Nantoux, Nogent-lès- Montbard, Noidan, Nolay, Normier, Pagny-la-Ville, Painblanc, Panges, Pellerey, Pernand- Vergelesses, Poiseul-la-Grange, Pommard, Poncey-sur-l'Ignon, Pont-et-Massène, Posanges, Pouillenay, Pouilly-en-Auxois, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Précy-sous-Thil, Puligny- Montrachet, Quincerot, Quincey, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, La Roche-en-Brenil, La Rochepot, La Roche-Vanneau, Roilly, Rouvray, Rouvres-sous-Meilly, Ruffey-lès-Beaune, Saffres, Saint-Andeux, Saint-Anthot, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint- Broing-les-Moines, Saint-Didier, Saint-Euphrône, Saint- Germain-de-Modéon, Saint-Germain-lès-Senailly, Saint-Hélier, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Martin-de-la-Mer, Saint-Mesmin, Saint-Nicolas-lès-Cîteaux, Saint-Pierre-en-Vaux, Saint-Prix-lès-Arnay, Saint-Rémy, Saint-Romain, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Thibault, Saint-Victor-sur-Ouche, Sainte-Colombe-en-Auxois, Sainte-Marie-la-Blanche, Sainte-Sabine, Salmaise, Santenay, Santosse, Saulieu, Saussey, Savigny-lès-Beaune, Savigny-sous-Mâlain, Savilly, Savouges, Seigny, Semarey, Semur-en- Auxois, Senailly, Seurre, Sincey-lès-Rouvray, Sombernon, Souhey, Source-Seine, Soussey-sur-Brionne, Sussey, Tailly, Terrefondrée, Thenissey, Thoisy-la-Berchère, Thoisy-le-Désert, Thomirey, Thorey-sous-Charny, Thorey-sur-Ouche, Thoste, Thury, Torcy-et-Pouligny, Toutry, Trouhaut, Trugny, Turcey, Uncey-le-Franc, Le Val-Larrey, Val-Mont, Vandenesse-en-Auxois, Vaux-Saules, Veilly, Velogny, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Drée, Verrey- sous-Salmaise, Vesvres, Veuvey-sur-Ouche, Vianges, Vic-de-Chassenay, Vic-des-Prés, Vic- sous-Thil, Vieilmoulin, Vieux-Château, Viévy, Vignoles, Villaines-les-Prévôtes, Villargoix, Villars-et-Villenotte, Villeberny, Villebichot, Villeferry, La Villeneuve-les-Convers, Villeneuve-sous-Charigny, Villiers-en-Morvan, Villotte-Saint-Seine, Villy-en-Auxois, Villy-le- Moutier, Viserny, Vitteaux, Volnay, Voudenay.

<u>Département de la Loire (42) – 46 communes</u>

Ambierle, Arcinges, Arcon, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Le Crozet, Cuinzier, Écoche, La Gresle, Jarnosse, Mably, Maizilly, Mars, Nandax, Noailly, Les Noës, La Pacaudière, Pouilly-sous-Charlieu, Renaison, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-la-Montagne, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-

Noaille, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans.

Département de la Nièvre (58) – 306 communes

Achun, Alligny-Cosne, Alligny-en-Morvan, Alluy, Amazy, Anlezy, Anthien, Arbouse, Arleuf, Armes, Arquian, Arthel, Arzembouy, Asnan, Asnois, Aunay-en-Bazois, Authiou, Avrée, Avril-sur-Loire, Azy-le-Vif, Bazoches, Bazolles, Béard, Beaulieu, Beaumont-la-Ferrière, Beaumont-Sardolles, Beuvron, Biches, Billy-Chevannes, Billy-sur-Oisy, Bitry, Blismes, Bona, Bouhy, Brassy, Breugnon, Brèves, Brinay, Brinon-sur-Beuvron, Bulcy, Bussy-la-Pesle, La Celle-sur-Loire, La Celle-sur-Nièvre, Cercy-la-Tour, Cervon, Cessy-les-Bois, Chalaux, Challement, Challuy, Champallement, Champlemy, Champlin, Champvert, Champvoux, Chantenay-Saint-Imbert, La Chapelle-Saint-André, La Charité-sur- Loire, Charrin, Chasnay, Château-Chinon(Ville), Château-Chinon(Campagne), Châteauneuf- Val-de-Bargis, Châtillon-en-Bazois, Châtin, Chaulgnes, Chaumard, Chaumot, Chazeuil, Chevannes-Changy, Chevenon, Chevroches, Chiddes, Chitry-les-Mines, Chougny, Ciez, Cizely, Clamecy, La Collancelle, Colméry, Corancy, Corbigny, Corvol-d'Embernard, Corvol- l'Orgueilleux, Cosne-Cours-sur-Loire, Cossaye, Coulanges-lès-Nevers, Couloutre, Courcelles, Crux-la-Ville, Cuncy-lès-Varzy, Dampierre-sous-Bouhy, Decize, Devay, Diennes-Aubigny, Dirol, Dommartin, Dompierre-sur-Nièvre, Donzy, Dornes, Druy-Parigny, Dun-les-Places, Dun-sur-Grandry, Empury, Entrains-sur-Nohain, Epiry, Fâchin, La Fermeté, Fertrève, Fléty, Fleury-sur-Loire, Flez-Cuzy, Fourchambault, Fours, Frasnay-Reugny, Gâcogne, Garchizy, Garchy, Germenay, Germigny-sur-Loire, Gien-sur-Cure, Gimouille, Giry, Glux-en-Glenne, Gouloux, Grenois, Guérigny, Guipy, Héry, Imphy, Isenay, Jailly, Lamenay-sur-Loire, Langeron, Lanty, Larochemillay, Lavault-de-Frétoy, Limanton, Limon, Livry, Lormes, Lucenay-Lès-Aix, Lurcy-le-Bourg, Luthenay-Uxeloup, Luzy, Lys, La Machine, Magny-Cours, Magny-Lormes, La Maison-Dieu, La Marche, Marcy, Marigny- l'Église, Marigny-sur-Yonne, Mars-sur-Allier, Marzy, Maux, Menestreau, Menou, Mesves- sur-Loire, Metz-le-Comte, Mhère, Millay, Moissy-Moulinot, Monceaux-le-Comte, Montambert, Montapas, Montaron, Montenoison, Mont-et-Marré, Montigny-aux-Amognes, Montigny-en-Morvan, Montigny-sur-Canne, Montreuillon, Montsauche-les-Settons, Moraches, Moulins-Engilbert, Mouron-sur-Yonne, Moussy, Moux-en-Morvan, Murlin, Myennes, Nannay, Narcy, Neuffontaines, Neuilly, Neuville-lès-Decize, Nevers, La Nocle-Maulaix, Nolay, Nuars, Oisy, Onlay, Ouagne, Oudan, Ougny, Oulon, Ouroux-en- Morvan, Parigny-la-Rose, Parigny-les-Vaux, Pazy, Perroy, Planchez, Poil, Poiseux, Pougny, Pougues-les-Eaux, Pouilly-sur-Loire, Pouques-Lormes, Pousseaux, Prémery, Préporché, Raveau, Rémilly, Rix, Rouy, Ruages, Saincaize-Meauce, Saint-Agnan, Saint-Amand-en- Puisaye, Saint-Andelain, Saint-André-en-Morvan, Saint-Aubin-des-Chaumes, Saint-Aubin- les-Forges, Saint-Benin-d'Azy, Saint-Benin-des-Bois, Saint-Bonnot, Saint-Brisson, Saint-Didier, Saint-Éloi, Saint-Firmin, Saint-Franchy, Saint- Germain-Chassenay, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Gratien-Savigny, Saint-Hilaire-en- Morvan, Saint-Hilaire-Fontaine, Saint-Honoré-les-Bains, Saint-Jean-aux-Amognes, Saint- Laurent-l'Abbaye, Saint-Léger-de-Fougeret, Saint-Léger-des-Vignes, Saint-Loup-des-Bois, Saint-Malo-en-Donziois, Saint-Martin-d'Heuille, Saint-Martin-du-Puy, Saint- Martin-sur-Nohain, Saint-Maurice, Saint-Ouen-sur-Loire, Saint-Parize-en-Viry, Saint-Parize- le-Châtel, Saint-Père, Saint-Péreuse, Saint-Pierre-du-Mont, Saint-Pierre-le-Moûtier, Saint- Quentin-sur-Nohain, Saint-Révérien, Saint-Saulge, Saint-Seine, Saint-Sulpice, Saint-Vérain, Sainte-Colombe-des-Bois, Sainte-Marie, Saizy, Sardy-les-Épiry, Sauvigny-les-Bois, Savigny-Poil-Fol, Saxi-Bourdon, Sémelay, Sermages, Sermoise-sur-Loire, Sichamps, Sougy- sur-Loire, Suilly-la-Tour, Surgy, Taconnay, Talon, Tamnay-en-Bazois, Tannay, Tazilly, Teigny, Ternant, Thaix, Thianges, Tintury, Toury-Lurcy, Toury-sur-Jour, Tracy-sur-Loire, Tresnay, Trois-Vèvres, Tronsanges, Trucy-l'Orgueilleux, Urzy, Vandenesse, Varennes-lès-Narcy, Varennes-Vauzelles, Varzy, Vauclaix, Vaux d'Amognes, Verneuil, Vielmanay, Vignol, Villapourçon, Ville-Langy, Villiers-le-Sec, Villiers-sur-Yonne, Vitry-Laché.

Département du Rhône (69) – 35 communes

Aigueperse, Les Ardillats, Azolette, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Cenves, Cercié, Charentay, Chénas, Chiroubles, Corcelles-en-Beaujolais, Deux-Grosnes, Dracé, Émeringes, Fleurie, Juliénas, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Odenas, Propières, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint- Clément-de-Vers, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la- Varenne, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Lager, Taponas, Vauxrenard, Vernay, Villié-Morgon.

Département de Saône et Loire (71) – 559 communes

L'Abergement-de-Cuisery, L'Abergement-Sainte-Colombe, Allerey-sur-Saône, Allériot, Aluze, Amanzé, Ameugny, Anglure-sous-Dun, Anost, Antully, Anzy-le-Duc, Artaix, Authumes, Autun, Auxy, Azé, Ballore, Bantanges, Barizey, Barnay, Baron, Baudemont, Baudrières, Baugy, Beaubery, Beaumont-sur-Grosne, Beaurepaire-en-Bresse, Bellevesvre, Bergesserin, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bey, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Les Bizots, Blanot, Blanzy, Bois-Sainte-Marie, Bonnay- Saint-Ythaire, Les Bordes, Bouhans, La Boulay, Bourbon-Lancy, Bourg-le-Comte, Bourgvilain, Bouzeron, Boyer, Bragny-sur-Saône, Branges, Bray, Bresse-sur-Grosne, Le Breuil, Briant, Brienne, Brion, Broye, Bruailles, Buffières, Burgy, Burnand, Burzy, Bussières, Buxy, La Celle-en-Morvan, Céron, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalmoux, Chalon- sur-Saône, Chambilly, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Champlecy, Chânes, Change, Changy, Chapaize, La Chapelle-au-Mans, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-du-Mont-de-France, La Chapelle-Naude, La Chapelle- Saint-Sauveur, La Chapelle-sous-Brancion, La Chapelle-sous-Dun, La Chapelle-sous-Uchon, La Chapelle-Thècle, Charbonnat, Charbonnières, Chardonnay, Charette-Varennes, La Charmée, Charmoy, Charnay-lès-Chalon, Charnay-lès-Mâcon, Charolles, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Chassigny-sous-Dun, Chassy, Château, Châteauneuf, Châtel-Moron, Châatenay, Châtenoy-en-Bresse, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Chauffailles, La Chaux, Cheilly-lès-Maranges, Chenay-le-Châtel, Chenôves, Chérizet, Chevagny-les- Chevrières, Chevagny-sur-Guye, Chiddes, Chissey-en-Morvan, Chissey-lès-Mâcon, Ciry-le-Noble, La Clayette, Clessé, Clessy, Cluny, Clux-Villeneuve, Collonge-en- Charollais, Collonge-la-Madeleine, Colombier-en-Brionnais, La Comelle, Condal, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Coublanc, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cressy-sur- Somme, Le Creusot, Crissey, Cronat, Cruzille, Cuisery, Culles-les-Roches, Curbigny, Curdin, Curgy, Curtil-sous-Buffières, Curtil-sous-Burnand, Cussy-en-Morvan, Cuzy, Damerey, Dampierre-en-Bresse, Davayé, Demigny, Dennevy, Dettey, Devrouze, Dezize-lès-Maranges, Diconne, Digoin, Dommartin-lès-Cuiseaux, Dompierre-les-Ormes, Dompierre-sous- Sanvignes, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Dracy-Saint-Loup, Dyo, Écuelles, Écuisses, Épertully, Épervans, Épinac, Essertenne, Étang- sur-Arroux, Étrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Le Fay, Flacey-en-Bresse, Flagy, Fleurville, Fleury-la-Montagne, Fley, Fontaines, Fontenay, Fragnes-la-Loyère, Frangy- en-Bresse, La Frette, Fretterans, Frontenard, Frontenaud, Fuissé, Génelard, La Genêète, Genouilly, Gergy, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Gibles, Gigny-sur-Saône, Gilly-sur-Loire, Givry, Gourdon, La Grande-Verrière, Grandvaux, Granges, Grevilly, Grury, Guerfand, Les Guerreaux, Gueugnon, La Guiche, Hautefond, L'Hôpital-le-Mercier, Huilly- sur-Seille, Hurigny, Igé, Igornay, Iguerande, Issy-l'Évêque, Jalogny, Jambles, Joncy, Joudes, Jouvençon, Jugy, Juif, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Laizy, Lalheue, Lans, Lays- sur-le-Doubs, Lesme, Lessard-en-Bresse, Lessard-le-National, Leynes, Ligny-en-Brionnais, Loisy, Longepierre, Louhans, Lournand, Lucenay-l'Évêque, Lugny, Lugny-lès- Charolles, Lux, Mâcon, Mailly, Malay, Maltat, Mancey, Marcigny, Marcilly-la-Gueurce, Marcilly-lès-Buxy, Marigny, Marly-sous-Issy, Marly-sur-Arroux, Marmagne, Marnay, Martailly-lès-Brancion, Martigny-le-Comte, Mary, Massilly, Matour, Mazille, Melay, Mellecey, Ménetreuil, Mercurey, Mervans, Messey-sur-Grosne, Mesvres, Milly-Lamartine, Le Miroir, Mont, Montagny-lès-Buxy, Montagny-près-Louhans, Montbellet, Montceau-les-Mines, Montceaux-l'Étoile,

Montceaux- Ragny, Montcenis, Montchanin, Montcony, Montcoy, Monthelon, Montjay, Montlès-Seurre, Montmelard, Montmort, Montpont-en-Bresse, Montret, Mont-Saint-Vincent, Morey, Morlet, Mornay, Moroges, La Motte-Saint-Jean, Mouthier-en-Bresse, Mussy-sous-Dun, Nanton, Navilly, Navour-sur-Grosne, Neuvy-Grandchamp, Nochize, Ormes, Oslon, Oudry, Ouroux- sous-le-Bois-Sainte-Marie, Ouroux-sur-Saône, Oyé, Ozenay, Ozolles, Palinges, Palleau, Paray- le-Monial, Paris-l'Hôpital, Passy, Péronne, Perrecy-les-Forges, Perreuil, Perrigny-sur-Loire, La Petite-Verrière, Pierreclos, Pierre-de-Bresse, Le Planois, Plottes, Poisson, Pontoux, Pouilloux, Pourlans, Pressy-sous-Dondin, Préty, Prissé, Prizy, Pruzilly, Le Puley, La Racineuse, Rancy, Ratenelle, Ratte, Reclesne, Remigny, Rigny-sur-Arroux, La Roche-Vineuse, Romanèche- Thorins, Romenay, Rosey, Le Rousset-Marizy, Roussillon-en-Morvan, Royer, Rully, Sagy, Saillenard, Sailly, Saint-Agnan, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint- André-en-Bresse, Saint-André-le-Désert, Saint-Aubin-en-Charollais, Saint-Aubin-sur-Loire, Saint-Berain-sous-Sanvignes, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Boil, Saint-Bonnet-de-Cray, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Bonnet-de-Vieille-Vigne, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Brionnais, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Cyr, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Didier-en- Brionnais, Saint-Didier-sur-Arroux, Saint-Edmond, Saint-ÉEmiland, Saint-Étienne-en- Bresse, Saint-Eugène, Saint-Eusèbe, Saint-Firmin, Saint-Forgeot, Saint-Gengoux- de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Germain-en-Brionnais, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint- Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Huruge, Saint-Igny-de-Roche, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Julien-de-Civry, Saint-Julien- de-Jonzy, Saint-Julien-sur-Dheune, Saint-Laurent-d'Andenay, Saint-Laurent-en-Brionnais, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-lès-Paray, Saint-Léger-sous-Beuvray, Saint-Léger-sous- la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Loup-de-Varennes, Saint-Loup-Géanges, Saint- Marcel, Saint-Marcelin-de-Cray, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint- Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-de-Lixy, Saint-Martin-de-Salencey, Saint-Martin-du-Lac, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-en-Bresse, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Martin-la-Patrouille, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint- Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-en-Rivière, Saint-Maurice- lès-Châteauneuf, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Micaud, Saint-Nizier-sur-Arroux, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Prix, Saint- Racho, Saint-Rémy, Saint-Romain-sous-Gourdon, Saint-Romain-sous- Versigny, Saint-Sernin-du-Bois, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint- Symphorien-de-Marmagne, Saint-Symphorien-des-Bois, Saint-Usuge, Saint-Vallerin, Saint- Vallier, Saint-Vérand, Saint-Vincent-Bragny, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Vincent-en- Bresse, Saint-Yan, Sainte-Cécile, Sainte-Croix-en-Bresse, Sainte-Foy, Sainte-Hélène, Sainte-Radegonde, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sanvignes-les-Mines, Sarry, Sassangy, Sassenay, Saules, Saunières, Savianges, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Grosne, Savigny-sur-Seille, Semur-en-Brionnais, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sens-sur-Seille, Sercy, Serley, Sermesse, Serrières, Serrigny-en-Bresse, Sevrey, Sigy-le-Châtel, Simandre, Simard, Sivignon, Sologny, Solutré-Pouilly, Sommant, Sornay, Suin, Sully, La Tagnière, Taizé, Tancon, Le Tartre, Tavernay, Thil-sur-Arroux, Thurey, Tintry, Torcy, Torpes, Toulon-sur-Arroux, Tournus, Toutenant, Tramayes, Trambly, Trivy, Tronchy, La Truchère, Uchizy, Uchon, Uxeau, Vareilles, Varenne-l'Arconce, Varenne-Saint-Germain, Varennes-le-Grand, Varennes-les- Mâcon, Varennes-Saint-Sauveur, Varennes-sous-Dun, Vauban, Vaudebarrier, Vaux-en-Pré, Vendenesse-lès-Charolles, Vendenesse-sur-Arroux, Verdun-Ciel, Vergisson, Vérissey, Verjux, Verosvres, Vers, Versaugues, Verzé, Le Villars, Villegaudin, Villeneuve-en-Montagne, Vincelles, Vindecy, La Vineuse-sur-Fregance, Vinzelles, Viré, Virey-le-Grand, Viry, Vitry-en-Charollais, Vitry-sur-Loire, Volesvres.

Département de l'Yonne (89) – 78 communes

Andryes, Angely, Annay-la-Côte, Annéot, Asquins, Athieé, Avallon, Beauvilliers, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Bussières, Chamoux, Chastellux-sur-Cure, Coutarnoux, Cussy-les-Forges, Diges, Dissangis, Domecy-sur-Cure, Domecy-sur-le-Vault, Dracy, Étaule, Foissy-les-Vézelay, Fontaines, Fontenay-près-Vézelay, Fontenoy, Girolles, Givry, Guillon- Terre-Plaine, Island, L'Isle-sur-Serein, Joux-la-Ville, Lalande, Lavau, Leugny, Levis, Lucy-le-Bois, Magny, Marmeaux, Menades, Merry-la-Vallée, Mézilles, Montréal, Moulins-sur- Ouanne, Moutiers-en-Puisaye, Parly, Pierre-Perthuis, Pisy, Pontaubert, Provency, Quarré-les- Tombes, Sainpuits, Saint-André-en-Terre-Plaine, Saint-Brancher, Saint-Fargeau, Saint-Germain-des-Champs, Saint-Léger-Vauban, Saint- Martin-des-Champs, Saint-Père, Saint-Sauveur-en- Puisaye, Saints-en-Puisaye, Sainte-Magnance, Santigny, Sauvigny-le-Beuréal, Sauvigny-le- Bois, Savigny-en-Terre-Plaine, Sermizelles, Talcy, Tannerre-en-Puisaye, Tharoiseau, Tharot, Thizy, Thory, Toucy, Treigny-Perreuse-Sainte-Colombe, Val d'Ocre, Vassy- sous-Pisy, Vault-de-Lugny, Vézelay.

La carte représentant l'aire géographique est consultable sur le site internet de l'Institut nationale de l'origine et de la qualité.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Charolais de Bourgogne » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

Obligations déclaratives

Les abatteurs doivent adresser au groupement chaque mois un récapitulatif des abattages. Cette déclaration précise notamment pour chaque carcasse :

- l'identification de l'opérateur,
- l'identification de l'éleveur détenteur,
- l'identification de l'éleveur naisseur,
- la date de naissance,
- la date d'abattage,
- le numéro d'identification des bovins,
- le poids fiscal,
- l'état d'engraissement,
- la conformation,
- le poids vendue sous l'IGP.

Tenue des registres

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

Tout opérateur, intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissage, élevage et engraissement des bovins, tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des reproducteurs et des bovins, de retracer le calendrier d'élevage des bovins, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir. Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont tenues à disposition par bovin :

- l'identification du naisseur,

- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- la date d'entrée de l'animal dans le troupeau,
- la date de début de mise à l'herbe et la date de début de rentrée à l'étable en période d'élevage,
- la provenance des fourrages,
- les quantités et composition des aliments complémentaires distribués en période d'élevage,
- les quantités et la composition des aliments complémentaires distribués en période de finition,
- la date de sortie de l'animal et le nom de l'acheteur.

Tout opérateur, intervenant dans l'activité d'abattage des bovins, tient à disposition les données suivantes :
- l'identification des animaux abattus (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- la provenance des animaux abattus,
- la date d'abattage,
- les numéros d'identifications des bovins,
- pour chaque carcasse :
    - le poids fiscal,
    - l'état d'engraissement,
    - la conformation,
    - le poids vendue sous l'IGP.

Traçabilité

La traçabilité du « Charolais de Bourgogne » est assurée à toutes les étapes de l'obtention du produit, depuis la naissance des animaux jusqu'à la vente au consommateur.

Ainsi, chaque carcasse, quartier, pièce de découpe ou lot de transformation de « Charolais de Bourgogne » est identifié par un numéro unique souvent appelé numéro de lot permettant de remonter au numéro d'identification du ou des animaux ainsi qu'au numéro de cheptel des élevages.

Les opérateurs tiennent à jour des documents d'enregistrement permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'indication géographique protégée « Charolais de Bourgogne ». Le tableau suivant précise, pour chaque étape, le type de document d'enregistrement utilisé et la nature des informations à enregistrer :

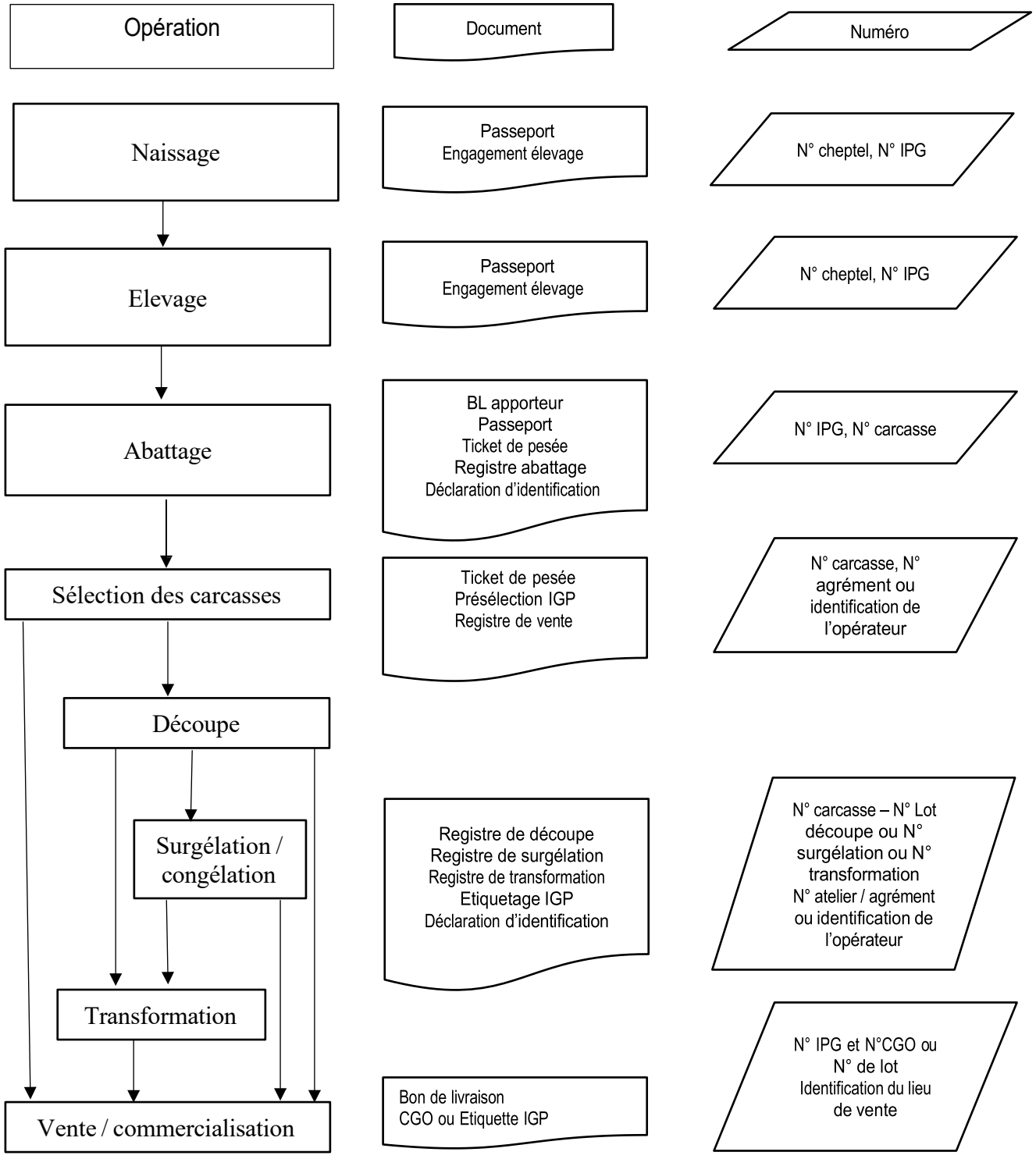
Lieu / opération	**Eléments de traçabilité**	**Enregistrement**
Naissage / Elevage / Engraissement	• Localisation géographique de l'exploitation et de ses parcelles ; • Origine et la nature des fourrages distribués aux bovins ; • Animaux issus de la zone	Déclaration d'identification, registre parcellaire, Factures ou BL d'achat des fourrages, Registre d'élevage.
Abattage	• Transmission des données d'abattage au groupement (N° IPG, poids carcasse, état d'engraissement, conformation)	Registre d'abattage, ticket de pesée

Expédition de la marchandise	Au moment de l'expédition, indépendamment des mentions réglementaires générales relatives à la viande bovine, chaque carcasse, demi-carcasse ou quartier sur os ou sous- vide « Charolais de Bourgogne » est commercialisé muni d'un Certificat de Garantie et d'Origine. Le certificat de garantie et d'origine comporte : • le nom « Charolais de Bourgogne », • la mention « IGP » ou « Indication Géographique Protégée » à compter de l'enregistrement européen, • la catégorie de l'animal dont est issue la viande, • le numéro national d'identification de l'animal, • la date d'abattage, • l'identification du destinataire ; • les coordonnées du groupement, • le cas échéant : la mention « maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet » ou • « maturation minimale de 7 jours pour les viandes présentées sous vide » .	Registre des ventes, CGO
Vente au rayon traditionnel	Affichage du certificat de garantie et d'origine dans le rayon	CGO
Vente au rayon Libre-Service	Chez le distributeur final, lors de la vente en libre-service, les pièces de découpes sont accompagnées d'une étiquette qui mentionne notamment le nom « Charolais de Bourgogne » et le symbole IGP ou la mention indication géographique protégé	Etiquette du produit

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie

Légende :



5.2. Race

Les animaux destinés à produire de la viande « Charolais de Bourgogne » sont de type racial 38 « charolais » nés de pères et de mères de type racial 38 « charolais ».

5.3. Conduite du troupeau

La moyenne annuelle du chargement global de l'exploitation est inférieure ou égale, pour les animaux mis à la reproduction, à 1,5 vêlage par hectare de surface fourragère principale (SFP).

Le taux de renouvellement du troupeau de mères est supérieur ou égal à 15% en moyenne sur 3 ans.

L'exploitation doit comporter des éléments pérennes du paysage sur une surface équivalente topographique d'au moins 10% de la surface agricole utile (SAU).

L'âge du sevrage ne peut être inférieur à 4 mois. Les veaux mâles et femelles sont séparés au plus tard au sevrage.

L'animal peut faire l'objet de deux cessions physiques maximum au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur). Le cas de mise en pension n'est pas pris en compte dans le calcul du nombre de cessions à condition que la mise en pension s'effectue pour une durée limitée en période de pâturage uniquement, et que l'élevage de pension soit habilité pour l'IGP « Charolais de Bourgogne ».

Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 2 mois avant la date d'abattage. La durée de finition est de 2 mois minimum.

5.4. Alimentation des animaux

En phase d'élevage

Concernant l'allaitement, les veaux sont élevés par leur mère ou leur nourrice par tétée au pis. Les veaux peuvent consommer de l'herbe (pâturée ou séchée selon la saison) et accéder au fourrage de leur mère/nourrice jusqu'à leur sevrage. L'alimentation des veaux peut éventuellement être accompagnée d'un complément constitué à base de céréales et des matières premières autorisées avant sevrage. La distribution de poudre de lait est interdite.

Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et étable pendant toute la durée de leur élevage, soit un cycle pour les bovins de 14 à 24 mois et au minimum deux cycles pour les femelles.

Au cours de leur première année de vie, les veaux sont au pré au moins pendant 6 mois. Les animaux de plus d'un an sont au pré au moins 6 mois par an, hors année de finition.

La surface en herbe de l'exploitation doit représenter au minimum 70% de la surface fourragère principale (SFP).

L'alimentation de tous les animaux est à base d'herbe et de fourrages grossiers. Les fourrages

grossiers sont soit à base d'herbe sous forme de foin, d'ensilage, d'enrubannage, soit à base de maïs sous forme d'ensilage, soit de la paille. Les fourrages grossiers, à l'exception de la paille, proviennent exclusivement de la zone.

Les aliments concentrés complets ou complémentaires sont limités à 2 kilogrammes de matière brute par jour et par animal en moyenne sur l'année et constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes :

- Grains de céréales et produits dérivés,
- Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus,
- Graines de légumineuses et produits dérivés,
- Tubercules, racines et produits dérivés,
- Autres graines et fruits et produits dérivés,
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés,
- Autres plantes, champignons et produits dérivés,
- Produits laitiers et produits dérivés (sauf pour les veaux non sevrés),
- Minéraux et produits dérivés,
- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes :
- Levures inactivées à l'exception des levures de production de biodiesel,
- Protéines d'origines unicellulaire de bactéries,
- Vinasse,
- Coproduits de la production d'acides aminés ou de leurs sels : uniquement Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique,
- Divers
- Fructo-oligosaccharides
- Amidon ;
- Amidon prégélatinisé ;
- Mono, di et triglycérides d'acides gras ;
- Propylèneglycol.

Les foins et les ensilages sont parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissures).

Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs prévus par la réglementation sont autorisés à l'exception de l'urée qui est interdite.

Les produits et additifs d'origine animale sont interdits à l'exception des produits laitiers et de la vitamine D3.

En phase de finition

La phase de finition des animaux est réalisée au pré ou à l'auge.

L'alimentation des animaux en finition est soumise aux mêmes exigences que pendant la phase d'élevage à l'exception de la quantité des aliments concentrés complets ou complémentaires qui n'est pas limitée.

5. 5. Opérations d'abattage

Attente avant abattage

Le délai maximum entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage est de 3 jours francs[1].

Tout doit être mis en œuvre pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement. Les locaux d'attente sont pourvus de dispositifs d'abreuvement à satiété, d'un éclairage et d'une aération appropriée. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arrête vive ni saillie et d'un sol non glissant est obligatoire.

Les animaux sont amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur.

Ressuage des carcasses

Après préparation dans le hall d'abattage, les carcasses sont placées immédiatement en chambre froide pour l'opération de ressuage.

L'opération de ressuage est conduite de façon à proscrire toute condensation, due notamment au mélange de carcasses de températures trop différentes.

La température de la viande ne descend pas à moins de 10°C tant que le pH est supérieur à 6, ce qui correspond à une durée d'environ 10 heures après l'abattage.

Une température à cœur égale ou inférieure à 7°C est atteinte dans un délai maximal de 36 heures. La température est prise à cœur, dans le faux-filet (Longissimus lomborum) au niveau de la 13ème vertèbre dorsale.

Le refroidissement est soit progressif soit rapide avec stimulation électrique. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses.

Caractéristiques des carcasses

Le pH ultime, mesuré systématiquement, des carcasses pris 24 heures minimum après abattage est inférieur ou égal à 5,8.

La mesure du pH s'effectue dans le muscle long dorsal (longissimus thoracis et lumborum) au niveau de la 13ème côte - 1ère lombaire pour une carcasse entière ou un quartier arrière, dans la tranche (semi-membranosus) pour une cuisse et dans la noix d'entrecôte (longissimus thoracis) au niveau de la 5ème côte pour un quartier avant.

---

[1] Jours francs : les jours francs sont les jours entiers de 0 à 24 heures qui suivent le jour de l'enlèvement, celui-ci ne comptant pas. Lorsque le dernier jour tombe un samedi, un dimanche, un jour férié ou chômé, le délai est prorogé (ou prolongé) de droit jusqu'au premier jour ouvrable qui suit.
Exemple : une bête expédiée lundi après-midi est abattue le vendredi matin : il y a dépassement du délai d'abattage. Une bête expédiée le jeudi est abattue le lundi : il n'y a pas de dépassement du délai d'abattage.

Maturation de la viande

Pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe (diaphragma pars costalis), de l'onglet (diaphragma pars lumbaris) et du filet (psoas), le temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final est d'au minimum 7 jours pleins.

Dans le cas de viandes mises en œuvre lors de la fabrication de viande hachée et de viande effeuillée, aucune maturation n'est exigée.

Steak haché et viande hachée non formée (égrené)

La viande désossée entrant dans la composition de la viande hachée Charolais de Bourgogne est celle définie par le Code des usages des matières premières destinées aux produits élaborés en vigueur : muscles, viande pour haché (VPH)2 et affranchis3 de muscles.

Ces matières premières proviennent exclusivement de carcasses conformes au cahier des charges Charolais de Bourgogne et peuvent être utilisées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.

Lors de la fabrication des steaks hachés surgelés, la proportion de viande congelée ne doit pas dépasser 30 %.

Lors de la fabrication de viande hachée égrenée surgelée, le procédé de fabrication impose que 100 % de la viande mise en œuvre soit congelée.

Viande effeuillée

La viande désossée entrant dans la composition de ce produit correspond à des muscles et de la VPH provenant exclusivement de carcasses conformes au cahier des charges Charolais de Bourgogne.

La viande utilisée pour la fabrication de la viande effeuillée est à l'état réfrigéré.

La viande effeuillée correspond à des viandes découpées en feuilles très fines, assemblées par simple pression et présentées sous forme de portions.

5.7 <u>Surgélation / Congélation</u>

La congélation des carcasses ou des quartiers des carcasses est interdite. La congélation / surgélation de viande de bœuf IGP « Charolais de Bourgogne » est autorisée pour :

- les muscles entiers (PAD),
- les découpes secondaires de muscles,
- les matières premières utilisées pour la viande hachée et la viande effeuillée.

[2] **VPH : Mélange composé de muscles avec leurs tissus attenants, éventuellement coupés en gros morceaux, ou mélange de muscles et d'affranchis (les affranchis ne doivent pas représenter plus de 50% du mélange).**

[3] **Affranchis : morceau de toute taille, obtenu lors de la découpe (désossage, parage, pièçage) d'un muscle (enlèvement des parties dures, mise au poids, travail de présentation des muscles, correction des fausses coupes).**

La surgélation des découpes secondaires ou la congélation des muscles entiers ne peut être réalisée qu'une fois l'étape de maturation effectuée pour les muscles concernés.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

La viande IGP « Charolais de Bourgogne » est le résultat du savoir-faire des éleveurs. Les pratiques d'élevage, transmises au fil du temps, ont participé à façonner le bocage bourguignon dans lequel évoluent les bovins, jusqu'à maturité, sur des terrains qui donnent à la viande des qualités distinctives.

6.1.Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique du « Charolais de Bourgogne » est constituée d'un ensemble de petites régions agricoles parmi les plus fertiles d'Europe, où s'est développé un système d'élevage extensif. Près des quatre-cinquièmes des surfaces agricoles sont des surfaces fourragères. Dans cette région, les prairies naturelles, qui se caractérisent par leur diversité et leur qualité floristique, constituent la très grande majorité des surfaces fourragères (moyenne de 73 %).

Le climat de type océanique, à influences continentales ou méridionales selon les secteurs de la zone, assure une pluviométrie bien répartie sur l'année. Les hausses de températures au printemps permettent un réchauffement rapide et favorisent la pousse uniforme de l'herbe des prairies.

Le bocage bourguignon s'est mis en place, au XIXe siècle, avec la spécialisation bovine de la région et le développement de la race charolaise. L'entretien des haies par les éleveurs (par taille régulière) participe au confort du bétail (souvent en pâture) et à la caractérisation du paysage.

Facteurs humains

Zone de transition entre les sols calcaires du Bassin parisien et cristallins du Massif Central, l'aire géographique a su tirer parti de cette variété pédologique qui a permis de développer une complémentarité dans les pratiques : les éleveurs font naitre et élèvent les animaux sur les sols pauvres cristallins et les emboucheurs les « finissent » sur leurs terrains fertiles argilo-calcaires. Cette complémentarité des zones et l'autonomie fourragère régionale basée sur l'herbe a largement participé à la diffusion de l'élevage du « Charolais de Bourgogne ».

Le système de production du « Charolais de Bourgogne » se caractérise par une mise en valeur extensive des terres et une conduite extensive du cheptel. Le potentiel de l'animal charolais comme celui de la prairie est exploité, dans la région, selon des principes traditionnels établis depuis plusieurs siècles.

Les éleveurs sont à la base du processus de sélection des animaux. Ils poursuivent l'amélioration d'un cheptel transmis au fil des générations. Le savoir-faire est transmis entre éleveurs (appréciation visuelle des qualités des animaux, concours…) et entre générations (cheptel de souche).

Durant l'hiver, le cheptel reçoit une alimentation à base de foin provenant majoritairement de l'exploitation et totalement de l'aire géographique, de paille, complétée par des céréales et des tourteaux en quantité limitée permettant d'équilibrer la ration. Le principal objectif de l'éleveur est de raccourcir au maximum le temps d'hivernage. La rentrée à l'étable se fait souvent à l'extrême limite du potentiel de la prairie et la mise à l'herbe dès les premières pousses de printemps. Le couple mère-veau est mis au pré dès les premières pousses, dans un souci de valorisation optimale de l'herbe.

L'éleveur gère, de façon rigoureuse, les surfaces en herbe pour optimiser la pousse de l'herbe : chargement et déchargement des prairies et réalisation des stocks fourragers. Ces pratiques permettent de préserver le potentiel qualitatif et quantitatif des prairies et de rendre accessible aux animaux les parcelles durant la plus grande partie de l'année. Le troupeau, passe ainsi une longue saison (6 mois minimum) au pâturage qui se termine par le tri des jeunes animaux.

Dans cette région, le bocage, propice à la production fourragère, et l'élevage en pâturage se sont développés conjointement. La race charolaise s'y est particulièrement bien adaptée. Le maintien, dans cette zone, d'un système d'élevage caractérisé par une mise en valeur extensive des terres et du cheptel permet de gérer de grandes surfaces et d'entretenir de vastes espaces.

6.2. Spécificité du produit

Le « Charolais de Bourgogne » se caractérise par une carcasse ayant conservé la solidité de son squelette et développé des qualités bouchères importantes.

Le rendement en viande de la carcasse « Charolais de Bourgogne », supérieur à 70 %, est excellent, avec un fort pourcentage de muscles et un faible taux de gras de couverture. Il dépasse nettement le rendement des animaux comparables. Il donne une quantité d'environ 50 % de viande disponible à la grillade. Le classement qualité en boucherie est parmi les meilleurs de sa catégorie, avec un pourcentage de près de 95 % d'animaux classés de bons (R) à excellents (E).

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La viande « Charolais de Bourgogne » est le résultat du savoir-faire des éleveurs. Les pratiques d'élevage, transmises au fil du temps, ont participé à façonner le bocage Bourguignon dans lequel évoluent les bovins, jusqu'à maturité, sur des terrains qui donnent à la viande des qualités distinctives.

La production de « Charolais de Bourgogne » s'est ainsi développée grâce à la qualité des sols, à l'abondance des herbages, à un climat et une hydrographie favorables ainsi qu'à la diversité pédo-géologique.

L'allaitement sous la mère favorise la production de jeunes animaux sains. La mise à l'herbe précoce et la durée maximale de pâturage, combinées avec des périodes asséchantes, imposent aux animaux des périodes de baisse de la disponibilité alimentaire. De ce fait, l'animal va puiser dans ses réserves de graisse. Ces logiques de production aboutissent à une viande « persillée » dont les flaveurs sont exacerbées par la répartition de la graisse au sein des pièces de viande.

La nature de l'alimentation (notamment l'importance du pâturage), les déplacements dans les prairies, favorisent la finesse et la tendreté de la viande. La part importante de l'herbe dans

l'alimentation induit la couleur rouge de la viande mais aussi lui transfère des antioxydants naturels (vitamine E) qui stabiliseront cette couleur jusqu'à la commercialisation. La finition complète le dépôt adipeux intermusculaire (persillé) par une couche de graisse sur la carcasse qui favorise la maturation et ainsi le développement du goût et de la tendreté.

Grâce à la qualité de la carcasse ainsi produite et à son bon rendement, la viande pourra être valorisée au moment de la découpe, puis à la cuisson. Elle présentera une forte rétention d'eau, et donc une bonne teneur en jus.

Le lien entre le « Charolais de Bourgogne » et son aire géographique est fondé sur sa réputation.

Le « Charolais de Bourgogne » tient depuis très longtemps une place importante dans la gastronomie et les fêtes locales, en particulier lors de la « Fête du Charolais » à Saulieu en Bourgogne. Cette réputation est relayée en gastronomie par les recettes et les commentaires de grands chefs, parmi lesquels Bernard LOISEAU, chef étoilé pour qui la viande charolaise est « une viande mythique », confiant même : « installé au cœur de la Bourgogne, je me dois de servir du charolais, race bourguignonne par excellence ».

D'autres chefs de cuisine attestent de la qualité du « Charolais de Bourgogne ». Parmi eux, Thierry et Damien BROIN du « Restaurant Le Piqu'bœuf » à Beaune ont comme spécialité le

« Bœuf Charolais de Bourgogne » issu d'une filière courte. Dans son restaurant « La Dent Creuse » à Vézelay, recommandé par les guides « GAULT et MILLAU », « MICHELIN » et « Petit Futé », et cité dans plusieurs revues, le chef Yannick VAILLANT reconnaît que « la viande de bœuf de Charolais de Bourgogne est réputée pour ses qualités gustatives ».

Des mets de qualité à base de « Charolais de Bourgogne » sont présents lors de dîners prestigieux, comme l'atteste la présence d'un « Carpaccio de Charolais de Bourgogne » au menu d'un grand diner-dégustation organisé par les Chambres d'Agriculture françaises au Château de Savigny-les-Beaune le 8 juillet 1997.

Le « Charolais de Bourgogne » est toujours reconnu lors des concours officiels de la race charolaise. Ainsi lors du concours national du congrès mondial charolais, en août 2014, parmi les 750 animaux présentés, plus de 50 % des lauréats étaient issus de la Bourgogne.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du R2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage du produit comprend, dans le même champ visuel :

- la dénomination de l'IGP « Charolais de Bourgogne »
- Le symbole IGP de l'Union Européenne

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler	**Valeurs cibles**	**Méthodes d'évaluation**
Localisation des éleveurs	Aire géographique de l'Indication Géographique Protégée « Charolais de Bourgogne »	Documentaire ~~et/ou~~ Visuel
Type racial des bovins destinés à produire de la viande d'indication géographique protégée « Charolais de Bourgogne »	Type racial 38	Documentaire ~~et/ou~~ Visuel
Chargement global de l'exploitation	≤ 1,5 vêlage / ha de SFP pour le cheptel mis à la reproduction	Documentaire
Ressources herbagères de l'exploitation	≥ 70% de surface en herbe / SFP	Documentaire
Lieu de naissance des animaux	Aire géographique de l'indication géographique protégée « Charolais de Bourgogne »	Documentaire
Durée de pâturage en phase d'élevage	≥ 6 mois par an hors année de finition	Documentaire
Provenance des fourrages grossiers	Issus de l'aire géographique de l'indication géographique protégée « Charolais de Bourgogne »	Documentaire
Durée de finition	≥ 2 mois	Documentaire
Age abattage	≥ 14 mois et ≤ 24 mois pour les bovins de 14 à 24 mois ≥ 24 mois pour les génisses ≤ 10 ans pour les vaches	Documentaire

Maturation pièce à griller et à rôtir hors hampe, onglet, filet	≥ 7 jours	Documentaire
Classement des carcasses	- poids carcasse : ≥ 320 kg pour les bovins de 14 à 24 mois, ≥ 280 kg pour les génisses, ≥ 330 kg pour les vaches - conformation : R à E pour les bovins de 14 à 24 mois et -génisses et U et R pour les vaches. - état d'engraissement interne et externe : 2 à 4	Documentaire ~~et/ou~~ **et** Visuel