Cahier des charges de l'appellation d'origine « Taureau de Camargue »

Homologué par l'arrêté du 21 décembre 2022, *JORF* du 24 décembre 2022
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2023-01

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT

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
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense et de promotion de la viande AOP Taureau de Camargue.
Mas du Pont de Rousty, 13200 Arles.
Téléphone : 06 99 96 49 40
Courriel : **info@aoptaureaudecamargue.com**

Composition
Éleveurs, abatteurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-1 - Viandes et abats frais

1. NOM DU PRODUIT

Taureau de Camargue

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Seule a droit à l'appellation d'origine « Taureau de Camargue », la viande fraîche d'animaux, mâle ou femelle, de races « di Biòu », ou « Brave ».

Les animaux sont âgés de dix-huit mois minimum.

Les carcasses présentent les caractéristiques suivantes :

- un poids fiscal supérieur ou égal à 100 kg, sauf pour les génisses de 18 à 30 mois pour lesquelles le poids est fixé à 85 kg ;
- une conformation présentant un profil « convexe à concave » et un développement musculaire « moyen à compacte » correspondant aux classes R,O,P de la grille EUROP ;
- un état d'engraissement « couvert et ciré » correspondant aux classes 1, 2 ou 3 de la grille EUROP ;
- un gras externe de couleur claire.

Présentée crue la viande fraîche de « Taureau de Camargue » se caractérise par sa couleur d'un rouge foncé uniforme ; elle est brillante, peu grasse, ferme et très peu persillée.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les animaux doivent être nés, élevés et abattus dans l'aire géographique.

L'aire géographique de l'appellation « Taureau de Camargue » inclut l'île formée par le delta du Rhône et les rives limitrophes et est limitée à l'est par la Crau, vaste plaine aride s'étendant au pied des Alpilles, à l'ouest par la plaine littorale de Lunel et au nord par les Costières de Nîmes.

L'aire géographique de la Camargue telle que définie pour le « Taureau de Camargue » s'étend sur une partie des trois départements : les Bouches-du-Rhône, le Gard et l'Hérault**.**

Pour avoir droit à l'appellation d'origine, la viande doit provenir des manades (élevages de taureaux de race « di Biòu ») ou des ganaderias (élevages de taureaux de race « Brave ») situées dans l'aire géographique composée de communes suivantes du code officiel géographique 2021 :

<u>Bouches-du-Rhône</u> :
Communes en entier :
Arles, Aureille, Barbentane, Les Baux-de-Provence, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Fos-sur-Mer, Grans, Graveson, Istres, Lamanon, Maillane, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Miramas, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan-d'Orgon, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-

Etienne-du-Grès, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Sénas, Tarascon, Verquières.

Gard :

Communes en entier :

Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aspères, Aubais, Aubord, Aujargues, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouce, Blauzac, Boissières, Bouillargues, Bourdic, Bragassargues, Brouzet-lès-Quissac, Cabrières, Le Cailar, Caissargues, La Calmette, Calvisson, Cannes-et-Clairan, Carnas, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Combas, Comps, Congénies, Corconne, Crespian, Dions, Fons, Fontanès, Fourques, Gailhan, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Garons, Garrigues-Sainte-Eulalie, Générac, Le Grau-du-Roi, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, Langlade, Lecques, Lédenon, Liouc, Manduel, Marguerittes, Mauressargues, Meynes, Milhaud, Montagnac, Montfrin, Montignargues ; Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Parignargues, Poulx, Redessan, Remoulins, Rodilhan, La Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chaptes, Saint-Clément, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionisy, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Maximin, Saint-Théodorit, Salinelles, Sanilhac-Sagriès, Sardan, Sauzet, Sernhac, Sommières, Souvignargues, Théziers, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Vauvert, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Vic-le-Fesq, Villevieille.

Hérault :

Communes en entier :

Assas, Baillargues, Beaulieu, Boisseron, Buzignargues, Campagne, Candillargues, Castelnau-le-Lez, Castries, Clapiers, Le Crès, Fontanès, Galargues, Garrigues, La Grande-Motte, Guzargues, Jacou, Lansargues, Lattes, Lunel, Lunel-Viel, Marsillargues, Mauguio, Montaud, Montpellier, Mudaison, Palavas-les-Flots, Pérols, Prades-le-Lez, Restinclières, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Brès, Entre-Vignes, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Drézéry, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Saturargues, Saussines, Sauteyrargues, Sussargues, Teyran, Vacquières, Valergues, Vendargues, Villetelle.

A l'intérieur de cette aire géographique, il est défini une aire dite « zone humide » à l'intérieur des communes suivantes dont les limites ont été approuvées par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité au cours des séances du 22/05/1996 et du 25/11/2021 :

Bouches du Rhône :

Commune classée en entier : Saintes-Maries-de-la-Mer.

Communes classées en partie : Arles, Fontvieille, Fos-sur-Mer, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Port-Saint-Louis-du-Rhône.

Gard :

Communes classées en entier : Aigues-Mortes, Le Grau-du-Roi.

Communes classées en partie : Aimargues, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Le Cailar, Saint-Gilles, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vauvert.

Hérault :

Commune classée en entier : La Grande-Motte.

Communes classées en partie : Candillargues, Lansargues, Lattes, Marsillargues, Mauguio, Palavas-les-Flots, Pérols, Saint-Nazaire-de-Pézan.

Un document cartographique reprenant les limites de cette zone humide est disponible sur le site internet de l'INAO et est déposé dans les communes intéressées.

4. ÉLEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Taureau de Camargue » doit adresser dans un délai de trois mois avant le début de l'abattage une déclaration d'identification au groupement, notamment en vue de son habilitation suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'INAO.

Cette déclaration permet l'identification de l'ensemble des opérateurs intervenant dans le processus d'élaboration du « Taureau de Camargue » ainsi que de leurs outils de production par les services de contrôle. Elle permet de connaître à la fois la localisation géographique et l'organisation des moyens de production.

4.2 Contrôles des conditions de production et suivi des animaux

Pour tous les opérateurs, les données suivantes sont tenues à disposition des agents de contrôles. Les documents et registres doivent être conservés au minimum pendant trois ans.

4.2.1 Pour les éleveurs

L'éleveur dépose auprès du groupement tous les ans avant le 31 janvier de l'année N suivant le modèle type, une déclaration de production précisant au minimum : le nom de l'élevage, le ou les numéro(s) de cheptel, effectif de l'élevage au 31 décembre de l'année précédente, un récapitulatif du poids des carcasses en appellation d'origine « Taureau de Camargue » classé l'année précédente.

L'éleveur, le cas échéant, peut adresser au groupement une déclaration de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. Cette déclaration de non-intention de production comprend la liste exhaustive des bovins concernés en y précisant le motif et le critère du cahier des charges non respecté. Le groupement, dès réception de cette déclaration de non-intention de production, la transmet aux abattoirs. Les abattoirs ne pourront pas classer ces bovins sous appellation d'origine.

L'éleveur souhaitant pouvoir à nouveau produire de la viande en appellation d'origine adresse au groupement une déclaration préalable de reprise de la production suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'INAO, au minimum un mois avant la reprise de production envisagée.

Les documents suivants sont tenus à disposition du groupement pour chaque éleveur :

- le livre des bovins ou le registre des bovins ;
- les factures de vente des animaux ;
- les factures ou autres documents d'engagement aux jeux taurins ;
- le registre parcellaire graphique de la PAC, des relevés cadastraux de cotisation MSA ou tous autres éléments identifiant les lieux de pâturage ;
- le calendrier de pâturage ;
- les factures d'achat de fourrage.

4.2.2 Pour les abattoirs

Les documents suivants sont tenus à disposition du groupement pour chaque abatteur :

> un registre d'entrée et de sortie permettant d'identifier la provenance et la destination des carcasses, demi-carcasses ou quartiers estampillés appellation d'origine « Taureau de Camargue ». Ce registre comprend également le recueil de toutes les déclarations de non-intention de production des éleveurs avec la liste exhaustive des animaux exclus.

Pour chaque carcasse ou demi-carcasse ou quartier, y figurent les informations suivantes :

- le numéro national d'identification ;
- le numéro du cheptel détenteur ;
- la date d'entrée ;
- le numéro de la tuerie ;
- le poids de la carcasse ;
- la date de sortie ;
- le destinataire.

L'abatteur transmet hebdomadairement au groupement une déclaration d'abattage des animaux précisant au minimum les informations suivantes : la date d'abattage, le numéro national d'identification de l'animal, sa date de naissance, son sexe, sa race, le numéro du cheptel naisseur, le numéro du cheptel détenteur, le nom de l'éleveur, le poids des carcasses destinées à l'appellation d'origine, ainsi que le classement conforme/non conforme.

4.3 Identification du cheptel

Sans préjudice de la réglementation en vigueur relative à l'identification des bovins, chaque animal est identifié par une marque au fer et éventuellement une escoussure (entaille de l'oreille) à partir de l'âge de six mois et est inscrit à l'un des livres généalogiques (raço di Bioù ou Brave).

Chaque animal est livré à l'abattoir avec son document d'accompagnement en règle.

4.4 Classement et identification des carcasses

Le classement des carcasses en appellation d'origine « Taureau de Camargue » est réalisée par l'abattoir.

Cet examen se fait au stade de la carcasse entière à l'instant de la pesée fiscale.

En précision de la grille EUROP, la grille de classement spécifiquement établie par le groupement porte sur l'examen de la conformation de la carcasse telle que caractérisée par la grille AO « Taureau de Camargue » dont les critères d'éligibilités sont les suivants :

CATÉGORIE 1 Très bien ou bien	CATÉGORIE 2 Moyenne	CATÉGORIE 3 Médiocre ou mauvais Non AOC
CONFORMATION	CONFORMATION	CONFORMATION
Les profils sont convexes ou rectilignes dans l'ensemble. Musculature compacte et épaisse, cuisse rebondie, épaule et jarret musclés.	Les profils sont rectilignes ou concaves dans l'ensemble. L'épaisseur de la musculature est moyenne. La cuisse et l'épaule sont plus allongées.	Les profils sont concaves ou subconcaves. La masse musculaire est flasque et réduite. Cuisses et épaules plates, os apparent, aloyau creux.
ÉTAT D'ENGRAISSEMENT	ÉTAT D'ENGRAISSEMENT	ÉTAT D'ENGRAISSEMENT
Couvert et ciré. Le muscle peut être partout apparent. Une mince pellicule de graisse peut recouvrir le dessus des côtes. La graisse doit être de préférence de couleur claire.	Doit être identique à la classe très bonne.	Aucune trace de graisse, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur de la carcasse. Pas de tenue du muscle après ressuage. Viande molle

L'identification des carcasses conforme au cahier des charges « Taureau de Camargue » se traduit par l'apposition immédiate du tampon d'identification de l'AO portant la mention « TDC » ou « Taureau de Camargue » sur les différents quartiers (6 points au minimum).

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Race et jeux taurins

Les animaux sont inscrits aux livres généalogiques de la « Raço di Biòu », ou de la race « Brave ».

Les critères de sélection génétique correspondent aux us et coutumes, liés à la vocation des jeux taurins, à l'exclusion des critères bouchers qui pourraient nuire à la combativité de l'animal et aux caractéristiques de la viande.

5.2 Mode d'élevage

L'élevage est pratiqué en liberté, exclusivement en plein air, de façon extensive afin de préserver le caractère sauvage des animaux.

Le chargement ne peut être supérieur à 1,4 unité gros bovin (UGB) pour 1 hectare de pâturages.

Le calcul des UGB est effectué à partir des données suivantes :

- animal de zéro à six mois : 0 UGB ;
- animal de six mois à deux ans : 0,6 UGB ;
- femelle de plus de deux ans : 0,8 UGB ;
- mâle de plus de deux ans : 1 UGB.

Tous les animaux doivent séjourner au minimum six mois par an sans affouragement, dans la zone dite « humide » de l'aire géographique.

L'alimentation essentielle est celle de la pâture. Un apport alimentaire peut être donné exclusivement à base de fourrages originaires à 80 % de l'aire géographique, dans la limite de 6 mois par an et au maximum de 5,5 kg d'équivalent matière sèche par UGB et par jour.

Le fourrage est composé à partir des matières premières végétales suivantes, indépendamment du mode de conservation (séchage naturel ou enrubannage) :

- les plantes de grandes cultures,
- les plantes de prairies notamment les poacées et les fabacées,
- les prairies permanentes.

Les cultures associées céréales-légumineuses sont autorisées.

Uniquement pour les animaux participant aux jeux taurins, dans la limite de six mois par an, les graines ou leurs dérivés peuvent être distribuées en pures ou composées, et au maximum de 2kg/jour/UGB à partir des matières premières végétales suivantes, originaires à 80% de l'aire géographique :

- les grains d'avoine, blé, maïs, orge, riz, seigle, sorgho, triticale, et leurs produits dérivés,
- les graines de féveroles, lupin, luzerne, pois, trèfle, vesce, lin, et leurs produits dérivés,
- les graines de tournesol, colza, et leurs tourteaux.

En aucun cas les aliments médicamenteux, ne sont autorisés.

Tout traitement ayant un objet non thérapeutique est interdit.

Seules les matières premières issues de produits non transgéniques sont autorisées.

5.3 Abattage

Les animaux sont abreuvés avant d'être enlevés vers les abattoirs. Lors du transport, chaque animal est attaché ou séparé**.**

Lors du débarquement sur un sol souple antidérapant (notamment tapissette), les animaux sont lâchés successivement dans un couloir spécialement conçu pour le bétail sauvage. Le couloir d'amenée rétrécissant est ponctué régulièrement de portes coulissantes pour séparer les bovins et les empêcher de reculer. Le couloir est suffisamment étroit pour éviter au bovin sauvage de se retourner.

L'abattage intervient dès le déchargement de la bétaillère, sans délai d'attente. Le stockage d'animaux à l'abattoir est interdit.

Les animaux doivent être bloqués dans une cage spéciale pour bovins sauvages. Cette cage spéciale est modulable pour s'adapter au mieux aux différents gabarits des bovins. Elle détient un bras de contention permettant d'immobiliser la tête du bovin sauvage. Les animaux sont assommés immédiatement après blocage dans la cage spéciale.

Un piège de contention spécialement conçu pour le bétail sauvage est obligatoire.

Étant donné le caractère sauvage de ces bovins, seul l'abattage avec étourdissement est possible pour cette appellation d'origine.

L'ouverture du piège se fait à la fin des mouvements de la bête suite au constat de narcose effective.

S'en suivent les opérations classiques d'un abattage de bovin domestique.

Les carcasses ayant vocation à être classées en appellation d'origine ne font pas l'objet d'émoussage.

Afin de garder toute sa spécificité à la viande, l'abattage et le découpage doivent faire l'objet de soins particuliers.

Chaque opération d'abattage est conduite dans un souci de préservation du produit et non de productivité.

La cadence d'abattage ne doit pas dépasser deux têtes par poste à l'heure.

Le local d'abattage est conçu de façon à bien évacuer les vapeurs des carcasses de façon à ne jamais avoir de condensation sur la viande.

La dépouille et l'éviscération se font avec un soin particulier de manière à ne pas souiller les carcasses.

Le douchage de la carcasse est strictement limité aux parties en contact avec la masse abdominale.

La fente est réalisée à la feuille ou à la scie à ruban, de façon à ne pas échauffer la viande.

Les carcasses sont soumises à un ressuage doux dans une salle frigorifique fortement ventilée, à une température de + 5°C à + 7°C afin de sécher et refroidir la carcasse sans contraction musculaire. La température à cœur devra être de 10°C environ au bout de dix heures de ressuage.

La durée de maturation à l'abattoir doit être au minimum de quarante-huit heures et au maximum de cinq jours à une température comprise entre 0 °C et 2 °C.

6. ÉLEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire

6.1.1 Les facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Taureau de Camargue » est composée d'étendues palustres (« zone humide »)**,** de territoires d'espaces naturels en garrigue (« zone sèche ») et de prairies permanentes ou temporaires sur l'ensemble de l'aire géographique.

La végétation du delta est contrôlée par le régime hydrique et la salinité. Selon le degré de salinité et la submersion des sols, on peut distinguer :

- des prairies productives irriguées, cultures fourragères et céréalières ;
- des parcours moins productifs :
    - les milieux doux avec ripisylves humides au bord du Rhône et dunes fluviales sèches avec pelouses pérennes ;
    - les milieux saumâtres avec les terrains ouverts, secs ou humides (enganes, sansouïres) ou submergés (marais oligohalins et saumâtres) ;
    - les milieux hypersalés submergés des salins et étangs inférieurs ;
    - les milieux marins secs et submergés avec dunes actuelles et vestigiales.

Le sel est un facteur très important qui va, selon sa concentration dans le sol, déterminer le type de végétation qui va donner les différents types de milieux cités ci-dessus (graminées dans les ripisylves ; soude, salicorne, jonc, saladelle, que l'on trouve dans les enganes et les sansouïres ; roseau, potamot, myriophylle dans les marais ; oyat, imperata, scirpe, choin, lin maritime et immortelles dans les milieux marins, etc.).

La végétation de l'arrière-pays du littoral se compose essentiellement de vastes étendues de garrigue à chênes Kermès, de steppes herbeuses, de pelouses sèches, de massifs forestiers de pin d'Alep et de chênes verts et de prairies productives irriguées, des céréales et des cultures fourragères. La strate arbustive est composée en grande partie d'arbousiers, de rejets de chênes, de calycotomes et autres filaires particulièrement appréciés par les bovins.

Ces milieux pâturés influencent le développement physique et mental des animaux.

L'élevage joue également lui-même un rôle environnemental de premier ordre puisqu'il influence l'évolution de la dynamique végétale des milieux naturels (sansouïres, prés salés, marais et pelouses) : les taureaux limitent l'accroissement de certaines espèces végétales, et utilisent de grands ensembles de végétation composés d'une mosaïque d'habitats juxtaposés et interconnectés.

En effet, dehors toute l'année, ils pâturent librement de grands clos et leurs critères de combativité et de résistance sont acquis à partir de l'utilisation de milieux naturels où les bêtes doivent affronter la faible disponibilité fourragère les excès du climat et la rudesse des zones (humidité ou vent violent, insectes, chaleur estivale).

Ces troupeaux de race « di Biòu », de race « Brave », sont élevés au sein de manades ou ganaderias.

6.1.2 Les facteurs humains

La présence de bovins de race foncée en Camargue a été relevée depuis la plus haute antiquité. Le plus ancien écrit faisant référence à la race bovine de Camargue est un texte de 1551 écrit par Quiqueran de Beaujeu, évêque de Sénès.

Les taureaux étaient alors utilisés pour les travaux agricoles et la production de viande.

Petit à petit, la finalité de l'élevage évolue vers les jeux taurins. Le déroulement de courses camarguaises est attesté dès le XVIII^{e} siècle et elles deviennent la finalité principale de l'élevage dans la seconde moitié du XIX^{e} siècle.

L'élevage est organisé selon un rythme saisonnier lié à la sélection du bétail sur des critères visuels de l'aptitude des bêtes à concourir pour les jeux taurins.

Les pratiques d'élevage traditionnelles sont à l'origine des manifestations taurines sous leur forme actuelle. Par exemple, avant d'être une attraction touristique et folklorique, la ferrade était une opération nécessaire à l'élevage de taureaux. Étant laissés à l'état sauvage sans clôtures, les pertes et les échanges entre manades étaient fréquents, les taureaux étaient donc marqués au fer du signe de leur élevage. Quant aux abrivado (terme venant du Provençal abriva : arriver), et bandido (terme venant du Provençal bandi : délivrer, lâcher), elles trouveraient leurs origines dans les traversées de villages lors des migrations saisonnières du troupeau, mais aussi de l'arrivée ou du départ des arènes où des attroupements de valets de ferme se formaient sur leur passage pour tenter de perturber la bonne marche du troupeau. Les gardians devaient résister à ceux qui se faisaient fort de démanteler la troupe de cavaliers et de faire échapper au moins un taureau.

L'existence aujourd'hui encore de troupeaux de taureaux en Camargue est possible grâce à la passion et la fascination que portent les hommes à ces animaux.

6.2 Les spécificités du produit

La viande reconnue en appellation d'origine « Taureau de Camargue » est issue d'animaux mâles ou femelles, âgés de dix-huit mois minimum, dont le mode d'élevage, exclusivement en extérieur sur de grands espaces, confère à la viande des particularités.

En effet, la viande issue de ces animaux a des caractéristiques particulières décrites dans une étude de l'INRAE (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation, et l'environnement) dont les principaux résultats démontrent que les muscles de ces animaux ont une couleur rouge intense et que la viande est peu grasse puisque les teneurs en lipides intramusculaires sont extrêmement faibles (5 décembre 2007, congrès « Rencontres autour des recherches sur les ruminants » organisé par l'INRA, maintenant INRAE et de l'institut de l'élevage).

La viande fraîche de « Taureau de Camargue » est rouge foncé, brillante, ferme et très peu persillée.

6.3 Le lien causal

La particularité de la viande du « Taureau de Camargue » est étroitement liée au milieu dont elle est issue et à la finalité de l'élevage, à savoir les jeux taurins qui nécessitent des animaux quasi sauvages élevés dans un milieu naturel préservé et sauvegardé. Le caractère nerveux et agressif des animaux répond en outre parfaitement à la destination des animaux et confère à la viande ses caractéristiques.

Les taureaux de Camargue issus des races locales traditionnelles, « di Biòu » et « Brave », sont particulièrement bien adaptés au milieu naturel de la Camargue : les étés y sont chauds et secs, les hivers froids et venteux, et les sols sont ceux développés sur les marais et roselières.

Élevés en liberté, les taureaux de Camargue se nourrissent des pâtures de la zone et passent au moins six mois en zone humide. Cette zone se caractérise par des paysages plats issus d'une géologie et d'une pédologie deltaïque particulière, marqués par la présence plus ou moins accentuée de sel. Sur ces sols pauvres d'un point de vue agronomique se trouvent des écosystèmes bien spécifiques.

Les qualités organoleptiques et le caractère particulier de la viande au niveau gustatif peuvent s'expliquer par la diversité des variétés de plantes présentes sur les milieux pâturés :

- plantes halophiles (salicornes, soude, obione…) en milieux salés ;
- roseaux et fétuques en milieux doux ;
- végétation naturelle de la garrigue en zone sèche ;
- végétation de pairies sur l'ensemble de l'aire géographique.

La couleur rouge intense de la viande est liée au pH de celle-ci qui peut être induit par l'alimentation alcaline des plantes halophiles. La finesse de son grain est caractérisée par le type de fibres musculaires qui sont développées par les mouvements réguliers des animaux sur les pâturages en système extensif (parcours). Ces déplacements volontaires et fréquents des animaux font également que les muscles puisent dans les graisses « pour se nourrir », offrant une viande pauvre en lipides.

Les taureaux de Camargue présentent une grande spécificité liée à l'action combinée du sol, du milieu et des conditions de vie.

Façonné par l'environnement dans lequel il vit et élevé depuis les temps anciens et selon un mode extensif, le taureau de Camargue est devenu un partenaire majeur du maintien de la biodiversité en Camargue.

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
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@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 37 du R1151/2012, 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. ÉLEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Jusqu'au distributeur final, la carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette d'identification qui précise**,** au minimum :

- le nom de l'appellation **;**
- le numéro d'abattage ou de tuerie ;
- le nom en clair de l'élevage ou le numéro de cheptel détenteur correspondant ;
- le mode d'abattage avec étourdissement,
- le symbole européen dans le même champ visuel que le nom de l'appellation.

9. EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler : viande appellation d'origine « Taureau de Camargue »

POINTS À CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. OUTILS DE PRODUCTION		
Localisation dans l'aire géographique des outils de production (zone sèche et zone humide, abattoir)	Liste des communes situées dans l'aire	Contrôle documentaire
Races	Di Biòu ou Brave	Contrôle documentaire
Participation aux jeux taurins	Les critères de sélection génétique doivent correspondre aux us et coutumes liés à la vocation des jeux taurins	Contrôle documentaire
B. CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION		
Période d'élevage en zone humide	Pâturage pendant au moins six mois par an sans affouragement	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Alimentation	Apports fourragers graines ou dérivés issus à 80 % de l'aire géographique	Contrôle documentaire
C. ABATTAGE		
Conditions d'abattage	L'abattage intervient dès le déchargement de la bétaillère, sans délais d'attente. Le stockage d'animaux à l'abattoir est interdit. Les animaux doivent être bloqués et assommés immédiatement. Un piège de contention spécial est obligatoire. Chaque opération d'abattage est conduite dans un souci de préservation du produit et non de productivité.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Conditions de découpe primaire	La fente est réalisée à la feuille ou à la scie à ruban de façon à ne pas échauffer la viande.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
D. CONTROLE PRODUIT		
Conformation de la carcasse	Grille de conformation.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel