Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Bœuf de Bazas »

homologué par arrêté du 20 janvier 2026, *JORF* du 23 janvier 2026
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026-05 du 29 janvier 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

Association de Défense du Bœuf de Bazas
2, La Jardiasse Est
33430 BAZAS

Tél. : + 33 (0)5 56 25 11 67
Courriel : odgboeufdebazas@gmail

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production prévues par le cahier des charges de l'IGP « Bœuf de Bazas ».

1) NOM DU PRODUIT

« Bœuf de Bazas ».

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition du produit

Le cahier des charges concerne la viande fraîche de gros bovins : viande n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer la conservation. Néanmoins, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme étant fraîches.

Origine génétique

Les animaux sont de race : bazadaise ou blonde d'aquitaine ou issus des croisements entre ces races précitées.

Type d'animaux

Seuls les types d'animaux dont les caractéristiques sont reprises ci-dessous sont concernés par l'indication géographique protégée "Bœuf de Bazas".

- Les génisses dont l'âge d'abattage est de 30 mois minimum et 48 mois maximum
- Les vaches dont l'âge d'abattage est de 36 mois minimum et 108 mois maximum
- Les bœufs dont l'âge d'abattage est de 36 mois minimum et 60 mois maximum

Les bœufs sont issus de mâles castrés avant l'âge de 1 an. Les animaux mâles entiers sont donc exclus.

Caractéristiques des carcasses

Les viandes commercialisées sous l'indication géographique protégée "Bœuf de Bazas" sont issues des carcasses répondant aux critères suivants :

- Poids minimum de : 300 kg pour les génisses
  300 kg pour les vaches
  380 kg pour les boeufs

Les carcasses doivent appartenir aux classes EUR du catalogue EUROP.

Etat d'engraissement : 3 et 4

En effet, ces classes d'un niveau de gras élevé permettent d'une part d'améliorer le persillé de la viande et d'autre part de favoriser une meilleure conservation de celle-ci, en recouvrant les muscles d'une couche de graisse protectrice.

La couleur de la viande est rouge franc.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La naissance, l'élevage et l'engraissement des animaux ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP « Bœuf de Bazas » dont le périmètre englobe le territoire du département de Gironde et le territoire des communes suivantes sur la base du Code Officiel Géographique (COG) de l'année 2025 :

Gers :

Communes en entier :

Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Aurensan, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bernède, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Cazaubon, Corneillan, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Gée-Rivière, Labarthète, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Laujuzan, Le Houga, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Loubédat, Luppé- Violles, Magnan, Manciet, Marguestau, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, MaumussonLaguian, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Projan, Ramouzens,

Réans, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint-Grième, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Mont, Salles-d'Armagnac, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan, Verlus, Viella.

Communes en partie :

Riscle (pour la seule partie correspondant au territoire de cette commune tel qu'il était défini avant sa fusion avec la commune de Cannet au 1er janvier 2019).

Landes :

Aire-sur-l'Adour, Arboucave, Arengosse, Argelouse, Artassenx, Arthez-d'Armagnac, Arue, Arx, Audon, Aureilhan, Bahus-Soubiran, Bascons, Bats, Baudignan, Bégaar, Belhade, Bélis, Benquet, Betbezer-d'Armagnac, Beylongue, Bias, Biscarrosse, Bordères-et-Lamensans, Bostens, Bougue, Bourdalat, Bourriot-Bergonce, Bretagne-de-Marsan, Brocas, Buanes, Cachen, Callen, Campagne, Campet-et-Lamolère, Canenx-et-Réaut, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Castandet, Castelnau-Tursan, Cazères-sur-l'Adour, Cère, Classun, Clèdes, Commensacq, Créon-d'Armagnac, Duhort-Bachen, Escalans, Escource, Estigarde, Eugénieles-Bains, Le Frêche, Gabarret, Gaillères, Garein, Gastes, Geaune, Geloux, Gouts, Grenadesur-l'Adour, Haut-Mauco, Herré, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Labouheyre, Labrit, Lacajunte, Lacquy, Laglorieuse, Lagrange, Laluque, Lamothe, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lauret, Lencouacq, Lesgor, Lesperon, Le Leuy, Liposthey, Losse, Lubbon, Lucbardez-et-Bargues, Lüe, Luglon, Lussagnet, Luxey, Maillas, Maillères, Mano, Mauries, Maurrin, Mauvezin-d'Armagnac, Mazerolles, Meilhan, Mézos, Mimizan, Miramont-Sensacq, Mont-de-Marsan, Montégut, Morcenx-la-Nouvelle, Moustey, Onesse-Laharie, Ousse-Suzan, Parentis-en-Born, Parleboscq, Payros-Cazautets, Pécorade, Perquie, Philondenx, Pimbo, Pissos, Pontenx-les-Forges, Pontonx-sur-l'Adour, Pouydesseaux, Pujo-le-Plan, Puyol-Cazalet, Renung, Retjons, Rimbez-et-Baudiets, Rion-des-Landes, Roquefort, Sabres, Saint-Agnet, Saint-Avit, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Eulalie-en-Born, Sainte-Foy, Saint-Gein, SaintGor, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Loubouer, Saint-Martin-d'Oney, SaintMaurice-sur-Adour, Saint-Paul-en-Born, Saint-Perdon, Saint-Pierre-du-Mont, Saint-Yaguen, Samadet, Sanguinet, Sarbazan, Sarron, Saugnac-et-Muret, Le Sen, Solférino, Sorbets, Sore, Souprosse, Tartas, Trensacq, Uchacq-et-Parentis, Urgons, Vert, Vielle-Soubiran, VielleTursan, Le Vignau, Villenave, Villeneuve-de-Marsan, Ychoux, Ygos-Saint-Saturnin.

Lot-et-Garonne :

Agmé, Allons, Antagnac, Anzex, Argenton, Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Beaupuy, Beauziac, Birac-sur-Trec, Bouglon, Boussès, Cambes, Casteljaloux, Castelnau-sur-Gupie, Caubon-Saint-Sauveur, Cocumont, Couthures-sur-Garonne, Durance, Duras, Escassefort, Esclottes, Fauguerolles, Gaujac, Gontaud-de-Nogaret, Grézet-Cavagnan, Guérin, Hautesvignes, Houeillès, Jusix, Labastide-Castel-Amouroux, Lachapelle, Lagupie, Lannes, Lévignac-de-Guyenne, Leyritz-Moncassin, Longueville, Loubès-Bernac, Marcellus, Marmande, Mauvezin-sur-Gupie, Meilhan-sur-Garonne, Mézin, Monteton, MontignacToupinerie, Montpouillan, Moustier, Pardaillan, Pindères, Pompogne, Poudenas, Poussignac, Puymiclan, Réaup-Lisse, La Réunion, Romestaing, Ruffiac, Saint-Astier, Saint-Avit, SaintBarthélemy-d'Agenais, Sainte-Bazeille, Sainte-Colombe-de-Duras, Sainte-

Gemme-Martaillac, Saint-Géraud, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Martin-Curton, Saint-Martin-Petit, Sainte-Maurede-Peyriac, Saint-Pardoux-du-Breuil, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Pierre-sur-Dropt, SaintSauveur-de-Meilhan, Saint-Sernin, Sauméjan, La Sauvetat-du-Dropt, Savignac-de-Duras, Seyches, Sos, Soumensac, Taillebourg, Villefranche-du-Queyran, Villeneuve-de-Duras, Virazeil.

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

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

Tous les moyens nécessaires sont mis en œuvre par les différents opérateurs (éleveurs, groupements de producteurs, abatteurs, grossistes et bouchers) pour assurer une traçabilité et garantir, pour chaque pièce de viande commercialisée, son origine dans la zone géographique décrite dans les chapitres précédents.

Ces dispositions sont résumées dans le tableau 1.

OPERATEURS	ELEMENTS DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
ELEVAGE Naissance	L'animal est identifié au plus tard avant l'âge de 7 jours avec une marque auriculaire agréée à chaque oreille, ces deux marques auriculaires portant le numéro national d'identification exclusif de l'animal. Création d'un document officiel, le Passeport, qui mentionne pour chaque animal : - le numéro d'identification de l'animal, - son sexe - son code race et celui de ses deux parents, - sa date de naissance - le numéro du cheptel de naissance (les 5 premiers chiffres désignent les numéros du code INSEE du département et de la commune de l'élevage). - la situation de l'animal par rapport à la prophylaxie.	Passeport Registre d'élevage Passeport
Transfert entre élevages	Enregistrement des naissances et des entrées / sorties des animaux dans un registre d'élevage chez les naisseurs engraisseurs. Le Passeport accompagne l'animal. Chaque détenteur de l'animal appose une étiquette de mouvement sur le Passeport : chaque lieu d'élevage est désigné par un numéro unique comprenant le code pays suivi de 8 chiffres (les 5 premiers chiffres désignent les numéros du code INSEE du département et de la commune de l'élevage). Ce passeport permet ainsi de connaître les différents lieux d'élevage où le bovin a séjourné.	

OPERATEURS	ELEMENTS DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
ENGRAISSEMENT Engraissement :	L'éleveur transmet une déclaration de mise en engraissement au groupement de producteurs au plus tard 4 mois avant l'abattage. Le groupement répertorie l'animal en cours d'engraissement au moins 4 mois avant la date présumée d'abattage.	Déclaration de mise en engraissement Registre d'engraissement
Enlèvement pour abattage :	L'éleveur délivre au transporteur une attestation de conformité qui mentionne pour chaque animal - le nom et l'adresse de l'éleveur, - le numéro d'identification de l'animal la date de naissance de l'animal, - le lieu où l'engraissement est réalisé, - la date et la signature de l'éleveur. L'animal est accompagné de son Passeport.	Attestation de conformité Passeport
ABATTOIR Abattage :	Soit à la bouverie, soit à la pesée, les animaux reçoivent un numéro de tuerie inscrit à l'encre alimentaire sur la carcasse, demi-carcasse, quartiers et pièces de gros avec os. Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi : il mentionne les informations suivantes : - la date d'abattage, - le numéro de tuerie, - le numéro d'identification de l'animal, - le poids de la carcasse, - la conformation, - l'état d'engraissement.	Registre de bouverie Passeport Ticket de pesée
Classement des carcasses réalisé par un agent mandaté par l'organisme de contrôle	L'agent mandaté sélectionne les carcasses pouvant bénéficier de l'indication géographique "Bœuf de Bazas" en vérifiant les points suivants : - origine de la carcasse : rapprochement Passeport, attestation de conformité et numéro d'identification individuel de l'animal, - poids de carcasse, - âge de l'animal, - race de l'animal, - conformation, état d'engraissement, - couleur de la viande.	

OPERATEURS	ELEMENTS DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
	Toute carcasse sélectionnée est marquée à l'encre alimentaire du logo "B.B." et reçoit un certificat qui mentionne les informations suivantes : - "Bœuf de Bazas", - nom et adresse de l'éleveur ayant assuré la finition, nom et adresse du destinataire, - date d'abattage, - numéro d'abattage, - numéro d'identification de l'animal, - poids labellisé, - poids de la carcasse, - classement, - durée de maturation, - adresse de I organisme certificateur, - adresse du groupement de producteurs, - numéro du certificat de garantie. Si la carcasse est débitée en 2 demi-carcasses ou en quartiers, chaque morceau reçoit un certificat. Un exemplaire du certificat est conservé par l'agent mandaté par l'organisme de contrôle. Les pièces de viandes sont expédiées accompagnées du certificat correspondant.	Certificat de garantie Marque sur carcasse 'B.B." Service Consommateur Certificat de garantie Facture
DETAILLANT Réception des viandes Commercialisation	Chaque pièce de viande est accompagnée de son certificat et doit porter la marque 'Bœuf de Bazas" Le certificat de garantie est affiché à la vue du consommateur.	* Facture * Certificat * Marque 'Bœuf de Bazas" * Certificat de garantie

Les certificats sont transmis à l'Association pour la Défense du Bœuf de Bazas et enregistrés dans un logiciel informatique qui permet le suivi des carcasses. Ainsi, pour chaque carcasse commercialisée, à partir du numéro de certificat accompagnant la carcasse, l'organisme de contrôle dispose des informations suivantes

- adresse du détaillant qui commercialise la viande,
- adresse de l'abattoir,
- adresse de l'éleveur ayant assuré la finition,
- numéro d'identification de l'animal,
- numéro de tuerie de l'animal,
- date d'abattage,
- date de naissance,
- classement à l'abattage,

- poids de carcasse

La tenue des enregistrements et la mise en œuvre des mesures citées dans le tableau précédent sont vérifiées par l'organisme de contrôle au cours de visites inopinées réalisées dans les élevages, à l'abattoir, chez le grossiste et chez les détaillants.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Conditions générales

Les méthodes d'obtention du « Bœuf de Bazas » se caractérisent principalement par une phase d'engraissement ou de finition précédée d'une phase, en période l'élevage, d'alimentation des animaux d'une manière traditionnelle.

5.2. Alimentation en phase d'élevage

La phase d'élevage d'une durée de plusieurs années se caractérise par une alimentation à base de fourrages naturels produits essentiellement sur l'exploitation. Quand les conditions climatiques le permettent, les animaux sont nourris au pâturage sur des prairies naturelles ou temporaires au minimum 7 mois consécutifs dans l'année. Durant la courte période hivernale les animaux sont nourris à l'aide de fourrages conservés dont la préparation a été particulièrement soignée.

La phase d'élevage vise à un développement squelettique et musculaire optimum de chaque animal afin qu'il puisse extérioriser au mieux au stade adulte ses potentialités durant la phase d'engraissement qui correspond à la préparation finale du produit.

Les hormones ou produits à action hormonale ou similaires sont interdits, conformément à la réglementation en vigueur, sauf les traitements jouant un rôle dans les phénomènes de reproduction, sous contrôle vétérinaire.

5.3. Alimentation en phase d'engraissement (finition)

Cette phase d'une durée minimum de 4 mois a pour objectif de finir l'engraissement des animaux. Elle permet d'atteindre les caractéristiques qualitatives optimales des carcasses et des viandes, décrites ci-dessus. Cette période de finition se réalise au pâturage et en étable. Quoiqu'il en soit, durant les 2 derniers mois avant l'abattage, l'animal est obligatoirement alimenté à l'auge en étable. Ce dernier point est particulièrement important car il permet à l'éleveur engraisseur d'adapter d'une façon adéquate la ration à l'état physiologique de l'animal et à son appétit afin d'apporter la quantité optimale d'énergie et de protéines nécessaires à l'obtention du persillé et du niveau de gras, qui apporteront à cette viande les qualités organoleptiques qui lui sont reconnues.

La finition est réalisée à l'aide de céréales ou issues (maïs, blé, orge, triticale, avoine, seigle …) complétées par des fourrages grossiers (pâturage, foins) et/ou racine et tubercules.

L'éleveur-engraisseur devra adapter la ration à l'état biologique de l'animal et à son appétit. Dans ce cadre, la distribution d'ensilage de maïs et ou d'herbe est autorisée, sans jamais dépasser 50% de la matière sèche de la ration, en complément des céréales qui devront être constituer la base énergétique de la ration.

En complément des céréales, la distribution de tourteaux (principalement de soja et de lin) est autorisée.

Traditionnellement plus de 70 % des aliments sont produits sur l'exploitation soit plus de 90% de l'alimentation

Les hormones et produits à action hormonale ainsi que les antibiotiques sont interdits comme adjuvants.

5.4. Enlèvement- transport

A des fins de bien-être animal, limitation du stress et suivi des carcasses, le temps de transport est limité.

Le temps maximum entre l'élevage et l'abattoir est de 4 heures.

Dans le cas d'un passage en centre d'allotement :

- le temps de transport maximum entre l'élevage et le centre d'allotement est de 4 heures.
- Le temps de transport maximum entre le centre d'allotement et l'abattoir est de 4 heures.

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

5.5 Abattage – Emoussage

Un soin particulier devra être apporté au maintien de la couche de gras sur les carcasses des animaux, afin d'améliorer les conditions de maturation et de conservation de la viande.

L'émoussage des carcasses n'a~~ura~~ pas lieu pour les carcasses ayant un niveau de gras égal à 3. Pour les carcasses au niveau de gras 4, un émoussage partiel laissant néanmoins une couche suffisante de graisse pour assurer la protection nécessaire définie ci-dessus est réalisée.

La maturation de la viande est un élément essentiel pour assurer une qualité optimale à cette dernière. Elle est fixée à 10 jours pleins minimum pour les viandes à griller et à rôtir (à l'exception de la hampe, de l'onglet et du filet) et à 4 jours minimum pour les pièces à bouillir ou à braiser.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

L'objectif de ce chapitre est de montrer l'ancienneté, la notoriété du Bœuf de Bazas depuis plusieurs siècles et jusqu'à ce jour et les caractéristiques qui en font une particularité gastronomique. Le lien entre le type de produit et son origine géographique permettra de déterminer l'étendue de l'aire de production.

6.1.Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production correspond à un certain nombre de "petites" régions qui sont essentiellement : le Bordelais, le Bazadais, une partie de l'Agenais, la Lande, le Marsan, et le Bas-Armagnac.
La description de l'aire géographique portera sur l'aspect agrologique, fourrager et climatique. Sa diversité permettra de mieux comprendre le lien qui existe entre le Bœuf de Bazas et l'aire de production.

a) d'un point de vue agrologique

Les origines géologiques ont donné naissance à des sols différents classés essentiellement en cinq groupes agrologiques :

- Les sols des palus et alluvions récents dont la plus grande partie portaient au début du siècle de riches prairies et secondairement des vignes et cultures diverses. La superficie totale est de plus ou moins 100.000 ha (dont 15.000 ha de marais).
- Les sols siliceux-sablonneux : Les landes occupent la majeure partie des sols siliceux sablonneux, aujourd'hui recouverts de pin maritime dont la plantation s'est réalisée dans le courant du 19ème siècle. Une partie de ces terres était occupée autrefois par des prairies qui pouvaient être remarquables si elles étaient entretenues. Le territoire couvre aujourd'hui quelque 1.000.000 ha sur toute la partie ouest de la zone de production.
- Les sols graveleux : Ils sont essentiellement plantés en vignes. On les retrouve surtout sur la rive gauche de la Garonne et de la Gironde mais également sur les abords de l'Adour et de ses affluents en Chalosse, Armagnac et Tursan.
- Les sols sablo-argileux et argilo-calcaire : Ils donnent les meilleures terres de cultures. On y trouve aussi de bonnes prairies. On les retrouve majoritairement dans la zone où la polyculture et l'élevage sont les plus développés.

Ils sont répartis sur toute la zone de production.

Les sols argilo-calcaire correspondent en Gironde essentiellement à des zones situées dans le Médoc, le Blayais, le Libournais et une partie de l'Entre-Deux-Mers. Dans le département des Landes, ces sols sont recouverts de sable et n'affleurent ponctuellement que sur les flancs des vallées et sur des buttes résiduelles.

b) d'un point de vue fourrager

Sur ces différents types de sols poussent des herbages exploités en prairies permanentes (en prairies naturelles) en prairies temporaires ou en fourrages annuels.

- Les prairies naturelles

Elles ont fortement diminué dans le courant du 19ème siècle par le boisement de la lande. La superficie est aujourd'hui de plus ou moins 100.000 ha.

La flore rencontrée dans la lande se compose essentiellement de fétuque, agrostis, crételle, flouve odorante et luzerne lupuline. Fougères, ajoncs apparaissent souvent au voisinage des bois.

Sur les autres types de sols où poussent les prairies, la flore est moins caractéristique : on trouve l'avoine élevée, le ray-grass, des paturins, bromes, fétuque des prés, dactyle et houlque laineuse.

Peu d'engrais sont apportés aux prairies.
Elles sont utilisées pour le pacage et la production de foin.

- Les prairies artificielles.

Leur superficie est approximativement de 20.000 ha. Les plantes qui la composent sont essentiellement le ray-grass d'Italie, la fétuque, le brome et le dactyle.
La durée d'utilisation n'est que de quelques années.
Elles sont utilisées dans le même but que les prairies permanentes.

- Les fourrages annuels :

C'est le maïs fourrage qui est le plus développé. Ses qualités nutritives par sa valeur énergétique élevée sont bien connues dans l'aire de production et en dehors de celle-ci puisque ce maïs a de tout temps été régulièrement exporté dans des départements du centre de la France. D'autre part, récoltés à un stade de maturation optimum, le maïs grain moulu et incorporé dans la ration des animaux a grandement contribué à la réputation des engraisseurs de l'aire de production. La superficie couverte par la culture de maïs dans l'aire de production dépasse les 200.000 ha.
On peut rencontrer également des racines et tubercules tel que la betterave fourragère et le rutabaga.

c) d'un point de vue climatique

Le climat régnant sur la zone de production est de type océanique : les hivers sont doux, les températures estivales très supportables et les pluies, relativement fréquentes, se répartissent en toute saison.
La pluviométrie moyenne varie de 800 à 1100 mm, celle-ci étant plus importante sur toute la partie couverte par la forêt (moitié sud de la zone de production).
La température moyenne minimum varie de 6° en janvier à 19° en juillet et août. Les amplitudes quotidiennes sont faibles. Néanmoins, la zone sablonneuse de la zone de production a des températures matinales plus fraîches, à mettre en relation avec la nature du sol qui a peu d'inertie thermique et se refroidit plus rapidement la nuit.
L'ensoleillement est important sur toute la zone de production avec néanmoins des bancs de brouillard plus fréquent sur la partie boisée.

La douceur du climat, la pluviométrie et l'ensoleillement relativement abondants auront un effet positif sur la qualité des herbages rencontrés dans la zone de production.

Le bœuf de Bazas fait partie du patrimoine régional : animal de trait, il fût utilisé jusqu'à la fin des années cinquante pour le travail de la vigne, le débardage du bois et tous travaux de traction animale.

Son extension géographique découle de ces aptitudes : zones de vignobles, forêts girondines et landaises.
On pourrait donc schématiser en disant que les zones de polyculture élevage réparties sur toute l'aire de production ont permis la sélection d'un animal dont les excellentes performances au travail de traction étaient utilisées dans les forêts et les vignes voisines.
La qualité des fourrages et des céréales produits sur place, associés à la grande expérience des éleveurs assurant la finition ont permis l'élaboration de cette viande haut de gamme.

L'appellation « Bœuf de Bazas » remonte au XIII^{ème} siècle et concernait les meilleures races à viande locales produites dans la région de la ville de Bazas.

Pour preuve cet article de presse qui précise « C'est sous le ciel de Guyenne et Gascogne qu'est née et se perpétue depuis le XIII^{ème} siècle, la tradition d'élevage du Bœuf de Bazas. Issu d'élevages sélectionnés des meilleures races à viande de notre région et en particulier la fameuse bazadaise, le bœuf de Bazas est suivi et contrôlé depuis la ferme où il s'épanouit, entouré de soins attentifs, jusqu'aux étals des bouchers les plus exigeants ».

D'autre part, les résultats des concours régionaux au XIX^{ème} siècle font état des races présentes sur la zone. On cite notamment la race garonnaise (race de travail de la vallée de la Garonne et rameau fondateur de la Blonde d'Aquitaine), la bazadaise et d'autres races aujourd'hui disparues.

« Qu'il nous suffise pour terminer de rappeler le magnifique concours régional organisé à Agen, du 9 au 17 mai 1870, à l'occasion de l'inauguration de la statue de Jasmin. Huit départements y participaient. Etaient représentées par un total de 386 bêtes , les races garonnaises, gasconne, bazadaise, carolaise de Saint Girons et d'Aure, de Lourdes et d'Argelès, et la béarnaise. » (L'Almanach de l'Eleveur). »

Engraissé en fin de carrière, le Bœuf de Bazas était commercialisé gras, vers l'âge de sept à huit ans, ce qui explique la couleur rouge franc de la viande, ainsi que l'importance du persillé et de la graisse de couverture répondant à une exigence gastronomique locale :

Néanmoins, ils étaient également très appréciés sur les marchés parisiens et du Midi de la France (cf. ouvrage du Docteur Daugreilh, déjà cité). A l'époque, malgré une couleur jaune de la graisse (pourtant défavorable à la vente) l'excellente qualité de viande du Bœuf de Bazas lui a toujours permis de conquérir ces marchés.

D'ailleurs en 1852, un lot de ces bœufs a emporté un prix sur le marché de Bordeaux récompensant le meilleur état de finition associant la conformation et le niveau d'engraissement, ce qui a fait dire à Monsieur Dupont, auteur d'un livre sur l'espèce bovine en Gironde ("De l'espèce Bovine dans la Gironde" Bordeaux 1855) que les Bœufs de Bazas étaient proches du degré d'engraissement qu'aiment tant les anglais.

La qualité de l'engraissement était sans nul doute liée à l'expérience des éleveurs de la région dont la réputation en qualité d'excellents soigneurs est rappelée dans l'ouvrage de Monsieur Ballan traitant de la région Bazadaise en 1934.

6.2.Spécificité du produit

Les carcasses présentent des états d'engraissement 3 et 4. Cette spécificité régionale correspond à un savoir –faire des éleveurs de la zone et est ancrée sur l'aire géographique

L'absence d'émoussage des carcasses ou un émoussage limité correspond également à la demande traditionnelle des bouchers locaux et est une des caractéristiques de ce produit. Ils améliorent ainsi la qualité la viande commercialisée.

Cette étape de la préparation de la carcasse a lieu en abattoir.

6.3. Lien causal

Dès le XIIIème siècle, sous la souveraineté du roi d'Angleterre, Edouard, Duc de Guyenne, le marché de la viande revêtait une telle importance que celui-ci faisait l'objet de revendications entre le corps de la Ville et le Chapitre. La portée de cette activité a donné naissance à la fête des Bœufs Gras qui n'a cessé d'exister même à des époques (Ancien Régime) où elle fût menacée.

Cette particularité est à mettre en relation avec la fidélité qu'affichent les bouchers de Bazas et des environs à perpétuer la "Fête des Bœufs Gras" le jeudi de Carnaval : « Tous les ans depuis plus de 9 siècles, le jeudi qui précède la Mardi Gras est un jour de fête très attendu à Bazas ; c'est la fête des bœufs gras « la fête des bœufs gras » (texte issu du Glaneur n°3516 du 12/01/1902)

Devenu inutile aux travaux dans les vignes et les forêts depuis l'avènement du machinisme agricole, le Bœuf de Bazas ne représente plus qu'une production confidentielle au début des années 70.

Le récent essor des viandes "festives" et le regain d'intérêt des consommateurs pour les produits de qualité identifiés ont permis au Bœuf de Bazas de reconquérir sa notoriété.

Il sort de l'oubli au cours des années 80, unanimement salué par la presse (VSD du 27/06/1985, Le Point janvier 1986 Suivez le Bœuf par Gault-Millau).

C'est ce succès qui incite le SELBOR à déposer sa marque commerciale "Bœuf de Bazas" en juillet 1986 et à imposer à la filière des contraintes identiques à celles du label.

Encore aujourd'hui, il s'agit d'une production limitée (environ 500 carcasses par an) qui répond à un cahier des charges respectueux de la tradition d'élevage et d'engraissement.

Jusqu'à ce jour, il est abattu à l'abattoir de Bazas.

Comme il a été dit plus haut, la commercialisation se fait actuellement auprès d'une quinzaine de boucheries de la région qui contribuent encore et toujours à la réputation de la viande de Bazas

- au niveau local :

Les ventes de bœufs de Bazas augmentent significativement en février, mois du Carnaval : en 2006, l'état des livraisons montre des ventes supérieures à 51% de celles réalisées sur l'année (cf statistiques des ventes 2006)

La fête des bœufs gras à BAZAS au moment du carnaval attire tous les ans un nombreux public. Cette fête est fondée sur la spécificité et la notoriété du produit et a contrario, permet de maintenir au fil du temps la notoriété du bœuf de Bazas, le Guide du Routard cite d'ailleurs cette fête en tant que référence du folklore aquitain.

D'autres communes de la zone IGP ont également développé des manifestations de ce type.

Elle dépasse largement le cadre local. On peut reprendre au niveau national quelques exemples récents :

- L'article du FIGARO daté du 16/02/2003 et intitulé « le bœuf gras fait son carnaval »
- La recette de « croustillant de queue de bœuf de Bazas au foie gras de canard poêlé des Landes » présentée dans le cadre de l'émission » Les escapades de Petitrenaud » diffusé sur France 5.

La production de Bœuf de Bazas représente indéniablement un atout majeur pour la vie économique, la réputation et la gastronomie de notre région.

La rigueur du cahier des charges, le mode de production traditionnel et la zone de production limitée sont autant de garanties de qualité et de conformité pour le consommateur.

Autant pour le boucher que pour le consommateur, la dénomination "Bœuf de Bazas" évoque un produit bien connu de notre région.

Par ailleurs, la production de "Bœuf de Bazas" participe au maintien de l'élevage dans des régions défavorisées de la Gironde et des Landes.

La valorisation des vastes surfaces fourragères sur le mode de l'extensification convient bien à la production de Bœuf de Bazas et participe à l'aménagement du territoire par la mise en valeur des paysages ruraux, menacés par la faible rentabilité des activités agricoles locales.

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 : (33) (0)1 44 97 17 17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) 2024/1143, 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 comporte dans le même champ visuel :
- La dénomination enregistrée du produit : « Bœuf de Bazas »
- Le symbole IGP de l'Union européenne

L'étiquetage comporte une plage informative destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit :
- type d'animal
- numéro d'identification de l'animal
- numéro d'identifiant de la carcasse le cas échéant (numéro de tuerie)
- date de naissance
- race
- nom et adresse de l'éleveur
- date d'abattage
- poids de carcasse
- classement
- nom du destinataire

Ce certificat accompagne la carcasse, ½ carcasse ou quartier jusqu'à la vente au consommateur.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler	Méthodes d'évaluation
Né et élevé dans l'aire	documentaire
Age d'abattage	documentaire
Durée de pâturage	documentaire
Durée d'engraissement	documentaire
Durée de transport	documentaire
Caractéristique des carcasses	Documentaire et visuel
Emoussage	Documentaire et visuel
Durée de maturation	Documentaire et visuel