Cahier des charges de la dénomination « Charolais de Bourgogne »
homologué par l'arrêté du 19 novembre 2015 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Charolais de Bourgogne » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée, *JORF* du 28 novembre 2015
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 49-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association Charolais de Bourgogne
Maison de l'Agriculture
1 rue des Coulots
21110 Bretenière
Tél. : (33) (0)3 80 48 43 00
Fax : (33) (0)3 80 48 43 43
Courriel : charolaisdebourgogne@bourgogne.chambagri.fr

Composition : éleveurs indépendants ou regroupés, abattoirs, abatteurs, ateliers de découpe et ateliers de surgélation

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1 : « Viande et abats frais »

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 :

CATEGORIE	Age minimum	Age maximum	Poids minimum de la carcasse	Conformation	Etat d'engraissement
JEUNE BOVIN	14 mois	24 mois	320 kg	E, U, R	2-3-4
GENISSE	24 mois		280 kg	E, U, R	2-3-4
VACHE		10 ans	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,
- en Unité de Vente Consommateur Magasin (UVCM) ou Unité de Vente Consommateur Industriel (UVCI).

La viande « Charolais de Bourgogne » est une viande de couleur rouge franc, finement persillée, peu grasse, peu nerveuse, tendre et juteuse.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La viande bovine « Charolais de Bourgogne » provient d'animaux nés, élevés et engraissés dans l'aire géographique qui s'étend aux territoires des communes suivantes :

Département de l'Ain (01) – 54 communes
Arbigny, Asnières-sur-Saône, Bagé-le-Châtel, Beaupont, Beny, Bey, Boz, Chavannes-sur-Reyssouze, Chevroux, Coligny, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Crottet, Curciat-Dongalon, Domsure, Feillens, Garnerans, Genouilleux, Gorrevod, Grièges, Guereins, 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-Bagé, Saint-Bénigne, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Etienne-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, Vesines, 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, Lère, Lugny-Champagne, Marseilles-les-Aubigny, Ménetou-Ratel, Ménétréol-sous-Sancerre, Précy, Saint-Bouize, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Saint-Léger-le-Petit, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Satur, Sancergues, Sancerre, Savigny-en-Sancerre, Sens-Beaujeu, Sevry, Sury-près-Lère, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Torteron, Veaugues, Verdigny, Vinon.

Département de Côte d'Or (21) – 354 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, Athié, Aubaine, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-la-Ronce, Aubigny-les-Sombernon, Auvillars-sur-Saône, Auxant, Auxey-Duresses, Avosnes, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Bard-le-Régulier, Bard-les-Epoisses, Baubigny, Baulme-la-Roche, Beaune, Bellenot-sous-Pouilly, Benoisey, Bessey-en-Chaume, Bessey-la-Cour, Bessey-les-Cîteaux, Beurey-Bauguay, Beurizot, Bierre-les-Semur, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Blancey, Blanot, Bligny-le-sec, Bligny-les-Beaune, Bligny-sur-Ouche, Bonnencontre, Bouhey, Bouilland, Boussey, Boux-sous-Salmaise, Bouze-les-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-Armancon, 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-les-Baigneux, Chazilly, Chevannay, Chevigny-en-Valière, Chivres, Chorey-les-Beaune, Civry-en-Montagne, Clamerey, Clomot, Colombier, Combertault, Comblanchien, Commarin, Corberon, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Cîteaux, Corgengoux, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Corpoyer-la-Chapelle, Corrombles, Corsaint, Courcelles-Frémoy, Courcelles-les-Montbard, Courcelles-les-Semur, Créancey, Crépand, Crugey, Culêtre, Cussy-la-Colonne, Cussy-le-Châtel, Dampierre-en-Montagne, Darcey, Detain-et-Bruant, Diancey, Dompierre-en-Morvan, Drée,

Ebaty, Echalot, Echannay, Echevronne, Ecutigny, Eguilly, Epernay-sous-Gevrey, Epoisses, Eringes, Esbarres, Essey, Etormay, Fain-les-Montbard, Fain-les-Moutiers, Le Fête, Flavigny-sur-Ozerain, Flée, 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, Ivry-en-Montagne, Izeure, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jeux-les-Bard, Jouey, Jours-les-Baigneux, Jours-en-Vaux, Juillenay, Juilly, Labergement-les-Seurre, Labruyère, Lacanche, Lacour-d'Arcenay, Ladoix-Serrigny, Lanthes, Lantilly, Lechâtelet, Levernois, Liernais, Longecourt-les-Culêtre, Lusigny-sur-Ouche, Maconge, Magnien, Magny-la-Ville, Magny-les-Aubigny, Magny-les-Villers, Mâlain, Maligny, Manlay, Marcellois, Marcheseuil, Marcigny-sous-Thil, Marcilly-et-Dracy, Marcilly-Ogny, Marigny-le-Cahoüet, Marigny-les-Reullée, Martrois, Massingy-les-Semur, Massingy-les-Vitteaux, Mavilly-Mandelot, Meilly-sur-Rouvres, Meloisey, Menesble, Menessaire, Ménetreux-le-Pitois, Merceuil, Mesmont, Meursanges, Meursault, Millery, Mimeure, Minot, Missery, Moitron, Molinot, Molphey, Montagny-les-Beaune, Montberthault, Montceau-et-Echarnant, Monthélie, Montigny-Montfort, Montigny-Saint-Barthélémy, 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-les-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-les-Beaune, Saffres, Saint-Andeux, Saint-Anthot, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Broing-les-Moines, Sainte-Colombe-en-Auxois, Saint-Didier, Saint-Euphrone, Saint-Germain-de-Modéon, Saint-Germain-les-Senailly, Saint-Hélier, Saint-Jean-de-Bœuf, Sainte-Marie-la-Blanche, Saint-Martin-de-la-Mer, Saint-Mesmin, Saint-Nicolas-les-Cîteaux, Saint-Pierre-en-Vaux, Saint-Prix-les-Arnay, Saint-Rémy, Saint-Romain, Sainte-Sabine, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Thibault, Saint-Victor-sur-Ouche, Salmaise, Santenay, Santosse, Saulieu, Saussey, Savigny-les-Beaune, Savigny-sous-Mâlain, Savilly, Savouges, Seigny, Semarey, Semur-en-Auxois, Senailly, Seurre, Sincey-les-Rouvray, Sombernon, Souhey, Source-Seine, Soussey-sur-Brionne, Sussey, Tailly, Terrefondrée, Thénissey, 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, Vandenesse-en-Auxois, Vauchignon, Vaux-Saules, Veilly, Vélogny, 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.

Département de la Loire (42) – 46 communes

Ambierle, Arcinges, Arçon, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Le Crozet, Cuinzier, Ecoche, La Gresle, Jarnosse, Mably, Maizilly, Mars, Nandax, Noailly, Les Nöés, 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'Estreaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans.

Département de la Nièvre (58) – 309 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, Balleray, 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, La Chapelle-Saint-André, Chantenay-Saint-Imbert, La Charité-sur-Loire, Charrin, Chasnay, Château-Chinon(Ville), Château-Chinon(Campagne),

Châteauneuf-Val-de-Bargis, Châtillon-en-Bazois, Chatin, Chaulgnes, Chaumard, Chaumot, Chazeuil, Chevannes-Changy, Chevenon, Chevroches, Chiddes, Chitry-les-Mines, Chougny, Ciez, Cizely, Clamecy, La Collancelle, Colmery, Corancy, Corbigny, Corvol-d'Embernard, Corvol-l'Orgueilleux, Cosne-Cours-sur-Loire, Cossaye, Coulanges-les-Nevers, Couloutre, Courcelles, Crux-la-Ville, Cuncy-les-Varzy, Dampierre-sous-Bouhy, Decize, Devay, Diennes-Aubigny, Dirol, Dommartin, Dompierre-sur-Héry, Dompierre-sur-Nièvre, Donzy, Dornes, Druy-Parigny, Dun-les-Places, Dun-sur-Grandry, Empury, Entrains-sur-Nohain, Epiry, Fachin, La Fermeté, Fertrève, Fléty, Fleury-sur-Loire, Flez-Cuzy, Fourchambault, Fours, Frasnay-Reugny, Gacogne, 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-Fretoy, 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'Eglise, Marigny-sur-Yonne, Mars-sur-Allier, Marzy, Maux, Menestreau, Menou, Mesves-sur-Loire, Metz-le-Comte, Mhère, Michaugues, Millay, Moissy-Moulinot, Monceaux-le-Comte, Montambert, Montapas, Montaron, Montenoison, Mont-et-Marre, 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, Ourouer, 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, Préporche, Raveau, Remilly, 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-Bénin-d'Azy, Saint-Bénin-des-Bois, Saint-Bonnot, Saint-Brisson, Sainte-Colombe-des-Bois, Saint-Didier, Saint-Eloi, 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, Saint-Malo-en-Donziois, Sainte-Marie, 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-Chatel, Saint-Père, Saint-Péreuse, Saint-Pierre-du-Mont, Saint-Pierre-le-Moutier, Saint-Quentin-sur-Nohain, Saint-Réverien, Saint-Saulge, Saint-Seine, Saint-Sulpice, Saint-Vérain, Saizy, Sardy-les-Epiry, Sauvigny-les-Bois, Savigny-Poil-Fol, Saxi-Bourdon, Semelay, 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-Vevres, Tronsanges, Trucy-l'Orgueilleux, Urzy, Vandenesse, Varennes-les-Narcy, Varennes-Vauzelles, Varzy, Vauclaix, Verneuil, Vielmanay, Vignol, Villapourçon, Villiers-le-Sec, Ville-Langy, Villiers-sur-Yonne, Vitry-Laché.

Département du Rhône (69) – 42 communes

Aigueperse, Les Ardillats, Avenas, Azolette, Beaujeu, Belleville, Cenves, Cercié, Charentay, Chénas, Chiroubles, Corcelles-en-Beaujolais, Dracé, Emeringes, Fleurie, Juliénas, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Monsols, Odenas, Ouroux, Propières, Quincié-en-Beaujolais, Regnié-Durette, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint-Christophe, Saint-Clément-de-Vers, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Jacques-des-Arrêts, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Lager, Saint-Mamert, Taponas, Trades, Vauxrenard, Vernay, Villié-Morgon.

Département de Saône et Loire (71) – 568 communes

L'Abergement-de-Cuisery, L'Abergement-Sainte-Colombe, Allerey-sur-Saône, Alleriot, 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-le-Châtel, Berzé-la-Ville, Bey, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Les Bizots, Blanot, Blanzy, Bois-Sainte-Marie, Bonnay, Les Bordes, Bouhans, La Boulay, Bourbon-Lancy, Bourg-le-Comte, Bourgvilain, Bouzeron, Boyer, Bragny-sur-Saône, Brandon, Branges, Bray, Bresse-sur-Grosne, Le Breuil, Briant, Brienne, Brion, Broye, Bruailles, Buffières, Burgy, Burnand, Burzy, Bussières, Buxy, 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, Charrette-Varennes, La Charmée, Charmoy, Charnay-les-Chalon, Charnay-les-Mâcon, Charolles, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Chassigny-sous-Dun, Chassy, Château, Châteauneuf, Châtel-Moron, Chatenay, Châtenoy-en-Bresse, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Chaufailles, La Chaux, Cheilly-les-Maranges, Chenay-le-Chatel, Chenoves, Cherizet, Chevagny-les-Chevrières, Chevagny-sur-Guye, Chiddes, Chissey-en-Morvan, Chissey-les-Mâcon, Ciel, Ciry-le-Noble, La Clayette, Clermain, Clessé, Clessy, Cluny, Clux-Villeneuve, Collonge-en-Charollais, Collonge-la-Madeleine, Colombier-en-Brionnais, La Comelle, Condal, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Coublanc, Couches, Crèches-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-les-Maranges, Diconne, Digoin, Dommartin-les-Cuiseaux, Dompierre-les-Ormes, Dompierre-sous-Sanvignes, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-les-Couches, Dracy-Saint-Loup, Dyo, Ecuelles, Ecuisses, Epertully, Epervans, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Etrigny, Farges-les-Chalon, Farges-les-Mâcon, Le Fay, Flacey-en-Bresse, Flagy, Fleurville, Fleury-la-Montagne, Fley, Fontaines, Fontenay, Fragnes, Frangy-en-Bresse, La Frette, Fretterans, Frontenard, Frontenaud, Fuissé, Génelard, La Genète, Genouilly, Gergy, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Gibles, Gigny-sur-Saône, Gilly-sur-Loire, Givry, Gourdon, La Grande-Verrière, Grandvaux, Granges, Grévilly, Grury, Guerfand, Les Guerreaux, Gueugnon, La Guiche, Huilly-sur-Seille, Hautefond, L'Hôpital-le-Mercier, Hurigny, Igé, Igornay, Iguérande, Issy-l'Evêque, Jalogny, Jambles, Joncy, Joudes, Jouvençon, Jugy, Juif, Jully-les-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, La Loyère, Lucenay-l'Evêque, Lugny, Lugny-les-Charolles, Lux, Mâcon, Mailly, Malay, Maltat, Mancey, Marcigny, Marcilly-la-Gueurce, Marcilly-les-Buxy, Marigny, Marizy, Marly-sous-Issy, Marly-sur-Arroux, Marmagne, Marnay, Martailly-les-Brancion, Martigny-le-Comte, Mary, Massilly, Massy, Matour, Mazille, Melay, Mellecey, Ménétreuil, Mercurey, Mervans, Messey-sur-Grosne, Mesvres, Milly-Lamartine, Le Miroir, Mont, Montagny-les-Buxy, Montagny-près-Louhans, Montagny-sur-Grosne, Montbellet, Montceaux-les-Mines, Montceaux-l'Etoile, Montceaux-Ragny, Montcenis, Montchanin, Montcony, Montcoy, Monthelon, Montjay, Mont-les-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, 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, 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-Bérain-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, Sainte-Cécile, Saint-Christophe-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Brionnais, Saint-Clément-sur-Guye, Sainte-Croix, Saint-Cyr, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Didier-en-Brionnais, Saint-Didier-sur-Arroux, Saint-Edmond, Saint-Emiland, Saint-Etienne-en-Bresse, Saint-Eugène, Saint-Eusèbe, Saint-Firmin, Saint-Forgeot, Sainte-Foy, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Germain-en-Brionnais, Saint-Germain-les-Buxy, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Sainte-Hélène, Saint-Huruge, Saint-Igny-de-Roche, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Jean-de-Trézy, 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-les-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-les-Châteauneuf, Saint-Maurice-les-Couches, Saint-Micaud, Saint-Nizier-sur-Arroux, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Prix, Saint-Racho, Sainte-Radegonde, 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-des-Prés, Saint-Vincent-en-Bresse, Saint-Vincent-Bragny, Saint-Yan, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-les-Maranges, Sancé, Santilly, Sanvignes-les-Mines, Sarry, Sassangy, Sassenay, Saules, Saunières, Savianges, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Grosne, Savigny-sur-Seille, La Celle-en-Morvan, 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, Varennes-le-Grand, Varennes-les-Mâcon, Varenne-Saint-Germain, Varennes-Saint-Sauveur, Varennes-sous-Dun, Vauban, Vaudebarrier, Vaux-en-Pré, Vendenesse-les-Charolles, Vendenesse-sur-Arroux, Verdun-sur-le-Doubs, Vergisson, Vérissey, Verjux, Verosvres, Vers, Versaugues, Verzé, Le Villars, Villegaudin, Villeneuve-en-Montagne, Vincelles, Vindecy, La Vineuse, Vinzelles, Viré, Virey-le-Grand, Viry, Vitry-en-Charollais, Vitry-les-Cluny, Vitry-sur-Loire, Volesvres.

Département de l'Yonne (89) – **83** communes
Andryes, Angely, Annay-la-Côte, Annéot, Asquins, Athié, Avallon, Beauvilliers, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Bussières, Chamoux, Chastellux-sur-Cure, Cisery, Coutarnoux, Cussy-les-Forges, Diges, Dissangis, Domecy-sur-Cure, Domecy-sur-le-Vault, Dracy, Etaule, Foissy-les-Vézelay, Fontaines, Fontenay-près-Vézelay, Fontenoy, Girolles, Givry, Guillon, 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, Sainte-Colombe-sur-Loing, Saint-Fargeau, Saint-Germain-des-Champs, Saint-Léger-Vauban, Sainte-Magnance, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-sur-Ocre, Saint-Père, Saints-en-Puisaye, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Santigny, Sauvigny-le-Beuréal, Sauvigny-le-Bois, Savigny-en-Terre-Plaine, Sceaux, Sermizelles, Talcy, Tannerre-en-Puisaye, Tharoiseau, Tharot, Thizy, Thory, Toucy, Treigny, Trévilly, Vassy-sous-Pisy, Vault-de-Lugny, Vézelay, Vignes.

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

Obligations déclaratives

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

- l'identification de l'opérateur,
- l'identification de l'éleveur,
- la date d'abattage,
- le numéro d'identification des bovins,
- pour chaque carcasse :
    - le poids fiscal,
    - l'état d'engraissement,
    - la conformation,
    - l'âge en mois à l'abattage,
- le poids en viande vendue sous l'IGP.

Les opérateurs, intervenant dans les activités d'élevage et de finition, doivent adresser au premier trimestre un récapitulatif annuel des ventes sous IGP précisant notamment :

- l'identification de l'opérateur,

– les numéros d'identification des bovins par catégorie.

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,
    - l'âge en mois à l'abattage,
- le poids en viande vendue sous l'IGP.

Traçabilité

Les opérateurs, intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissage, élevage et engraissement, tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique de l'exploitation et de ses parcelles ;
- le chargement global de l'exploitation ;
- les surfaces en herbe et en SFP ;
- les éléments pérennes du paysage ;
- l'origine et la nature des fourrages distribués aux bovins ;
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux bovins.

Les opérateurs, intervenant dans l'activité d'abattage des bovins, doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les durées des différentes étapes (descente en température ; maturation),
- l'enregistrement des températures,
- le pH de la carcasse.

Contrôle des produits

La carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui assure l'identification de la viande.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie

<table>
<tr><th>Etape</th><th>Opérateur</th><th>Points à contrôler</th><th>Points à contrôler communs aux étapes</th></tr>
<tr><td>Naissage

Elevage</td><td>Naisseur

Eleveur</td><td>- Lieu de naissance des veaux
- Conduite d’élevage des veaux (sevrage, tri)
- Alimentation des veaux
- Chargement global de l’exploitation
- Taux de renouvellement du troupeau de mères
- Surface en herbe
- Nombre de cycle pâture/étable
- Durée annuelle de pâturage
- Quantité d’aliments concentrés complets ou complémentaires distribués</td><td rowspan="3">- Dossier d’identification
- Traçabilité
- Localisation géographique de l’exploitation
- Type racial des animaux destinés à produire l’IGP
- Type racial des parentaux
- Nombre des sessions physiques
- Mise en pension
- Pourcentage d’éléments pérennes du paysage
- Provenance des fourrages distribués
- Nature des fourrages distribués
- Composition des aliments concentrés complets ou complémentaires distribués
- Réalisation et conservation et des foins et ensilages
- Produits et additifs distribués</td></tr>
<tr><td>Finition</td><td>Engraisseur</td><td>- Durée de présence des animaux sur l’exploitation de finition
- Durée de finition des bovins
- Conditions de finition des bovins</td></tr>
<tr><td>Abattage</td><td>Structure d’abattage</td><td>- Conditions d’attentes et d’amenées avant abattage
- Délai enlèvement/abattage
- Conditions de ressuage des carcasses
- Caractéristiques des carcasses
- Classement des carcasses</td></tr>
<tr><td>Découpe</td><td>Atelier de découpe</td><td></td><td rowspan="5">- Dossier d’identification
- Traçabilité
- Durée de maturation de la viande
- Etiquetage</td></tr>
<tr><td>Surgélation / congélation</td><td>Atelier de surgélation / congélation</td><td>- Nature des pièces surgelées
- Nature des pièces congelées</td></tr>
<tr><td>Transformation</td><td>Atelier de transformation</td><td>- Conditions de hachage</td></tr>
<tr><td>Commercialisation</td><td>Détaillant</td><td>- Etat de vente de la viande surgelée</td></tr>
</table>

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 triés 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 en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, 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

Les veaux sont élevés par leur mère ou leur nourrice exclusivement au pis et ont accès à leur fourrage jusqu'à leur sevrage.

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 jeunes bovins 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 :

- graines de céréales et produits dérivés,

- graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés,
- 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, algues et produits dérivés,
- produits laitiers et produits dérivés,
- vinasses
- minéraux et produits dérivés.

Les foins et les ensilages sont parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissures). L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques.

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.

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

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 doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur.

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].

Ressuage des carcasses

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

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

[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.

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.

La viande doit être d'une couleur rouge franc. Ces éléments sont appréciés à la coupe, c'est-à-dire à l'endroit de la séparation de l'arrière et de l'avant pour une demi-carcasse.

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, aucune maturation n'est exigée.

5.6. Viande hachée

Seul le steak haché 100% muscle est autorisé. La viande est issue de carcasses conformes aux critères du présent cahier des charges.

5.7. Surgélation / Congélation

Seule la congélation des muscles entiers (PAD) est autorisée.

La surgélation est autorisée pour les découpes secondaires[2] de viande de bœuf IGP « Charolais de Bourgogne ».

La viande surgelée IGP « Charolais de Bourgogne » ne peut pas être vendue au consommateur en état de décongélation.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

[2] Les découpes secondaires sont réalisées à partir de PAD non congelé.

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).

La viande « Charolais de Bourgogne » est d'un beau rouge vif et brillant. Elle est non grasse. La graisse, fine et légère, est répartie entre la chair en un faible réseau, d'où son qualificatif de viande persillée, signe de flaveur. Elle est reconnue pour sa qualité nutritionnelle, offrant un taux appréciable de protéines, de fer et de vitamines. A la cuisson la viande présente la particularité d'avoir une bonne rétention d'eau d'où une faible perte de jus. D'un point de vue organoleptique, la caractéristique principale de cette viande est d'être tendre et moyennement grasse tout en conservant de la flaveur et de la jutosité.

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

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

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 « 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 Vezelay, 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-sous-Bois 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) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Au moment de l'expédition, indépendamment des mentions réglementaires générales relatives à la viande bovine, chaque carcasse, demi-carcasse ou quartier « Charolais de Bourgogne » est commercialisé muni d'un document qui mentionne notamment :
- 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 ;
- 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 »,

Chez le distributeur final, les pièces de découpes sont accompagnées d'une étiquette qui mentionne notamment :
- le nom « Charolais de Bourgogne »,
- la mention « IGP » ou « Indication Géographique Protégée » à compter de l'enregistrement européen,
- le numéro national d'identification de l'animal ou le numéro de lot,
- la date d'abattage,
- pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention : « maturation minimale de 7 jours » ;
- le nom et l'adresse de l'ODG :

Association Charolais de Bourgogne
Maison de l'Agriculture
1 rue des Coulots
21110 Bretenière

Ces informations sont affichées lorsqu'il s'agit d'un rayon traditionnel.

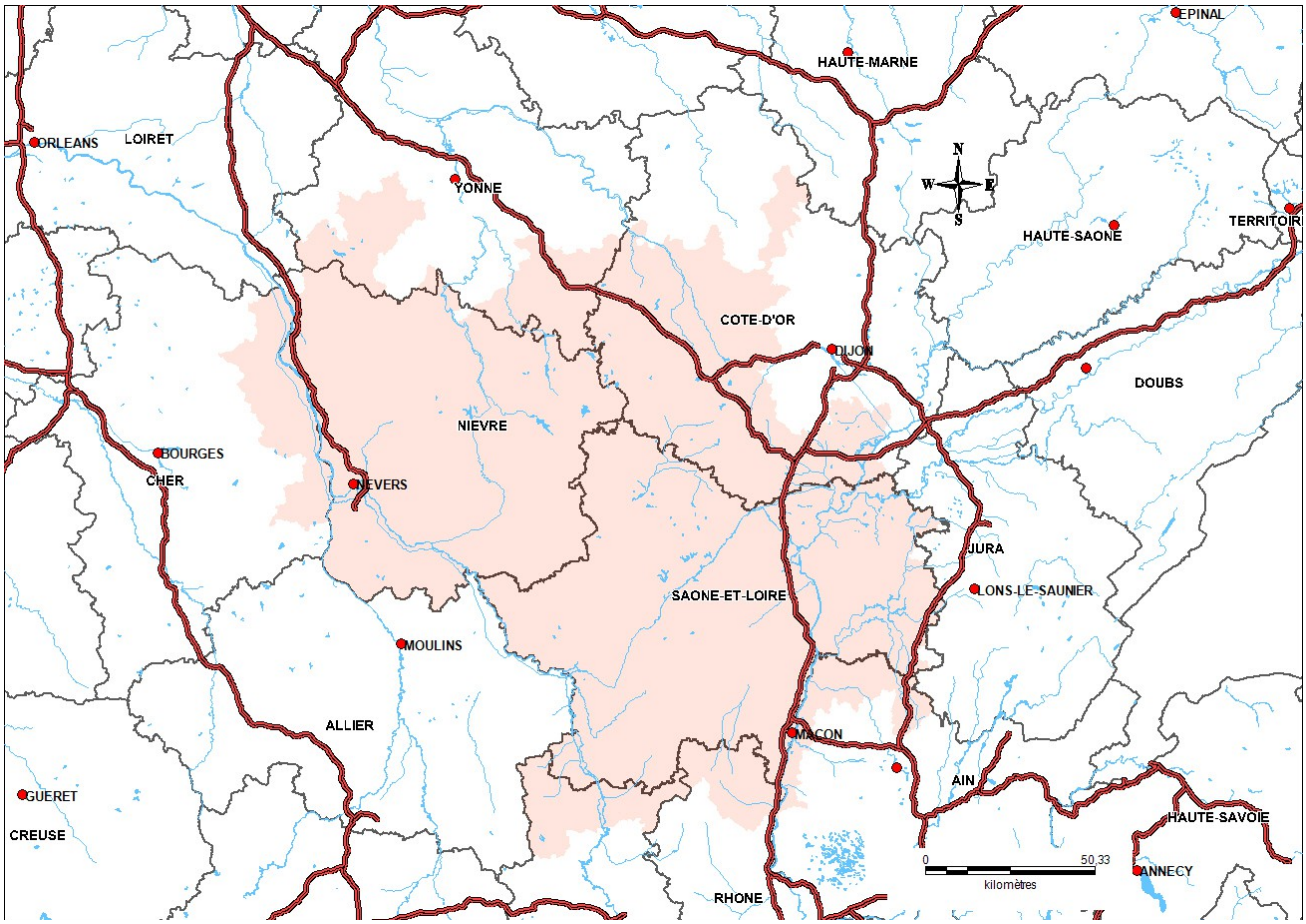
9) EXIGENCES NATIONALES

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 JB ≥ 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 JB, ≥ 280 kg pour les génisses, ≥ 330 kg pour les vaches - conformation : R à E pour les JB et génisses et U et R pour les vaches. - état d'engraissement interne et externe : 2 à 4	Documentaire et/ou Visuel

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE



PROJET AIRE GEOGRAPHIQUE
DEMANDE IGP CHAROLAIS DE BOURGOGNE



Limites administratives
Préfectures
Limites départementales

Réseaux
Autoroutes
Réseau hydrographique

Aire géographique
Demande IGP Charolais de Bourgogne

SOURCES : BDCARTO-IGN,MAPINFO, I.N.A.O., 08/2015