

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

« **BŒUF DE CHAROLLES** »

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

1. DENOMINATION [DE L'IGP OU DE L'AOP]

« **BŒUF DE CHAROLLES** »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe II]

Classe 1.1 Viande (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Seule a droit à l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles », la viande bovine réfrigérée, à l'exception de la viande décongelée réfrigérée, issue **d'animaux de race charolaise** :

- ~~de~~ génisses âgées d'au moins 28 mois,
- ~~de~~ vaches âgées de moins de 8 ans,
- ~~de~~ bœufs âgés d'au moins 30 mois.

Les carcasses des animaux sont caractérisées notamment par :

- une conformation de la carcasse comprise entre R et E selon la grille de classification EUROP ;
- un poids minimum de la carcasse qui varie selon les catégories d'animaux :
 - o 360 kg pour les carcasses de vaches et bœufs,
 - o 320 kg pour les carcasses de génisses ;
- un état d'engraissement interne et externe compris entre 2+ et 3+ selon la grille de classification EUROP ;
- une couleur ayant une forte tendance au rouge vif ;
- une couleur du gras de couverture pouvant aller de blanc crème à jaune ;
- des os très fins à normaux ;

La viande « Bœuf de Charolles » présente une texture « très fine » à « normale ». Elle dispose d'une forte capacité de maturation et révèle à la cuisson des qualités organoleptiques marquées qui s'expriment par une grande tendreté, une jutosité importante, une faible élasticité, peu de nerfs, une grande intensité aromatique, ainsi qu'une saveur faiblement acidulée.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Les animaux sont nés, élevés et engraisés dans l'aire géographique. **L'alimentation est basée sur un système herbager qui repose sur l'alternance des saisons au pré et à l'étable, avec deux passages au minimum à l'herbe.** La période d'engraissement qui correspond à la phase de finition succède à la phase d'élevage des bovins. Les saisons hivernales et estivales ponctuent la vie et l'alimentation des animaux.

La moyenne annuelle du chargement global de l'exploitation est inférieure ou égale à 1,8 unité de gros bovin (UGB) par hectare de surface agricole utile (SAU) avec un maximum de 2 UGB par hectare en chargement instantané.

En phase d'élevage, durant la saison estivale, ~~les animaux tirent l'essentiel de leur alimentation du pâturage~~ **les animaux pâturent au moins 200 jours dans l'année, consécutifs ou non. Du foin issu exclusivement de l'aire géographique, ainsi que des aliments complémentaires distribués dans les conditions prévues ci-après, peuvent être apportés aux animaux en appoint des ressources en herbe.** ~~Les animaux pâturent~~ **Les animaux pâturent** au minimum durant deux saisons. En saison hivernale, l'alimentation des bovins est constituée de fourrages issus exclusivement de l'aire géographique et **d'aliments complémentaires, dans les conditions prévues ci-après.** Les fourrages sont constitués par des plantes herbacées fraîches ou conservées comprenant les plantes sarclées, les plantes de prairie (graminées, fabacées, hydrophyllaceae) et la paille.

L'engraissement des animaux est réalisé sur une ou plusieurs parcelles dites « prés d'engraissement » **situées dans l'aire géographique.** En saison estivale, les animaux doivent exclusivement pâturer sur prés d'engraissement. En saison hivernale, la finition des animaux est réalisée sur prés d'engraissement et à l'étable : les animaux doivent pâturer sur prés d'engraissement durant un minimum de 30 jours consécutifs. A l'étable, les fourrages distribués aux animaux sont constitués exclusivement de foin sec de première qualité, **issus de l'aire géographique** : feuillu, vert, appétant, dégageant une odeur sèche et végétale. Toute forme de fourrages fermentés est interdite dans l'alimentation des bovins. Pendant dix jours maximum suivant la sortie de l'étable, période qui correspond à l'adaptation des bovins au changement d'alimentation, une complémentation en foin peut intervenir en appoint des ressources locales.

Les végétaux, co-produits et aliments complémentaires sont issus de produits non transgéniques. Durant la phase d'élevage, les aliments complémentaires **distribués au cours des saisons estivale et hivernale** sont limités à 2 kilogrammes de matière brute par jour et par animal en moyenne sur l'année et définis selon la liste positive suivante :

- Graines de céréales, leurs produits et coproduits,
- Graines ou fruits oléagineux et protéagineux, leurs produits et coproduits,
- Tubercules et racines, leurs produits et coproduits,
- Produits et coproduits d'autres plantes, graines et fruits,
- Minéraux,
- Additifs alimentaires sauf urée.

En phase de finition, ils sont limités à 1 kilogramme de matière brute pour cent kilogrammes de poids vif et définis selon la liste positive suivante :

- Graines de céréales, de protéagineux et graines de légumineuses,
- Sons de blé, d'épeautre, de seigle et de pois,

- Luzerne déshydratée,
- Pulpes de betteraves déshydratées,
- Mélasse et vinasse de canne à sucre et de betterave. Ils doivent représenter 4% maximum de l'aliment complet et/ou complémentaire,
- Tourteaux de, tournesol, colza, noix, lin,
- Minéraux, vitamines et provitamines, oligo-éléments,
- Substances aromatiques et apéritives.

Lorsque des tourteaux sont distribués aux bovins, la ration de tourteaux de lin constitue au minimum 70% du poids de la ration en tourteaux.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La naissance, l'élevage, l'engraissement et l'abattage des animaux se déroulent dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Sans objet.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'identification et l'étiquetage de la viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » sont réalisés 2 jours après abattage sur la carcasse conforme ~~au cahier des charges~~ par l'apposition d'une marque d'identification comportant la mention « Bœuf de Charolles ».

Au moment de l'expédition, indépendamment des mentions réglementaires générales relatives à la viande bovine, chaque carcasse, demi-carcasse ou quartier « Bœuf de Charolles » est commercialisé muni d'un Certificat de Garantie de l'Origine « Bœuf de Charolles » (CGO) établi par le groupement qui mentionne notamment :

- Le nom de l'appellation d'origine,
- ~~— La mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée », jusqu'au 1er janvier 2012,~~
- La mention « appellation d'origine protégée » ou le ~~logo~~ **symbole** AOP de l'Union européenne à compter de l'enregistrement communautaire,
- Le numéro d'identification de l'animal,
- La catégorie de l'animal et l'exploitation d'origine,
- La date d'abattage,
- L'identification du destinataire,
 - Pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention « le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de 14 jours pleins minimum ».

Le Certificat de Garantie de l'Origine « Bœuf de Charolles » est affiché sur le lieu de vente pour la viande « Bœuf de Charolles » commercialisée en rayon traditionnel.

Jusqu'au distributeur final, la carcasse et les pièces de découpe qui en résultent, sont accompagnées d'une étiquette qui mentionne notamment :

- Le nom de l'appellation d'origine,
- ~~— La mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée », jusqu'au 1er janvier 2012,~~
- La mention « appellation d'origine protégée » ou le ~~logo~~ **symbole** AOP de l'Union européenne à compter de l'enregistrement communautaire,
- Le numéro d'identification de l'animal ou 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 « le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de 14 jours pleins minimum ».

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » au sein de laquelle se déroulent la naissance, l'élevage, l'engraissement et l'abattage des animaux s'étend aux territoires des cantons et communes suivantes :

Département de la Loire : Les cantons de Charlieu et Perreux ainsi que les communes suivantes :

Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régnny, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Romain-la-Motte ; Saint-Victor-sur-Rhins, Urbise, Villerest, Vivans.

Département de la Nièvre : Le canton de Luzy ainsi que les communes suivantes :

La Nocle-Maulaix, Saint-Seine, Ternant.

Département du Rhône : La commune de Bourg-de-Thizy.

Département de la Saône et Loire : Les cantons de Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoïn, Gueugnon, La Guiche, Issy l'Evêque, Marcigny, Matour, Mesvres, Montceau-les-Mines-Nord, Montceau-les-Mines-Sud, Montcenis, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Palinges, Paray-le-Monial, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux ainsi que les communes suivantes :

Ameugny, Barnay, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Bonnay, Bourgvilain, Bray, Buffières, Burzy, Cersot, Chapaize, Château, Châtel-Moron, Chériset, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Cluny, Collonge-la-Madeleine, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fley, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Igornay, Jalogny, La Comelle, La Vineuse, Lournand, Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Reclesne, Sailly, Saint-André-le-Désert, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Didier-sur-Arroux, Sainte-Cécile, Sainte-Hélène, Saint-Emiland, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Ythaire, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, Taizé, Thil-sur-Arroux, Tintry, Tramayes, Verosvres, Villeneuve-en-Montagne, Vitry-lès-Cluny.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » repose sur le berceau historique de la race charolaise dont les conditions pédoclimatiques favorisent l'élevage et l'engraissement de bovins. Elle correspond à la bordure orientale du Massif Central, faillée, effondrée en gradins, et partiellement comblée de dépôts sédimentaires des ères secondaires, tertiaires et quaternaires. Ce bassin est couronné de roches cristallines primaires et de roches métamorphisées. Cette entité géographique bénéficie d'un climat spécifique « charollais » qui offre des températures moyennes et des précipitations régulières sur l'année, favorables à la pousse de l'herbe, et au maintien des herbages. Le relief vallonné et inférieur à 500 mètres d'altitude induit des expositions variables, permettant le développement d'une mosaïque de prairies aux fonctions différentes : élevage, production de fourrages, engraissement. En bas de pente, les sols sont souvent plus profonds et à texture plus fine, c'est là que se trouvent le plus souvent les prés d'engraissement ; sur les pentes et les hauteurs, les prés sur sols moins profonds et aux textures plus grossières sont réservés à la phase d'élevage.

Le paysage bocager spécifique de cette région s'est dessiné peu à peu, notamment sous l'influence de la révolution agraire du Brionnais. Dès le XVe siècle du fait de la multiplicité et de l'appauvrissement des seigneuries locales, d'anciens « tenanciers » deviennent pleinement propriétaires et décident de ceinturer leurs biens. Chaque « alleu », terre affranchie de toute contrainte et charge seigneuriale, est ainsi clôturée de haies vives, appelées « bouchures », ou de murets de pierres sèches.

Facteurs humains

D'après les sources historiques (Intendant Ferrand-Verchère de Ruffey), c'est au début du XVIIe siècle, alors que les pâturages prennent la place de cultures peu productives et font reculer la forêt, qu'une race de bovins blancs s'établit et se développe dans la vallée de l'Arconce, principalement dans les comtés du Brionnais et du Charollais, prenant le nom de race « charolaise ».

Au fil des siècles, ces animaux ne servent plus seulement aux travaux agricoles, mais alimentent les grands bassins de consommation (Lyon, Paris...). Selon la légende, ce serait en 1747 qu'un éleveur et marchand d'Oyé, Emiland Mathieu, aurait parcouru les 400 km qui séparaient son exploitation de Paris avec ses bœufs charolais pour les vendre sur le marché parisien. Cet épisode marque les débuts de l'expansion des pratiques d'élevage et ce ne sera qu'à partir de ce moment que les animaux seront élevés avec pour seul objectif de produire de la viande bouchère. Au siècle suivant, l'engraissement des bovins, appelé localement « embouche », connut son âge d'or.

Les éleveurs ont toujours sélectionné leurs reproducteurs d'une façon particulière, en fonction du cheptel femelle possédé, transmis de génération en génération, et de la connaissance fine de leurs prairies. Ils cherchent ainsi à valoriser l'aptitude maternelle des femelles, à obtenir une morphologie caractérisée par un fort développement musculaire et un petit squelette et à favoriser la capacité d'engraissement des animaux compatible avec les qualités bouchères recherchées. Le savoir-faire des éleveurs relatif à cette sélection s'est développé et transmis au fil du temps, poussés par leur désir d'obtenir l'animal Bœuf de Charolles « idéal » aux caractéristiques très précises.

Seuls certains animaux de l'exploitation sont destinés à la production de viande « Bœuf de Charolles ». Au fur et à mesure de leur croissance et de leur développement, l'éleveur effectue un tri rigoureux de ses animaux. Ses connaissances empiriques lui permettent de juger des aptitudes de chaque animal à la reproduction et à l'engraissement, mais aussi d'affecter à chaque lot d'animaux les prés les mieux adaptés à leur stade de croissance et de manière à optimiser les développements des individus. En 1904, P. Diffolth, zootechnicien, avait observé cette remarquable capacité chez les emboucheurs charollais : *« ils possèdent une adresse et une habileté toute particulière qui leur permettent de juger à première vue le rendement que l'animal fournira à la boucherie et le temps qu'il mettra à s'engraisser. Selon l'état de chaque sujet acheté, selon sa précocité, on lui réservera le pré qui conviendra le mieux ».*

Grâce à leur connaissance des sols et de la végétation, les éleveurs optimisent l'utilisation des parcelles en déterminant la vocation de chacune d'entre elles en fonction de ses caractéristiques propres. Le pâturage sur les herbages et sur les prés d'engraissement représente donc la grande majorité de l'alimentation des bovins durant leur vie et parfois leur alimentation exclusive. Cependant, l'élevage des bovins nécessite de prendre en compte l'hétérogénéité de croissance des individus au sein des troupeaux. Ainsi pour permettre aux animaux tardifs de rattraper leur retard ou de surmonter un aléa climatique, les éleveurs peuvent apporter des quantités limitées d'aliments complémentaires, adaptées au potentiel herbager des pâtures et à la morphologie de chaque animal.

Si dès la fin du XVIIe siècle on engraisse des animaux de boucherie en Charollais, ce n'est qu'au cours du XIXe siècle que la consommation de viande bovine a localement augmenté. La tradition bouchère locale est restée forte et indissociable de la race blanche. Les chevilles et abatteurs perpétuent cette tradition en réalisant un important travail de sélection des carcasses, basé sur des critères d'appréciation très rigoureux, faisant appel aux références locales.

5.2. Spécificités du produit

Caractéristiques spécifiques du produit

Les animaux « Bœuf de Charolles » sont de race charolaise réputée pour ses qualités bouchères mais aussi pour sa forte croissance, sa rusticité et sa docilité. Sur les pâturages de l'aire géographique, le bétail présente des signes évidents de perfectionnement de la race dans l'amplitude du corps, la finesse du squelette, la réduction des membres et de la tête, la convexité de la culotte. **Ces caractéristiques sont appréciées lors de la sélection des animaux au cours de la mise en finition.** Ce profil boucher très marqué distingue les carcasses « Bœuf de Charolles » qui se caractérisent par de belles proportions, une ossature peu développée avec peu de gras de couverture. Le grain de viande particulier laisse apparaître une surface lisse, douce et soyeuse au toucher. **Ces caractéristiques sont évaluées à l'abattoir lors du classement des carcasses.**

Ces carcasses sont dotées d'une excellente capacité de maturation, préservée par un émoussage spécifique consistant à conserver une légère couche de gras externe sur l'ailoyau, c'est-à-dire du haut du rumsteck jusqu'au niveau de la cinquième côte. Elles sont appréciées pour la qualité de la viande veinée de gras et persillée offrant une jutosité importante en bouche qui favorise une expression intense d'odeurs et d'arômes de sous-bois et de foin. De saveur faiblement acidulée, la viande se distingue également par une grande tendreté, une faible élasticité et peu de nerfs.

Antériorité de l'usage du nom et notoriété

La viande « Bœuf de Charolles » est une viande très réputée en raison de ses caractéristiques spécifiques qu'elle tire de son bassin originel au sein duquel la typicité des pâturages et le mode d'élevage ont contribué à la production d'une viande bien spécifique. Cette forte réputation a conduit les bouchers à venir s'approvisionner dans le berceau de race prioritairement, ce qui explique le développement et le succès de nombreux marchés et foires, dont le plus célèbre reste le Marché de Saint-Christophe-en-Brionnais. Maurice Garden dans « Bouchers et boucherie de Lyon au XVIII^e siècle » explique que « *C'est dans les foires du Charollais, à Charolles, à Saint-Christophe, à Oyé (...) que les bouchers achètent leurs animaux de meilleure qualité* ».

D'autres facteurs traditionnels, culturels et sociaux contribuent à ancrer ce produit dans son terroir d'origine. En effet, la présence d'un habitat traditionnel d'élevage, la persistance d'une forte culture bovine, la présence de foires, marchés, concours et manifestations participent à l'émulation du système d'élevage, à la transmission des savoir-faire et à la valorisation de l'image de la viande « Bœuf de Charolles ».

En raison des exigences liées au mode d'élevage et des critères de sélection des carcasses, les volumes de production sont très limités et font de cette viande un produit d'exception recherché par les meilleurs artisans bouchers et les restaurants gastronomiques. Le prix de cette viande est en outre plus élevé que celui des autres viandes de race charolaise.

Enfin, la dénomination « Charolles » lorsqu'elle est associée à la viande produite dans la région de Charolles a acquis une réputation unique dans l'esprit des consommateurs. En conséquence, l'utilisation de la dénomination « Bœuf de Charolles » associée aux spécificités du produit mentionnées ci-dessus participe à la renommée si particulière de cette viande exclusivement rattachée à ce terroir.

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

La combinaison des caractéristiques du milieu constitue sur l'ensemble de l'aire géographique un paysage bocager et une végétation de caractère homogène formée très majoritairement de haies vives et de prairies permanentes. Cet ensemble a de nombreux avantages : il influence et protège le sol en évitant l'érosion et entretient les conditions chimiques et physiques du sol nécessaires à sa fertilité et à la pousse de l'herbe. L'inclinaison, l'exposition et la topographie influent donc directement sur les sols, mais aussi sur le climat, et par conséquent sur le potentiel herbager de chaque parcelle et de ce fait sur leur utilisation.

La qualité et la culture de l'herbe au cours des mois, des années et de génération en génération, sont une des clefs de voûte du système d'élevage et d'engraissement des bovins qui a fait la réputation de la viande

« Bœuf de Charolles ». Ainsi, sur une même exploitation, on trouve des prés à vocations différentes qui sont, soit aptes à « l'élevage », soit aptes à « l'engraissement ».

Sur chaque type de pré, on observe une conduite adaptée, faisant appel au savoir-faire de l'éleveur : sur les prés orientés au sud, où l'herbe sera plus précoce, on mettra les premières vaches à l'engraissement, car les vaches ont un engraissement rapide, pour éviter « qu'elles ne fassent trop gras ». Les « meilleurs » herbages sont les « prés d'engraissement » dont la qualité de la valeur alimentaire est assurée par l'étalement des floraisons d'espèces différentes et la succession des floraisons de graminées précoces et d'espèces plus tardives. Bernadette Lizet, ethnobotaniste, explique en 1993 qu'« un pré violent, c'est une herbe forte pour engraisser [...] c'est une flore d'ici depuis toujours ». Ainsi, sur les prés d'engraissement orientés au nord, les éleveurs placeront plutôt des bêtes à engraissement long comme les bœufs. L'entretien du bocage, des murets, le hersage, le déprimage, la fertilisation, le fauchage des refus, l'attribution de fonctionnalité précise à chaque prairie sont autant de pratiques culturelles qui permettent d'entretenir et de conserver la qualité des ressources en herbe et donc la qualité de l'alimentation des bêtes tout au long de leur vie.

Le choix des reproducteurs par les éleveurs a pour vocation d'exprimer toutes les potentialités des lignées façonnées de génération en génération depuis plus de 300 ans sur les terres de leurs ancêtres. Il nécessite de la part des éleveurs une profonde connaissance des sols et du cheptel femelle en présence sur l'exploitation. Le tri d'animaux au profil boucher très marqué dont l'alimentation est basée sur la pâture va induire, par effets saisonniers, des gains de poids discontinus au niveau de l'animal qui alternent entre des périodes estivales de forte croissance et des périodes hivernales de croissance modérée, indispensables à sa préparation métabolique et très favorables à la production d'une viande de qualité. Ce phénomène de croissance « compensatrice », que les éleveurs nomment « effet accordéon », permet à l'animal de se reposer entre deux périodes de forte croissance, ce qui améliore considérablement la prise de poids durant la phase de finition.

Enfin, une finition lente, réalisée à base d'herbe sur des prés d'engraissement spécifiques et/ou à l'étable à base de foin de qualité, va révéler toute la potentialité bouchère des animaux et va jouer un rôle prépondérant sur la qualité de la viande en favorisant l'infiltration douce de graisse dans les tissus musculaires (le persillé, le marbré ou gras interne) et autour des muscles (gras de couverture ou gras externe). Ce phénomène participe à donner à la viande « Bœuf de Charolles » sa grande capacité de maturation et permet la « couverture » de la carcasse et la protège de la dessiccation et des contacts externes lors de la maturation.

C'est donc au sein d'un écosystème entretenu et façonné par les éleveurs que s'est développé le « Bœuf de Charolles ». Des siècles de sélection locale « pour la viande » ont permis l'obtention d'animaux bénéficiant d'une conformation particulière. La qualité de la viande « Bœuf de Charolles » ne pourrait toutefois pas s'exprimer sans l'intervention de l'abatteur ou du chevillard. Outre les soins apportés aux carcasses durant l'abattage, ils s'inscrivent dans la continuité des éleveurs en affinant la recherche de la perfection et en se dotant des moyens de la conserver en pratiquant un émoussage spécifique. Leur savoir-faire leur permet en effet d'apprécier les qualités bouchères des carcasses (grain de viande, ossature, couleur de viande, état d'engraissement...) de manière très rigoureuse. En aval, les bouchers apportent un soin tout particulier à la viande « Bœuf de Charolles », en lui laissant une longue période de maturation, adaptée à chaque morceau afin que le produit soit vendu au maximum de son potentiel qualitatif. C'est l'ensemble de ce processus qui, au final, permet à la viande « Bœuf de Charolles » d'exprimer toute sa spécificité au niveau de sa texture, de sa jutosité, de l'intensité des saveurs et de ses palettes d'arômes et d'odeurs conséquentes.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)