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

version du 10/06/2011

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :
Institut national de l'origine et de la qualité,
Arborial, 12, rue Rol-Tanguy, TSA 30 003, 93 555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Téléphone : 01-73-30-38-99.
Télécopie : 01-73-30-38-04.
Courriel **: info@inao.gouv.fr.**

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Nom : syndicat de défense et de promotion de la viande AOC « Taureau de Camargue ».
Adresse : lieudit du Pont-Rousty, 13200 Arles.
Téléphone : 04-90-97-19-25.
Télécopie : 04.90.97.12.07.
Courriel : assoc.eleveurs@parc-camargue.fr.
Composition : éleveurs, abatteurs, ateliers de découpe.

Statut juridique : Syndicat professionnel (12 janvier 1998)

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1-1 - Viandes et abats frais

SOMMAIRE

1. NOM DU PRODUIT : 4
2. DESCRIPTION DE PRODUIT : 4
3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE : 4
4. ELEMENT PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE : 5
4.1 obligations déclaratives et enregistrement 5
4.2 Identification et suivi du cheptel. 7
4.3 Identification des carcasses : 7
5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT : 7
5.1 Races et jeux taurins. 7
5.2 Mode d'élevage. 8
5.3 Abattage. 8
6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE 9
6.1 Spécificité de l'aire 9
6.2 Spécificité du produit 10
6.3 Lien causal 11
7. REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE 12
8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE 12
9. EXIGENCES NATIONALES 13

1. NOM DU PRODUIT

Taureau de Camargue.

2. DESCRIPTION DE PRODUIT

Viande fraîche d'animaux, mâle ou femelle, de races « di Biòu », ou « de combat » (brave), ou d'un croisement de ces deux races, nés, élevés, abattus et découpés dans l'aire géographique.

Les animaux sont âgés de dix-huit mois minimum.

Les carcasses ne doivent pas avoir un poids fiscal inférieur à 100 kg, sauf pour les génisses de 18 à 30 mois pour lesquelles le poids est fixé à 85 kg.

La viande de « Taureau de Camargue » se caractérise par sa couleur d'un rouge intense ; elle est tendre et peu grasse.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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

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

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

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

Communes des Bouches du Rhône :

Arles, Aureille, Barbentane, Baux-de-Provence, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Fos-sur-Mer, Grans, Graveson, Istres, Lamanon, Maillane, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mézoargues, Miramas, Mollèges, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan-d'Orgon, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Etienne-du-Grès, Sainte-Marie-de-la-Mer, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Tarascon, Verquières, Sènas.

Communes du Gard :

Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aspères, Aubais, Aubord, Aujargues, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouce, Blauzac, Boissières, Bouillargues, Bourdic, Bragassargues, Brouzet-les-Quissac, Cabrière, Cailar, Caissargues, Calmette, Calvisson, Cannes-et-Clairan, Carnas, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Combas, Comps, Congéniès, Corconne, Crespian, Dions, Fons,

Fontanès, Fourques, Gailhan, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Garons, Garrigues-Sainte-Eulalie, Générac, Grau-du-roi, Jonquieres-Saint-Vincent, Junas, Langlade, Lecques, Ledenon, Liouc, Manduel, Marguerittes, Mauressargues, Meynes, Milhaud, Montagnac, Montfrin, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Parignargues, Poulx, Redessan, Remoulins, Rodilhan, Rouvière, Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chaptes, Saint-Clément, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionisy, Saint-Géniès-de-Malgoires, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Maximin, Saint-Théodorit, Sainte-Anastasie, Salinelles, Sanilhac-Sagries, Sardan, Sauzet, Sernhac, Sommières, Souvignargues, Théziers, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Vauvert, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Vic-le-Fesc, Villevieille.

Communes de l'Hérault :

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

A l'intérieur de cette aire géographique, il est défini à l'intérieur des communes d'Arles, Fontvieilles, Fos-sur-Mer, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Les Saintes-Maries-de-la-Mer (département des Bouches-du-Rhône), Aigues-Mortes, Aimargues, Beauvoisin, Le Cailar, Le Grau-du-Roi, Saint-Gilles, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vauvert (département du Gard), Candillargues, La Grande-Motte, Lansargues, Lattes, Marsillargues, Mauguio, Palavas-les-Flots, Pérols, Saint-Nazaire-de-Pézan (département de l'Hérault), une aire dite « zone humide » dont les limites ont été approuvées par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité au cours de la séance du 22 mai 1996, sur proposition de la commission d'experts nommée à cet effet.

Un document cartographique reprenant les limites de cette zone humide est déposé dans les communes intéressées.

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

4.1 Obligations déclaratives et enregistrement

La déclaration d'identification :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Taureau de Camargue » doit adresser dans un délai de trois mois avant le début de

l'abattage une déclaration d'identification au groupement, notamment en vue de son habilitation suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'INAO

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

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

Pour les éleveurs :
- le livre d'inventaire des animaux ou un registre d'étable ;
- les factures de vente des animaux ;
- les factures ou autres documents d'engagement aux jeux taurins ;
- des relevés cadastraux de cotisation MSA ou tous autres éléments identifiant les parcours landes et prairies ;
- le calendrier de pâturage ;
- les factures d'achat de fourrage.

Pour les abattoirs :
- un registre d'entrée d'animaux vivants destinés à l'appellation d'origine précisant la date d'entrée à l'abattoir, le numéro de l'animal et l'éleveur fournisseur ;
- un registre de sortie ou de vente des carcasses, demi-carcasses ou quartiers estampillés appellation d'origine « Taureau de Camargue ». Ce registre précise la date, le numéro de l'animal, le poids froid et le destinataire.

Pour les ateliers de découpe :
- un registre des entrées de viande d'appellation d'origine « Taureau de Camargue » précisant au minimum la date d'entrée de la pièce en appellation d'origine, le nom de l'élevage ou le fournisseur et le numéro de l'animal ;
- un registre de vente précisant : la date d'abattage, le poids fiscal, l'information concernant l'affectation des différents morceaux.

Les documents et registres doivent être conservés au minimum pendant trois ans.

Tout opérateur est tenu de déposer auprès du groupement tous les ans avant le 31 janvier suivant le modèle type :

Pour les éleveurs :

- une fiche éleveur précisant au minimum : le nom de l'élevage, l'adresse, le numéro de cheptel, l'effectif de l'élevage au 31 décembre de l'année précédente, un récapitulatif des ventes en appellation d'origine « Taureau de Camargue ».

Pour les abattoirs :

- un état récapitulatif d'entrée et de sortie précisant au minimum par élevage ou éleveur le nombre total d'animaux abattus et le poids des carcasses en appellation d'origine ainsi que le destinataire.

Tout opérateur, le cas échéant, peut adresser au groupement une déclaration de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production.

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

4.2 Identification et suivi du cheptel

Sans préjudice de la réglementation en vigueur relative à l'identification des bovins, chaque animal est identifié par une marque au fer et éventuellement une escoussure (entaille de l'oreille) dès l'âge de six mois et est inscrit au livre d'inventaire ou registre.

Chaque animal doit être livré à l'abattoir avec son DAB (document d'accompagnement bovin).

4.3 Identification des carcasses

Les carcasses sont identifiées une à une après un examen effectué sous la responsabilité de l'abattoir.

Cet examen se fait au stade de la carcasse entière, entre l'instant de la pesée fiscale et la sortie de ressuage. Il se traduit par l'apposition immédiate du tampon d'identification de l'AO sur les différents muscles (8 points).

L'examen porte sur la conformation de la carcasse telle que caractérisée par la grille AO « Taureau de Camargue » suivante :

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

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Races et jeux taurins

Les animaux doivent être exclusivement de « raço di Biòu », de race « de Combat » (brave), ou d'un croisement de ces deux races.

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

5.2 Mode d'élevage

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

Le chargement ne peut être supérieur à une unité gros bovin (UGB) pour 1.5 hectare de landes, parcours et prairies.

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

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

Tous les animaux doivent séjourner au minimum six mois, sans affouragement, dans la période d'avril à novembre, dans la zone dite « humide » de l'aire géographique.

L'alimentation essentielle doit être celle de la pâture, sauf, en période hivernale, pendant laquelle un complément alimentaire peut être apporté exclusivement à l'aide de foin et de céréales originaires de l'aire géographique. En aucun cas, les aliments complets composés, y compris médicamenteux, ne sont autorisés.

Tout traitement ayant un objet non thérapeutique est interdit.

5.3 Abattage

Les animaux doivent être abattus et découpés dans des abattoirs et des ateliers de découpe situés dans l'aire géographique de l'appellation. Ces abattoirs et ateliers de découpe doivent répondre aux normes communautaires en vigueur attestées par l'estampille communautaire d'abattoir.

Les ateliers de découpe vendant directement au détail (boucheries de détail) peuvent être situés hors de la zone définie.

Les animaux sont abreuvés avant d'être enlevés vers les abattoirs. Lors du transport, chaque animal est attaché ou séparé. Au déchargement, les animaux sont lâchés successivement dans un couloir spécialement conçu à leur intention.

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

Les animaux doivent être bloqués et assommés en moins de cinq secondes, un piège de contention étant obligatoire.

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

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

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

Le local d'abattage doit être conçu de façon à bien évacuer les vapeurs des carcasses (ratio d'occupation : une carcasse par 25 mètres carrés).

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

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

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

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

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

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire

6.1.1 Les facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Taureau de Camargue » est composée d'étendues palustres (« zone humide ») et de territoires d'espaces naturels en garrigue (« zone sèche »).

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

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

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

Ces milieux pâturés composés de plantes halophiles influencent le développement physique et mental des animaux.

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

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

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

6-1-2 Les facteurs humains

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

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

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

Le premier auteur à décrire la race exploitée dans le système d'élevage bovin camarguais est Bixio (1837). C'est de cette manière que Poulle (1837), Charnassé (1870) puis Sanson (1883) définissent la race Camargue et que cette définition est reprise par les zootechniciens comme Diffloth en 1914.

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

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

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

6.2 Spécificité du produit

De nombreux ouvrages ont fait état de la grande originalité du « Taureau de Camargue » due, d'une part, à l'isolement dans lequel la race a été tenue du fait de la configuration particulière de la Camargue et, d'autre part, au mode d'élevage développé par l'homme pour s'adapter aux contraintes de ce milieu.

Ces animaux sont quasi sauvages, non domestiqués, rustiques et résistants, ont un comportement méfiant envers l'homme, et peuvent donc être agressifs. Il est impossible de les traire et leur manipulation lors des opérations prophylactiques et d'identification bovine se fait avec la plus grande prudence, selon un savoir-faire bien particulier à l'aide de chevaux comme cela se pratiquait déjà depuis des décennies.

Le taureau de la « raço di Biòu » est un animal à la robe foncée. Son pelage est généralement noir, quelquefois brun foncé. Sa taille dépasse rarement 1,30 m pour les mâles et 1,20 m pour les femelles.

Les cornes assez longues sont fines, dirigées vers le haut. La fameuse corne en lyre, que l'on dit de type originel, se rencontre sur la plupart des sujets et, plus fréquemment, chez les femelles.

Il existe plusieurs sortes de cornage, dont les plus fréquentes sont : lyre, gobelet, larguet.

Les vaches de la "raço di Biòu" produisent peu de lait, qui sert uniquement à nourrir leur veau.

La finalité de l'élevage de la race « di biou » a évolué depuis la simple production de viande vers une spécialisation plus ou moins marquée pour la course qui est attestée dès le XVIIIe siècle, de nombreux témoignages, notamment au XIXe siècle font également état du commerce de la viande de taureau de Camargue.

Pour le taureau dit de combat, la première introduction de reproducteurs espagnols résulte d'une initiative de Joseph Yonnet au domaine de Faraman, en 1869 (Chiffé, [J.] 1930, La race bovine camarguaise, thèse doctorat vétérinaire, Toulouse). Après lui, un certain nombre d'éleveurs, surtout en territoire de Crau, se sont efforcés de reconvertir leur élevage à la race de combat, utilisant des taureaux espagnols introduits en France pour des corridas et non mis à mort, ou des reproducteurs portugais.

Ce fut l'époque des « croisés espagnols ».

Le taureau dit de combat peut présenter une grande diversité de robes et mesure environ 1,40 m pour les mâles et 1,20 m pour les femelles. Les cornes sont puissantes, horizontales et dirigées vers l'avant.

Les deux races « di Biòu » et « de combat » sont génétiquement distinctes et gérées par des livres généalogiques. Il faut souligner qu'on appelle taureaux tous les animaux de Camargue issus des races « di Biòu » et « de combat » : génisses, vaches, taureaux jeunes, taureaux entiers ou taureaux castrés.

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

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

6.3 Lien causal

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

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

Elevés en liberté, les taureaux de Camargue se nourrissent des pâtures de la zone et passent au moins six mois en zone humide. Cette zone se caractérise par des paysages plats issus d'une géologie et d'une pédologie deltaïque particulière, marqués par la présence

plus ou moins accentuée de sel. Sur ces sols pauvres d'un point de vue agronomique se trouvent des écosystèmes bien spécifiques.

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

- plantes halophiles (salicornes, soude, obione…) en milieux salés ;
- roseaux et fétuques en milieux doux ;
- végétation naturelle de la garrigue et de prairie en hiver.

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

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

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

7. REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité INAO.
Adresse : Arborial, 12, rue Rol-Tanguy, TSA 30 003, 93 555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Téléphone : 01-73-30-38-99.
Télécopie : 01-73-30-38-04.

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n°882-2004.

Nom : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59, Boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13.
Téléphone : 01-44-87-17-17.
Télécopie : 01-44-97-30-37.

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'identification de la viande en appellation d'origine protégée « Taureau de Camargue » se fait au stade de la carcasse entière, entre l'instant de la pesée fiscale et la sortie de ressuage.

Elle se traduit par l'apposition immédiate du tampon d'AOP sur les différents muscles (8 points). Ce tampon est délivré par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

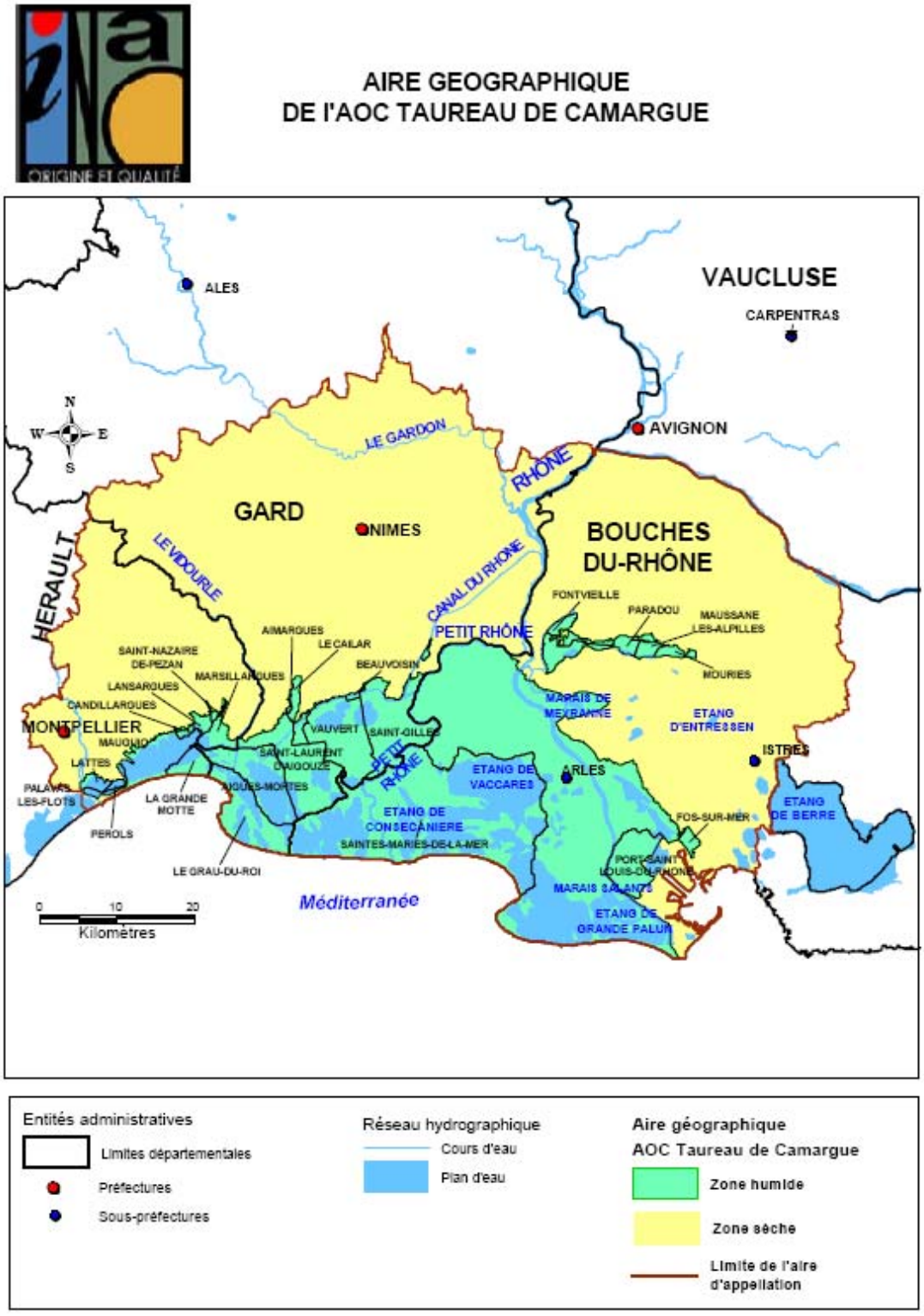
- le nom de l'appellation ;
- le numéro d'abattage ;
- le nom en clair de l'élevage ;
- le nom, l'adresse de l'atelier de découpe ou de l'abattoir ;
- le logo communautaire AOP.

9. EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler : viande appellation d'origine « Taureaux de Camargue »

POINTS A CONTROLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
A. OUTILS DE PRODUCTION		
Localisation dans l'aire géographique des outils de production (zone sèche et zone humide, abattoir, atelier de découpe)	Liste des communes situées dans l'aire	Contrôle documentaire
Races	« Di Biòu » ou « de combat » (brave) et leurs croisements	Contrôle documentaire
Participation aux jeux taurins	Les critères de sélection génétique doivent correspondre aux us et coutumes liés à la vocation des jeux taurins	Contrôle documentaire
B. CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION		
Période d'élevage en zone humide	Pâturage pendant au moins six mois d'avril à novembre	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Alimentation	Compléments foin et céréales issus de l'aire géographique	Contrôle documentaire
Conditions d'abattage	L'abattage intervient dès le déchargement de la bétaillère, sans délais d'attente. Le stockage d'animaux à l'abattoir est interdit. Les animaux doivent être bloqués et assommés en moins de cinq secondes, un piège de contention est obligatoire. Chaque opération d'abattage est conduite dans un souci de préservation du produit et non de productivité.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Conditions de découpe	La fente est réalisée à la feuille ou à la scie à ruban de façon à ne pas échauffer la viande.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
C. CONTROLE PRODUIT		
Conformation de la carcasse	Grille de conformation.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel

Annexe
Cartographie de l'aire de l'appellation d'origine « Taureaux de Camargue »



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2008