

# Bœuf de Bazas

Bovin

## LE PRODUIT

Issu des races bovines à viande bazadaise et blonde d'Aquitaine, le bœuf de Bazas fait partie du patrimoine régional. Animal de trait, il fût utilisé pour le travail de la vigne, le débardage du bois et tous les travaux de traction animale. □ Réputé pour l'excellence de sa viande rouge, il est élevé selon un élevage extensif qui permet de valoriser les paysages ruraux de son territoire.

## ARÔMES ET SAVEURS

Nourri à base de fourrages naturels et de céréales, le bœuf de Bazas offre une viande fine, tendre et persillée. □ La viande est maturée au minimum 10 jours pour laisser le gras envahir les fibres musculaires et donner à la viande toute son onctuosité et son subtil goût de noisette.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La terre d'élevage du bœuf de Bazas se situe en Gironde. Bordé par l'océan Atlantique, ce paysage est une alternance de zones de vignobles, de forêts girondines et de landes, dans lesquels le travail de traction du bœuf a toujours été réputé.

## UN PRODUIT RECONNU

Cette production remonte au 13ème siècle. Elle concernait déjà les meilleures races à viande produites dans la région. □ Devenu inutile aux travaux depuis l'essor du machinisme agricole, le bœuf de Bazas a presque disparu au début des années 70. Le regain d'intérêt des consommateurs pour les produits de qualité lui ont permis de reconquérir sa notoriété et d'obtenir l'IGP en 2007.

### Le saviez-vous

Chaque Jeudi gras a lieu à Bazas un carnaval appelé la Fête des Bœufs Gras. Elle représente une antique cérémonie de présentation de bœufs préparés spécialement pour un défilé en ville suivi d'un concours de race bovine bazadaise.

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de défense du Bœuf de Bazas

---

2, La jardiasse Est

33430 BAZAS

**Contact :** CLOCHER Corinne

**Tél. :** 05 56 25 11 67

**Mél. :** [odgboeufdebazas@gmail.com](mailto:odgboeufdebazas@gmail.com)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

---

Bât A, 3ème étage

1 quai Wilson

33130 BEGLES

Portes de Bègles

**N°SIRET :** 13000270200343

**Tél. :** 05 56 01 73 44

**Fax :** 05 56 01 05 74

**Mél. :** [INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr](mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C  
rue Marcel Deprez  
87000 Limoges

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Tél. :** 04 42 63 36 30

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

### **List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP\\_BoeufdeBazas\\_G\\_200912.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_BoeufdeBazas_G_200912.pdf)
2. <mailto:odgboeufdebazas@gmail.com>
3. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>