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

Président(e) : DUCASSE Vincent **Contact :** CLOCHER Corinne
Tél. : 05 56 25 11 67
Mél. : 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

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

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

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

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

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/boeuf-de-bazas-24567*

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
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