

Bœuf de Charolles

Bovin

LE PRODUIT

Le Bœuf de Charolles AOP est une viande issue de bovins nés, élevés dans le bocage charolais et engraissés sur les fameuses embouches du terroir d'origine de la race charolaise.. C'est une viande rouge vif et finement persillée, reconnue en appellation d'origine en 2010.

ARÔMES ET SAVEURS

La viande Bœuf de Charolles AOP est d’une couleur rouge vif, marbrée et finement persillée. Sa texture, peu nerveuse, fine et tendre, est d’une jutosité soutenue qui exprime en bouche une saveur légèrement acidulée. Sa typicité s’exprime à la cuisson, au nez et en bouche, par l’intensité et la richesse de ses arômes et odeurs (animal, matière grasse, végétal, céréales...).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Race d'origine sur son territoire d'origine, les bovins paissent tranquillement durant toute leur vie dans ce pays de bocage façonné depuis des siècles par la main de l'homme. L’aire géographique repose sur le berceau historique d’élevage de la race charolaise, soit les petites régions du Brionnais et du Bas-Charollais, étendu aux secteurs périphériques aux caractéristiques semblables.

UN PRODUIT RECONNU

Elevés traditionnellement à l'herbe, avec patience dans le respect de leur cycle de croissance, les bovins présentent une carcasse "coquette" aux formes avant/arrière généreuses... Remplie de molécules saines et riche d'arômes, elle offre une capacité de maturation impressionnante tant appréciée des maîtres-bouchers, capables de l'affiner plus de 60 jours pour révéler les qualités de cette viande.

> ### Le saviez-vous
>
> Le nom "Charolles" est connu depuis au moins 1277. Cette commune, en perdant un "L", a donné son nom à sa région: le charolais, et aussi à la race bovine réputée pour sa viande : la charolaise. Sélectionnée dans le secteur de Charolles, cette race n'a commencé à disséminer vers d'autres régions que lors du rattachement à la France en 1772.

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)

Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles

Maison du Charolais
43 route de Mâcon
71120 CHAROLLES

N°SIRET : 43412708000019
Président(e) : PLANCON Jacky **Contact :** Célia REAUX
Tél. : 03 85 70 04 10
Mél. : contact@boeufdecharolles.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Mâcon

37 boulevard Henri Dunant
71040 MACON Cédex
CS 80140

N°SIRET : 13000270200350
Tél. : 03 85 2196 50
Fax : 03 85 21 96 51
Mél. : INAO-MACON@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-charolles-13201*

List of links present in page
1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_BoeufdeCharolles_A_201303.pdf

2. mailto:contact@boeufdecharolles.fr
3. mailto:INAO-MACON@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