

Bœuf traditionnel de race normande

Bovin

LE PRODUIT

Le « Bœuf traditionnel de race Normande » désigne un mâle castré de race Normande, âgé de 30 à 48 mois. Héritier d'un savoir-faire resté inchangé depuis la Seconde Guerre mondiale, son mode d'élevage repose sur un itinéraire technique simple, économe en ressources et respectueux de l'environnement.
Son alimentation se compose d'herbe pâturée et conservée, complétée de céréales locales, à l'exclusion du maïs ensilage et de tout aliment issu d'OGM.
La race Normande, reconnue pour son double caractère laitier et bouché, donne naissance à une viande à la fois rustique et raffinée, persillée et d'une belle couleur rouge soutenue, traversée de gras noisette.

ARÔMES ET SAVEURS

Appréciée des connaisseurs, cette viande séduit par son fondant et son persillé, garants d'une saveur riche et équilibrée.

Son gras finement infiltré sublime la texture en bouche, révélant des notes délicatement beurrées et noisettées, typiques des bœufs élevés en plein air sur des pâtures naturelles.

UN PRODUIT RECONNU

Le « Bœuf traditionnel de race Normande » s'inscrit dans la longue histoire de l'élevage du Grand Ouest de la France, où la race s'est développée dès le XVI^{e} siècle.
Le contexte pédoclimatique favorable et la proximité de Paris ont permis à cette production de s'imposer au fil du temps comme une référence incontournable de la tradition bouchère française.
Ce mode d'élevage, respectueux du rythme naturel des animaux et des paysages bocagers, est aujourd'hui reconnu pour sa cohérence avec les attentes contemporaines en matière d'agriculture durable et de qualité gustative.
La dénomination « Bœuf traditionnel de race Normande » est officiellement enregistrée en Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) depuis le 22 janvier 2024, par publication au Journal officiel de l'Union européenne.

Le saviez-vous

La race Normande, connue pour ses yeux cerclés de brun et sa robe bringée, est l'une des plus anciennes races françaises à triple vocation : lait, viande et travail.
Sa viande persillée a longtemps été recherchée pour les grandes tables parisiennes, où elle symbolisait la générosité et l'authenticité du terroir normand.
Aujourd'hui encore, sa production perpétue cette tradition séculaire en alliant savoir-faire ancestral et pratiques d'élevage vertueuses.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de promotion de la race Normande et de ses produits de qualité

---

13 rue du Gué Thibout
61700 DOMFRONT EN POIRAIE

Président(e) : ORVAIN Pascal **Contact :** Samuel JOURNEE
Mél. : samuel.journee@osnormande.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Caen

6 boulevard Général Vanier
14053 CAEN CEDEX 4
CS 65321

N°SIRET : 13000270200095
Tél. : 02 31 95 20 20
Fax : 02 31 43 53 01
Mél. : INAO-CAEN@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :
Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/boeuf-traditionnel-de-race-normande-16895*

List of links present in page

1. mailto:samuel.journee@osnormande.fr
2. mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr
3. mailto:certipaq@certipaq.com
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:slepesteur@certipaq.com