

## A.O.C. TAUREAU DE CAMARGUE

Décret du 3 décembre 1996  
Modifié par le Décret du 7 juin 2000

### DEFINITION

A.O.C. réservée aux viandes fraîches de bovins mâles ou femelles, nés, élevés et abattus dans une aire géographique définie (voir carte).

### AIRE GEOGRAPHIQUE

Elle correspond à la zone de forte tradition taurine.  
Les manades et ganaderias doivent être situées dans cette aire géographique.

### Zone Humide

Cette zone humide est un élément important de l'appellation (Cf. les conditions de production).  
La zone retenue est comprise dans l'aire géographique. Les terrains la caractérisant sont d'âge quaternaire holocène, plats et marqués par la présence plus ou moins accentuée de sel. Les seuils de salinité sont définis par l'étude des écosystèmes spécifiques.

### CONDITIONS DE PRODUCTION

ω Races camarguaise, brave ou croisement brave/camarguais.

ω Critères de sélection du cheptel liés aux jeunes taureaux.

ω Mode d'élevage

Extensif - chargement inférieur à 1 UGB / 1,5 ha

Tous les animaux doivent séjourner au minimum 6 mois, entre Avril et Novembre, sans affouragement, dans la zone « humide » délimitée.

L'alimentation essentielle est la pâture. En hiver, complément possible à l'aide de céréales ou de foin issu de l'aire géographique.

ω Abattage :

Abattage et découpe dans l'aire géographique sauf pour les ateliers de découpe vendant directement au détail.

Conditions d'abattage définies par décret.

Poids fiscal des carcasses supérieures à 100 kg.

Ressuage et durée de maturation définis par décret.

### IDENTIFICATION DE LA VIANDE A.O.C.

Se fait au stade de la carcasse entière, entre pesée fiscale et sortie de ressuage par apposition d'un tampon d'identification

Carcasses et pièces de découpe sont accompagnées jusqu'au distributeur final par une étiquette d'identification.

### Quelques chiffres

En 2001, l'A.O.C. « Taureau de Camargue » a concerné 91 éleveurs, 2 abattoirs et 5 ateliers de découpe.

Les 91 manades représentent un effectif de 15400 bovins dont environ 5500 reproductrices et une superficie de près de 27000 Ha dont environ 2200 Ha en zone humide.

En 2001, 1614 carcasses ont été classées sur 1926 susceptibles d'obtenir l'agrément soit 83,7%.

Ce qui représente 254.4 Tonnes de carcasses. Le poids moyen d'une carcasse étant d'environ 157,6 Kg.

Le prix d'achat moyen pratiqué par les abatteurs est de 3 à 4 €/Kg de carcasse pour les mâles et de 2,5 à 3,5 Frs/Kg de carcasse pour les femelles.

Le marché est essentiellement local, il s'effectue principalement dans les Bouches-du-Rhône, le Vaucluse, le Gard et l'Hérault.