



Boeuf : **Tendre Charolais**

Race : Charolaise

Zone de production : France entière (80 % de la production en Bourgogne et Auvergne)

Caractéristiques : Race allaitante de renommée mondiale, la Charolaise a une belle robe blanche à reflets crème. Présente essentiellement en Bourgogne du Sud, dans l'Allier et la Nièvre, la Charolaise est connue pour ses qualités maternelles. Elle allaite son veau entre 7 à 8 mois. Les animaux sont élevés dans le respect du cycle prairie/étable. La responsabilité de la labellisation revient à l'abatteur en fonction des recommandations du point de vente et en adéquation au cahier des charges en vigueur. Avant toute commercialisation, le distributeur effectue une maturation de la carcasse de 10 jours pour les pièces à griller, à l'exclusion de la hampe, de l'onglet et du filet ; de 4 jours pour les morceaux à bouillir ou à braiser. Chaque livraison est accompagnée d'un certificat de garantie à conserver et à afficher à la clientèle. Ce document indique les informations de traçabilité. La viande Tendre Charolais Label Rouge se caractérise par une couleur rouge intense et une viande finement persillée à la saveur et à la tendreté remarquable.

La filière : La filière regroupe 2 250 éleveurs pour 10 000 bovins labellisés chaque année, 25 coopératives d'éleveurs, 22 abatteurs et 15 grossistes, fournissant plus de 200 distributeurs (artisans bouchers et grandes et moyennes surfaces).

Signe de qualité : LABEL ROUGE.

Reconnu depuis : 1989

Organisme certificateur : Qualisud

Organisme de défense **ACLR - Association Charolais Label Rouge**

et de gestion :

43 route de Mâcon

71120 Charolles

Tél: 03 85 88 01 50

Fax : 03 85 24 26 62

Email : aclr.administration@orange.fr

Site internet :

www.charolaislabelrouge.com/