



Les restaurants clients AOC

Aigues-Mortes

- > La Gardiane

Albaron

- > Le Flamant Rose

Apt

- > Le Berger des Millanes

Arles

- > Le Boatel
- > New hotel
- > Hôtel Ibis
- > Jacques Mailhan
- > La Gueule du Loup
- > L'Atelier de J.L. Rabanel

Beaucaire

- > Les Vignes blanches
- > Le Robinson
- > Snack Chalet des Sports

Chateaufort-du-Pape

- > Le Verger des Papes

Fos

- > Le Pili Pili

Crillon

- > Hostellerie le Crillon

Fontvieille

- > Le Brave
- > La Regalido
- > Hostellerie de la Tour

Gordes

- > L'Estellan

Grenoble

- > Le Petit Marmittin

La Roche s/ Yon

- > L'Olivier

Le Sambuc

- > Manade Bon
- > L'Estrambord
- > La Chassagnette

Les Baux-de-Provence

- > La Riboto de Taven

Lourmarin

- > La Récréation

Lyon

- > L'Aromate

Maussane

- > L'Oustau de Baumanière

Mouriès

- > Le Vieux Four

Nice

- > La Manade

Nîmes

- > Le Toril

Noves

- > Auberge de Noves

Paradou

- > Du Côté des Olivades

Port-Camargue

- > L'Oustau Camarguen

Raphèle

- > La Fenière
- > La Bergerie provençale

Séméac

- > L'Escale

Stes-Maries-de-la-Mer

- > La Grange
- > Le Chalut
- > Alexandre Garons
- > Auberge Cavalière
- > Ricome
- > Auberge la Lagune
- > Hostellerie Pont-de-Gau
- > Mas des Salicornes

St-Martin-de-Crau

- > Restau. de la Crau

St-Remy

- > Bistrot des Alpilles
- > Hostellerie Vallon de Valrugue

Suze-la-Rousse

- > Le Garlaban

Uffheim

- > Restaurant aux Moulins

Vauvert

- > La Table de Sylvère

Création: *Guillaume Baldini* 04 90 96 39 04 - street 404-856 032 000029 // Photos Hervé Hôte - Agence Caméléon et X



Le dynamisme d'une "filiale engagée"

nés, élevés, abattus en Provence et Languedoc

Page 6, l'authentique recette de la "Gardiane de taureau"

Toute une filière engagée...

L'AOC Taureau de Camargue est le fruit d'un long travail de concertation et de mutualisation des savoirs et des compétences.



Provence-Alpes-Côte d'Azur

l'élevage, la promotion, les garanties, l'abattage, la distribution...



L'élevage bovin des Bouches-du-Rhône est représenté par 245 cheptels répartis sur des pâturages aussi variés que les Alpilles, la Crau ou la Camargue. 20 % des animaux sont des bovins "domestiques" et 80 % des bovins "sauvages".

L'Elevage Bovin et l'association Bovin 13



■ Les bovins domestiques



L'élevage de bovin "domestique" est plus localisé sur la partie ouest du département (dans le périmètre de production du foin de Crau AOC) avec des effectifs qui restent modestes. Ce sont des élevages extensifs élevés à l'extérieur toute l'année. Ses élevages (laitiers et allaitants) commercialisent généralement en vente directe à la ferme.

■ Les bovins sauvages

Ces élevages dénommés "manades" ou "ganaderias" sont des élevages extensifs de bovins de race Camargue (raço di biou) ou de combat (Espagnole Brava), élevés en liberté et sélectionnés pour la course à la cocarde ou la corrida.

Ces élevages ont un rôle économique, écologique et culturel majeur pour le département : tant au niveau touristique avec la réalisation de corrida, de courses à la cocarde, de jeux de village, ou encore de visites d'élevages et présentation de spectacles et animations, qu'au niveau de la production de viande avec l'existence d'un label "AOC taureau de Camargue" et aussi avec un mode de production extensif permettant un entretien des espaces naturels.



La reconnaissance AOC du taureau de Camargue est l'aboutissement de nombreuses années de travail menées conjointement par quatre associations. Cette reconnaissance permet de faire apprécier et de promouvoir un produit naturel de qualité.

Promotion et Garanties avec le syndicat AOC*

■ Le cahier des charges impose des contraintes aux éleveurs :

- Zone sèche et zone humide.
- Nécessité de pâturer pendant six mois de l'année en zone humide.
- Elevage extensif réservé aux animaux de race de combat, de "raço di biou", ou de croisement.
- Livre d'inventaire des cheptels tenu à jour.
- Chargement à l'hectare inférieur à 1 UGB pour 1,5 ha de landes, parcours ou prairies.
- Alimentation exclusivement naturelle.



■ Il impose également aux négociants en viande que :

- l'abattage intervienne dès le déchargement de la bétailère ;
- chaque animal soit livré avec son document d'accompagnement bovin ;
- chaque opération d'abattage soit conduite dans un souci de préservation du produit et non de productivité ;
- l'identification de la viande AOC "taureau de Camargue" se fasse au stade de la carcasse entière. Elle se traduit par l'apposition immédiate d'un tampon d'identification AOC, délivré par l'INAO, sur les différents muscles. Les animaux se produisant en spectacles sont exclus de l'AOC.

Pour la promotion de l'AOC, un syndicat a été créé en 1996. Sa mission est de favoriser l'interprofession entre les bouchers, restaurateurs, éleveurs et abatteurs en lançant des actions d'information auprès du grand public.



Les anciens abattoirs municipaux de Tarascon sont, depuis 1992, le siège des abattoirs du Pays d'Arles. La société Alazard & Roux gère depuis lors cette structure et offre la possibilité aux éleveurs de faire abattre leurs animaux.

L'abattoir du Pays d'Arles

société Alazard & Roux



Toute l'année, ces abattoirs accueillent les éleveurs ovins, caprins et bovins de la région. Unique lieu d'abattage situé dans la zone de l'Appellation d'origine contrôlée, les abattoirs du Pays d'Arles se sont spécialisés dans

l'abattage de taureaux de Camargue et d'agneaux de Crau.

Le rôle d'un abattoir est essentiel dans la pérennisation d'une espèce : les animaux les moins aptes à la reproduction y sont dirigés. Ces animaux représentent une ressource financière pour l'éleveur et participent par là même à l'amélioration de la qualité du cheptel.

■ L'abattoir du Pays d'Arles en quelques chiffres :

- 14 employés ;
- 1 500 tonnes traitées en moyenne par an.



La belle histoire débute en 1934, lorsque le grand-père Alazard ouvre à Graveson une boucherie-charcuterie avec son épouse. Le gendre Roux rentre dans l'entreprise familiale en épousant la fille Alazard et ainsi se crée la société Alazard & Roux en 1961.



La société est spécialisée dans la transformation de viandes, élaboration de plats cuisinés et fabrication de charcuteries typiquement provençales mais aussi camarguaises, à base de taureau.

Gérée depuis 1989 par les frères Olivier et François Roux, aidés par une équipe forte dans un esprit familial, la société Alazard & Roux représente :

- 97 collaborateurs ;
- plus de 240 éleveurs confondus (porcins, ovins, caprins et bovins).



■ Deux sites de production

- Le siège à Tarascon, spécialisé dans l'abattage, la découpe et la transformation des viandes bovines et ovines.
- Un site d'abattage, de découpe et de transformation de viande porcine et de fabrication de produits de charcuterie à Saint-Saturnin-lès-Apt (Vaucluse).

■ Trois syndicats de producteurs

- Syndicat de défense et de promotion de la viande AOC Taureau de Camargue.
- Syndicat de défense et de promotion de la viande d'agneau de Crau.
- Syndicat de défense et de promotion de la viande de porc du mont Ventoux.

■ Trois circuits de distribution

- 50% avec les bouchers charcutiers traditionnels,
- 25% avec les restaurateurs régionaux,
- 25% avec les grandes et moyennes surfaces.

Alazard et Roux ☎ 04 90 91 17 67
Quart. Radoubs - 13150 Tarascon



les ingrédients

- Viande de taureau
- Vin rouge
- Huile d'olive
- Beurre
- Vinaigre balsamique
- Fond de veau
- Thym, ail, hysope,
- romarin, poivre, sel et fleur de sel
- Oignons
- Carottes
- Farine
- Sucre
- Cébettes
- Tomate concentrée
- Fécule de pomme de terre
- Carottes fanes
- Olives noires
- Tomates cocktail
- grappe
- Riz de Camargue



Dans un rondeau, faire infuser le vin avec 1 oignon coupé, 1 tête d'ail, du thym, de l'hysope, du romarin, 2 carottes coupées en morceaux et une petite poignée de fleur de sel. Dans une poêle, saisir la viande dans de l'huile d'olive, saler et poivrer, fariner légèrement, faire suer, retirer la viande et la mettre avec le vin dans le rondeau, déglacer la poêle avec un peu de vin pour bien décoller les sucs, ajouter une cuillère à soupe de tomate concentrée, verser dans le rondeau et laisser cuire environ 3 h pour avoir une viande fondante.

Pendant que la gardianne cuit : mettre les gousses d'ail à confire dans de l'huile d'olive, tenir au chaud. Glacer les cébettes et les carottes fanes épluchées. Cuire le riz. Dénoyauter et hacher les olives noires, chauffer avec de l'huile d'olive, de l'ail haché, du poivre et du romarin. Tenir au chaud. Confire les tomates cocktail dans de l'huile d'olive, au four pendant 20 mn à 85 °.



Quand la viande est confite, la sortir, la tenir au chaud, filtrer la cuisson, réduire de 1/3. Dans une casserole faire un caramel à sec avec 100 g de sucre. Quand il est coloré et mousseux, le détremper avec le vinaigre.

Faire chauffer le fond de veau, mouiller le caramel avec le jus de cuisson et le fond de veau, équilibrer la sauce en rajoutant plus ou moins de jus de cuisson et plus ou moins de fond de veau. Rectifier l'assaisonnement et si vous trouvez la sauce un peu liquide, vous pouvez la lier avec un peu de fécule. Faire briller la sauce en la montant avec un peu de beurre, tenir au chaud.

Bon appétit !



les boucheries

- Aigues-Mortes** > Nayral J-Marc
- Aix-en-Provence** > Le Passage Vert
- Apt** > Roux SEE
- Arles** > Boucherie de Trinquetaille
- > Boucherie Mère Grand
- > Boucherie Mon plaisir
- > Clemente
- > Decauche



- Barbentane** > Deurrieu Frères
- Boulbon** > Patrick Paoli
- Cavaillon** > Boucherie du Clos
- Entressen** > Guerin Boucherie
- Eyragues** > M.T.B. Boucherie
- Fourques** > Boucherie Perez
- Graveson** > Boucherie Camarquoise
- Istres** > Abridgio
- Lauris** > Pourcin
- Le Cailar** > Boucherie Maeva
- Le Paradou** > Boucherie de Provence
- Maubec** > Gouin
- Marseille** > L'Agneau d'Or
- Maussane** > Agneau de Maussane
- > Boucherie 8 à 8
- Mouriès** > Arnaud Gabriel
- Raphèle** > Michel Trescents
- Rognonas** > La Table du Traiteur
- Salin de Giraud** > Gaël Ventura
- Salon-de-Provence** > Marc Severy
- > J.M.B. Viandes
- Sénas** > Bonnet
- St-Andiol** > Titine
- St-Chamas** > Lopez Alain
- Stes-Maries-de-la-Mer** > Gisquet Daniel
- St-Martin** > Mousset
- St-Remy** > La Cavalière
- Tarascon** > B.C.P
- Verquieres** > Annie Novelli

les GMS

- Auchan** > Le Pontet
- > Aubagne
- > Montpellier
- > Marseille
- > Sète
- Carrefour** > Mistral 7 Avignon
- > Aix-en-Provence
- > Bonneveine
- > Sète balanc
- > Grand Nîmes
- Atac** > Rocbaron
- Casino** > Montpellier Autoroute
- > Nîmes Costières
- > Arles
- > Marseille St-Victoret
- Champion** > Nice
- > Montbaron
- Coccolle** > Graveson
- Écomarché** > Saintes-Maries-de-la-Mer
- Géant Casino** > Ste-Anne Marseille
- Intermarché** > Aigues-Mortes
- > St-Remy-de-Prov.
- > Sommieres
- > L'Isle s/ Sorgues
- > Port-St-Louis-du-Rhône
- Leclerc** > Les Angles
- > St-Aunes
- > Marignane
- Monoprix** > Arles
- Olifre** > Istres

