

FRANCE – « Bœuf de Charolles » : une nouvelle AOC sans OGM

Par Pauline VERRIERE

Publié le 24/03/2011, modifié le 09/03/2026

Le 2 septembre 2010, date de la publication de son décret de création [1], le bœuf de Charolles devient la quatrième appellation d'origine contrôlée (AOC) pour de la viande bovine française [2], laquelle reconnaît des qualités et caractères propres à ce produit, dus au milieu géographique de sa production.

La production du « Bœuf de Charolles » est répartie sur les régions Bourgogne et Rhône-Alpes et concerne 355 communes localisées sur les départements de la Loire, du Rhône, de la Saône et Loire et de la Nièvre [3].

Le cahier des charges, publié en annexe du décret, précise les conditions de production nécessaires à l'obtention de l'appellation. L'article 6.3 porte sur les conditions de l'alimentation des animaux et exclut notamment les OGM de leur régime alimentaire : « *Durant toute la vie des animaux, seuls sont autorisés dans l'alimentation les végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques* » [4]. Le cahier des charges exclut également les cultures transgéniques sur l'exploitation produisant des animaux destinés à la production de viandes « Bœuf de Charolles ».

Cette nouvelle AOC s'ajoute à la vingtaine d'AOC sans OGM (surtout des fromages) [5].

[1] Décret n°2010-1033 du 31 août 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bœuf de Charolles », <http://www.legifrance.gouv.fr/affic...>

[2] Les trois autres AOC viande bovine sont le fin gras du Mézenc, le taureau de Camargue et la vache Maine-Anjou. Seules cette dernière et le bœuf de Charolles excluent les OGM de l'alimentation des animaux

[3] [Communiqué de presse de l'INAO, 2 septembre 2010](#)

[4] Article 6.3.2 du Décret n°2010-1033.

[5] [L'AOC Rigotte de Condrieu exclut les OGM](#)