



**Le Syndicat de Défense et de Promotion de la viande AOP  
"Taureau de Camargue" et la Société Alazard & Roux**

**vous invitent**

**à la conférence de presse sur**

**La viande AOP "Taureau de Camargue" :**

**Un produit local et naturel, aux qualités nutritionnelles exceptionnelles !**

**Organisée avec Nutriprevent et le Parc naturel régional de Camargue**

**Vendredi 15 janvier à 15h30**

**Mas du Sonnailier – Rd point de Gimeaux - Arles**

**Communiqué de presse du 11 janvier 2016**

**20 ans déjà !**

Le Syndicat de Défense et de Promotion de la viande AOP "Taureau de Camargue" et la Société Alazard & Roux œuvrent **depuis 20 ans** au développement, à la promotion et la valorisation de la viande de taureau sous appellation, avec le soutien du Parc naturel régional de Camargue.

De nombreuses étapes ont été franchies depuis l'agrément de l'appellation en 1996, avec une centaine d'éleveurs engagés aujourd'hui dans une filière qui s'attache à produire de la viande de qualité, dans une démarche de production durable, avec une volonté de faire connaître et reconnaître ce produit singulier, issu de la culture et du terroir camarguais.

Devant les attaques répétées sur les produits carnés il apparaît aujourd'hui nécessaire de mettre en exergue les qualités exceptionnelles de la viande AOP "Taureau de Camargue", et d'expliquer aux consommateurs le bienfait des qualités nutritionnelles de ce produit naturel.

Jusqu'à ce jour, ceci n'a été fait que timidement, bien que notre produit bénéficie d'avantages naturels, liés à son mode d'élevage et d'alimentation, par rapport à la majorité des autres productions de viandes.

C'est pourquoi, le Syndicat d'éleveurs et la Société Alazard & Roux travaillent sur un partenariat avec l'entreprise Nutriprevent pour mettre en place un programme d'analyses qui permettra de démontrer de manière technique et scientifique les qualités nutritionnelles de la viande AOP "Taureau de Camargue".

### **Qui est Nutriprevent ?**

La société NUTRIPREVENT est une SARL qui a été créée en juin 2010 pour mettre en avant l'intérêt de la nutrition préventive, en se basant sur des normes analytiques, avec une validation de faits scientifiques.

Elle regroupe des scientifiques : ingénieur agronome, œnologue, Professeur en médecine, Docteur en biochimie, spécialiste en culture Biologique et Biodynamie, et travaille également avec un réseau d'experts en chimie, en nutrition, etc...

Elle recherche et développe des ingrédients et des procédés nouveaux pour améliorer les qualités organoleptiques et garantir la valeur nutritionnelle des produits alimentaires.

Nutriprevent souhaite mettre sur le devant de la scène des produits qui ont **naturellement des qualités nutritionnelles comme la viande de taureau de Camargue.**

Dans cette optique, un programme d'analyses sera lancé dans les deux mois qui viennent, dont les résultats, nous l'espérons, permettront d'appuyer les arguments sur les bienfaits d'un tel produit pour la nutrition et la santé.

### **Qualités nutritionnelles de la viande AOP "Taureau de Camargue" :**

Le taureau représente l'exemple de l'animal qui conserve son caractère sauvage en vivant en liberté en plein air. Il possède une aptitude à cette vie en extérieur, étant exposé aux intempéries.

Il se nourrit de la végétation présente sur les pâtures de Camargue, marais, enganes, sansouïres, prairies, résidus de culture. Le caractère sauvage du taureau en Camargue et son mode d'alimentation donnent naturellement une viande équilibrée en acides gras.

Des recherches effectuées précédemment, ont montré que la teneur en graisses de la viande AOP "Taureau de Camargue" est **6 fois plus faible** par rapport à la viande de bœuf d'élevage avec 10 fois moins de graisse saturée et un rapport idéal entre les deux familles d'acides gras polyinsaturés Oméga 6 et Oméga 3.

Ainsi l'équilibre des graisses en Oméga 3 et Oméga 6 est nettement meilleur par rapport à celui de toutes les autres viandes traditionnelles d'élevage en stabulation.

L'apport équilibré originel en acide gras Oméga 6 et Oméga 3 semble aujourd'hui totalement oublié. Pourtant, est établi que nous mangeons 20 à 30 fois moins d'Oméga 3 que d'Oméga 6 par rapport à nos ancêtres. Cette perturbation de l'équilibre naturel a eu des conséquences dramatiques sur notre métabolisme et pourrait expliquer notamment une multiplication de la fréquence des maladies cardiovasculaires.

Le bovin de Camargue représente le profil idéal du ruminant qui a grandi à l'état sauvage sans déséquilibre apporté par l'intervention humaine. La composition de sa viande, la nature et la teneur de ses graisses sont le reflet de l'alimentation de cet animal dans son milieu naturel, et représente une richesse qu'il reste encore à quantifier pour la santé de chacun de nous.

**Cette conférence de presse sera suivie à 17h00 à la Maison des produits de Camargue (point de vente de produits locaux en circuits courts de proximité), d'un atelier culinaire avec dégustations de viande AOP "Taureau de Camargue".**

**Cet atelier est organisé par le Parc naturel régional de Camargue avec le Syndicat de Défense et de Promotion de la viande AOP Taureau de Camargue et les chefs du Conservatoire Grand Sud des Cuisines de Camargue qui vous dévoileront l'art de réaliser leurs recettes.**

Contacts presse :

**Parc de Camargue** : Anne Vadon chargée de mission agriculture et élevage

Tél. 04 90 97 19 88 – courriel [a.vadon@parc-camargue.fr](mailto:a.vadon@parc-camargue.fr)

**Société Alazard & Roux** : Olivier Roux 06 66 87 16 07

**Nutriprevent** : Edmond Méroni 06 72 47 72 12



Région  
Provence  
Alpes  
Côte d'Azur

