

DOCUMENT UNIQUE

«Agneau du Quercy »

N° UE: [réservé UE]

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Agneau du Quercy »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.1 « Viandes (et abats) frais.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La viande et les abats IGP « Agneau du Quercy » proviennent d'agneaux de 13 à 22 kg carcasse, ayant été nourris par tétée au pis au moins 70 jours (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours) et âgés de 60 à 150 jours.

Caractéristiques des carcasses :

- Conformation U, R, O
- État d'engraissement de 2 ou 3

Caractéristiques de la viande d'agneau :

- Un gras ferme ou très ferme
- Un gras de couleur blanche à légèrement rosée
- Une couleur de la viande crue, rosée claire

Caractéristiques des abats :

- Fressure entière (foie, cœur, rate, poumons)
 - Foie : couleur homogène rouge à brun clair
 - Cœur : texture ferme
 - Rate : d'aspect spongieux et mou
 - Poumons : lobes bien vascularisés et de texture spongieuse
- Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches)
- Cerveau : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire
- Ris : couleur blanchâtre et texture moelleuse
- Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme
- Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée.

La viande et les abats d'agneau peuvent être présentés en frais ou en surgelé.

Les produits sont expédiés soit en gros, soit conditionnés.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.3.1. Alimentation du troupeau

Les animaux adultes alternent des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et bergerie.

En dehors des systèmes pratiquant la transhumance, les ressources produites sur l'exploitation (y compris pâtures) constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau : le pourcentage minimum d'autonomie alimentaire est supérieur à 55 % en matière sèche.

3.3.2. Alimentation des agneaux

L'agneau est allaité au pis 70 jours minimum (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours).

L'allaitement artificiel est interdit.

3.4. **Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

L'« Agneau du Quercy » est né et élevé dans l'aire géographique.

3.5. **Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

L'abattage est réalisé dans l'aire géographique.

La durée de transport est au maximum de 8h.

3.6. **Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

L'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

4. **DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE**

L'aire géographique de l'IGP «Agneau du Périgord» est composée du département, des cantons et communes suivants, conformes au COG INSEE 202X :

- Département de l'Aveyron : les cantons de Villefranche de Rouergue ainsi que les communes de Ambeyrac; Asprieres; Balaguier-D'olt; Bouillac; Capdenac-Gare; Causse-Et-Diege; Foissac; La Capelle-Balaguier; Les Albres; Martiel; Montsales; Morlhon-Le-Haut; Naussac; Ols-Et-Rinhodes; Sainte-Croix; Saint-Igest; Saint-Remy; Salles-Courbaties; Salvagnac-Cajarc; Saujac; Savignac; Sonnac; Toulonjac; Villeneuve.
- Département de la Corrèze : les cantons de Brive la Gaillarde 1,2 et 4, de Saint-Pantaléon De Larches ainsi que les communes de Astailac; Beaulieu-Sur-Dordogne; Bilhac; Branceilles; Brivezac; Chauffour-Sur-Vell; Chenaillet-Mascheix; Collonges-La-Rouge; Cosnac; Curemonte; Jugeals-Nazareth; La Chapelle-Aux-Saints; Lagleygeolle; Ligneyrac; Liourdres; Lostanges; Marcillac-La-Croze; Meyssac; Noailhac; Nonards; Puy-D'arnac; Queyssac-Les-Vignes; Saillac; Saint-Bazile-De-Meyssac; Saint-Julien-Maumont; Sioniac; Tudeils; Végennes.
- Département de la Dordogne : l'arrondissement de Sarlat la Caneda ainsi que les communes de Ajat; Auriac-Du-Périgord; Azerat; Bars; Blis-Et-Born; Brouchaud; Chourgnac; Cubjac; Fanlac; Fossemagne; Gabillou; Hautefort; La Bachellerie; La Boissière-D'ans; Limeyrat; Mayac; Montagnac-D'auberoche; Plazac; Saint-

Antoine-D'auberoche; Sainte-Eulalie-D'ans; Sainte-Orse; Saint-Pantaly-D'ans; Savignac-Les-Eglises; Temple-Laguyon.

- Département du Lot inclu en totalité
- Département du Lot-et-Garonne : les communes de Anthé; Blanquefort-Sur-Briolance; Boursens; Cazideroque; Condezaygues; Courbiac; Cuzorn; Fumel; Masquières; Monsempron-Libos; Montayral; Saint-Front-Sur-Lémance; Saint-Georges; Saint-Vite; Sauveterre-La-Lémance; Thézac; Tournon-D'agenais.
- Département du Tarn-et-Garonne : les communes de Bouloc; Caussade; Caylus; Cayrac; Cayriech; Cazes-Mondenard; Durfort-Lacapelette; Espinas; Labastide-De-Penne; Lacapelle-Livron; Lafrançaise; Lapenche; Lauzerte; Lavaurette; Loze; Mirabel; Montagudet; Montalzat; Montbarla; Monteils; Montfermier; Montpezat-De-Quercy; Montricoux; Mouillac; Puylagarde; Puylaroque; Réalville; Roquecor; Saint-Amans-De-Pellagal; Saint-Cirq; Sainte-Juliette; Saint-Georges; Saint-Projet; Saint-Vincent; Sauveterre; Septfonds; Tréjols

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique repose sur la qualité du produit qui lui est conféré par les facteurs naturels et humains caractéristiques de l'aire, ainsi que sa réputation.

L'aire géographique de l'IGP « Agneau du Quercy » se situe au sud-ouest du Massif Central. Les Causses du Quercy concernent le département du Lot et s'étendent au nord en Corrèze, au nord-ouest en Dordogne, au sud sur le Tarn et Garonne et l'Aveyron. Ce territoire est contrasté avec la présence des causses qui lui confèrent son nom et qui couvrent une grande partie de sa superficie, le reste alternant entre collines, vallées et le prolongement quercynois du massif central à l'est offrant plus de relief.

Les Causses du Quercy sont caractérisées par un ensemble de plateaux calcaires présentant des phénomènes karstiques nombreux et variés. Les eaux ont creusé, façonné les roches calcaires solubles pour former des rivières souterraines, des gouffres comme le célèbre gouffre de Padirac, des dolines ou autres cavités comblées ou non avec le temps.

Il s'agit d'une région plutôt rude et aride, et ce malgré des précipitations en moyenne importantes. En effet, Les sols sont peu profonds et riches en éléments grossiers (cailloux) et donc drainant. Leur réserve utile en souffre fortement malgré des textures majoritairement argileuses (75%) ou quelquefois limoneuses (15% surtout présente dans l'est des causses). « Les boisements ne sont guère que de maigres taillis, souvent lâches, passant à une garide (pelouse avec des arbrisseaux disséminés) sur les pentes sèches. Les cultures et les prairies n'occupent que les argiles de décalcification, dans les petites dépressions du plateau (dolines et vallées sèches) ou, plus encore, dans les fonds des vallées profondes où affleurent les marnes du Lias. » (Rapport IGN 2013).

Le climat du Quercy est dominé par une influence océanique avec des remontées méditerranéennes. Il est sujet à de grandes variabilités, chaud l'été et froid l'hiver ; les aléas sont nombreux. On peut noter une pluviométrie légèrement plus importante à l'Est qu'à l'Ouest (~100mm en plus),

Le paysage botanique dominant est formé du groupement de trois associations végétales la garrisade, les glèbes et les grèzes. La garrisade est la forêt de chênes pubescents à peuplement clair à sous-bois épineux (genévrier, épine noire). Les arbres ont un faible développement, d'autant que la plupart sont ébranchés pour la nourriture du bétail. Le terme glèbes désigne les pacages à herbe rase des causses, pelouses broussailleuses parsemées d'arbres ou d'arbustes. Les grèzes sont les associations steppiques et dénudées où les touffes herbe se nichent parmi les sèches aspérités rugueuses des calcaires. Les pelouses du causse sont naturellement remplies de plantes intéressantes pour l'élevage. Il s'agit de pelouses dites « sèches » ou « xériques », le sol étant très drainant. Elles sont auto-entretenues par la faible capacité du sol à garder l'eau des précipitations et entretenues par les herbivores d'élevage ou sauvages.

Ces terrains pauvres avec une faible productivité primaire sont difficilement valorisables, les habitants du Quercy se sont donc tournés très tôt vers un élevage supportant les terres pauvres, l'élevage ovin. On trouve des traces de l'élevage ovin dans le Quercy datant du Néolithique : « Les fouilles montrent que le paysage caussenard traditionnel avec ses bois de chênes, ses troupeaux de moutons et ses champs de blé dans les dolines était constitué dès le Néolithique » (Les Richesses de France –1985-n°122) et des traces de sa renommée datant de l'époque gallo-romaine : « L'élevage du mouton est la ressource traditionnelle du causse : dès l'époque gallo-romaine, les couvertures et la literie de Cahors font prime sur le marché de Rome (Strabon, Pline). » (Bulletin de l'Association de géographes français, N°64, décembre 1932).

Entre le 17ème et le 18ème siècle la prospérité de l'élevage tient alors à 2 pratiques pastorales : la vaine pâture¹, grâce à l'existence de « devèses² » ou « communs³ » et la transhumance normale d'été ou d'hiver, cette dernière étant plus occasionnelle . On élève les moutons avant tout pour la laine qui sert à confectionner une étoffe rude, mais d'une solidité à toute épreuve : le « cadis ».

De 1760 à 1830, l'élevage quercynois pour la laine est en régression, la transhumance cesse et dans le même temps la viande des moutons du Quercy commence à être reconnue. En 1830, on compte environ 230 000 bêtes constituées en petits troupeaux à usage domestique.

Au cours du XXème siècle, l'adoption de nouvelles pratiques d'élevage permettent aux éleveurs d'accomplir tout le cycle pastoral sur les causses et les cultures fourragères sont introduites ; l'élevage s'oriente alors clairement vers la production de la viande..

La race Causses du Lot, race ancestrale et rustique a toujours été présente dans le Quercy, adaptée aux contraintes du milieu, elle permet de valoriser au mieux les ressources naturelles de l'aire géographique. Cette race a représenté et représente encore aujourd'hui la race majoritaire dans les élevages d' « Agneaux du Quercy ».

Puis à partir du 20^{ème} siècle, la production de viande a remplacé la production de laine et les éleveurs ont commencé à s'intéresser au progrès génétique. Deux autres races se sont développées dans le Quercy : la Lacaune et La Blanche du Massif Central. Ces races rustiques se sont bien adaptées aux conditions du milieu et ont développé des aptitudes similaires à la race ancestrale. Ce sont également des races faciles à désaisonnaliser, permettant la production d'agneau une grande partie de l'année.

Les éleveurs ont su mettre en place un système alimentaire adapté aux contraintes du territoire, en utilisant et valorisant les ressources naturelles au maximum tout au long de l'année afin de produire des agneaux de qualité. L'alimentation du troupeau est organisée de manière à ajuster les apports en fonction des besoins des brebis et des agneaux, un pourcentage minimum d'autonomie alimentaire de 55% en matière sèche est exigé sur chaque exploitation.

L'« Agneau du Quercy » est élevé sur une seule exploitation de sa naissance jusqu'à l'abattage. Durant les premiers jours, les agneaux sont nourris uniquement par tétée au pis et restent avec les mères. Au-delà de cette première phase, les agneaux reçoivent progressivement une complémentation alimentaire favorisant l'engraissement, ils ont également à disposition des fourrages et peuvent accompagner les mères en extérieur.

L'« Agneau du Quercy » est un agneau jeune (150 jours maximum) et léger (13 à 22 kg carcasse), il est élevé sous la mère et nourri essentiellement par tétée au pis pendant au moins 70 jours. Il présente une bonne conformation et un bon état d'engraissement.

La viande d'« Agneau du Quercy » se caractérise par :

Un gras ferme ou très ferme

Un gras de couleur blanche à légèrement rosée

Une couleur de la viande crue, rosée claire

L'« Agneau du Quercy » est un produit dont la réputation est ancienne.

Le Quercy et particulièrement les terres pauvres du causse associées à une irrégularité importante des conditions climatiques ont contribué à une adaptation des systèmes d'élevage qui produisent aujourd'hui l'« Agneau du Quercy ». Le causse offre des possibilités de parcours et une végétation particulièrement adaptées aux ovins, souvent seuls à pouvoir les valoriser. L'entretien des zones délicates et délaissées présente également un intérêt environnemental important sur l'ensemble de l'aire géographique.

Les contraintes naturelles sont à l'origine de l'élevage de brebis de races ancestrales ou sélectionnées pour leur rusticité et leur capacité à valoriser les terrains pauvres des causses. Le déploiement des effectifs s'appuie aujourd'hui sur plusieurs races (race pure ou en croisement) : la causses du Lot, la Lacaune et la Blanche du Massif Central. Ces races présentent de très bonnes qualités maternelles, tant au niveau de l'agnelage que de l'allaitement des agneaux. Ces races rustiques sont élevées en croisement avec des béliers améliorateurs de conformation. Les croisements sont maîtrisés par les éleveurs et le choix de la race des pères se porte sur les accouplements permettant soit d'améliorer la carcasse des agneaux, soit de conserver les qualités maternelles des futures mères.

Une autonomie alimentaire importante des exploitations permet aux éleveurs de tirer le meilleur des ressources naturelles de ce milieu difficile, ainsi le système de polyculture élevage est dominant sur l'aire géographique. La production de céréales sur l'exploitation favorise également un suivi et une adaptation optimum de l'alimentation du troupeau.

Les spécificités de l' « Agneau du Quercy » sont principalement liées à une conduite traditionnelle des agneaux : alimentation au lait au pis au moins 70 jours puis ajout de complément de manière progressive pour une conformation et un état d'engraissement optimum des agneaux.

La couleur de la viande crue rosée claire de l' « Agneau du Quercy » est liée à la fois à l'âge d'abattage des agneaux mais également à une alimentation par tétée au pis de sa mère pendant les 2 premiers mois. Ces caractéristiques sont préservées par une volonté et un savoir faire des éleveurs du respect de l'animal. Les animaux sont élevés et transportés avec soin, limitant ainsi toute source de stress de la naissance à l'abattage, et diminuant les risques d'altération de la viande.

Le gras de couleur blanche à légèrement rosé et ferme provient de l'alimentation des agneaux en phase d'engraissement et de la nature des compléments. Ces composés sont apportés en quantités mesurées afin que les agneaux consomment plus de fourrage, améliorent leur salivation et leur équilibre stomacal. Ces éléments permettant d'augmenter la teneur en acide gras saturés dans le gras de couverture et d'obtenir un gras intrinsèque équilibré. L'allaitement long et l'âge d'abattage ont également un effet bénéfique sur la qualité des gras, le lait maternel étant très riche en acide gras et les agneaux jeunes ayant généralement un gras plus ferme

L'« Agneau du Quercy » est récompensé dans de nombreux évènements, et les bouchers qui la mettent en valeur raflent les prix : Au total, trois 1er prix boucherie magasin aux Trophées des Viandes d'Excellence, le 1er prix du concours International de la gastronomie en 1993, quatre prix boucherie traditionnelle aux Trophées des Viandes d'Excellence dont un 1er prix et un prix d'excellence et le 1er prix aux trophées élevage en binôme éleveur/technicien en 2011. Enfin, l' « Agneau du Quercy » a obtenu une médaille d'or au Concours Général Agricole 2019.

Le chef étoilé Stéphane Andrieux a mis l' « Agneau du Quercy » à l'honneur en créant une recette à base de ce produit. « Carré d'agneau du Quercy, farci aux citrons et tomates confites, gelée tiède et multicolore de carottes »

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)