

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Agneau du Périgord »**

homologué par XXX du 20XX, *JORF* du

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°**

**Avertissement :**

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras** ;
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~ ;
- Les modifications uniquement liées à des déplacements apparaissent en **caractères barrés surlignés ~~XXXX~~** aux endroits initiaux et en **surligné jaune** aux nouveaux endroits prévus.

**SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :**

**Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**

**Arborial – 12, rue Rol-Tanguy**

**TSA 300003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex**

**Tel : (33)(0)1 73 30 38 00**

**Fax : (33)(0)1 73 30 38 04**

**Courriel : info@inao.gouv.fr**

**GROUPEMENT DEMANDEUR :**

**AREOVLA**

**Europarc – 3 Avenue Léonard de Vinci**

**33608 Pessac Cedex**

**Téléphone : 05 56 00 84 50**

**Portable : 06 30 78 32 34**

**Mail : areovla@gmail.com**

**Composition : L'AREOVLA est une association dont les adhérents sont des producteurs, des organisations de producteurs et des abatteurs.**

**TYPE DE PRODUIT : classe 1.1 « Viandes (et abats) frais ».**

**Présentation et Motivations du groupement demandeur**

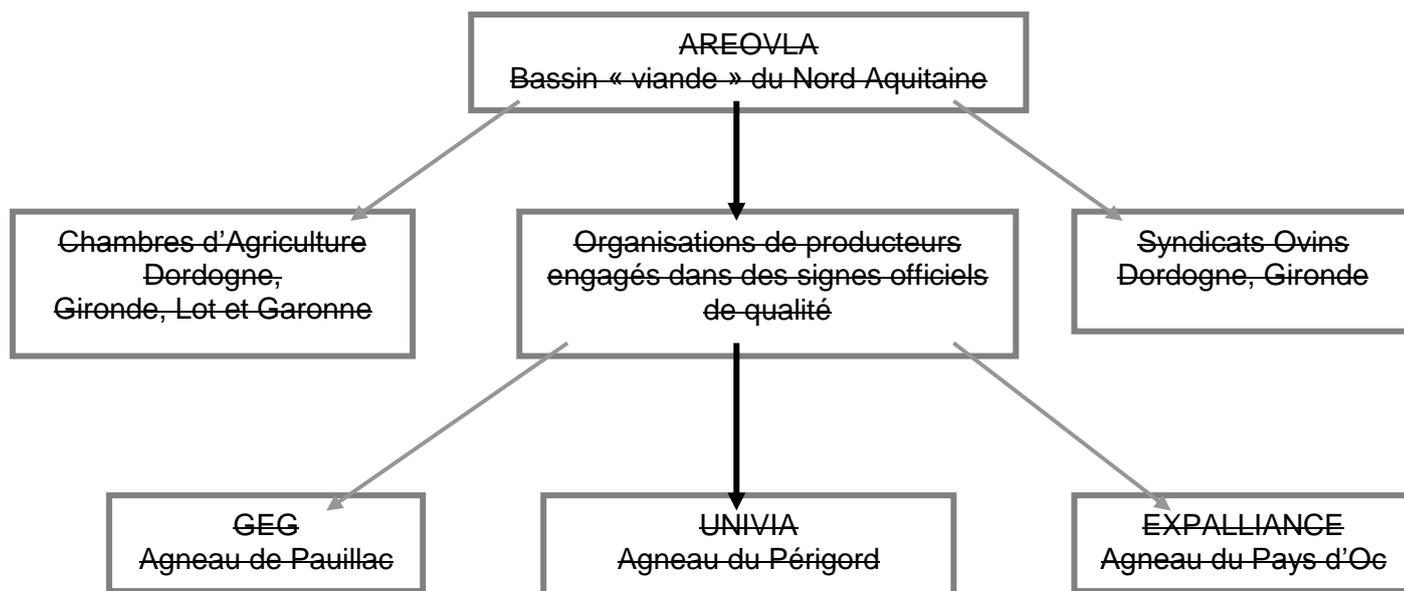
**L'AREOVLA, structure fédératrice de la filière ovine en Aquitaine**

C'est en 1983 que naît l'A.R.E.O.V.L.A. (Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait d'Aquitaine). Cette association loi 1901 a pour objet le développement de l'élevage ovin aquitain. Cela se traduit par la mise en place de toute action contribuant à l'amélioration du revenu des producteurs par le développement et l'organisation de l'élevage en Aquitaine et par la gestion des signes officiels de qualité et d'origine au sein d'une section spécifique.

En Aquitaine, deuxième région ovine française, le cheptel ovin se répartit sur 2 bassins de production distincts. Au nord de la région, se trouve l'essentiel du cheptel ovin viande tourné vers la production d'agneaux de qualité (*cf organigramme*). Au sud, c'est l'élevage de brebis laitières qui prédomine pour produire du lait pour le fromage et des agneaux de lait.

Chaque bassin de production a un fonctionnement et une organisation qui lui sont propres. Ces schémas se retrouvent au sein de l'AREOVLA.

L'organigramme suivant présente succinctement les structures membres de l'AREOVLA pour le bassin « viande » du Nord Aquitaine.



(Sur le schéma, en caractères gras les structures qui interviennent dans l'IGP Agneau du Périgord)

**1.2 La section « Agneau du Périgord » de l'AREOVLA**

La section « Agneau du Périgord » a été créée lors de l'Assemblée Générale Extraordinaire de l'A.R.E.O.V.L.A. du 12 Juillet 2000. Sa structure est interprofessionnelle afin de représenter l'ensemble de la filière et de gérer, développer et promouvoir les produits sous signe officiel de qualité et d'origine.

Amont de la filière		Aval de la filière
<i>Organisation de producteurs</i>	Organisations professionnelles agricoles et	<i>Entreprises</i>

	services	
<i>UNIVIA</i> <i>Suivi et encadrement technique des éleveurs engagés dans l'IGP. Mise en marché des agneaux vifs</i>	<i>Chambre d'Agriculture 24</i> <i>Suivi technique et économique des éleveurs ovins sur la zone</i>	<i>ARCADIE</i> <i>Abattage des agneaux, mise en marché et distribution des carcasses</i>
<p>240 éleveurs engagés en démarche qualité sur plus de 1000 présents sur la zone Périgord</p> <p>Centre de collecte basé à Thiviers</p> <p>Potentiel 2004 : 17700 agneaux</p>	<i>Syndicat ovin 24</i> <i>Appui aux éleveurs, concertation et échanges entre les professionnels ovins</i>	<p>Abattage des agneaux à l'abattoir de Thiviers (il existe 2 autres abattoirs sur la zone : Bergerac et Ribérac)</p> <p>Commercialisation dans 63 points de vente (à 90% en boucherie traditionnelle, le reste au rayon traditionnel des grandes surfaces)</p>
	<i>Association pour la promotion et la défense de l'agneau de qualité d'Aquitaine</i> <i>Création de la marque « Agneau du Périgord »</i>	
	<i>CREO</i> <i>Centre de Recherche et d'Expérimentation Ovine</i>	
	<i>GENETIC'A</i> <i>Coopérative d'insémination</i>	
	<i>GDS 24</i> <i>Suivi sanitaire des élevages</i>	

Les opérateurs impliqués directement dans la gestion du dossier IGP « Agneau du Périgord » sont :

- UNIVIA (suivi des agneaux de l'exploitation à l'abattoir, gestion de la partie Amont de la filière)
- ARCADIE (suivi des carcasses de l'abattage à la commercialisation, gestion de la partie Aval de la filière).

Les agneaux sont commercialisés sous une marque « Agneau du Périgord »

Logo supprimé

### 1.1 1.3 Les motivations : pourquoi une demande d'IGP Agneau du Périgord ?

Dans le Périgord, la production agricole est traditionnellement une production privilégiant la qualité plutôt que les volumes. La production d'agneaux n'échappe pas à cette règle : les éléments historiques et de réputation montrent clairement l'existence d'une production d'agneaux de qualité depuis le 19ème siècle.

Les agriculteurs périgourdiens sont attachés à leur terroir, à leurs savoir faire et à leurs produits. Comme ils en sont fiers, ils en parlent et ils veulent conserver et promouvoir la spécificité et la qualité de leurs produits. C'est donc très naturellement qu'ils se sont tournés vers des démarches d'identification de leurs produits, de reconnaissance de leurs savoir faire et de protection de la notoriété de leur terroir.

En effet la notoriété du terroir périgourdin est telle en production agricole et agro-alimentaire (savoir faire) que des risques importants de dérives ou d'usurpations de termes géographiques sont à prendre en compte. Les professionnels ne s'y sont pas trompés en s'engageant résolument dans des démarches officielles de qualité et d'origine.

~~La production d'agneaux du Périgord sous signe officiel de qualité a commencé en 1994. Après un fort développement, elle connaît une stabilisation ; les volumes 2004 étant équivalents à ceux de 2000.~~

*Graphique Supprimé*

~~Cette relative stabilité dans un contexte concurrentiel difficile justifie la forte motivation des producteurs pour sauvegarder un produit de qualité, reconnu et apprécié largement et qui seul permet de valoriser certaines zones à faible potentiel agricole du Périgord. Et ceci d'autant plus que la production d'agneaux du Périgord bénéficie déjà d'une structuration et d'une organisation de filière qui lui permet d'être présente toute l'année et dans l'ensemble des circuits de distribution. L'abattage et la mise en marché réalisés sur la zone Périgord approvisionnement aussi bien le circuit de la grande distribution que le commerce de détail, en Dordogne comme dans de nombreuses régions françaises.~~

~~Répartition des points de vente « Agneau du Périgord » en 2004  
Carte supprimée~~

~~Le projet de demande d'IGP pour « l'Agneau du Périgord » s'inscrit parfaitement dans ce souci des professionnels périgourdins de protéger l'identité géographique d'une production de qualité. Il constitue l'outil essentiel qui leur permettra à terme, d'une part de maintenir des exploitations agricoles en confortant une activité, souvent complémentaire, mais essentielle pour leur revenu et d'autre part d'assurer la pérennité des outils d'abattage présents sur la zone.~~

~~Ainsi l'obtention de « l'IGP Agneau du Périgord » permettra de faire vivre des hommes et un territoire.~~

## 1) NOM DU PRODUIT

« Agneau du Périgord »

## 2) DESCRIPTION DU PRODUIT

### 2.1 Nom du produit

---

~~Le produit concerné est de la viande d'agneau commercialisée sous la dénomination : « Agneau du Périgord ».~~

### 2.2 Type de produit

---

~~« Produits de l'annexe I du traité destinés à l'alimentation humaine », classe 1.1 « Viandes (et abats) frais »~~

~~Seules les races maternelles rustiques et semi-rustiques permettent au berger de produire facilement des agneaux toute l'année tout en valorisant des parcours médiocres et souvent pentus (les picadies). Conduites selon un système plutôt extensif, ces brebis recevront une alimentation basée sur le pâturage des parcours et prairies et l'apport de fourrages produits sur l'exploitation (sauf conditions climatiques défavorables).~~

~~Elles donnent naissance à L' « Agneau du Périgord », est un agneau allaité longuement et fini en bergerie avec une alimentation principalement à base de céréales entières ou aplaties.~~

~~C'est un agneau jeune (entre 80 et 180 jours) et léger (entre 15 et 21 kg). Il présente une bonne conformation avec des masses musculaires développées sur un squelette fin. Sa carcasse est exempte de déchirures ou d'hématomes. La couleur de la viande est claire. Le gras est blanc de consistance ferme, caillé uniformément, et non huileux~~

### 2.1 Caractéristiques des agneaux

---

L'« Agneau du Périgord » est **jeune et léger** :

- né et élevé dans une zone de production délimitée : le Périgord,
- nourri au lait de la mère par tétée au pis pendant 60 jours minimum,
- ~~recevant une alimentation~~ complémentaire à base majoritairement à base majoritairement de céréales entières ou aplaties et de fourrages produits localement
- **recevant une alimentation composée** de fourrages produits **dans l'aire géographique** et d'une part **complémentaire à base majoritairement de céréales entières ou aplaties**
- abattu à un âge jeune, compris entre 80 et 180 jours,
- issu de : mères de races rustiques ou semi rustiques, en race pure, (*annexe I*)
- et de pères de races à viande. (*annexe I*)

### 2.2 Caractéristiques des carcasses

---

L' « Agneau du Périgord » **présente une bonne conformation avec des masses musculaires développées sur un squelette fin. Sa carcasse est exempte de déchirures ou d'hématomes.**

La carcasse de l'« Agneau du Périgord », ~~d'un rendement de 45 à 50 % du poids vif~~, se présente sans tête, ~~ni fressure~~, ni toilette et possède les caractéristiques suivantes:

- un poids léger, allant de 15 à 21 kg
- une conformation E-U-R sur la grille EUROP (*Annexe I.1 du Règlement (CE) n° 1249/2008*), (*cf § 5.4 pour le détail*)
- un état d'engraissement 2 et 3 sur la grille EUROP (*Annexe I.2 du Règlement (CE) n° 1249/2008*), (*cf § 5.4 pour le détail*)

- une couleur de viande claire : ~~blanche~~ à rosée claire
- une qualité de gras : blanc **ou très légèrement coloré**, de consistance ferme, caillé uniformément et non huileux

### 2.3 Caractéristiques des produits commercialisés

~~La viande d'« Agneau du Périgord » est par conséquent une viande d'agneau assez jeune (180 jours maximum à l'abattage) ce qui lui confère un goût et une odeur équilibrés. L'alimentation en phase de finition à base de fourrages et de céréales entières ou aplaties garantit l'expression d'un arôme agneau spécifique.~~

~~La viande d'« Agneau du Périgord » se caractérise par une couleur claire (liée à une alimentation lactée pendant au moins 60 jours). Une sélection stricte des agneaux sur l'état d'engraissement et sur la qualité du gras permet d'obtenir une viande ni trop maigre, ni trop grasse.~~

~~C'est un agneau dont on retire une proportion importante de morceaux nobles (gigots, côtelettes), notamment grâce à un tri rigoureux des carcasses **sur la conformation et sur le poids de carcasse.**~~

La viande ~~fraîche~~ d'« Agneau du Périgord » est commercialisée de la façon suivante :

Carcasse entière	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carcasse</li> <li>- Pièces découpées et ½ carcasses <del>fraîches</del> (pièces issues d'une découpe primaire qui conservent les os)</li> </ul>
Découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PAD : pièces livrées au distributeur et ne nécessitant qu'une découpe complémentaire simple</li> <li>- UVC : barquettes contenant une viande en découpe finie, destinées au rayon libre service et prêtes à la consommation</li> </ul>

~~Les carcasses entières sont destinées aux boucheries traditionnelles et aux rayons traditionnels des grandes et moyennes surfaces.~~

~~La découpe est destinée aux rayons libre service des magasins.~~

**Peuvent également être commercialisés en IGP les abats suivants : rognons, ris, cœur, foie, langue, pieds.**

La viande **et les abats** d'« Agneau du Périgord » **sont présentés en frais ou en surgelé.**

### 3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

~~Ce chapitre décrit l'aire géographique de production de l'Agneau du Périgord, et présente un argumentaire relatif à son homogénéité.~~

~~Sur un territoire historiquement constitué et marqué par des sols et des conditions climatiques peu favorables, **la production ovine traditionnelle conserve sur les exploitations sa fonction de valorisation des zones peu productives sur le plan agronomique** et de fait cohabite le plus souvent avec d'autres productions rémunératrices.~~

~~Il constitue en soi, un « écosystème » de production, tout à fait spécifique de la zone Périgord, par lequel l'« agneau du Périgord » se trouve être le résultat d'un ensemble de contingences et de conditions habilement gérées par un berger toujours soucieux de tirer le meilleur parti de son environnement immédiat (Annexe I)~~

**Les agneaux sont nés et élevés dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le département le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 :**

~~Elle correspond aux communes de :~~

- ~~— la Dordogne hormis les communes des cantons de La Force et Sigoulès,~~
- ~~— La Corrèze pour les cantons de Ayen, Brive-la-Gaillarde (sud-ouest), Juillac et Larche,~~
- ~~— Le Lot pour les cantons de Cazals, Gourdon, Payrac, Puy l'évêque, Salviac et Souillac,~~
- ~~— Le Lot-et-Garonne pour les cantons de Cancon, Castillonnes, Fumel, Lauzun, Monflanquin, Villereal.~~

*Tableau supprimé remplacé par la liste ci-dessous*

Corrèze :

Ayen, Brignac-la-Plaine, Brive-la-Gaillarde, Chabrignac, Chartier-Ferrière, Chasteaux, Concèze, Cublac, Juillac, Larche, Lascaux, Lissac-sur-Couze, Louignac, Mansac, Objat, Perpezac-le-Blanc, Rosiers-de-Juillac, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-la-Rivière, Saint-Cernin-de-Larche, Saint-Cyprien, Saint-Cyr-la-Roche, Saint-Pantaléon-de-Larche, Saint-Robert, Saint-Solve, Segonzac, Vars-sur-Roseix, Vignols, Voutezac, Yssandon.

Dordogne :

Abjat-sur-Bandiât, Agonac, Ajat, Allas-les-Mines, Allemans, Alles-sur-Dordogne, Angoisse, Anlihiac, Annesse-et-Beaulieu, Antonne-et-Trigonant, Archignac, Aubas, Audrix, Augignac, Auriac-du-Périgord, Azerat, (La) Bachelierie, Badefols-d'Ans, Badefols-sur-Dordogne, Baneuil, Bardou, Bars, Bassillac et Auberoche, Bayac, Beaumontois en Périgord, Beaupouyet, Beaugard-de-Terrasson, Beaugard-et-Bassac, Beaurnonne, Beleymas, Berbiguières, Bergerac, Bertric-Burée, Besse, Beynac-et-Cazenac, Biras, Biron, Boisse, Boisseuilh, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Borrèze, **Bosset**, Bouillac, Boulazac Isle Manoire, Bouniagues, Bourdeilles, (Le) Bourdeix, Bourg-des-Maisons, Bourg-du-Bost, Bourgnac, Bourniquel, Bourrou, Bouteilles-Saint-Sébastien, Bouzic, Brantôme en Périgord, Brouchaud, (Le) Bugue, (Le) Buisson-de-Cadouin, Bussac, Busserolles, Bussière-Badil, Calès, Calviac-en-Périgord, Campagnac-lès-Quercy, Campagne, Campsegret, Capdrot, Carlux, Carsac-Aillac, Carsac-de-Gurson, Carves, (La) Cassagne, Castelnau-la-Chapelle, Castels et Bézenac, Cause-de-Clérans, Cazoulès, Celles, Cénac-et-Saint-Julien, Chalagnac, Chalais, Champagnac-de-Belair, Champagne-et-Fontaine, Champcevinel, Champniers-et-Reilhac, Champs-Romain, Chancelade, Chantérac, Chapdeuil, (La) Chapelle-Aubareil, (La) Chapelle-Faucher, (La) Chapelle-Gonaguet, (La) Chapelle-Grésignac, (La) Chapelle-Montabourlet, (La) Chapelle-Montmoreau, (La) Chapelle-Saint-Jean, Chassaignes, Château-l'Evêque, Châtres, Cherval, Cherveix-Cubas, Chourgnac, Cladech, Clermont-de-Beaugard, Clermont-d'Excideuil, Colombier, Coly-Saint-Amand, Comberanche-et-Epeluche, Condat-sur-Trincou, Condat-sur-Vézère, Conne-de-Labarde, Connezac, (La) Coquille, Cognac-sur-l'Isle, Cornille, (Les) Coteaux Périgourdiens, Coubjours, Coulaures, Coulounieix-Chamiers, Coursac, Cours-de-Pile, Coutures, Coux et Bigaroque-Mouzens, Couze-et-Saint-Front, Creyssac, Creysse, Creyssensac-et-Pissot, Cubjac-Auvézère-Val d'Ans, **Cunèges**, Daglan, Doissat, Domme, (La) Dornac, Douchapt, Douville, (La) Douze, Douzillac, Dussac, Echourgnac, Eglise-Neuve-de-Vergt, Eglise-Neuve-d'Issac, Escoire, Etouars, Excideuil, Eygurande-et-Gardedeuil, Eymet, Eyraud-Crempse-Maurens, Eyzerac, (Les) Eyzies, Fanlac, (Les) Farges, Faurilles, Faux, (La) Feuillade, Firbeix, (Le) **Fleix**, Fleurac, Florimont-Gaumier, Fonroque, (La) **Force**, Fossemagne, Fougueyrolles, Fouleix, **Fraisse**, Gabillou, **Gageac-et-Rouillac**, **Gardonne**, Gaugeac, Génis, **Ginestet**, Gout-Rossignol, Grand-Brassac, Granges-d'Ans, Grignols, Grives, Groléjac, Grun-Bordas, Hautefaye, Hautefort, Issac, Issigeac, Jaure, Javerlhac-et-la-Chapelle-Saint-Robert, Jayac, (La) Jemaye-Ponteyraud, Journiac, Jumilhac-le-Grand, Lacropte, Lalinde, Lamonzie-Montastruc, **Lamonzie-Saint-Martin**, Lamothe-Montravel, Lanouaille, Lanquais, (Le) Lardin-Saint-Lazare, Larzac, Lavalade, Lavaur, (Les) **Lèches**, Léguillac-de-l'Auche, Lembras, Lempzours, Limeuil, Limeyrat, Liorac-sur-Louyre, Lisle, Lolme, Loubejac, **Lunas**, Lusignac, Lussas-et-Nontronneau, Manzac-sur-Vern, Marcillac-Saint-Quentin, Mareuil en Périgord, Marnac, Marquay, Marsac-sur-l'Isle,

Marsalès, Mauzac-et-Grand-Castang, Mauzens-et-Miremont, Mayac, Mazeyrolles, Ménesplet, Mensignac, **Mescoules**, Meyrals, Mialet, Milhac-de-Nontron, Minzac, Molières, **Monbazillac**, **Monestier**, **Monfaucon**, Monmadalès, Monmarvès, Monpazier, Monplaisant, Monsac, Monsaguel, Montagnac-d'Auberoche, Montagnac-la-Crempse, Montagrier, Montaut, Montazeau, Montcaret, Montferrand-du-Périgord, Montignac, Montpeyroux, Montpon-Ménéstérol, Montrem, Mouleydier, Moulin-Neuf, Mussidan, Nabirat, Nadaillac, Nailhac, Nanteuil-Auriac-de-Bourzac, Nantheuil, Nanthiat, Nastringues, Naussannes, Négrondes, Neuvic, Nontron, Orliac, Orliaguet, Parcoul-Chenaud, Paulin, Paunat, Paussac-et-Saint-Vivien, Pays de Belvès, Payzac, Pazayac, Périgueux, Petit-Bersac, Peyrignac, Peyrillac-et-Millac, Peyzac-le-Moustier, Pezuls, Piégut-Pluviers, (Le) Pizou, Plaisance, Plazac, **Pomport**, Pontours, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prats-de-Carlux, Prats-du-Périgord, Pressignac-Vicq, Preyssac-d'Excideuil, **Prigonrieux**, Proissans, Queyssac, Quinsac, Rampieux, **Razac-de-Saussignac**, Razac-d'Eymet, Razac-sur-l'Isle, **Ribagnac**, Ribérac, (La) Rochebeaucourt-et-Argentine, (La) Roche-Chalais, (La) Roque-Gageac, **Rouffignac-de-Sigoulès**, Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac, Rudeau-Ladosse, Sadillac, Sagelat, Saint-Agne, Saint-Amand-de-Vergt, Saint-André-d'Allas, Saint-André-de-Double, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aquilin, Saint-Astier, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Aubin-de-Nabirat, Saint Aulaye-Puymangou, Saint-Avit-de-Vialard, Saint-Avit-Rivière, Saint-Avit-Sénieur, Saint-Barthélemy-de-Bellegarde, Saint-Barthélemy-de-Bussière, Saint-Capraise-de-Lalinde, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cassien, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Cernin-de-l'Herm, Saint-Chamassy, Saint-Crépin-d'Auberoche, Saint-Crépin-et-Carlucet, Saint-Cybranet, Saint-Cyprien, Saint-Cyr-les-Champagnes, Sainte-Croix, Sainte-Croix-de-Mareuil, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Puycorbier, Sainte-Eulalie-d'Ans, Saint-Félix-de-Bourdeilles, Saint-Félix-de-Reillac-et-Mortemart, Saint-Félix-de-Villadeix, Sainte-Foy-de-Belvès, Sainte-Foy-de-Longas, Saint-Front-d'Alemps, Saint-Front-de-Pradoux, Saint-Front-la-Rivière, Saint-Front-sur-Nizonne, Saint-Geniès, **Saint-Georges-Blancaneix**, Saint-Georges-de-Montclard, Saint-Géraud-de-Corps, Saint-Germain-de-Belvès, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Germain-du-Salembre, Saint-Germain-et-Mons, **Saint-Géry**, Saint-Geyrac, Saint-Hilaire-d'Estissac, Saint-Jean-d'Ataux, Saint-Jean-de-Côle, Saint-Jean-d'Estissac, Saint-Jory-de-Chalais, Saint-Jory-las-Bloux, Saint-Julien-de-Lampon, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Just, Saint-Laurent-des-Hommes, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Léon-sur-l'Isle, Saint-Léon-sur-Vézère, Saint-Louis-en-l'Isle, Saint-Maime-de-Péreyrol, Saint-Marcel-du-Périgord, Saint-Marcory, Saint-Martial-d'Albarède, Saint-Martial-d'Artenset, Saint-Martial-de-Nabirat, Saint-Martial-de-Valette, Saint-Martial-Viveyrol, Saint-Martin-de-Fressengeas, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Martin-des-Combes, Saint-Martin-l'Astier, Saint-Martin-le-Pin, Saint-Méard-de-Drôme, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Médard-de-Mussidan, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Michel-de-Double, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Michel-de-Villadeix, Sainte-Mondane, Sainte-Nathalène, Saint-Nexans, Sainte-Orse, Saint-Pancrace, Saint-Pantaly-d'Excideuil, Saint-Pardoux-de-Drôme, Saint-Pardoux-et-Vielvic, Saint-Pardoux-la-Rivière, Saint-Paul-de-Serre, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Paul-Lizonne, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-de-Chignac, Saint-Pierre-de-Côle, Saint-Pierre-de-Frugie, **Saint-Pierre-d'Eyraud**, Saint-Pompont, Saint-Priest-les-Fougères, Saint Privat en Périgord, Saint-Rabier, Sainte-Radegonde, Saint-Raphaël, Saint-Rémy, Saint-Romain-de-Monpazier, Saint-Romain-et-Saint-Clément, Saint-Saud-Lacoussière, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-Lalande, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Séverin-d'Estissac, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Saint-Sulpice-d'Excideuil, Sainte-Trie, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Connezac, Saint-Vincent-de-Cosse, Saint-Vincent-Jalmoutiers, Saint-Vincent-le-Paluel, Saint-Vincent-sur-l'Isle, Saint-Vivien, Salagnac, Salignac-Eyvigues, Salles-de-Belvès, Salon, Sanilhac, Sarlande, Sarlat-la-Canéda, Sarliac-sur-l'Isle, Sarrazac, **Saussignac**, Savignac-de-Miremont, Savignac-de-Nontron, Savignac-Lédrier, Savignac-les-Eglises, Sceau-Saint-Angel, Segonzac, Sergeac, Serres-et-Montguyard, Servanches, **Sigoulès-et-Flaugeac**, Simeyrols, Singleyrac, Siorac-de-Ribérac, Siorac-en-Périgord, Sorges et Ligueux en Périgord, Soudat, Soulaures, Sourzac, Tamniès, Teillots, Temple-Laguyon, Terrasson-Lavilledieu, Teyjat, **Thénac**, Thenon, Thiviers, Thonac, Tocane-Saint-Apre, (La) Tour-Blanche-Cercles, Tourtoirac, Trélassac, Trémolat, Tursac, Urval, Val de Louyre et Caudeau, Vallereuil, Valojoux, Vanxains, Varaignes, Varennes, Vaunac, Vélignes, Vendoire, Verdon, Vergt, Vergt-de-Biron, Verteillac, Veyrignac, Veyrines-de-Domme, Veyrines-de-Vergt, Vézac, Villac, Villamblard, Villars, Villefranche-de-Lonchat, Villefranche-du-Périgord, Villetoureix, Vitrac..

Lot :

Anglars-Nozac, (Les) Arques, Calès, Cassagnes, Cazals, Dégagnac, Duravel, Fajoles, Floressas, Frayssinet-le-Gélat, Gignac, Gindou, Goujounac, Gourdon, Grézels, Lacapelle-Cabanac, Lacave, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Lavercantière, Léobard, Loupiac, Marminiac, Masclat, Mauroux, Mayrac, Meyronne, Milhac, Montcabrier, Montcléra, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Payrignac, Pescadoires, Pinsac, Pomarède, Prayssac, Puy-l'Évêque, Rampoux, Reilhaguet, (Le) Roc, Rouffilhac, Saint-Caprais, Saint-Cirq-Madelon, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Projet, Saint-Sozy, Salviac, Sérignac, Soturac, Souillac, Thédirac, Touzac, (Le) Vigan, Vire-sur-Lot.

Lot-et-Garonne :

**Agmé, Agnac, Aiguillon, Allemans-du-Dropt, Allez-et-Cazeneuve, Anthé, Armillac, Auradou, Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Beaugas, Beauville, Bias, Blanquefort-sur-Briolance, Blaymont, Boudy-de-Beauregard, Bourgougnague, Bourlens, Bournel, Brugnac, Cahuzac, Cambes, Cancon, Casseneuil, Cassignas, Castella, Castelnaud-de-Gratecambe, Castelnau-sur-Gupie, Castillonnès, Caubon-Saint-Sauveur, Cauzac, Cavarc, Cazideroque, Condezaygues, Coulx, Courbiac, (La) Croix-Blanche, Cuzorn, Dausse, Dévillac, Dolmayrac, Dondas, Doudrac, Douzains, Duras, Engayrac, Escassefort, Esclottes, Ferrensac, Fongrave, Frespech, Fumel, Gavaudun, Hautefage-la-Tour, Labretonie, Lacapelle-Biron, Lacaussade, Lachapelle, Lagupie, Lalandusse, Laperche, Laroque-Timbaut, Laussou, Lauzun, Lavergne, Lédat, Lé vignac-de-Guyenne, Loubès-Bernac, Lougratte, Masquières, Massels, Massoulès, Mauvezin-sur-Gupie, Mazières-Naresse, Miramont-de-Guyenne, Monbahus, Monbalen, Monclar, Monflanquin, Monségur, Monsempron-Libos, Montagnac-sur-Lède, Montastruc, Montauriol, Montaut, Montayral, Monteton, Montignac-de-Lauzun, Montignac-Toupinerie, Monviel, Moulinet, Moustier, Pailloles, Pardaillan, Parranquet, Paulhiac, Penne-d'Agenais, Peyrière, Pinel-Hauterive, Pujols, Puymiclan, Puysserampion, Rayet, Rives, Roumagne, Saint-Antoine-de-Ficalba, Saint-Astier, Saint-Aubin, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-d'Agenais, Saint-Colomb-de-Lauzun, Sainte-Colombe-de-Duras, Sainte-Colombe-de-Villeneuve, Sainte-Livrade-sur-Lot, Saint-Étienne-de-Fougères, Saint-Étienne-de-Villeréal, Saint-Eutrope-de-Born, Saint-Front-sur-Lémance, Saint-Georges, Saint-Géraud, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Martin-de-Beauville, Saint-Martin-de-Villeréal, Saint-Martin-Petit, Saint-Maurice-de-Lestapel, Saint-Maurin, Saint-Pardoux-Isaac, Saint-Pastour, Saint-Pierre-sur-Dropt, Saint-Quentin-du-Dropt, Saint-Robert, Saint-Sernin, Saint-Sylvestre-sur-Lot, Saint-Vite, Salles, Sauvagnas, (La) Sauvetat-de-Savères, (La) Sauvetat-du-Dropt, (La) Sauvetat-sur-Lède, Sauveterre-la-Lémance, Savignac-de-Duras, Savignac-sur-Leyze, Ségalas, Sembas, Sérignac-Péboudou, Seyches, Soumensac, Tayrac, (Le) Temple-sur-Lot, Thézac, Tombebœuf, Tourliac, Tournon-d'Agenais, Tourtrès, Trémons, Trentels, Verteuil-d'Agenais, Villebramar, Villeneuve-de-Duras, Villeneuve-sur-Lot, Villeréal.**

### **3.1.1 Situation du Périgord en France**

*Illustration supprimée*

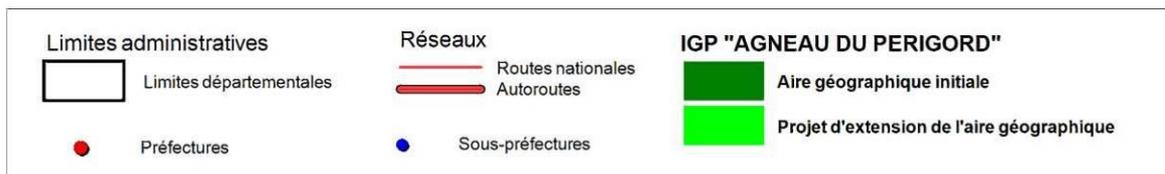
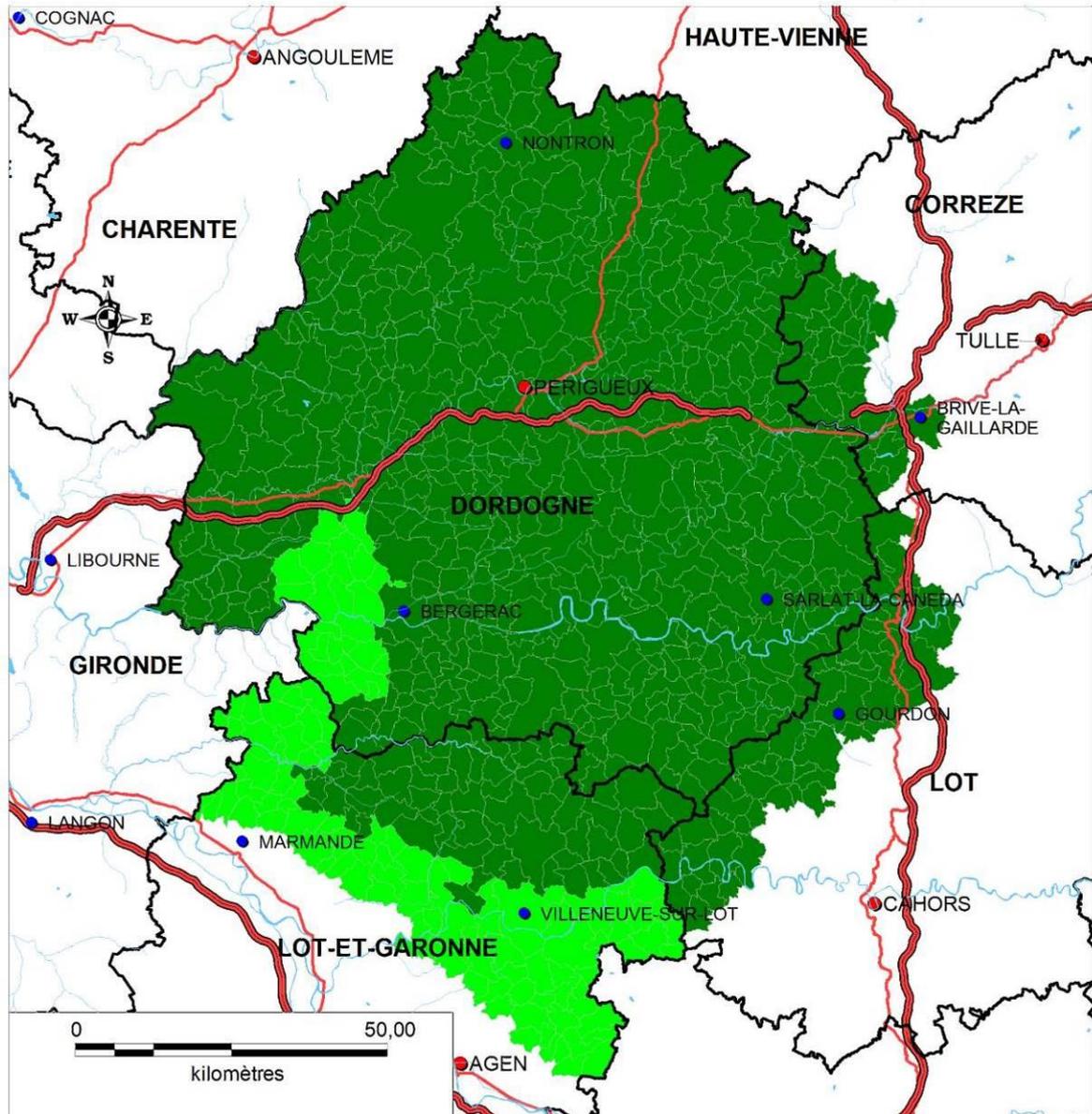
### **3.1.2 Carte de l'aire géographique : le Périgord**

*Carte supprimée et remplacée :*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## AIRE GEOGRAPHIQUE PROJET IGP AGNEAU DU PERIGORD



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 03/2019

### 3.2 Description de l'aire géographique

---

Géographiquement, la Dordogne située dans le quart Sud Ouest de la France et dont les limites se confondent avec celles du Périgord, touchent les pays girondins et charentais à l'ouest, le Limousin et le Quercy à l'est et l'Agenais au sud. C'est un pays de transition entre un massif érodé, le Massif Central, et le vaste ensemble sédimentaire du Bassin Aquitain vers lequel se dirigent tous ses cours d'eaux.<sup>1</sup>

Vaste département occupant une superficie de 9 220 km<sup>2</sup>, ce qui le positionne au 3<sup>ème</sup> rang national, il s'étale sur 116 km d'ouest en est et sur 126 km du nord au sud. Il est traversé par deux lignes majeurs imaginaires : le méridien de Greenwich et le 45<sup>ème</sup> parallèle. Depuis 1972, la Dordogne est rattachée à la région Aquitaine.

Les limites du département de la Dordogne se confondent avec celles du Périgord depuis la Révolution française. En 1790, les représentants du Tiers Etat du Périgord, montés à Paris pour présenter et défendre les contours de leur département devant la nouvelle assemblée, proposèrent de l'appeler « département du Périgord ». Il fallut toute l'insistance des commissaires de l'Assemblée et deux voyages à Paris pour qu'ils acceptent de renoncer au terme Périgord et admettent de suivre les directives de l'Assemblée. Désormais les noms des provinces françaises devaient être définitivement abandonnés — trop de liens avec l'Ancien Régime et les nobles ou féodaux — au profit d'un terme géographique à choisir entre nom de rivière ou de montagne ou autre site remarquable de la région. C'est ainsi que le décret du 26 janvier 1790 créant officiellement le « département du Périgord » fut abrogé et modifié pour donner naissance au « département de la Dordogne », le 26 février de la même année.<sup>2</sup>

Le Périgord et/ou la Dordogne représente :

— une entité géographique liée essentiellement à son réseau hydrographique orienté du Nord-Est vers le Sud Ouest composé d'un chevelu très dense de rivières et leurs très nombreux affluents constituant autant de voies de communication entre les zones de peuplement.

— une entité historique dont la réalité territoriale se manifestait déjà au XIV<sup>ème</sup> siècle par la sénéchaussée du Périgord et le diocèse de Périgueux dont les contours étaient approximativement les mêmes que ceux de la Dordogne actuelle. Cette délimitation rejoint aussi celle du territoire des Pétrucocores, communauté gauloise citée par César en 52 avant notre ère. Cette unité historique, le Périgord la doit à la diversité de ses pays, créatrice de besoins complémentaires et de lieux d'échanges.

De par sa position géographique, le département de la Dordogne constitue à première vue une région de transposition, voire d'opposition entre les premiers contreforts ouest du Massif Central et les dernières plaines du Bassin Aquitain. Ce caractère de transition se retrouve tant sur le plan de la géographie physique — au niveau des sols et du climat — que de la géographie humaine — par le style architectural des bâtisses et de la langue.

#### 3.2.1 Le Périgord : un relief peu accusé mais très accidenté

— En schématisant on peut considérer le Périgord comme une vaste zone de piémont inclinée selon une pente Nord-Est Sud-Ouest, creusée par 4 rivières et leurs nombreux affluents qui permet de passer graduellement du Plateau des Millevaches en Limousin (alt 480 m) à la basse vallée de la Dordogne (alt 8 m). Ce relief façonné par l'émergence de la chaîne alpine à l'ère tertiaire a globalement bousculé, fracturé, relevé et érodé la zone de contact entre le vieux massif hercynien et les dépôts calcaires et sédimentaires de la plaine. Dans les roches cristallines du Périgord

---

<sup>1</sup> - Atlas de la Dordogne Périgord, Patrick Ranoux, 1995-1996

<sup>2</sup> - L'agriculture en Dordogne, Philippe Robert, 1958, édition Bière

septentrional, les eaux ont creusé de profondes vallées aux versants abrupts et aux gorges étroites. Dans le Périgord central, l'érosion a creusé des vallées larges laissant apparaître tantôt des reliefs en corniches tantôt des pentes douces tapissées de débris calcaires.

*Illustration supprimée*

~~— Ainsi le Périgord présente une allure de pays bocager, principalement constitué d'une succession de petites collines couvertes de bois et de landes séparées par une multitude de petits vallons cultivés en prés et champs. Ce type de paysage a favorisé le maintien d'exploitations petites et morcelées, ayant conservé longtemps une économie de type autarcique, cherchant à tirer le meilleur parti de toutes ses ressources propres, agronomiques et humaines. Le système de polyculture-élevage y reste dominant.~~

### 3.2.2 Des sols excessivement divers et généralement pauvres

*Illustration supprimée*

En Périgord se retrouvent pratiquement tous les âges géologiques ; le Nord est composé de roches primitives et primaires, le Centre de calcaires secondaires, le Sud-Ouest de terrains tertiaires et les vallées d'alluvions quaternaires.

~~D'une façon générale cette succession de roches d'origine et de caractéristiques physico-chimiques très différentes s'étendent en bandes orientées du Nord-Ouest vers le Sud-Ouest, de plus ou moins grandes largeurs.~~

~~— Sur le plan agronomique, le département peut être divisé en 7 régions et une dizaine de petites zones de transition, appelés « pays » ; pays d'Ans, pays d'Issac, Pays de Gurçon, pays de Belvès :~~

~~— au nord et nord-est, le Nontronnais, juché sur les premières hauteurs du Limousin, dont les sols granitiques ou schisteux, couverts d'herbages et de forêts lui confèrent un aspect toujours verdoyant qui lui vaut de s'appeler aussi « Périgord Vert » ; zone tournée essentiellement vers l'élevage bovin et/ou ovin.~~

~~— à l'ouest, le Ribéracois, où dominent les calcaires blancs du crétacé, est une terre de labours offrant des paysages ouverts de champagne, très propice à la culture des céréales et du maïs.~~

~~— au centre, le Périgord central, zone de cause calcaire légèrement vallonnée dont le haut des plateaux est souvent chapeauté d'une couche argilo-sableuse peu favorable à la culture ; il constitue avec le Ribéracois le « Périgord Blanc » ; le système polyculture-élevage y est majoritaire.~~

~~— au sud-est, le Sarladais, plateau de calcaire doré, dénudé et pierreux, souvent creusé de vallées profondes et étroites est la région la plus sèche. Les bois de chênes et les landes de genévriers qui la recouvrent donnent à ce paysage une allure sombre et sauvage qui lui a valu le terme de « Périgord Noir ». L'élevage ovin y est très présent et permet de valoriser les zones les plus sèches et les plus escarpées.~~

~~— à l'ouest, entre Dronne et Isle s'étendent la Double et le Landais, région dont les sols constitués de boubènes, mélanges de sables et argiles, très acides, couverts de landes d'ajoncs et de pins maritimes, en font la zone la plus pauvre du département. Longtemps zone de marécages, délaissée par toute valorisation agricole, elles sont aujourd'hui vouées à la forêt, la pisciculture et l'élevage, ovin en particulier.~~

~~— enfin au Sud-Ouest le Bergeracois, traversé par la vallée de la Dordogne, dont les alluvions fertiles en font la région la plus opulente sur le plan agronomique.~~

*Illustration supprimée*

~~Dans toutes ces régions les vallées, seules zones riches en alluvions et propices à l'agriculture, contrastent avec les plateaux et les collines secs et pauvres. Le relief tout en plateaux,~~

*collines, coteaux et vallons en fait un paysage de type bocager, continuellement changeant, dont l'horizon souvent proche est toujours limité par des bois, des bosquets ou simplement des buissons ou des haies. Les terrains humides du Périgord Vert comme les causses secs du Sarladais et les terrains jurassiques offrent des possibilités de parcours qui conviennent bien aux ovins souvent seuls à pouvoir valoriser des parcelles exiguës, difficiles d'accès, en pentes fortes, appelées communément « picadies ».*

### 3.2.3 Un climat globalement tempéré mais très irrégulier

— Dans ses grands traits le climat périgourdin est globalement tempéré, de type océanique, caractérisé par une pluviométrie moyenne (850 mm) répartie sur 130 j en moyenne et une température moyenne douce (12°C). Avec des hivers et des étés bien accusés, et des demi-saisons très variées, il subit aussi des influences continentales en hiver et presque méditerranéennes en été. A cause de sa situation de zone de transition il se caractérise également par une très grande variabilité.

#### *Illustration supprimée*

L'instabilité permanente du temps, grand soleil et pluies et giboulées souvent dans la même journée, orages très fréquents et souvent violents, s'expliquent par l'alternance rapide des phases dépressionnaires et des phases anticycloniques, surtout au printemps et à l'automne où les retours de froid ou de chaleur sont fréquents. Le paysan périgourdin sait ce que signifie les « Saints de glace », période de froid marqué au mois de mai avec parfois des gelées et « l'été de la Saint Martin », période de chaleur presque estivale début novembre.

— Dans le détail, le climat périgourdin est aussi d'une extrême variété, car changeant et irrégulier. Ainsi les moyennes annuelles de la température, des précipitations et des vents sont non seulement variables d'une année sur l'autre mais ces phénomènes météorologiques se manifestent à des époques, avec une intensité et des écarts très différents. La pluviométrie et les températures moyennes mensuelles peuvent varier considérablement d'une année sur l'autre, dans un rapport de plus de 100%. Ainsi les mois de mars, avril, mai et septembre et octobre peuvent ils être tantôt très secs ou très humides et tantôt très chauds ou très froids.

— Cette irrégularité importante du climat n'est pas sans conséquence pour l'agriculture ; elle oblige les agriculteurs à être prudents et prévoyants. Ainsi le paysan périgourdin, jamais assuré d'une pluviométrie ou d'une température adéquate pour ses cultures a pris l'habitude de diversifier ses productions, faisant vivre l'adage « qu'un bon paysan vit sur un trépied », c'est à dire qu'il répartit les risques sur au moins trois productions principales. L'élevage ovin est ainsi souvent associé à une production de céréales, valorisée en partie par l'alimentation du troupeau, à côté d'une production plus spécialisée ou plus importante telle que l'élevage bovin, le tabac, les volailles grasses ou maigres ou la noix.

### 3.2.4 Une région rurale et excentrée

— La Dordogne demeure un département rural, de densité faible, où l'activité agricole reste très présente sur l'ensemble de l'espace (1 actif sur 3 travaille pour l'agriculture ou l'agroalimentaire). Malgré une diminution importante des effectifs depuis plus de 20 ans, le recensement général de l'agriculture en 2000 dénombre encore près de 6500 exploitations professionnelles, d'une superficie moyenne de 46 ha encore très souvent morcelées. La plupart sont orientées vers l'élevage dans un système de polyculture — élevage ; on dénombre en Périgord plus d'une vingtaine de filières de production, tant végétales (céréales, maïs, oléagineux, légumes, asperges, fraises, pruneaux, pommes, noix et truffes, forêt) qu'animales (volailles à rôti, volailles grasses, lapins, bovins lait, veaux de lait, bovins viande, ovins, porcins, caprins).

~~C'est peu de dire que la diversité est présente dans les spéculations périgourdines, d'autant plus que le taux de spécialisation est généralement faible. Par ailleurs le développement depuis une trentaine d'années de l'agrotourisme conforte les petites exploitations de polyculture — élevage.~~

~~— De par sa situation géographique, au cœur d'un triangle délimité par les principales voies de communication autoroutière et ferroviaire (Paris — Toulouse, Paris — Bordeaux, Bordeaux — Toulouse), le Périgord a conservé une économie plutôt traditionnelle, caractérisée par une production de petits volumes vendus sur des marchés locaux ou régionaux. La spécialisation et la rationalisation des modes de production s'avèrent ici plus tardifs qu'au niveau national, d'autant plus qu'une proportion importante des exploitations (plus de 40%) concernent des pluri-actifs, souvent peu formés sur le plan technique.~~

*Illustration supprimée*

*Ce contexte général s'applique tout à fait à l'économie ovine périgourdine, majoritairement constituée de troupeaux de taille moyenne appartenant à un système mixte de polyculture — élevage, mais où perdurent encore de très nombreux élevages d'appoints constitués de bandes réduites (moins de 50 brebis) à vocation plutôt d'entretien de zones peu productives.*

### 3.2.5 Un terroir à vocation d'élevage rustique

Comme toutes les régions plutôt pauvres, la Dordogne a longtemps été un département éleveur de moutons. En 1938 encore, elle se classait parmi les cinq premiers départements français pour le nombre d'ovins. Ce cheptel, après avoir beaucoup diminué après la dernière guerre, s'est reconstitué de façon très significative.

Depuis cette époque, le déploiement des effectifs s'est appuyé essentiellement sur trois races : la race Charmoise, la race Blanche du Massif Central et la race Lacaune. Ces trois races ont en commun d'être des races reconnues et sélectionnées pour leurs qualités maternelles et leur rusticité. Elles savent tirer parti d'un environnement peu favorable (fourrage de qualité médiocre ou en quantité réduite), tout en produisant et allaitant assez facilement un agneau quelle que soit la période d'agnelage.

*Dans un contexte de petite exploitation, en système mixte de polyculture — élevage, où l'élevage ovin a encore pour vocation de valoriser les espaces peu productifs, le choix d'une race rustique ou semi-rustique pour les mères s'impose naturellement. Il permet à l'éleveur, quels que soient les aléas climatiques, d'alimenter et faire reproduire les brebis toute l'année sur ses propres ressources (fourrages, pâtures et parcours), tout en conservant assez de céréales et le meilleur du foin pour finir les agneaux en bergerie.*

*EN BREF .....*

*La zone géographique de reconnaissance de l'IGP « Agneau du Périgord » présente un certain nombre de spécificités, qui d'une part permettent d'en justifier les limites, et d'autre part attestent de l'homogénéité du produit obtenu (cf § 6.2 une qualité déterminée liée à l'origine).*

- *Elle privilégie la valorisation des ressources alimentaires disponibles sur l'exploitation et dans l'environnement immédiat (céréales et fourrages, pâturages et parcours même sur les surfaces peu productives et souvent pentues, les « picadies »)*
- *Elle utilise des systèmes d'élevage, plutôt traditionnels, économes en moyens humains et techniques, privilégiant la conduite des reproducteurs en lutte naturelle, y compris en période de désaisonnement.*

- ~~Elle subit, de par sa situation de transition entre plaine aquitaine et Massif Central, l'influence d'un climat caractérisé par l'instabilité et les changements brusques, qui contribue au développement de ces systèmes de polyculture-élevage.~~

~~La somme de tous ces facteurs a conduit au fil du temps à la production d'un agneau du Périgord, jeune, léger, possédant une viande claire, caractérisée par une texture peu grasse et une saveur et une odeur caractéristiques mais équilibrées.~~



	<p>Les bons de prise en charge doivent être conservés par l'éleveur et par l'OP.</p> <p>Au bon de prise en charge est agrafée l'attestation de production correspondante.</p> <p>A partir de ce stade, concernant l'identification des agneaux, on parlera de « numéro de lot d'abattage ». L'attestation de production permet de connaître les agneaux qui font partie du lot d'abattage. A chaque livraison, un n° d'abattage différent est attribué à chaque éleveur.</p> <p>Le lien entre l'attestation de production et le bon de prise en charge est fait grâce au numéro d'élevage.</p>	
<p>Centre d'attente avant abattage</p>	<p>Quand l'agent de collecte arrive au centre d'attente avant abattage, il renseigne le registre avec les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- date et heure d'arrivée</li> <li>- date et heure de départ</li> <li>- numéro du lot d'abattage</li> <li>- numéro d'élevage</li> </ul>	<p>Registre du centre d'attente avant abattage</p>
<p>Abattoir Carcasse sur la ligne d'abattage</p>	<p>Les lots d'agneaux sélectionnés pour l'IGP sont regroupés afin que l'abattage puisse s'effectuer par séries entières dans la journée.</p> <p><del>L'abattoir respecte la procédure de traçabilité définie lors de la visite d'habilitation. En particulier, au moment où les agneaux sont suspendus à la chaîne d'abattage, une marque bien distincte est apposée sur les crochets du premier et du dernier agneau du lot d'abattage.</del></p> <p>L'oreille numérotée reste adhérente à la carcasse pour chaque agneau jusqu'à la pesée.</p> <p>Chaque carcasse est identifiée au plus tard à la pesée par un numéro individuel d'abattage (quantième du jour de l'année + ordre de passage) marqué à l'encre alimentaire et sur une étiquette agrafée à la carcasse. Cette étiquette comporte les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- numéro de l'élevage</li> <li>- numéro de lot d'abattage</li> <li>- numéro individuel d'abattage de l'agneau</li> <li>- numéro d'identification de l'agneau</li> <li>- la date d'abattage</li> <li>- le poids d'abattage</li> <li>- le classement</li> </ul>	<p>Etiquette carcasse</p>

<p>Carcasse : première sélection à la pesée</p>	<p>Après la pesée individuelle des agneaux un ticket de pesée est édité pour le lot d'abattage, et comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom de l'abattoir,</li> <li>- la date et l'heure d'abattage,</li> <li>- le numéro du lot d'abattage,</li> <li>- le nom ou le code de l'abatteur,</li> <li>- le n° de l'élevage,</li> <li>- les numéros d'identification de chaque agneau,</li> <li>- les numéros individuels d'abattage de chaque agneau</li> <li>- les poids nets fiscaux de chaque agneau,</li> <li>- le classement de chaque agneau,</li> </ul> <p>La présélection est effectuée à l' abattoir, <del>par le technicien, habilité par l'organisme certificateur, qui appose une marque spécifique</del> à l'aide d'un tampon au niveau de la selle de l'agneau <b>ou d'un tip tag</b> (marque de présélection). (L'évolution informatique devrait permettre de sortir une étiquette de présélection qui remplacera alors la marque ci-dessus)</p>	<p>Ticket de pesée</p>
<p>Étapes 2<sup>ème</sup> sélection après ressuage</p>	<p style="text-align: center;">Identification</p> <p>Après ressuage, une seconde sélection des carcasses est réalisée.</p> <p>Les carcasses destinées à la vente sont triées parmi celles porteuses de la marque de présélection en fonction des couples produit-marché, puis par destinataire.</p> <p>Les carcasses sélectionnées sont marquées à l'encre rouge à l'aide d'un signe distinctif.</p> <p>Ce marquage comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'identification de l'Organisme Certificateur et/ou de I.G.P.;</li> <li><del>- le cas échéant, le logo spécifique.</del></li> </ul> <p>C'est à ce stade que les carcasses sont identifiées, à l'aide d'un certificat de garantie d'origine (C.G.O.) prénuméroté apposé au niveau du gigot qui comporte les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>- le logo spécifique ;</del></li> <li>- le nom de l'organisation de producteurs ;</li> <li>- le nom et l'adresse de l'expéditeur ;</li> <li>- le nom du destinataire ;</li> <li>- le numéro de lot d'abattage qui permet de remonter toute la chaîne d'information ;</li> <li>- la date d'abattage ;</li> <li>- le numéro du CGO ;</li> </ul> <p><del>Le technicien habilité par l'organisme certificateur assure la gestion du stock de certificats de garantie prénumérotés.</del></p> <p>Il est tenu un registre de certification par destinataire, qui reprend les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nom du destinataire,</li> <li>- date d'expédition,</li> <li>- numéro des certificats de garantie des carcasses livrées,</li> <li>- numéro des lots d'abattage dont sont issus les agneaux,</li> <li>- nombre de carcasses IGP expédiées,</li> <li>- poids total.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Enregistrement</p> <p>Certificat de garantie d'Origine</p> <p style="text-align: right;">de</p> <p>Registre de certification</p>



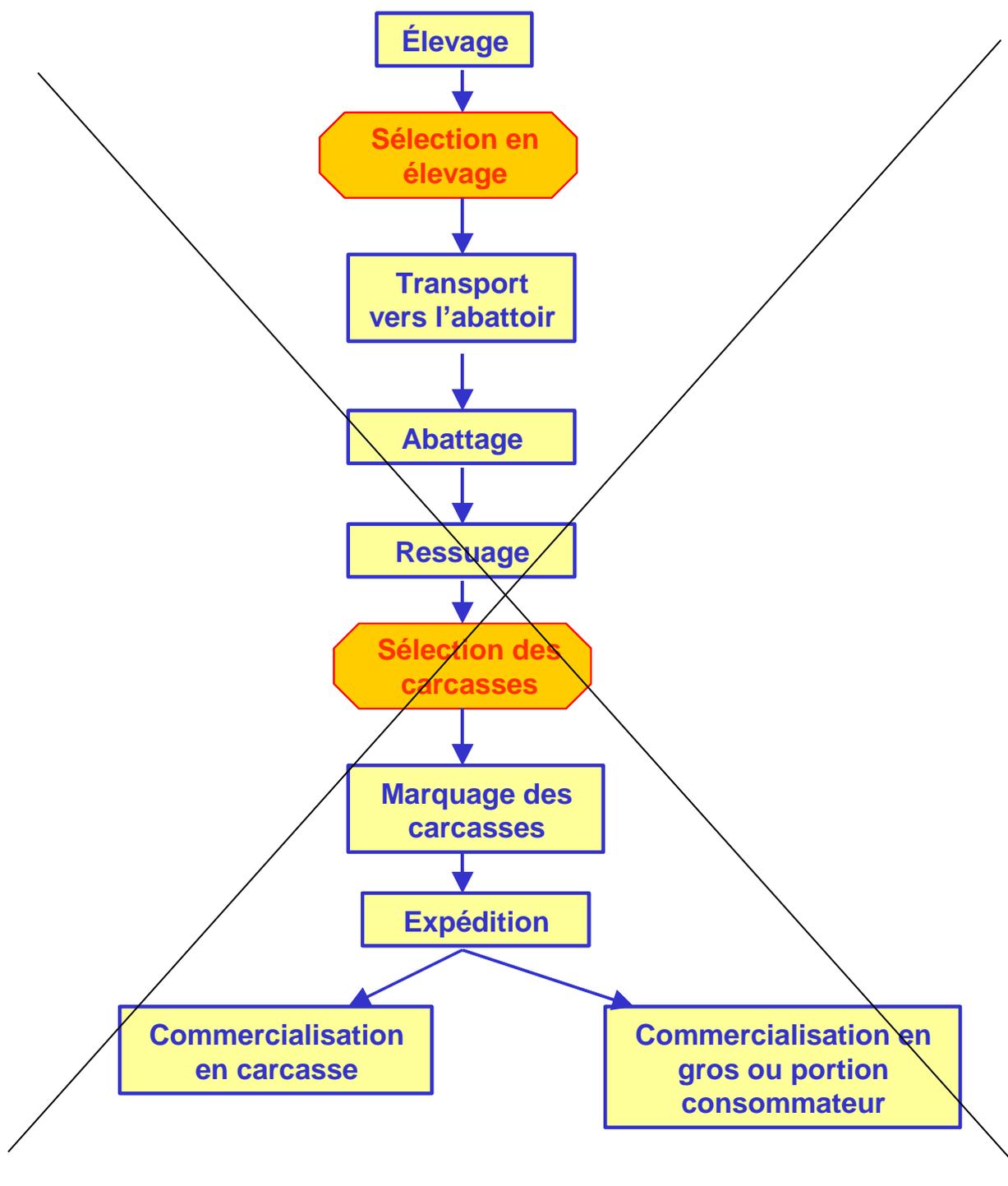
<p>U.V.C.</p>	<p>Les morceaux de découpe sont conditionnés en U.V.C. (Unité de Vente Consommateur) identifiées par des étiquettes prénumérotées spécifiques à la découpe I.G.P. Le conditionnement en U.V.C. avec mise sous film et pose des étiquettes U.V.C. numérotées est impérativement réalisé à la suite de la découpe de façon à ce que les morceaux de découpe soient identifiés à la sortie de l'atelier de découpe. Les U.V.C. sont identifiés par le numéro d'étiquette. La traçabilité est assurée par la tenue d'une comptabilité matière/étiquette qui permet de reconstituer les carcasses ayant servi à la découpe et de comptabiliser, pour chaque carcasse, le nombre et le poids de morceaux de découpe étiquetés ainsi que le nombre d'étiquettes utilisées.</p>	<p>Étiquette U.V.C.  Comptabilité matière / étiquette</p>
<p>Surgélation</p>	<p><b>La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la référence au lot d'origine</li> <li>- le poids et le nombre de pièces entrés en surgélation</li> <li>- la date de surgélation</li> <li>- le n° de lot attribué</li> </ul> <p><b>Chaque conditionnement est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives à l'IGP.</b> <b>Tenue d'une comptabilité matière et étiquettes</b></p>	<p><b>Registre de surgélation</b>  <b>Étiquette Comptabilité matière et étiquettes</b></p>
<p>Détaillant Carcasse</p>	<p><del>Les produits I.G.P. sont commercialisés dans un emplacement clairement identifié. Étiquetage et publicité doivent être clairs, précis et sans ambiguïté et dans tous les cas soumis à l'acceptation de l'organisme certificateur (QUALISUD). Toute viande I.G.P. doit être accompagnée d'un Certificat de Garantie d'Origine (C.G.O.) conforme (carcasse) ou porteur d'une étiquette U.V.C. (découpe). Dans le cas d'achat de carcasses, le détaillant doit disposer de factures ou bons de livraison, précisant le nombre de carcasses livrées, les numéros des certificats de garantie et le poids total : chaque carcasse devra être accompagnée de son certificat de garantie et de son étiquette carcasse. Les marques I.G.P. (marque de roulettes ou cachet) sont retirées le plus tard possible et doivent être visibles sur les pièces présentées en frigos de stockage ou en vitrines réfrigérées.</del></p>	<p><del>P.L.V.  Factures / bons de livraison</del></p>

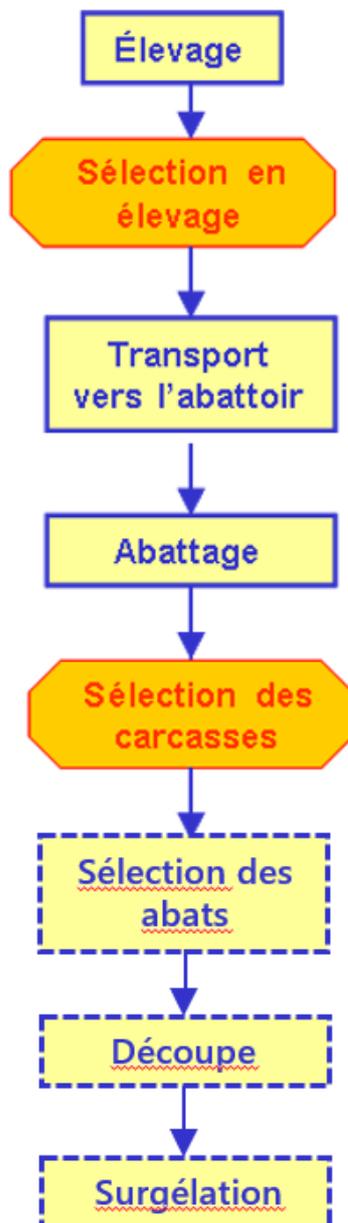
*Illustrations (Documents de traçabilité) supprimées*

## 5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT AGRICOLE

Le mode de conduite des « agneaux du Périgord » et des brebis dont ils sont issus, obéit à un certain nombre de pratiques d'élevage qui sont détaillées dans ce chapitre. Le lien entre ces pratiques et les conditions pédo-climatiques, le choix des races et la spécificité de la viande d'agneau produite est décrite plus spécifiquement au § 6 « Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique »

### 5.1 Schéma de vie





## 5.2 Elevage

---

### 5.2.1. Origine Génétique

~~Une attention toute particulière est portée à l'homogénéité des caractéristiques de format, de précocité, de développement des tissus musculaires et adipeux qui jouent un rôle important dans la spécificité du produit.~~

Pour les mères sont retenus des sujets provenant de races présentant des aptitudes confirmées pour le désaisonnement, la lutte naturelle et une bonne précocité des agnelles :

- races rustiques, en race pure : Lacaune viande, Blanche du Massif Central (BMC), **Causse du Lot** et INRA 401-Romane *(cf détail § 6.2.)*

- ou semi –rustiques : **Charmoise ou** femelles issues du croisement des races rustiques citées ci-dessus avec les races bouchères suivantes: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Pour les pères, les éleveurs font appel à des béliers de races bouchères afin d'obtenir une bonne conformation des agneaux commercialisés, compatible avec le marché traditionnel de l'« Agneau du Périgord ». Ils sont choisis parmi les races à viande suivantes : Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

~~Actuellement le cheptel brebis comporte encore 35% de brebis de races bouchères, il deviendra exclusivement de races rustiques ou semi rustiques.~~

~~Une période de dérogation de 7 ans, à partir de la date d'obtention de l'IGP, permettra aux éleveurs en races bouchères pures de se mettre en conformité sans bouleverser du jour au lendemain leur équilibre de production. Afin de limiter les coûts de renouvellement, ils pourront ainsi introduire progressivement des agnelles semi rustiques par auto renouvellement en utilisant des béliers de races rustiques sur leurs femelles de races bouchères.~~

### 5.2.2. Mode de conduite du troupeau reproducteur

Le choix des races de brebis permet à l'éleveur de conduire son troupeau en lutte naturelle exclusivement.

~~L'utilisation tout à fait ponctuelle de l'insémination artificielle (moins de 3% des effectifs) ne concerne que les troupeaux en races bouchères pour leur besoin d'auto renouvellement. Une dérogation de 7 ans, à partir de la date d'obtention de l'IGP permettra à ces éleveurs de s'adapter et de passer progressivement à un troupeau de mère semi rustiques. (Annexe II)~~

~~La fonction d'activité complémentaire assurés généralement par les ateliers ovins, liée à la diversité des spéculations périgourdines (tabac, noix, gavage, ...) induit le choix de périodes d'agnelage variées et donc conduit à une production d'« agneaux du Périgord » répartie sur toute l'année.~~

**La litière est composée de paille ; les sciures ou matières synthétiques sont exclues. Elle est renouvelée afin d'avoir une litière sèche et souple. Les caillebotis sont interdits.**

### 5.2.3. Conduite alimentaire du troupeau

Le troupeau reproducteur est alimenté durant une période minimum de 7 mois par an au pâturage, où il trouve l'essentiel de son alimentation.

~~En effet quelles que soient les conditions climatiques (sauf conditions météo exceptionnelles), la conduite naturelle en plein air reste privilégiée même si la pousse de l'herbe est très faible.~~

#### La conduite au pâturage :

Le pâturage se fait sur les prairies naturelles ou temporaires et les parcours.

L'éleveur utilise les zones de parcours strict, c'est à dire les zones où la récolte de fourrages est rendue impossible par les conditions agronomiques (pentes, pédologie, pluviométrie, accès du matériel, dimension des parcelles). Ces zones, appelées traditionnellement en Périgord les picadies, sont caractérisées par des sols maigres, caillouteux, ou pentus, zones de taillis ou boisés, mais toujours non mécanisables. Sur chaque élevage de la zone on retrouve ces terrains à faible potentiel (500 à 600 kilos de matières sèche annuelle), que seules les brebis à faibles besoins sont capables de valoriser.

#### Les fourrages récoltés :

Cultivés en totalité ~~sur la zone~~ **dans l'aire géographique** et en majorité sur l'exploitation, ils proviennent :

- des prairies naturelles ou cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères,
- des cultures dérobées, essentiellement sur les exploitations de petite taille ou n'ayant que peu de surfaces disponibles pour l'alimentation du troupeau ovin.

#### 5.2.4. Conduite alimentaire des agneaux

##### De la naissance jusqu'à 60 jours minimum :

La naissance des agneaux fait l'objet d'une attention particulière. L'éleveur met en œuvre toutes les dispositions pour assurer les meilleures conditions de confort et de bien être aux brebis et à leurs agneaux. Misant sur l'instinct maternel de la mère, plutôt que sur des techniques de production artificielle, il privilégie et consolide la relation au sein des couples mères – agneaux.

Pendant la période de mise-bas, l'éleveur aménage des cases **ou des parcs** d'agnelage permettant **d'isoler les** ~~aux~~ mères ~~de s'isoler~~ avec leur(s) agneau(x) **du reste du troupeau**. Cette période « d'intimité » ~~de 24 à 48 heures~~ **d'au minimum 24h** favorise l'adoption et renforce l'immunité des jeunes, par la tétée du colostrum de leur mère.

L'agneau est alimenté à volonté par tétée au pis de sa mère, pendant 60 jours minimum. Il vit en permanence avec sa mère jusqu'au sevrage ~~qui intervient en général entre 80 et 90 jours~~.

Durant les ~~20 premiers~~ jours, l'agneau se nourrit exclusivement du lait maternel. Il lui arrive parfois de se saisir de brins de fourrages ou autres aliments qui ne lui sont pas destinés et ce, dans des proportions tellement minimales (en raison de sa physiologie digestive et de son jeune âge, il ne peut se nourrir que de lait maternel) que l'on ne peut considérer cela comme faisant partie d'une ration alimentaire. En effet la physiologie digestive dans son jeune âge ne permet à l'agneau de se nourrir que par le lait maternel.

Ainsi il ne faut pas confondre ce qui fait partie de son alimentation et ce que l'on doit considérer comme "grignotage" d'aliments dû à la curiosité, caractéristique propre à tout jeune animal.

Au-delà de cette première phase ~~de 20 jours~~, les agneaux ont à leur disposition dans un parc sélectif un aliment complémentaire spécifique et des fourrages. Selon l'époque de l'année et la conduite, ils commencent à consommer des fourrages en vert au pâturage avec leur mère ou des fourrages distribués en bergerie (foin). La part de l'alimentation lactée diminue progressivement au profit de l'aliment complémentaire et des fourrages.

**L'ensilage et l'enrubannage sont interdits pour l'alimentation des agneaux**

**Comme pour le troupeau reproducteur, les fourrages sont produits sur l'exploitation ou sur la zone, sauf insuffisance liée à des conditions climatiques particulières.**

##### Au delà de 60 jours jusqu'à l'abattage :

**De 60 jours jusqu'au sevrage** la part de l'alimentation lactée continue à diminuer au profit **des fourrages et de l'aliment complémentaire**. Durant la période de finition, **c'est-à-dire du sevrage jusqu'à l'abattage** l'agneau reste en bergerie et se nourrit de fourrages et d'aliment complémentaire à base de céréales. **La part de l'alimentation lactée continue à diminuer au profit des fourrages et de l'aliment complémentaire.**

L'aliment complémentaire est préparé à la ferme ou acheté dans le commerce auprès de **fabricants d'aliments et respecte les dispositions suivantes** : partenaires locaux agréés, et selon un cahier des charges précis :

Les matières premières autorisées sont :

**Grains de céréales et produits dérivés,  
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés hors sources de palme et de palmiste  
Graines de légumineuses et produits dérivés  
Tubercules, racines et produits dérivés  
Canne à sucre et produits dérivés  
Autres graines et fruits et produits dérivés  
Fourrages déshydratés  
Minéraux et produits dérivés excepté farine d'os dégelatinisés et cendres d'os  
Sous-produits de fermentation des micro-organismes autorisés : Levures et composants de levures (levures de bière) ; Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensées)] ; Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique ;  
Amidon ; amidon pré-gélatinisé ; Mono et diglycérides d'acides gras ; Propane-1,2-diol (propylène glycol)**

Seuls sont autorisés dans l'alimentation les végétaux, coproduits, aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

**Les additifs suivants sont exclus :**

<b>Catégories d'additifs</b>	<b>Groupes fonctionnels</b>
<b>1. Additifs technologiques</b>	<b>c. émulsifiants d. stabilisants e. épaississants f. gélifiants h. substances pour le contrôle de contamination de radionucléides j. correcteurs d'acidité k. additifs pour l'ensilage l. dénaturants</b>
<b>2. Additifs sensoriels</b>	<b>a. colorants</b>
<b>3. Additifs nutritionnels</b>	<b>c. acides aminées, leurs sels et produits analogues d. urée et ses dérivés</b>
<b>4. Additifs zootechniques</b>	<b>a. améliorateurs de la digestibilité b. stabilisateur de la flore intestinale c. substances qui ont un effet positif sur l'environnement d. autres additifs à l'exception du chlorure d'ammonium qui est autorisé</b>
<b>5. Coadditifs et histomonostatiques</b>	

Les valeurs autorisées :

Matières azotées totales (MAT) : 17% maximum

Matières grasses (MG) : 5% maximum

Composition en céréales dans l'alimentation complémentaire :

- 50% minimum de grains de céréales et produits dérivés  
- dont 15% maximum de sous-produits de céréales de dérivés de grains de céréales dans l'alimentation complémentaire totale Sont utilisés seuls ou en mélange de l'orge, du triticale, du blé. Le maïs ne peut être utilisé qu'en mélange et ne peut dépasser 25% de la ration. Elles proviennent de la zone.

Spécificité de la présentation des céréales dans les aliments complets :

Les céréales sont proposées uniquement en grains entiers ou aplatis.

Cet aliment complémentaire caractérisé par le mode de présentation des céréales (grains entiers ou aplatis exclusivement) est un point primordial garantissant la typicité de la viande d' « Agneau du Périgord » : gras blanc ou très légèrement coloré et ferme, arôme d'agneau équilibré.

~~Le tableau suivant décrit la conduite alimentaire des agneaux au cours des différentes phases de leur croissance :~~

*Tableau supprimé/Graphique supprimée*

L'ensilage et l'enrubannage sont interdits pour l'alimentation des agneaux. Comme pour le troupeau reproducteur, les fourrages sont produits dans l'aire géographique et en majorité sur l'exploitation ou sur la zone sauf insuffisance liée à des conditions climatiques particulières.

Tout au long de sa croissance, l'agneau dispose à volonté d'une eau propre et claire.

~~La transition alimentaire menée progressivement entre la phase lactée et la phase aliment complémentaire+fourrages permet d'assurer une croissance des agneaux régulière et « sans à coup ». Cette surveillance et cette attention particulières accordées à cette phase de transition alimentaire, gage d'une bonne qualité de la viande et du gras tout au long de l'année, signent aussi la spécificité des « agneaux du Périgord. »~~

### 5.2.5 Choix des agneaux à commercialiser

Le tri des agneaux en élevage consiste à présélectionner, en fin d'engraissement, les agneaux qui pourraient bénéficier de l'IGP.

L'éleveur évalue à l'œil le rebondi des gigots et leur conformation, un palpé lombaire est réalisé systématiquement. S'il sent les apophyses de la colonne vertébrale, il écarte l'agneau qui n'a pas encore atteint son optimum de finition.

Il vérifie également si chaque agneau retenu a bien un âge compris entre 80 et 180 jours à l'abattage.

Il exclut du lot les agneaux ayant reçu une alimentation artificielle ou ceux n'entrant pas dans la fourchette d'âge (80-180 jours).

## 5.3 Conditions de transport et d'attente avant abattage

---

Afin de conserver toutes ses qualités à la viande, il convient d'éviter pendant le transport et l'attente avant abattage tout stress aux animaux.

Le temps de trajet entre l'exploitation et l'abattoir est limité à 8 heures. En pratique, il est souvent inférieur au vu de la proximité des exploitations et des lieux d'abattage.

Les agneaux sont le plus souvent abattus le lendemain du départ de la ferme. Lorsque le ramassage a lieu le vendredi, ils sont abattus le mardi au plus tard (si le lundi est férié). Le délai entre l'enlèvement et l'abattage est donc de 4 jours maximum.

Pendant la période d'attente et de repos avant abattage, les agneaux disposent de conditions de vie et de bien être satisfaisants ; leur abreuvement est assuré en permanence. Ils disposent d'une litière végétale et sont hébergés dans de bonnes conditions de confort (surface, ambiance, calme, propreté).

Si la période de repos dépasse 1 jour, une alimentation de même nature que celle qu'ils avaient habituellement est assurée.

## 5.4 Abattage

---

~~Les entreprises d'abattage doivent être identifiées par le groupement et habilitées par l'organisme de contrôle.~~

~~Toutes les phases : conduite des animaux au poste d'étourdissement, étourdissement, abattage et ressuage se font selon la réglementation en vigueur.~~

Une première sélection des carcasses est réalisée avant le ressuage ~~par le technicien habilité par l'organisme certificateur~~. Elle consiste à présélectionner et à identifier les carcasses répondant aux critères objectifs issus de la pesée et du classement :

- le poids de carcasse (entre 15 et 21 kg),
- la conformation (E,U ou R sur la grille EUROP)

*tableau supprimé*

- l'état d'engraissement (2 ou 3 sur la grille EUROP)

~~L'appréciation correcte de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée, c'est à dire sur une carcasse réfrigérée (Température entre 4° et 7°)~~

*tableau supprimé*

## 5.5 Sélection finale des carcasses

---

La sélection finale des carcasses ne se réalise qu'après le ressuage, dans la salle de stockage. L'examen à froid permet de mieux apprécier la couverture de gras, sa couleur, ainsi que la couleur de viande.

Elle consiste en un tri des carcasses selon les caractéristiques suivantes :

- La qualité de gras :

Le gras blanc **ou très légèrement rosé coloré** devra être de consistance ferme à l'exclusion de gras mous dits « huileux » et/ou fortement colorés. La sélection sur le gras se fait visuellement par la couleur et obligatoirement par le toucher pour la consistance. ~~Seuls les agents habilités par l'organisme certificateur sont autorisés à sélectionner et à labelliser les carcasses.~~

L'appréciation de la couleur et de la tenue du gras s'appuie sur la grille d'appréciation de la qualité du gras mise en place par l'Institut de l'Elevage. Ainsi les carcasses notées 3 ou 4 sont exclues.

Echelles de couleur et de tenue du gras

Pour la couleur du gras :

<i>Echelle d'intensité</i>	Descriptif
1	Gras blanc sur la totalité de la carcasse
2	Gras très légèrement coloré sur toute ou partie de la carcasse
3	Gras coloré : jaune, orangé ou marron clair sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse
4	Gras fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse

Pour la tenue du gras :

<i>Echelle d'intensité</i>	Descriptif
1	Gras très ferme : le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse.
2	Gras ferme : le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos.
3	Gras mou sur la totalité de la carcasse
4	Gras très mou et huileux sur la totalité de la carcasse

- La couleur de la viande : elle s'apprécie à froid ; elle doit être ~~blanche~~ à rosée claire.

Sont déclassées les carcasses ne répondant pas aux conditions précitées ainsi que celles présentant des défauts dans le processus d'abattage tels que les hématomes, les défauts d'arrachage, et le processus d'étiquetage.

## 5.6 Sélection des abats

---

Les abats sont issus de carcasses conformes aux critères du présent cahier des charges au moment de leur séparation.

Les abats à l'exception des rognons sont séparés de la carcasse avant sa pesée, une fois les critères d'origine et d'état d'engraissement vérifiés. Seuls sont conservés pour l'IGP les abats ne présentant pas de défauts d'aspect et d'odeur.

Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse, pour atteindre une température interne de 3°C avant expédition.

Les abats sont regroupés par lot journalier, ils sont identifiés par le numéro de lot d'abattage.

## 5.7 Surgélation

---

La congélation de la viande et des abats est exclue, seule la surgélation est admise.

### 5.7.1 – Délais de surgélation

Pour la viande, le délai maximum entre abattage et mise en surgélation est de 5 jours.

Pour les abats, le délai maximum entre abattage et mise en surgélation est de 3 jours.

### 5.7.2 – Méthode de surgélation

Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai maximum de 10 heures.

### 5.7.3 - Conditionnement

Certains produits peuvent nécessiter une mise en conditionnement avant l'opération de surgélation.

Les produits surgelés sont conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.

La date de durabilité minimale (DDM) est de 18 mois maximum.

## 5.6 Découpe et conditionnement

---

~~Les ateliers doivent respecter la réglementation en matière d'hygiène. Ils doivent être agréés conformément à la réglementation en vigueur.~~

~~La viande d'« Agneau du Périgord » peut être commercialisée en carcasse, morceaux de gros ou en portion consommateur. Cette viande est toujours vendue en tant que produit frais, c'est à dire ni congelé, ni surgelé.~~

## **6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

Géographiquement, le Périgord se situe dans le quart Sud-Ouest de la France, il est centré sur le département de la Dordogne, limitrophe des pays girondins et charentais à l'ouest, du Limousin et du Quercy à l'est et de l'Agenais au sud. Comme toutes les régions plutôt pauvres, la Dordogne a longtemps été un département éleveur de moutons. Les éleveurs ovins du Périgord ont développé un savoir-faire spécifique de production ovine lié aux contraintes de leur territoire et ont mis en place un système d'élevage combinant toutes les ressources disponibles. Dans un contexte de petite exploitation, en système mixte de polyculture-élevage, où l'élevage ovin a pour vocation de valoriser les espaces peu productifs, le choix d'une race rustique ou semi-rustique pour les mères s'est imposé naturellement. Cela permet à l'éleveur, d'alimenter et faire reproduire les brebis toute l'année sur les ressources de l'aire géographique (fourrages, pâtures et parcours), tout en conservant assez de céréales et le meilleur du foin pour finir les agneaux en bergerie. La spécificité de l'« Agneau du Périgord » est principalement liée à cette conduite traditionnelle des agneaux : une période d'allaitement au pis de la mère suivie d'une période de finition en bergerie qui sont à l'origine de la qualité et la réputation de l'« Agneau du Périgord ».

### **6.1. Spécificité de l'aire géographique**

Le Périgord est une vaste zone de piémont inclinée selon une pente Nord-Est Sud-Ouest, creusée par 4 rivières et leurs nombreux affluents, qui permet de passer graduellement du Plateau des Millevaches en Limousin (alt 480 m) à la basse vallée de la Dordogne (alt 8 m). Ce relief façonné par l'émergence de la chaîne alpine à l'ère tertiaire a globalement bousculé, fracturé, relevé et érodé la zone de contact entre le vieux massif hercynien et les dépôts calcaires et sédimentaires de la plaine. Dans les roches cristallines du Périgord septentrional, les eaux ont creusé de profondes vallées aux versants abrupts et aux gorges étroites. Dans le Périgord central, l'érosion a creusé des vallées larges laissant apparaître tantôt des reliefs en corniches tantôt des pentes douces tapissées de débris calcaires.

Le relief tout en plateaux, collines, coteaux et vallons en fait un paysage de type bocager, continuellement changeant, dont l'horizon souvent proche est toujours limité par des bois, des bosquets ou simplement des buissons ou des haies.

Les vallées, seules zones riches en alluvions et propices à l'agriculture, contrastent avec les plateaux et les collines secs et pauvres.

Dans ses grands traits le climat périgourdin est globalement tempéré, de type océanique, caractérisé par une pluviométrie moyenne (850 mm) répartie sur 130 jours en moyenne et une température moyenne douce (12°C). Avec des hivers et des étés bien accusés, et des demi-saisons très variées, il subit aussi des influences continentales en hiver et presque méditerranéennes en été. A cause de sa situation de zone de transition il se caractérise également par une très grande variabilité.

La présence des moutons en Périgord attestée depuis 6000 ans est restée constante et importante jusqu'au 19<sup>ème</sup> siècle. En 1809 le cheptel ovin est estimé comme 4 à 5 fois plus important que le cheptel bovin. Il s'élève à plus de 667 400 têtes et se répartit sur tout le département.

Comme partout à cette époque, les moutons ont pour vocation de produire d'abord et avant tout de la laine, si précieuse à la fabrication des vêtements, ainsi que du fumier. La production de viande est un sous-produit surtout destiné à la consommation familiale des éleveurs, même si on constate déjà des traces d'une valorisation particulière au travers de la gastronomie locale. Dans la deuxième moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, plusieurs écrits convergents montrent une évolution de l'élevage vers la production de viande.

En 1938 encore, la Dordogne se classe parmi les cinq premiers départements français pour le nombre d'ovins. Ce cheptel, après avoir beaucoup diminué après la dernière guerre, s'est reconstitué depuis de façon significative.

La production ovine occupe sur les exploitations une fonction de valorisation des zones peu productives sur le plan agronomique.

Ces contraintes sont à l'origine de la sélection de brebis de races reconnues et sélectionnées pour leur rusticité, leur endurance, leur sobriété, leur capacité à pâturer sur des parcours pauvres, leur aptitude à dessaisonner et à nourrir sans difficulté leur agneau. Le déploiement des effectifs s'appuie aujourd'hui sur plusieurs races (race pure ou en croisement) : la race Lacaune viande, la Blanche du Massif Central, la Romane, la Causse du Lot et la Charmoise. Ces races rustiques ou semi-rustiques sont élevées en croisement avec des béliers améliorateurs. 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 : rusticité, aptitude au dessaisonnement et à la lutte naturelle.

Le système alimentaire mis en place par l'éleveur répond aux mêmes contraintes : l'enjeu est de savoir utiliser et valoriser au mieux ses ressources pour produire tout au long de l'année, de façon certaine, des agneaux de qualité.

L'éleveur s'attache à organiser l'alimentation du troupeau, en veillant à ajuster les disponibilités alimentaires en fonction des besoins alimentaires des brebis et des jeunes selon leurs stades physiologiques respectifs.

Cela conduit l'éleveur à élaborer un calendrier d'alimentation complexe, qui associe à l'optimum les parcours, les prairies pâturées, les surfaces fourragères, en tenant compte pour chacune de leur surface et de leur rendement potentiel, et éventuellement de leur distance d'éloignement de la bergerie.

Le cheptel, réparti en troupeaux homogènes selon les besoins physiologiques (brebis gestantes ou allaitantes, agnelles pour la reproduction) est conduit sur les parcours selon un calendrier qui permet de valoriser et d'optimiser toutes les ressources végétales, tout en respectant les besoins alimentaires de toutes les catégories d'animaux.

La vie d'un « Agneau du Périgord » se déroule en 2 étapes : la période d'allaitement où l'agneau suit sa mère et la période de finition en bergerie où il fait l'objet de toutes les attentions : espace réservé et alimentation de premier choix.

Dans cet espace réservé, l'éleveur distribue aux agneaux une ration spécifique composée d'un mélange équilibré à base principalement de céréales en grains entiers ou aplatis complété par un bon foin de graminées et de légumineuses.

Cette complémentation à la tétée devient la ration principale des jeunes au fur et à mesure que l'allaitement diminue.

Cette alimentation est à la base d'une croissance plus harmonieuse et rapide de l'« Agneau du Périgord ».

## 6.2. Spécificité du produit

---

L'« Agneau du Périgord » est un agneau jeune (entre 80 et 180 jours) et léger (entre 15 et 21 kg). Il présente une bonne conformation avec des masses musculaires développées sur un squelette fin. Sa

carcasse est exempte de déchirures ou d'hématomes. La couleur de la viande est rosée claire. Le gras est blanc ou très légèrement coloré, de consistance ferme, caillé uniformément, et non huileux.

### **6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

---

**Le lien causal est fondé sur la qualité et la réputation de l' «Agneau du Périgord ».**

L'irrégularité importante des conditions climatiques de la zone associée à un faible potentiel agronomique, ont contribué à une adaptation des systèmes d'élevage qui produisent aujourd'hui l' « Agneau du Périgord ».

Les terrains humides du Périgord Vert comme les causses secs du Sarladais et les terrains jurassiques offrent des possibilités de parcours qui conviennent bien aux ovins souvent seuls à pouvoir valoriser ces terrains pauvres et ces parcelles exiguës, difficiles d'accès, en pentes fortes, appelées communément « picadies ».

Face à la grande variabilité des précipitations et des températures, le paysan périgourdin, jamais assuré d'une pluviométrie ou d'une température adéquate pour ses cultures a pris l'habitude de diversifier ses productions en répartissant les risques sur plusieurs productions principales.

Ce type de paysage et ces conditions du milieu ont favorisé le maintien d'exploitations petites et morcelées, ayant conservé longtemps une économie de type autarcique, cherchant à tirer le meilleur parti de toutes ses ressources propres, agronomiques et humaines. Le système de polyculture-élevage y est dominant.

L'élevage ovin est ainsi souvent associé à une production de céréales, valorisée en partie par l'alimentation du troupeau ovin, à côté d'une ou plusieurs autres productions.

A partir du début du 20<sup>ème</sup> siècle, la production de viande a remplacé la production de laine et les éleveurs périgourdins suivant l'évolution générale commencent à s'intéresser au progrès génétique.

Trois races se développent alors en Périgord : les races Charmoise, Berrichonne de l'Indre et Causse du Lot. Aujourd'hui ces races ont vu leurs effectifs diminuer au profit principalement de trois autres races : la race Lacaune type viande, la race Blanche du Massif Central, la race Romane. **Cependant les races ancestrales, notamment la Charmoise et la Causse du Lot, ont connu un certain renouveau durant la dernière décennie.**

**L'utilisation de ces races rustiques induit des pratiques en cohérence avec la prise en compte des différentes caractéristiques de ce territoire.**

La spécificité de l' « Agneau du Périgord » est principalement liée à cette conduite traditionnelle des agneaux: une période d'allaitement au pis de la mère suivie d'une période de finition en bergerie.

La couleur claire de la viande d'« Agneau du Périgord » est liée à deux éléments complémentaires dans la méthode d'obtention du produit: l'âge de l'agneau à l'abattage (maximum 180 jours) et la période d'alimentation lactée, en effet l'agneau est allaité au pis de sa mère pendant au minimum 60 jours.

Le gras blanc **ou très légèrement coloré** et ferme provient d'une alimentation spécifique en phase de finition. Cette alimentation est à base de fourrages et d'un aliment complémentaire à base de céréales en grains entiers ou aplatis exclusivement. Ce complément alimentaire spécifique en finition confère à la viande d' « Agneau du Périgord » un gras intrinsèque équilibré.

L' « Agneau du Périgord » est une production traditionnelle attachée au terroir périgourdin. C'est un mets à caractère festif se décline sous de multiples formes mais qui a toujours une place de choix dans les repas.

Il est mis en avant dans de nombreuses recettes et parfois célébré comme « l'autre pépite du Périgord ».

### **6.1 La qualité spécifique de l'Agneau du Périgord**

---

~~Comme précédemment évoqué, l'agneau du Périgord présente un certain nombre de caractéristiques qualitatives qui en font un produit haut de gamme spécifique de cette aire géographique.~~

~~Un type d'agneau bien déterminé :~~

~~C'est un agneau jeune (entre 80 et 180 jours) et léger (entre 15 et 21 kg). Il présente une bonne conformation avec des masses musculaires développées sur un squelette fin. Sa carcasse est exempte de déchirures ou d'hématomes. La couleur de la viande est claire. Le gras est blanc de consistance ferme, caillé uniformément, et non huileux.~~

~~Des caractéristiques sensorielles spécifiques :~~

~~Les analyses sensorielles<sup>3</sup> réalisée chaque année par un laboratoire indépendant montre une viande qui se caractérise de la façon suivante (résultats 2004 et 2005 en comparaison avec le standard) :~~

- ~~➤ la couleur de la viande est plus claire,~~
- ~~➤ l'arôme de gras est plus intense,~~
- ~~➤ la texture est plus juteuse et plus élastique~~
- ~~➤ l'arôme d'agneau est présent et équilibré.~~

~~Les tests hédoniques (auprès de 60 consommateurs) réalisés en mai 2005 par le même laboratoire font ressortir les appréciations suivantes :~~

- ~~— Le gigot d'agneau IGP Périgord est globalement significativement préféré au gigot d'agneau standard,~~
- ~~— La texture, le goût et l'odeur du gigot d'agneau IGP Périgord sont significativement préférés au gigot standard.~~

~~En résumé, l'agneau du Périgord présente une finesse de goût et d'arômes, qui en fait une viande recherchée pour l'équilibre de ses saveurs.~~

---

<sup>3</sup> - Sources QUALISUD

## **6.2 La qualité liée à l'origine géographique et aux savoirs-faire**

---

### **6.2.1 De la Périgorde aux races actuelles**

A la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, la population ovine est encore majoritairement constituée d'animaux issus d'une race locale, appelée communément « la Périgorde », encore à l'état de race pure dans certains troupeaux du Nontronnais et du Périgord Central.

Cette race locale donnait des moutons de grande taille, hauts sur pattes, anguleux et maigres, recouverts d'une toison blanche ou marron, aux extrémités souvent noires. Leur laine, comme leur viande, étaient peu abondantes et de médiocre qualité. Leur principal avantage résidait dans leur remarquables rusticité et sobriété, leur permettant de s'adapter parfaitement à des conditions de vie difficiles.

A partir du début du 20<sup>ème</sup> siècle, les éleveurs périgourds suivant l'évolution générale commencent à s'intéresser au progrès génétique et s'orientent vers la pénétration de nouvelles races rustiques récemment créées ou améliorées destinées à remplacer la Périgorde ou à en améliorer la conformation et le rendement en viande des carcasses par croisement.

La carte ci-dessous permet de visualiser l'état du cheptel périgourdin vers 1950 ; celui-ci s'appuie essentiellement sur trois races rustiques dont les bassins de production cohabitent sur la zone Périgord.

*Illustration supprimée*

▪— Dans un premier temps fut introduite la race Charmoise.

Cette race issue du croisement de bélier anglais avec une brebis rustique présentait le double avantage de donner une viande abondante et excellente et de conserver des qualités de sobriété, de rusticité et de souplesse chez les mères.

Ainsi les femelles Charmoises peuvent se contenter de nourritures essentiellement grossières, elles présentent une bonne résistance aux maladies, en particulier aux parasitoses gastro-intestinales. Elles peuvent également, sans dommage excessif, traverser des périodes de disette et reprendre ensuite croissance et engraissement dès le retour de conditions favorables, ce qui constitue un atout important dans une région où le fourrage peut manquer du mois de juillet au mois d'octobre.

En 1938 la Dordogne, qui se classe parmi les 5 premiers départements de France pour la production ovine<sup>4</sup>, est devenue un élément important du bassin Charmois. Cependant les agneaux issus de ce croisement présentaient deux inconvénients importants ; leur gabarit réduit et leur viande trop grasse. Les éleveurs se tournent alors vers une autre race rustique.

▪— Dans un second temps, la race Berrichonne de l'Indre connue pour sa très grande rusticité est préférée, du fait de son gabarit plus long et plus haut, à celui de la Charmoise. Capable de survivre au grand air dans des conditions atmosphériques relativement difficiles, la femelle Berrichonne est aussi très sobre et sait « s'engraisser » avec une consommation réduite.

Par ailleurs ; elle s'adapte très facilement à toutes les conditions de vie et de nourriture y compris sur des zones relativement insalubres. Elle a ainsi permis de valoriser les zones de marécages de la Double et du Landais, deux régions très pauvres du Sud-Ouest de la Dordogne où il était alors très difficile de pratiquer l'élevage.

Elle est aussi capable de désaisonner facilement et permet de conduire l'agnelage en saison et en contre-saison, de septembre à novembre et de décembre à avril.

Ce croisement largement utilisé dans les années 1950 fut peu à peu délaissé du fait de la disparition progressive des troupeaux de Berrichon de l'Indre dans leur bassin d'origine.

---

<sup>4</sup> - Contribution à l'inventaire économique du Sud-Ouest, édition Bière, 1957

On tenta ensuite sans trop de succès de croiser les femelles déjà améliorées avec des béliers de races bouchères, tels que Berrichon du Cher. Mais les agneaux issus de ce croisement s'engraissaient trop vite et donnaient une viande de mauvaise qualité.

\*— A la même période la race Causse du Lot se déploie sur les causses du Périgord Noir. Race également très sobre, ses qualités naturelles de rusticité, de résistance à la chaleur et aux tiques (pyroplasmose) et son aptitude à la marche conviennent particulièrement bien aux plateaux secs et pauvres de l'est du département. Elle sait par ailleurs valoriser les maigres ressources herbagères qu'elle pâture, mangeant si nécessaire des ligneux pour compléter ses besoins. Les agneaux issus de cette race étaient reconnus pour la saveur particulière de leur viande.

Ces trois races, Charmoise, Berrichonne de l'Indre et Causse du Lot, choisies pour leur rusticité, leur endurance, leur sobriété, leur capacité à pâturer sur des parcours pauvres, leur aptitude à désaisonner et à se nourrir sans difficulté leur agneau constituent, en race pure ou en croisement, jusqu'aux années 1970 le socle du cheptel périgourdin.

Aujourd'hui ces trois races ont vu leurs effectifs diminuer, en race pure et même en croisement, dans leur berceau d'origine et sur la zone Périgord. Elles ont été remplacées peu à peu par la race Lacaune type viande et la race Blanche du massif Central, qui représentent aujourd'hui plus de 70 % des effectifs sur la zone Périgord. Quelles sont les raisons de ce choix ?

La race Lacaune type viande, créée depuis une trentaine d'années à partir du troupeau Lacaune laitier, est rustique et très facile à élever, elle est bien adaptée à la conduite sur parcours et bénéficie de bonnes qualités lactières et maternelles qui permettent de pratiquer le système de trois agnelages en deux ans. La précocité des agnelles est également remarquable. Les agneaux, bien nourris par une mère bonne laitière ont une croissance excellente et une bonne conformation ; ils sont reconnus pour la qualité exceptionnelle de leur peau, texture et finesse du grain. Leur cuir alimente les tanneries et fabriques de produits de luxe de la région de Nontron.

La race Blanche du Massif Central, issue des multiples petites populations causseuses, s'est imposée depuis une vingtaine d'années sur l'ensemble du pourtour du Massif Central où elle a supplanté les anciennes souches moins bien conformées et moins productives. Sa principale qualité reste sa rusticité ; elle est capable de vivre toute l'année en plein air, d'affronter les intempéries, de savoir se contenter d'un parcours médiocre ou de parcourir de longues distances pour améliorer son ordinaire. Les femelles, bonnes laitières et bonnes mères, peuvent agnelier au printemps et à contre saison (automne) et élèvent facilement leurs agneaux.

La race INRA 401, mise au point par l'INRA dans les années 1980, à partir du métissage de deux races très rustiques, Romanov et Berrichon du Cher, se développe peu à peu dans les bassins traditionnels de production de la moitié Sud de la France. De ses souches parentales elle a conservé des aptitudes maternelles certaines ; désaisonnement, agnelage facile et production de lait. Elle est ainsi capable de produire et allaiter toute l'année, y compris dans des conditions de vie difficiles.

Ces trois races très rustiques sont élevées en croisement, avec des béliers améliorateurs. 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 ; rusticité, aptitude au désaisonnement et à la lutte naturelle.

Le choix judicieux des mâles à accoupler aux femelles, de type rustique ou semi-rustique, permet de produire des agneaux de bonne conformation, présentant des masses musculaires développées sur un squelette fin. Ils sont appréciés pour leur viande à la saveur délicate et peu chargée en graisse, qualités reconnues comme celles de l'agneau du Périgord.

## 6.2.2 Des systèmes d'élevage économes et valorisant les parcours

~~A la fin du 19<sup>ème</sup> siècle la Dordogne compte près de 300 000 brebis et fait partie des plus gros départements de production en France.~~

~~Le cheptel se répartit en petits troupeaux de 20 à 30 brebis qui trouvent leur nourriture sur les terrains pauvres du Périgord. Chaque jour, hiver comme été, la troupe sort de la bergerie, pour aller paître sous la conduite d'un gardien. Rares sont les fermes qui laissent les brebis pâturées dans un champ clôturé ; ce privilège est réservé aux vaches. Les brebis doivent se contenter de ce qu'elles trouvent sur les jachères encore nombreuses, les bordures de chemin, les sous bois, les chaumes.~~

~~Cette tâche de gardiennage est délicate et nécessite beaucoup d'attention ; elle est le plus souvent confiée à un membre âgé de la famille, grand père, oncle, grand mère, plus rarement un enfant, car elle exige une personne digne de confiance et expérimentée. Il faut connaître finement l'environnement de la ferme, l'emplacement des parcelles, les passages dans les sous bois, les points d'eau, la végétation spontanée et en particulier les plantes qui peuvent nuire aux brebis et celles qu'elles recherchent particulièrement selon la saison et la pousse de l'herbe. Il faut aussi avoir suffisamment d'autorité pour savoir donner les ordres au chien de berger qui accompagne tous les déplacements de la troupe.~~

#### *Illustration supprimée*

~~Le troupeau sort tous les jours, hiver comme été ; seules les journées entièrement pluvieuses retiennent le berger à la maison et le troupeau dans la bergerie. En cas d'intempéries brusques, orages, averses ou grêle, le berger sait qu'il peut trouver sur les causses du Périgord, à abriter son troupeau, dans une cabane de pierre sèche, la borie. Erigée, à partir des pierres trouvées alentours, dans les champs et les bois, la borie est une construction ronde, à la fois sommaire et très sophistiquée dans sa construction sans aucune maçonnerie. La toiture, constituée de lauzes, pierres taillées en lames plates et épaisses, est montée par empilement simple et retrait savamment calculé pour faire tenir l'ensemble, au final par une unique pierre constituant la clé de voûte. Souvent dépourvue de fenêtre, la borie n'est aérée que par une unique ouverture rarement munie d'une porte. Le berger peut s'y réfugier avec son chien, les agnelles ou les brebis les plus faibles ou boiteuses. Le reste de la troupe se cantonne à proximité, dans un petit enclos fermé par une murette de pierres sèches qui entoure la borie.~~

#### *Illustration supprimée*

~~De nombreuses bories parsèment encore la campagne périgourdine, témoignant de cette activité passée.~~

~~A cette période de cueillette et de glanage (fin 19<sup>ème</sup> siècle) succède la période du gardiennage proprement dit. Le berger conduit le troupeau sur les parcelles non clôturées de la ferme. Selon la saison et les besoins alimentaires des brebis, il choisit son itinéraire de la journée de manière à trouver le meilleur compromis entre les ressources disponibles sur l'exploitation et les besoins du troupeau.~~

~~Ainsi telle parcelle mieux exposée et plus humide offrant une pousse précoce de l'herbe sera pâturée en priorité, en attendant que telle autre plus gélive ou sèche ne propose un parcours suffisamment abondant.~~

~~A partir des années 1960, la raréfaction de la main d'œuvre sur les exploitations a conduit à supprimer le gardiennage en clôturant les parcelles. Le métier d'éleveur évolue ; mais la connaissance du milieu et des animaux reste essentielle. A chaque parcelle est dévolue une fonction selon sa distance à la bergerie, sa taille, son orientation, ses potentialités agronomiques.~~

Les meilleures terres sontensemencées pour faire des prairies temporaires qui seront fanées. Les moins bonnes, les plus difficiles d'accès ou les plus pentues sont réservées à la pâture ; ce sont les picadies, domaine réservé aux brebis en phase d'entretien ou de repos, capables de se contenter d'une nourriture moins abondante et moins nutritive.

Il revient à l'éleveur de savoir tirer le meilleur parti de ses ressources en fourrage vert, foin et pâture pour alimenter son troupeau. Il doit par ailleurs disposer de céréales (blé, orge, triticale et maïs) pour compléter et équilibrer la ration. Tous ses efforts visent à nourrir le troupeau des brebis et des jeunes à partir des ressources de l'exploitation. On n'achète rien à l'extérieur. Il faut se débrouiller avec ce que l'on a su produire (foin, céréales) et avec le fourrage disponible sur les parcours, prairies et « picadies ». Tout le savoir faire de l'éleveur est là.

Aujourd'hui cet état d'esprit et cette façon de produire perdurent ; l'éleveur organise et gère son troupeau avec les ressources de l'exploitation et son environnement proche. Il tend à rechercher l'autonomie fourragère pour son troupeau, même s'il est parfois amené à compléter ses stocks localement, par l'achat de foin à la récolte avant fanage ou directement en bottes. La rotation des cultures le conduit généralement à produire une partie des céréales.

### 6.2.3 Une conduite des reproducteurs adaptée aux contraintes locales

L'irrégularité importante des conditions climatiques de la zone associée à un faible potentiel agronomique, ont contribué à une adaptation des systèmes d'élevage qui produisent aujourd'hui l'Agneau du Périgord. Face à cette grande variabilité des précipitations et des températures, mais aussi des sols, source d'insécurité pour l'alimentation des troupeaux, se sont mis en place des systèmes d'élevage complexes, combinant toutes les ressources disponibles, tant agronomiques qu'humaines.

Au fil du temps les bergers, devenus éleveurs ovins, ont élaboré des pratiques caractérisées par une modulation importante des interventions et un usage diversifié de l'espace naturel.

Historiquement ces modes de conduite reposaient sur un certain nombre d'éléments : pratiques des jachères, gardiennage, restitution en matière organique (fumier), droit de vaine pâture dans les lieux difficiles d'accès, introduction de plantes fixatrices d'azote (luzerne et sainfoin, ...), pratique du pâturage sur des parcours et des espaces ouverts, complémentarité des ressources fourragères et des céréales produites sur l'exploitation, nécessité de constituer des stocks pour palier les périodes de carence, utilisation abondante de la main d'œuvre de l'exploitation pour surveiller et sécuriser les phases essentielles de production (mise bas et allaitement des nouveaux nés, finition des agneaux).

Sur le plan de la reproduction, cette adaptation aux conditions locales se caractérise par trois critères :

- utilisation de races rustiques et semi-rustiques, capables d'agneler facilement toute l'année, et d'assurer une lactation optimum,
- conduite des reproducteurs en monte naturelle, y compris dans les périodes de désaisonnement,
- mise en valeur de la connaissance des animaux, des savoir faire et du coup d'œil animalier de l'éleveur plutôt que le recours à des techniques sophistiquées et non naturelles.

On peut à juste titre parler d'une conduite traditionnelle et « naturelle » des reproducteurs, mise en place par un éleveur soucieux de tirer la quintessence de ses ressources, en fonction de ses connaissances et ses potentialités.

Au temps de la race « Périgorde », le berger n'intervient pas sur la reproduction ; il laisse faire la nature et se contente de choisir les béliers parmi les agneaux les plus beaux et les plus robustes du troupeau. Par cette « autosélection » il espère favoriser les souches de mères les plus laitières et donc les plus aptes à élever leur agneau. Le berger laisse ces jeunes mâles dans la troupe des mères pendant

trois ou quatre ans, sans souci des risques de consanguinité. L'essentiel pour lui est de parvenir à maintenir ses effectifs et produire les quelques agneaux que la famille engraissera comme des chapons en vue des foires annuelles. Les agneaux naissent toute l'année et doivent leur survie davantage aux efforts du berger et sa famille qu'aux qualités maternelle et laitière des brebis.

A la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, le berger en introduisant des béliers issus de troupeaux différents du sien, commence à raisonner les accouplements. Il cherche à obtenir des agneaux plus vigoureux et bien conformés qui « présenteront bien » à la foire. Il porte son choix vers des béliers plus grands, plus charpentés, capables de produire des agneaux plus lourds.

Au début du 20<sup>ème</sup> siècle une nouvelle étape est franchie avec le choix des races rustiques capables de produire de façon très économe ; sachant consommer tous les fourrages même médiocres et surtout sachant s'adapter à des conditions précaires. La frugalité et la résistance des brebis rustiques s'accompagnent aussi d'une capacité plus grande à mettre bas toute l'année.

Cette double aptitude des races rustiques, à produire toute l'année des agneaux de manière économe, va être peu à peu largement exploitée par le berger périgourdin qui trouve ainsi à tirer le meilleur parti de conditions agronomiques et climatiques, difficiles et aléatoires, sur son exploitation.

Pour le berger, jadis gardien de troupeau, devenu aujourd'hui éleveur ovin gestionnaire d'un atelier de production, l'enjeu reste le même ; savoir utiliser et valoriser au mieux ses ressources pour produire tout au long de l'année, de façon certaine, des agneaux typés, de qualité. Son principal souci n'est pas de produire beaucoup d'agneaux, mais de les produire, à coup sûr, quand il le souhaite, en fonction des contraintes qui se présentent à lui.

En premier lieu il s'agit pour lui de fixer les périodes critiques de la lutte et des mises — bas aux moments les plus favorables, compte tenu de sa disponibilité en main d'œuvre. L'élevage ovin, encore rarement atelier unique sur l'exploitation, doit s'adapter aux contraintes de travaux et de répartition de main d'œuvre sur les autres productions présentes sur l'exploitation. Cela est d'autant plus important pour lui que les autres productions sont très saisonnières et gourmandes en temps passé. Ainsi le producteur de noix évite la période de la récolte en octobre et novembre, le viticulteur celle de la vendange, le producteur de tabac celle de la plantation en avril et celle de l'effeuillage en août, le gaveur d'oies ou de canards celle de la pleine saison des marchés au gras, de novembre à mars.

Dans un second temps, l'éleveur s'attache à organiser l'alimentation de son troupeau, en veillant à ajuster les disponibilités alimentaires en fonction des besoins alimentaires des brebis et des jeunes selon leurs stades physiologiques respectifs. Cela le conduit à élaborer un calendrier d'alimentation complexe, qui associe à l'optimum les parcours, les prairies pâturées, les surfaces fourragères et celles réservées aux céréales, en tenant compte pour chacune de leur surface et de leur rendement potentiel, et éventuellement de leur distance d'éloignement de la bergerie.

Le cheptel, réparti en troupeaux homogènes selon les besoins physiologiques (brebis gestantes ou allaitantes, agnelles pour la reproduction) est conduit sur les parcours selon un calendrier qui permet de valoriser et d'optimiser toutes les ressources végétales, tout en respectant les besoins alimentaires de toutes les catégories d'animaux.

Ainsi telle parcelle, bien exposée et proche des bâtiments sera réservée à une production de regain de très bonne qualité pour alimenter les agneaux avec leur mère en période de fin d'allaitement, telle autre excentrée et gélive sera au contraire affectée à la production de foin qui servira à constituer les stocks pour l'hiver.

Le savoir faire animalier et le coup d'œil de l'éleveur prennent toute leur importance au moment de la lutte pour savoir jauger les béliers et bien préparer la période des chaleurs chez les brebis. Ils sont tout aussi essentiels lors de l'agnelage pour accomplir les premiers soins aux nouveaux — nés et repérer ceux qui auront besoin d'aide pour têter.

De manière générale, l'éleveur périgourdin fait confiance à ses brebis et privilégie leurs capacités naturelles plutôt que des techniques de reproduction sophistiquées. Ainsi il choisira plutôt de favoriser les capacités naturelles de ses brebis rustiques (capacité au désaisonnement) plutôt que de faire appel à des techniques de reproduction sophistiquées (pose d'éponges pour regrouper les châteleurs).

De même en confortant les relations au sein du couple « brebis agneau » pendant la phase d'agnelage, il permet aux brebis d'extérioriser leur potentiel de qualités maternelles (facilité de mise bas, adoption du nouveau né, allaitement prolongé des agneaux).

Le savoir faire de l'éleveur s'exprime aussi dans sa connaissance de l'intensité du prélèvement par le troupeau sur les pâtures en fonction des chargements et de l'état physiologique des animaux. Il sait aussi par expérience évaluer selon les espèces végétales, les conditions climatiques, l'exposition des parcelles, la vitesse de pousse de l'herbe pour répartir au mieux les lots, tout au long du printemps, sur les différentes parcelles.

Toute la réussite de la conduite du troupeau réside dans cette connaissance approfondie du comportement des animaux permettant à l'éleveur d'ajuster en permanence et de trouver l'équilibre et le meilleur compromis entre les ressources alimentaires disponibles et les besoins des animaux. Ces savoir faire complexes nécessitent un bon coup d'œil qui s'affine avec l'expérience, et surtout exige une présence importante et une surveillance attentive du troupeau et des pâtures.

#### 6.2.4 Des agneaux finis en bergerie

→ **Traditionnellement**, jusque dans les années 1950, la vie des agneaux du Périgord se déroule en deux étapes bien distinctes ; la période d'allaitement au pis de la mère et la période de finition en bergerie.

Le plus souvent nés au printemps, les agneaux sont maintenus avec leur mère pendant 3 à 4 mois après l'agnelage. Ils peuvent accompagner leur mère sur le parcours choisi par le berger, dans ce cas, assez proche de la maison pour ne pas occasionner un déplacement trop long. Pendant cette période l'agneau bénéficie essentiellement du lait de sa mère ; même s'il lui arrive de grignoter et jouer avec quelques brins d'herbe sur le parcours.

A l'issue de cette première période de croissance, vient la période dite de finition, véritable période d'engraissement où le savoir faire du berger prend toute sa signification. Les agneaux, par bande de 15 à 20 têtes, sont alors confinés dans un coin de la bergerie, espace réduit, où ils seront à l'abri des courants d'air, du froid et de la chaleur. Confiés aux bons soins de la maisonnée et non plus du berger, ils sont nourris avec une alimentation de premier choix.

A eux sont réservés le meilleur foin et le regain des prairies naturelles. Pour eux est préparée chaque jour une nourriture spécifique, composée de farine d'orge, de son, de topinambours et de betteraves coupés au coupe racine, de tourteaux de pois sauvages et de vesces récoltées dans les champs de blé. Cette « salade composée » leur est distribuée avec des céréales concassées, plusieurs fois par jour, de manière à exciter leur appétit et favoriser leur engraissement.

La grand mère ou le vieil oncle chargé de cette tâche intervient seul car les agneaux ne doivent pas être dérangés. Ils font l'objet de tous les soins, de manière très attentive et individuellement. On leur rend visite fréquemment, avant et après le repas, pour vérifier qu'ils ne manquent de rien. Comme les petits veaux élevés au pis de la mère, les agneaux exigent beaucoup d'attention et valorisent bien la main d'oeuvre de la maisonnée, trop âgée pour aller aux champs et qui reste au foyer.

De la même façon qu'on dorlote les petits veaux confinés dans l'étable, on cajole les petits agneaux, n'hésitant pas, en période de grand froid, à ramener dans la maison près de l'âtre les plus maigres ou les plus faibles que les enfants ou la grand mère s'efforcent de nourrir au biberon pendant

que les brebis sont à l'extérieur. Ils sont choyés et bichonnés, car chacun représente un espoir de gain important s'il grandit sans dommage et « présente » bien avant la prochaine foire aux bestiaux.

Vers 7 à 8 mois, ayant atteint 40 à 50 kg de poids vif, les agneaux sont vendus aux moutonniers qui passent de ferme en ferme ou bien sont conduits à pied au marché pour être vendus sur les nombreuses foires où leur propriétaire cherchera à en tirer le plus grand profit. Telle une bête de luxe, l'agneau est vendu à la pièce et non pas par lot. Le maquignon, fin connaisseur, sait apprécier ces agneaux aux gigots longs et charnus, à la chair blanche et au goût délicat qui fera le bonheur des tables parisiennes. Plus rarement quelques agneaux sont conservés sur l'exploitation et consommés pour les grands repas de battage au mois de juillet et août.

~~→ A partir des années 1970, les troupeaux s'étant étoffés (50 à 100 têtes en moyenne) et la lutte de contre saison s'étant développée, on s'efforce de nourrir chaque type d'animaux, brebis gestantes, brebis allaitantes, agneaux, selon ses besoins. La conduite du troupeau se fait par lot, dans la bergerie comme sur les parcours ; les brebis gestantes sur un parcours, les brebis allaitantes accompagnées de leurs agneaux dans un parc, moins éloigné de la bergerie de manière à leur permettre de rentrer rapidement en cas d'intempéries.~~

~~Pour mieux gérer le troupeau, les brebis sont regroupées par stade physiologique dans les bâtiments plus vastes et mieux organisés. On sait désormais mieux nourrir le troupeau en associant céréales et très bon foin de légumineuses ; ce qui profite aux mères mais aussi aux jeunes. En annexe à la case d'agnelage l'éleveur organise une case particulière, dont l'accès, aux dimensions spécifiques, et muni de rouleaux verticaux, autorise seulement le passage sélectif des agneaux. Les rouleaux servent à brosser la laine des agneaux à chaque passage ; il faut que les agneaux « présentent bien » avant la vente.~~

~~Dans cet espace réservé, l'éleveur peut distribuer aux agneaux une ration spécifique composée d'un mélange équilibré à base principalement de céréales en grains entiers ou aplatis complété par un bon foin de graminées et de légumineuses. Cette complémentation à la tétée, distribuée de manière symbolique à partir de 20 jours, devient la ration principale des jeunes au fur et à mesure que l'allaitement diminue. La consommation de céréales entière ou aplatis favorise la réduction d'acide propionique, ce qui contribue à produire une viande présentant un gras blanc et ferme et une saveur d'agneau équilibrée.~~

~~Ainsi les agneaux, voient leur croissance assurée de manière plus rapide et plus harmonieuse. Ils sont vendus vers 4 à 5 mois à un poids de 35 kg, et une carcasse moins grasse qu'autrefois et mieux conformée.~~

~~L'âge à l'abattage est porté jusqu'à 180 jours pour certains agneaux, en raison de conditions climatiques défavorables en élevage (chaleur estivale, fortes variations de températures) qui vont freiner les vitesses de croissance des animaux. Ceci se produit essentiellement pour les agneaux produits entre août et novembre : ces agneaux seront par conséquent « prêts » plus tard. Les naissances doubles sont aussi un facteur de croissance des agneaux plus lente puisque chacun reçoit moins de lait.~~

*EN RESUME.....*

*C'est bien par l'addition de toutes ces caractéristiques :*

- \* — potentialités géographiques et humaines du terroir Périgord (§ 3.2),*
- \* — choix des races et des modes de conduite du troupeau par l'éleveur (§ 6.2),*

*que s'est construit peu à peu depuis le 19<sup>ème</sup> siècle la production d'un Agneau du Périgord jeune, léger, bien conformé, et dont la viande, peu grasse et de couleur claire, est recherchée pour la finesse de son goût et l'équilibre de ses saveurs.*

*Au fil du temps s'est organisé un « éco-système ovin périgourdin », ensemble complexe de pratiques et de savoir faire, issus de la tradition, et ayant conservé jusqu'à aujourd'hui les caractéristiques d'une production mettant largement et préférentiellement en valeur les ressources et les techniques naturelles tant végétales qu'animales.*

*A juste titre, on peut parler pour l'Agneau du Périgord d'une production « naturelle et raisonnée », centrée sur la mise en valeur des potentialités agronomiques et zootechniques par la connaissance approfondie du milieu et de ses contraintes, plutôt que par la mise en œuvre de techniques artificielles.*

## **6.3 La notoriété du produit**

---

### **6.3.1 Présence des ovins en Périgord : une longue histoire...**

Les ovins sont élevés par l'homme, dans le Périgord, depuis que ce dernier s'est sédentarisé, c'est à dire il y a plus de 6 000 ans.

En effet dès l'époque préhistorique, on trouve en Périgord des traces de d'animaux rôtis près des foyers où se rassemblaient des groupes humains ou clans. Sur les différents sites de peuplements préhistoriques des Eyzies de Tayac, dans la vallée de la Vézère, de nombreux ossements de gibiers de toutes tailles ont été retrouvés, portant des traces de cuisson au feu. Les bœufs, pores et moutons semblent être les espèces les plus communément consommées à cette période après que l'homme ait délaissé la chasse pour l'agriculture et l'élevage.

Plus tardivement des traces d'une production et d'une consommation régulière et abondante sont présentes et attestées à l'époque antique dans l'ensemble du bassin méditerranéen. Des fouilles récentes ont permis de mettre en évidence sur les sites gallo romains de Vésunna, ancienne capitale des Pétrécors, devenue aujourd'hui Périgueux, des débris d'os issus des cuisines des villae, anciens domaines agricoles à l'époque de l'occupation romaine de la Gaule. Après le cochon, les moutons et les chèvres semblent avoir été les espèces les plus consommées par nos ancêtres gallo-romains.

Depuis cette période et jusqu'au début du 19<sup>ème</sup> siècle, il semble que la présence des moutons en Périgord reste constante et importante. En 1809 le cheptel ovin est estimé comme 4 à 5 fois plus important que le cheptel bovin. Il s'élève à plus de 667 400 têtes<sup>5</sup> et se répartit sur tout le département. (annexe 2)

Comme partout à cette époque, les moutons ont pour vocation de produire d'abord et avant tout de la laine, si précieuse à la fabrication des vêtements. Le général Bugeaud, célèbre éleveur novateur du Périgord les décrit ainsi : « Les moutons du Périgord appartiennent tous à la race commune, la Périgorde, plus ou moins améliorée par les métis qui proviennent originellement de la race espagnole introduite en France depuis plus de 50 ans »<sup>6</sup>; On privilégie d'ailleurs les animaux à laine marron ou noire pour éviter d'avoir à teindre la laine. Cette production de laine est transformée localement, surtout dans le Nontronnais où l'on dénombre de nombreuses chapelleries et filatures qui fabriquent des chaussons ou de la laine à tricoter.

Comme tout élevage, la production ovine a aussi pour fonction de produire du fumier : « Je les considère ces animaux comme des machines à fumier... je dirai seulement en passant qu'on ne peut avoir un bon troupeau sans le parquer avec avantage... »<sup>7</sup> et Bugeaud de poursuivre en démontrant l'intérêt d'une bonne production de fourrages pour bien les nourrir.

---

<sup>5</sup> Communication du préfet de la Dordogne au ministère de l'Intérieur.

<sup>6</sup> La Dordogne de Cyprien Brard synthèse de l'enquête Brard de 1836 par Michel Combet et Anne-Sylvie Moretti

<sup>7</sup> Communication de Bugeaud à la société d'agriculture : Annales 1821 page 27

~~A cette époque les moutons sont nombreux en Dordogne, mais de qualité médiocre, sans véritable aptitude définie, souvent élevés dans des conditions précaires, là où on ne peut nourrir ni loger d'autres animaux. Cet élevage mérite amplement sa réputation « d'élevage du pauvre » ; le mouton est par excellence l'animal qui remplace les bovins dans les familles pauvres ou dans les zones déshéritées.~~

~~En général, l'exploitation agricole de base est alors de très petite taille, de 5 à 10 ha en moyenne. Rarement exploitée par son propriétaire, elle est confiée à un métayer qui partage par moitié le fruit de son travail avec son propriétaire.~~

~~A chaque métairie correspond généralement une famille et un cheptel composé d'une paire de bœufs, de deux cochons, une troupe de 10 à 30 ovins et d'une basse cour variée (lapins, poules, oies et canards) comportant souvent quelques chèvres qui approvisionnent la famille en lait lorsque cette dernière ne peut nourrir une vache (annexe 3).~~

~~La production de viande est encore un sous produit surtout destiné à la consommation familiale des éleveurs, même si on constate déjà des traces d'une valorisation particulière au travers de la gastronomie locale.~~

~~Durant cette période les échanges commerciaux se réalisaient sur les très nombreuses foires et marchés. Les principales foires concernant les ovins, se déroulaient à Beaumont, Nontron, Monpazier, Thiviers, Eymet, Champagnac de Bélair, Périgueux, Ribérac, Javerlhac et Fontaine (annexe IV). Elles pouvaient durer 3 jours et rassembler plus de 1000 têtes. Les foires de Bergerac, pour Pâques et mi novembre duraient près de 8 jours.~~

*Illustration supprimée*

~~Vers 1810 on a pu recenser près de 814 journées par an réparties dans plus de 120 communes sur l'ensemble du Périgord. Véritables lieux de rencontres et d'échanges dans une économie rurale très traditionnelle ces rendez vous étaient attendus et appréciés par toutes les catégories professionnelles. Les éleveurs y retrouvaient les moutonniers c'est à dire les négociants éleveurs, souvent après avoir parcouru à pied de longues distances avec un troupeau de 10 à 40 têtes. Ces rassemblements étaient non seulement des lieux de vente mais aussi l'occasion d'organiser de nombreux concours agricoles.~~

~~En 1830 les archives départementales mentionnent un effectif de près de 580 000 individus, dont 92 700 agneaux, répartis sur tout le département avec une présence un peu moins marquée sur les zones plus propices aux cultures que sont le Ribéracois et le Bergeracois (annexe II).~~

~~Dans la deuxième moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, plusieurs écrits convergents montrent une évolution de l'élevage beaucoup plus orienté sur la consommation de viande (annexe V). Déjà les auteurs notent la qualité de la viande et des terroirs. « A quoi pouvons nous attribuer l'absence de ces animaux [les moutons, au concours départemental], qui soustraient en grande partie de nos coteaux arides une viande si estimée.....La Dordogne, par ses coteaux, ses collines, ses vallons où croissent des herbes fines et odoriférantes, par sa salubrité est essentiellement propre à donner de bons moutons capables de fournir une viande excellente et une laine fine et abondante ; ces produits, nous pouvons les obtenir de notre race propre à la sélection, les bergeries bien comprises, une alimentation rationnelle »<sup>8</sup>~~

~~Cette réorientation vers la production de viande est en partie générée par les traités de commerce de 1860 qui ont ouvert les frontières. Ce libre échangeisme a entraîné la chute du prix de la~~

<sup>8</sup> Annales de la Société d'agriculture : Rapport de la commission chargée de l'inspection et du classement de l'espèce ovine. Communication de M. le marquis de Fayolle, 9-10 septembre 1865

laine d'où la reconversion. En 1862, le Docteur vétérinaire Guilbert note<sup>9</sup> : « *Le Périgord possède une race appelée plaisamment race de Marsaneix, petite, à ossature fine, très harmonieuse de formes, très sobre et très rustique... les moutons expédiés à Paris y sont vendus à poids égal un peu plus cher que les moutons des contrées qui nous avoisinent ; j'excepte ceux du Limousin... Ils sont infiniment préférables aux animaux hauts sur jambes, et paraissant taillés plutôt pour la course que pour la boucherie, du Querey, du Poitou* » L'auteur poursuit ainsi : « *Je ne terminerai pas ce qui concerne l'espèce ovine sans faire remarquer que la petite race du Périgord donne, avec les béliers anglais perfectionnés [surtout le down cotswald] des produits bien plus beaux que les brebis échassières des contrées voisines.*

Vers 1870, l'encouragement à produire des moutons à viande se poursuit comme on le note dans l'enquête parlementaire agricole : « *Nos agriculteurs ont peu de bêtes à laine, le prix de la viande s'étant accru, ils ont cherché des bêtes pesant d'avantage... l'on doit chercher surtout à produire des moutons à viande* »<sup>10</sup>.

Cette incitation des éleveurs à faire progresser leur race locale vers la production d'agneaux de boucherie est largement soutenue par les très nombreux prix distribués dans les comices agricoles créés à l'initiative du général Bugeaud dans tout le département. Il est courant de récompenser les meilleurs béliers ou brebis par un premier prix d'un montant dépassant la valeur de vente de l'animal lui-même<sup>11</sup>.

Cet effort financier de la Société d'Agriculture de la Dordogne porte ses fruits et contribue au développement général et à l'amélioration qualitative du cheptel périgourdin vers la production de viande. La population ovine en Périgord s'élève en 1870 à 761 850 ovins et la consommation annuelle à 53 000 têtes. Dès 1897 les statistiques mentionnent des abattages importants d'agneaux à Périgueux (*annexe II*).

### 6.3.2 Une économie importante au 20<sup>ème</sup> siècle

En 1929 l'enquête agricole nationale confirme l'implantation majeure de cet élevage en Périgord, puisqu'elle place le département de la Dordogne parmi les 10 plus gros départements de production ovine en France, au même rang que les régions traditionnelles que sont le Béarn, l'Aveyron et les Cévennes, le Sud des Alpes et la Corse<sup>12</sup>.

Cette production tient alors plus d'une activité de gardiennage que d'une activité agricole véritable. Le soin aux moutons est, après l'entretien du foyer, la deuxième sphère d'activité des plus âgés, et des femmes en général. Elles les nourrissent, les soignent, préparent la litière, eurent la bergerie et les mènent deux fois par jour à la pâture, le matin et l'après-midi en hiver et durant tout le jour en été. Cette tâche est confiée aux enfants et aux femmes âgées qui justifient ainsi l'entretien que leur offre la famille.

La gardeuse de moutons ou bergère s'occupe souvent à filer la laine ou tricoter tout en surveillant son troupeau le long des chemins et dans les sous bois car le mouton comme son gardien doit tirer partie de tout son environnement. Seules la tonte et la commercialisation, activités essentielles pour la rentabilité du troupeau, restent le privilège de l'homme.<sup>13</sup>

<sup>9</sup> Annales de 1862 page 803 : Des croisements et de l'introduction de races étrangères

<sup>10</sup> Annales de l'agriculture de 1870 page 412

<sup>11</sup> - Annales de la Société d'Agriculture de la Dordogne, 6 septembre 1863, 6 janvier 1864

<sup>12</sup> - E. Quittet - 1965

<sup>13</sup> - Economie et sociologie rurales, Temps et rythme des cultivatrices, « Le travail des femmes à Marcillac St Quentin en Périgord », Christian Nicourt – Olivier Souron – Université Paris VIII - INRA

*Illustration supprimé*

En ce début du 20<sup>ème</sup> siècle, avec le développement du chemin de fer, on assiste à un très grand développement des échanges commerciaux du Périgord vers tout le pays. Le Périgord passe d'une économie de subsistance à une économie, certes traditionnelle, mais plus ouverte vers les centres commerciaux que constituent les grandes villes, telles que Limoges, Bordeaux et même Paris. Grâce à un maillage du réseau ferroviaire bien réparti sur tout le département, des tarifs abordables, les négociants peuvent expédier des troupeaux de soixante à trois cents ovins ayant parcouru parfois à pied une distance de plus de cinquante kilomètres. Le marché se répartit géographiquement :

- les brebis de réforme pour BORDEAUX,
- les béliers pour PÉRIGUEUX,
- les agneaux pour PARIS (La Villette) (*annexe VI*).

En raison de ses qualités, l'agneau du Périgord faisait la renommée des foires locales, et attirait des acheteurs de tous les départements voisins : essentiellement de Gironde et de Charentes, comme Monsieur LAVAUD de GOND PONTOUVRES, principal acheteur sur les foires de CHAMPAGNAC dans les années 1940. En pleine saison, il était courant d'avoir cinq cents agneaux sur la foire de CHAMPAGNAC.

Les meilleures périodes de commercialisation pour l'agneau du Périgord étaient Noël et Pâques, où cette viande déjà très réputée pour sa finesse et sa tendreté était considérée comme une viande festive à consommer à l'occasion des repas de réveillon de fin d'année et comme agneau pascal.

Cet agneau du Périgord était un agneau de 15 à 16 kg de carcasse, qualifié au début du siècle d'agneau léger, en comparaison des deux autres produits alors présents sur le marché régional :

- l'agneau de Corrèze, agneau lourd de 24 à 25 kg à 15-18 mois et
- l'agneau de lait de 6-7 kg, plutôt issu du Béarn ou du Pays Basque.

Dans l'animal tout était valorisé ; les abattoirs rachetaient le 5<sup>ème</sup> quartier dont la valeur servait à payer les frais de transport et d'abattage. Les peaux d'agneaux, très prisées pour la finesse de leur grain, se vendaient autour de 60 F la pièce<sup>14</sup>.

A cette époque la production de viande est encouragée sous l'impulsion du syndicat de la race ovine de la Charmoise.

*« En 20 ans de grands progrès ont été réalisés... L'augmentation rapide de la qualité des agneaux est due à l'introduction du bélier qu'il faut donc choisir avec le plus grand soin... Les éleveurs avisés ont introduit depuis de longues années des ovins inscrits au livre généalogique de la race de la Charmoise pour améliorer leurs troupeaux... Ne devons nous pas signaler les rendements obtenus par l'abattage d'animaux de race Charmoise et contrôlés par le syndicat de la boucherie. Alors que le mouton du pays donne 40% de viande nette, le charmois peut atteindre 60% »<sup>15</sup>.*

Avant la 2<sup>ème</sup> guerre, le syndicat compte 65 adhérents. Il organise des tournées de marquage afin de sélectionner les meilleurs animaux et d'évaluer les troupeaux

Dans les années 1950, les efforts pour développer une production de viande de qualité se poursuivent, plusieurs articles de l'Agriculteur de Dordogne l'attestent : 5 juin 1956 : « Une bouée de sauvetage pour l'agriculture périgourdine ? Faites du mouton » par Jean Rey administrateur de la coopérative agricole départementale ; Octobre 1956 : « Croisement et sélection » par P. Idrac, assistant berger ; juillet 1958 : « Pourquoi un syndicat ovin départemental ? » par François Labrue, président syndicat des éleveurs de moutons de Dordogne.

<sup>14</sup> - Archives départementales de la Dordogne.

<sup>15</sup> Archives départementales de la Dordogne. Note du syndicat ovin (1936)

Dans le même temps, plusieurs monographies cantonales mettent en évidence la place et la qualité des élevages ovins. Ainsi à Thiviers : « *L'élevage ovin prospère dans la région de Thiviers. On rencontre de beaux troupeaux de brebis de race Charmoise inscrits. La race limousine a à peu près disparu. Les animaux de croisement ont parfaitement réussi. Les agneaux de 3 à 13 mois font prime sur les marchés de Paris, Limoges et Bordeaux.* »<sup>16</sup>. A Carlux : « *L'élevage du mouton progresse rapidement dans cette région à vocation ovine. La Caussenarde est la race locale proche du berceau d'origine et on pratique des méthodes modernes d'élevage, en particulier le croisement avec la Charmoise ou le Southdown.* »<sup>17</sup>.

Dans les années 1960, le journal « L'Agriculteur de la Dordogne »<sup>18</sup>, lance une enquête sur le thème : *Le Mouton doit-il être développé en Dordogne ?*. Le Directeur des services vétérinaires, le directeur des services agricoles, et plusieurs éleveurs au delà de leur foi en l'élevage du mouton en Périgord, mettent l'accent sur deux points particuliers : *l'aptitude du mouton à bien valoriser certains sols de la Dordogne et la capacité de produire en croisement surtout avec la Charmoise de « très bons agneaux de boucherie, rustiques, précoces et lourds »*

### 6.3.3 Une notoriété liée à la gastronomie

La plupart des mentions relatives à l'agneau dans la cuisine périgourdine mettent en valeur les rôtis. La rôtisserie avait la particularité de rendre la peau des viandes croustillante, tout en leur conservant leur jutosité.

La forme la plus simple de rôtisserie consistait en une simple corde pendue à un morceau de bois fixé entre deux arbres, à laquelle on attachait le rôti (bœuf, gigot, poularde, ...). « Ce dernier rôtissait ainsi en tournant au bout de la corde, ce qui lui conférait une saveur sans égale : « *Ce rôti, cuit en plein vent, est le rôti des rôtis* »<sup>19</sup>.

Dès 1670, on trouve des traces écrites de cuisine d'agneau du Périgord à la table des grands d'alors. Ce menu trouvé par A. Dujarric Descombes proposé par la Marquise de La Douze, pour la réception de Messieurs de David, de Lestours et de Taillefer de Villamblard nous invite à déguster des gigots farcis et rôtis servis avec sauce et garniture :<sup>20</sup>

---

<sup>16</sup> - Agriculteur N° 36 du 5 nov 1958 / Raoul Beylot ingénieur agricole

<sup>17</sup> - Agriculteur N° 39 de février 1959

<sup>18</sup> - L'Agriculteur, N° 86 et 87 décembre 1963.

<sup>19</sup> - Revue du Périgord, 1910

<sup>20</sup> - « La bonne cuisine du Périgord », La Mazille, 1929

Suscription : A Franse, à La Douze.

*Fransoy,*

*Il faut que le premier potage souet de douze pigons avec des champignons et truffes et champignons.*

*Le segon plat, faut qu'il souet de douze poules avec les plus belles guaritures qu'il se pourra.*

*Il faut que unne asiette (1) souet plene d'un potage avec des achis et champignons et truffes.*

*La seconde asiete, faut qu'elle souet d'un autre potage de la meme fason, mes il faut donne unne autre couleur afein qu'il ne souet pas semblable.*

*Il en faut pas au premier service d'asiete sur la salière (2.)*

*Le segon service faut qu'il souet d'une deinde boulie avec ses guaritures autan qu'il se pourra.*

*Le segon plat, faut qu'il souet de deux mambres de mouton, avec unne sause et unne guariture et farsi comme je vous le diet.*

*La premiere asiete d'un ragout de perdris avec les engolivemant qui se pourra.*

*La seconde asiete de dongaus (3), antiars et farsis avec des achis de blan de chapon, du lar, des os et des œufs.*

*Sur la salière unne salade de sicorée blanche avec des grenades, sans huile d'ollif.*

(1) Quantité qu'une assiette peut contenir

(2) Pièce de vaisselle

(3) Dounjau ou Jounjau, oronge

La Mazille, cuisinière Périgourdine hors pair, en collationnant méticuleusement au début du 20<sup>ème</sup> siècle plus de 300 recettes locales, a transmis au patrimoine gastronomique Périgourdin un livre inestimable. Son ouvrage « La bonne cuisine du Périgord », sans cesse réédité depuis sa parution en 1929, reste l'ouvrage de référence pour tous les amateurs, qui comme François Mauriac, savent que « Le Périgord est un pays où l'on mange finement et où la cuisine est tenue pour un des beaux arts ».

La Mazille, dans son livre, met l'agneau du Périgord à la fête :

*"Il y a en effet, en Périgord, une race de mouton qui donne une viande excellente à tous points de vue ... et il n'est de joyeux hobereaux ou de familles campagnardes du Périgord qui ne se régalent bien avec le gigot aux haricots traditionnel, ou avec une tendre épaule convenablement farcie et baignant dans un jus aux riches nuances"*

*Illustration supprimée*

21

Curnonsky, célèbre critique culinaire du début du siècle, cite également l'agneau parmi les produits qui font la renommée gastronomique du Périgord.

<sup>21</sup> - La Mazille, « La bonne cuisine du Périgord », Bibliothèque culinaire, Flammarion

Encore aujourd'hui l'agneau du Périgord est un mets, à caractère festif, servi aux fêtes de Noël et de Pâques. Il a une place de choix dans le repas et se décline sous de multiples formes : rôtis, ragoûts, gigot rôti en panaché de haricots, gigot périgourdin à la couronne d'ail, épaule farcie, gigot froid, émincé de gigot, petit agneau rôti à la sauce d'échalote, côtelettes de moutons à la purée d'asperges, cou de mouton farci.

Le menu ci-dessous atteste de l'élan toujours maintenu d'offrir de l'agneau du Périgord aux convives.

*Illustration supprimée*

### **6.3.4 Vers une reconnaissance de la qualité**

Le déclin dans la deuxième moitié de ce siècle, des foires et marchés, et la nécessité de moraliser le commerce, ont conduit les éleveurs à s'organiser pour faire reconnaître la qualité de leur produit. Cette organisation de la production est passée par des syndicats d'éleveurs, puis par des coopératives.

— Les éleveurs ovins de Dordogne se donnent rendez vous depuis 1968 à la foire annuelle des reproducteurs de Champagnac de Bélair (*annexe VIII*). C'est l'occasion de réunir tous les acteurs de la filière et de faire connaître les agneaux aux visiteurs. Les échanges de reproducteurs peuvent dépasser les 200 agnelles ou béliers. Plus de 3000 visiteurs se rendent à cette manifestation, autant pour les animaux et les animations — tonte, manipulation d'animaux et démonstration de chiens de bergers — que pour participer à « *la taulade* ». Ce célèbre repas de fête occitan, rassemble chaque année plus de 800 convives sur d'immenses tables de plus de 30 mètres de longueur. Au menu, le gigot d'agneaux avec haricots et couennes tient le rôle principal (*Annexe VIII*).

Dans les années 1980, les deux groupements de producteurs présents en Dordogne regroupent les deux tiers des élevages du département, le tiers restant commercialisant avec des privés. Le cheptel ovin départemental se situe autour de 100 000 brebis. Le regroupement de l'offre permet aux éleveurs de mieux appréhender la qualité des carcasses produites, de définir plus précisément les caractéristiques du produit, d'harmoniser la production et de communiquer vers le consommateur, en particulier à l'aide de recettes (*annexes IX*)

En 1990, « l' Association pour la Promotion et la Défense de l'Agneau de Qualité d'Aquitaine » voit le jour, et dépose la marque collective « Agneau du Périgord ». (*annexe X*)

Cette marque est régie par un cahier des charges précis qui définit la qualité de l'agneau du Périgord et impose les contraintes minimales à respecter par l'ensemble de la filière. Ainsi, seules les meilleures carcasses sont sélectionnées. Une étiquette suiveuse permet de reconnaître le produit à l'étalage et d'en retrouver l'origine.

La naissance de cette marque est médiatisée par différents supports presse : "L'agriculture de la Dordogne", "Les marchés", "L.S.A.", "La boucherie française", "L'ami du professionnel de l'alimentation", "Linéaires boucherie", "Boisson restauration", "Charcuterie et Gastronomie"... La reconnaissance par le consommateur français de la marque commence à prendre son essor à partir de cette période (*annexes XI*).

Face à la multiplication des marques collectives et autres marques d'entreprise, la nécessité apparaît pour les producteurs organisés de Dordogne, ayant fait la preuve de leur capacité à faire de la qualité, d'aller plus loin dans leur démarche, et d'obtenir pour leur agneau un signe officiel de qualité. Ainsi, l'agneau du Périgord obtient une reconnaissance officielle de sa qualité supérieure en 1994.

Très rapidement, les éleveurs, conscients du risque de perte d'identité et de concurrence sur leur produit, lié aux nombreuses initiatives de promotion mises en place dans les régions voisines, décident de mieux protéger l'Agneau du Périgord.

Après avoir fait reconnaître officiellement la qualité supérieure de leur agneau, les producteurs cherchent aujourd'hui à obtenir un autre type de protection : l'indication géographique protégée (IGP), protection européenne sur l'origine démontrant le lien qui existe entre les agneaux et le Périgord.

En parallèle, ils soutiennent activement la notoriété de l'Agneau du Périgord par différentes actions de communication et de promotion :

- Animations sur les lieux de vente par des professionnels au printemps, pour promouvoir l'agneau de Pâques,
- festival départemental de l'élevage, journée annuelle de promotion permettant aux touristes Périgourdiens de découvrir et déguster la viande d'agneau du Périgord,
- « Aquitanimia », salon spécialisé de l'élevage Aquitain au sein de la foire régionale de Bordeaux, occasion de présentation des animaux et d'information du grand public Aquitain sur les démarches qualité,
- Panneaux d'information sur chacun des principaux axes routiers, indiquant des sites de production d'Agneau du Périgord,
- Spectacles et animations théâtrales sur les marchés de producteurs du pays par un conteur Périgourdin, mettant en valeur la spécificité de l'agneau du Périgord et les savoir faire, issus de la tradition, des éleveurs ovins Périgourdiens (*annexe XII*).

#### **6.4 La production actuelle et les perspectives de développement**

---

En 2004, l'Aquitaine est la 2<sup>ème</sup> région ovine française. L'élevage de brebis pour la production d'agneaux de boucherie se concentre essentiellement sur le Nord de la région. La Dordogne regroupe le plus gros effectif : en 2003, on y dénombre plus de 63 000 brebis et 1042 éleveurs. La moyenne des troupeaux pour les élevages adhérents à la coopérative UNIVIA est plus élevée que la moyenne départementale, avec 150 brebis.

*Illustration supprimée*

Les élevages ovins se répartissent sur l'ensemble de l'aire géographique. Les cantons présentant une densité plus faible concernant l'activité ovine se situent tous dans la zone d'influence de Univia. Certains de ces cantons présentent des éleveurs adhérents à Univia et les autres cantons présentent des éleveurs dont l'effectif du troupeau est supérieur à la moyenne départementale.

#### **Répartition cantonale des exploitations ovines et de l'effectif des brebis mères**

*Illustration supprimée*

#### **Répartition cantonale des éleveurs ovins adhérents à Univia**

*Illustration supprimée*

En 2004, sur les 28 130 agneaux produits par les 240 éleveurs de l'organisation de production, le potentiel de production d'agneaux IGP s'est élevé à 17 700 agneaux. L'obtention de l'IGP « Agneau du Périgord » pourrait inciter d'autres éleveurs présents sur la zone à entrer dans la démarche. Celle-ci pourrait rapidement concerner une production globale de 40 000 agneaux, soit un potentiel de plus de 25 000 agneaux du Périgord.

~~La plus-value moyenne revenant à l'éleveur pour un agneau bénéficiant de l'IGP est d'environ 10 euros. Un Agneau du Périgord est payé entre 10 et 15% plus cher qu'un agneau ne bénéficiant pas de l'IGP.~~

~~L'élevage ovin occupe une place importante dans l'économie agricole périgourdine. Dans un contexte agricole où le nombre d'exploitants diminue, la production ovine réussit à maintenir ses effectifs sur la zone périgourdine.~~

~~Les agneaux du Périgord sont commercialisés sur l'ensemble de la France dans des boucheries traditionnelles et également au rayon coupe de certaines grandes surfaces. On retrouve l'agneau du Périgord sur les étals essentiellement sur la zone de production, en région parisienne et dans la vallée de la Loire. La demande de ce type d'agneau est soutenue et les débouchés pourraient aisément se développer pour absorber une production plus importante.~~

## **7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

~~L'organisme de contrôle respecte la norme EN 45011 et la loi française du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de la qualité des produits agricoles et alimentaires.~~

L'agneau du Périgord est contrôlé et certifié par :

### **QUALISUD**

*Lassere, Agropole*  
47 000 AGEN

~~☎ 05.58.06.15.21. 📠 05.58.75.13.36.~~

**Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy - TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex  
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00 - Fax : (33) (0)1 73 30 38 04 - Courriel :  
info@inao.gouv.fr

**Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).**

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17 - Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

## **8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE**

~~Le logo communautaire sera utilisé sur les étiquettes et les moyens de communication qui accompagneront le produit lors de la commercialisation.~~

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

Toute viande IGP doit être accompagnée d'un Certificat de Garantie d'Origine (C.G.O.) (carcasse) ou porteur d'une étiquette U.V.C. (découpe).

## 9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation.

POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Animal né et élevé dans l'aire géographique	Localisation de la naissance et de l'élevage dans l'aire géographique	Vérification visuelle et documentaire
Origine génétique	Mères de races rustiques ou semi-rustiques citée en 5.2.1 Pères de races bouchères citées en 5.2.1	Vérification visuelle et/ou documentaire
Elevage des brebis mères	Au moins 7 mois de pâturage	Vérification visuelle et/ou documentaire
Alimentation des agneaux	Lait maternel jusque 60 jours minimum Présentation des céréales en grains entiers ou aplatis Finition en bergerie	Vérification visuelle et/ou documentaire
Age à l'abattage	Agneau âgé de 80 à 180 jours	Vérification documentaire
Conformation de la carcasse	Entre 15 et 21 kg de poids carcasse. Conformation E, U, ou R, état d'engraissement 2 ou 3.	Vérification visuelle et/ou documentaire
Couleur de la viande et aspect du gras	Couleur rosée claire, gras blanc ou très légèrement coloré et ferme	Vérification visuelle

## 10) Les 10 bonnes raisons de solliciter une IGP pour l'Agneau du Périgord

L'agneau du Périgord est le fruit d'une longue histoire

**Une véritable spécificité dans les modes de conduite existe**

L'agneau du Périgord est un produit dont la qualité est reconnue

Les professionnels de la filière sont motivés et unis pour la défense du produit

Tous les savoir faire de la filière sont mobilisés autour du produit

Conforter la filière c'est valoriser un territoire difficile

L'atelier ovin apparaît comme un complément indispensable pour les exploitations du Périgord

C'est un produit sensible et qui risque de disparaître s'il n'est pas protégé

Ne pas protéger l'Agneau du Périgord, c'est courir le risque d'être confronté à des dérives et à un détournement de la notoriété du terme Périgord alors qu'un produit de qualité existe !

**L'Agneau du Périgord, issu d'une longue tradition d'élevage en Dordogne est aujourd'hui devenu une production ovine moderne et rationnelle ayant su conserver les bénéfices de choix liés aux capacités naturelles des animaux et du terroir.**

### **11) conclusion generale**

La parole aux éleveurs :

« Dans nos exploitations, petites et pas bien riches, on n'a pas trop le choix ; si on veut vraiment exploiter et faire fructifier ce que la terre nous offre, il faut y mettre du mouton. Lui seul est capable de valoriser nos picadies, nos sous bois de châtaigniers et nos parcours de médiocre qualité. Lui seul est capable de se nourrir durant les étés secs et chauds avec très peu d'herbe et d'attendre la repousse d'automne. Sans les moutons, je ne serai plus là, et les friches auraient envahis tout le vallon. »

« Mes parents et leurs parents avant eux ont toujours fait l'agneau comme ça, aujourd'hui je poursuis le même travail. Ce qui me satisfait le plus ; ce n'est pas que mon agneau soit classé E ou U, c'est que le classeur me dise : « c'était vraiment un bel agneau Périgord ». Voilà pour moi le véritable compliment !

La demande d'IGP n'a en rien modifié ma façon de faire et demain je continuerais à faire un agneau typiquement du Périgord, parce que c'est ça que nos anciens nous ont légué et c'est encore aujourd'hui ce que nous demande les bouchers »

« Les principes d'élevage sont ancrés dans nos gènes et nous savons que notre conduite de troupeau ovin est en harmonie avec nos moyens de production. En résumé, une production naturelle non forcée mais fortement accompagnée par le berger. »

« L'Agneau du Périgord est un produit unique et spécifique, issu de l'histoire d'un territoire très particulier. Sur ce territoire ont vécu des hommes, et notamment des éleveurs, qui au fil du temps se sont adaptés à un milieu souvent difficile en forgeant progressivement des savoir faire qui permettent aujourd'hui de produire et de commercialiser l'Agneau du Périgord »

*Annexes supprimées*