

# DOCUMENT UNIQUE

« Barèges-Gavarnie »

N° UE: [réservé UE]

**AOP (X)**

**IGP ()**

## 1. DÉNOMINATION(S)

« Barèges-Gavarnie »

## 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

### 3.1. Type de produit

Classe 1.1 viande (et abats) frais

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

« Barèges-Gavarnie » est de la viande d'ovins adultes de race barégeoise issue :

- de brebis âgées de 2 à 6 ans ayant estivé deux fois minimum et ayant agnelé au maximum 5 fois. Les brebis ne doivent pas être abattues moins de 6 mois après l'agnelage, sauf pour celles dont l'agneau est mort à la naissance ;
- de mâles castrés dits « doublons » âgés de plus de 18 mois ayant estivé au minimum deux fois. Au cours de leur deuxième estive, ils ne peuvent être abattus avant le 1<sup>er</sup> juillet.

Le poids de carcasse est de 22 kg minimum pour les brebis et de 23 kg minimum pour les doublons. La carcasse est longiligne, les gigots sont allongés et plats, la selle est large à sa base. Le gras de couverture, de ciré à gras, est bien blanc. Seuls les carcasses présentant :

- une conformation correspondante aux classes R, O de la grille E U R O P ;
- un état d'engraissement correspondant aux classes 2, 3, 4 de la grille E U R O P sont retenues.

La viande peut être commercialisée en carcasse entière ou sous forme de pièces découpées, en frais. La viande présente une couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant. Elle est persillée sans excès de gras. Elle ne présente pas d'odeur forte de viande de mouton ni de suint.

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

L'alimentation est constituée principalement par la pâture en plein-air des prairies de fauche, bas-vacants, et des estives.

Lorsque les conditions climatiques de la période hivernale (de novembre à mars) ne permettent pas la sortie au pâturage des animaux, l'alimentation est principalement constituée de foins et regains séchés et récoltés dans l'aire de production.

En complément des fourrages secs et uniquement pendant la période hivernale, l'apport à base de céréales en grains entiers ou concassés est autorisé pour les animaux de plus de 160 jours pour une quantité maximale de 300 g par jour pendant 180 jours maximum, soit au plus 54 kg par tête et par année civile. Pour cet apport, seules les matières premières et les additifs de la liste ci-dessous sont autorisés :

- Grains de céréales et produits dérivés : orge, maïs, blé, triticale, avoine
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés : soja, tournesol, colza, lin
- Graines de légumineuses et produits dérivés : pois, lupin, féverole
- Tubercules, racines et produits dérivés : betterave. La mélasse ne doit pas représenter plus de 5 % du poids des aliments.
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne
- Minéraux et produits dérivés : excepté la farine d'os et la cendre d'os
- Sous-produits de fermentation de micro-organismes : Levures et composants de levures (levures de bière), Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensées)]
- Divers : Amidon
- Additifs nutritionnels : vitamines, composés d'oligo-éléments. L'urée et ses dérivés sont interdits
- Additifs technologiques : antioxygènes, liants, anti-agglomérants
- Additifs sensoriels : substances aromatiques
- Additifs zootechniques : agents améliorant la digestibilité, stabilisateurs de la flore intestinale

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des ovins présents dans l'exploitation les végétaux, produits dérivés et aliments issus de produits non transgéniques.

L'apport d'aliments complets est interdit aux animaux de plus de 160 jours destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Barèges-Gavarnie ».

Les animaux de moins de 160 jours peuvent recevoir l'alimentation complémentaire.

Les matières premières et les additifs suivants entrant dans la formulation de cette alimentation sont autorisés :

- grains de céréales et produits dérivés,
- graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus, pour aliments des animaux
- graines de légumineuses et produits dérivés,
- tubercules, racines et produits dérivés,
- autres graines et fruits, et produits dérivés,
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : fourrages déshydratés
- Autres plantes, algues et produits dérivés : Mélasse de canne à sucre ; Mélasse de canne à sucre partiellement dessucriée ; Sucre (de canne) [saccharose] ; Bagasses de canne à sucre
- Minéraux et produits dérivés : excepté la farine d'os et la cendre d'os
- (Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : Protéine de *Methylophilusmethylophilus* ; Protéine de *Methylococcuscapsulatus* (Bath) ; Levures et composants de levures ; Vinasse ; Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique ; Sous-produits de la fabrication du monochlorhydrate de L-lysine
- Divers : Amidon ; Amidon pré-gélatinisé ; Mono-, di- et triglycérides d'acides gras

- Additif interdit : Urée et ses dérivés

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

Les ovins sont nés, élevés et abattus dans l'aire géographique de l'AOP « Barèges-Gavarnie ».

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

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

La carcasse et les pièces de découpe sont accompagnées d'une étiquette qui précise au minimum:

- le logo européen, et la mention Appellation d'Origine Protégée ou A.O.P.
- le nom de l'appellation : Barèges-Gavarnie
- la mention "doublon", lorsque la viande est issue de mâles castrés qui répondent aux conditions du présent cahier des charges,
- le numéro d'identification spécifique de l'animal,
- la date de l'abattage,
- le nom en clair de l'éleveur,
- le nom et l'adresse de l'atelier de découpe ou de l'abattoir,
- la mention "la carcasse ne peut être découpée avant une durée de 5 jours à compter de la date d'abattage".

## **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

L'aire géographique s'étend aux communes suivantes du département des Hautes-Pyrénées :

Barèges, Betpouey, Chèze, Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie-Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos Vizos, Sassis, Sazos, Sers, Viella, Viey, Viscos, et une partie de la commune de Cauterets. Pour cette commune, il est fait référence aux plans cadastraux déposés en mairie.

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

Le lien à l'origine de « Barèges-Gavarnie » est fondé sur sa notoriété et sur la qualité persillée de sa viande, de couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant, qui ne présente pas d'odeur forte de viande de mouton ni de suint grâce à une alimentation basée sur le pâturage, notamment de la flore d'estive et sur le fruit du savoir-faire des éleveurs d'ovins dans cette vallée pyrénéenne.

L'utilisation de la race Barégeoise particulièrement adaptée à ce territoire, notamment pour son aptitude à la transhumance, confère à la viande ovine adulte (brebis et mâles castrés appelés doublons) une carcasse longiligne peu conformée avec des gigots allongés et plats, la selle large à sa base, un gras de couverture, de ciré à gras, bien blanc.

Entièrement située en haute et moyenne montagne, la région de production est constituée du haut bassin versant du Gave de Gavarnie.

Cette région des Pyrénées centrales présente des caractéristiques climatiques particulières de type climat océanique d'abri à tendance continental, caractérisé par la luminosité et une relative sécheresse sous l'effet de vents violents (effet de foehn et de venturi); L'effet primordial de l'altitude et de l'orientation des vallées sur le climat engendre des différences dans la végétation (période de pousse, flore spécifique à chaque étage et à chaque versant).

Ainsi se distinguent l'étage collinéen, l'étage montagnard, l'étage subalpin et l'étage alpin :

- L'étage collinéen, situé en fond de vallée, se caractérise par une pluviométrie importante et bien répartie.
- L'étage montagnard compris entre 1000 et 1800 mètres d'altitude présente une hygrométrie élevée, une présence fréquente de la neige en hiver avec une fonte précoce au printemps. Cet étage présente un caractère anthropique dans la mesure où l'homme a déboisé pour créer des zones de pâturages.
- L'étage subalpin correspond aux grandes étendues de landes et des pelouses utilisées comme estives, il s'étend de 1800 à 2500 mètres environ. C'est dans l'aire géographique de Barèges-Gavarnie que cet étage est le plus développé au niveau des Pyrénées. Cet étage est marqué par une nébulosité diminuée. La période de végétation est raccourcie par l'enneigement.
- L'étage alpin commence vers 2400 mètres d'altitude. Les conditions y sont très rudes pour la végétation qui s'est donc fortement adaptée (plantes basses...).

L'élevage est la vraie source de richesse de cette vallée et il est à l'origine même de l'installation de l'Homme et de son maintien au cœur du pays barégeois.

L'aire géographique de l'appellation d'origine, qui ne comprend que quelques communes, est une unité très fermée

Jusqu'au 20<sup>ème</sup> siècle, cette vallée était très isolée notamment l'hiver et les habitants durent d'autant plus s'organiser pour y vivre quasiment en autarcie.

Outre sa fonction agricole, le troupeau a une fonction sociale, économique et environnementale. Le troupeau permet de maintenir les relations pyrénéennes à travers le commerce (la vente du bétail sur pied était une des principales richesses) et la transhumance, soit en direction de la plaine, soit en direction des vallées aragonaises (Espagne).

Pour mieux protéger et gérer les pacages, les bois et eaux en indivis, la population s'est réunie en communauté de vallée. Les montagnards barégeois ont mis en place un système

d'utilisation collective de l'espace environnant et l'ont valorisé notamment grâce à l'élevage ovin, qui permettait d'ailleurs d'enrichir les terres cultivées.

Depuis, il n'y a jamais eu de partage des biens communaux et la gestion collective des espaces s'est prolongée sous une autre forme : la Commission syndicale de la vallée de Barège. Elle fut ainsi créée en 1873 pour gérer les terrains collectifs et faire face au problème de surexploitation du milieu.

Actuellement près de 95 % du territoire est en indivis. Ce système laisse peu de place à la propriété individuelle mais offre l'avantage aux éleveurs de cette vallée d'utiliser gratuitement l'espace dans n'importe quel village.

Avec l'amélioration des voies de communication et donc des possibilités de commerce avec la plaine et la basse montagne, les cultures vivrières ont fortement diminué au XX<sup>ème</sup> siècle. En 1970, elles ont complètement disparu. A leur place, des prairies se développèrent en liaison avec l'élevage ovin qui permettait une utilisation optimale des montagnes voisines. Depuis, l'effectif de brebis mères est en constante augmentation.

La carcasse est longiligne, les gigots sont allongés et plats, la selle est large à sa base. Le gras de couverture, de ciré à gras, est bien blanc.

La viande présente une couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant. Elle est persillée sans excès de gras. Elle ne présente pas d'odeur forte de viande de mouton ni de suint.

L'architecture de ce système repose principalement sur les éléments suivants:

- Un milieu délimité par le relief qui présente des caractéristiques climatiques particulières
- Un milieu situé au cœur d'une région qui présente une grande richesse floristique avec un pourcentage de plantes endémiques particulièrement élevé qui atteint 24% à l'étage alpin et 34% à l'étage subalpin. Les facteurs écologiques entraînent un étagement vertical de la végétation bien visible dans le paysage.

Le pastoralisme séculaire par les ovins a façonné le paysage actuel de l'étage collinéen jusqu'à l'étage alpin en maintenant des espaces ouverts de type pelouse.

- Une race ovine locale, la Barégeoise, adaptée aux conditions de pâturage et de vie aux différents étages de l'espace montagnard par sa morphologie, son métabolisme et son comportement. Elle a été sélectionnée notamment pour son aptitude à la transhumance en estive et de « désaisonnement » (agnelage surtout à l'automne à l'étage des granges foraines où il y a de l'herbe). Elle permet de répondre aux objectifs de production d'une viande ovine adulte (brebis et mâles castrés appelés doublons) aux caractéristiques particulières.
- Les pratiques pastorales ancestrales sont en étroite relation avec les conditions de milieu et sont mises en œuvre collectivement. Elles permettent une valorisation des différents niveaux d'altitude par le pâturage des animaux.  
C'est la recherche de l'autonomie alimentaire du troupeau au fil des saisons qui guide ces pratiques

Pendant la période hivernale le troupeau séjourne au point le plus bas de l'exploitation, en bergerie. Pendant cette période les animaux sortent quotidiennement pâturer des prairies de proximité sauf en cas d'enneigement important. La conduite des animaux vers l'étage intermédiaire dit des « granges foraines » au printemps permet de libérer ces prairies de fond de vallée dès que possible.

Le mode d'exploitation de l'étage intermédiaire est particulier : les animaux le pâturent au printemps et à l'automne ; l'été, quand les animaux sont en estive, cet étage est fauché pour la production de fourrage sec. La période d'hivernage est ainsi limitée au strict minimum. Les bâtiments traditionnels de l'étage intermédiaire appelés "granges foraines" permettent de stocker du foin récolté à cet étage et d'abriter temporairement le troupeau en cas de chute de neige. Elles permettent de s'adapter aux variations climatiques soudaines qui caractérisent le climat des Pyrénées aux intersaisons.

En fonction de la pousse de l'herbe, vers le mois de mai, le troupeau quitte l'étage des granges foraines pour se rendre dans les estives. La superficie des estives représente 60% de la surface totale de l'aire géographique.

En estive, les animaux pâturent librement de jour comme de nuit, depuis le milieu du 19<sup>ème</sup> siècle. Cette liberté permet aux animaux de choisir eux-mêmes leurs quartiers de pâturage en fonction de la flore et des expositions de pousse. Outre leur parcours journalier, les animaux déterminent leur temps d'alimentation et de repos selon leur rythme biologique. En effet, durant les périodes chaudes de juin-juillet-août, les animaux cessent la pâture en fin de matinée jusqu'en milieu d'après-midi. On dit que le troupeau "*acalura*", c'est à dire que les animaux luttent contre la chaleur en s'immobilisant à l'ombre des rochers. Ils complètent alors leur alimentation par un pacage nocturne, aux heures fraîches précédant le lever du jour. C'est dans les estives que les animaux arrivent à un état d'engraissement satisfaisant.

C'est grâce à cette utilisation des espaces pastoraux que les animaux se développent, procurant ainsi une viande aux caractéristiques spécifiques :

- Une couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant.
- Un persillé sans excès de gras.
- Absence d'odeur forte de viande de mouton ni de suint.

Ses qualités sont incontestables, reconnues et appréciées.

---

### **Référence à la publication du cahier des charges**

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCD CBG2206.pdf>