

# Document unique

«Agneau de Pauillac»  
N°UE: DRAFT-PGI-FR-0178-AMD-STD\_MSD  
AOP ( ) IGP (X)

## 1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Agneau de Pauillac»

## 2. État membre ou pays tiers

France

## 3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

### 3.1. Code de nomenclature combinée

- 02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES  
0204 - Viandes des animaux des espèces ovine ou caprine, fraîches, réfrigérées ou congelées  
0204 10 - Carcasses et demi-carcasses d'agneau, fraîches ou réfrigérées
- 02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES  
0204 - Viandes des animaux des espèces ovine ou caprine, fraîches, réfrigérées ou congelées  
0204 23 - désossées

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

L'«Agneau de Pauillac» est un agneau non sevré, âgé de 80 jours maximum, élevé sous la mère et nourri essentiellement au lait de sa mère. Il est élevé en bergerie.

Il est issu d'un croisement entre:

— des mères de race rustique: Tarasconnaise, Lacaune viande, Blanche du Massif Central, Manech tête noire, Manech tête rousse, Basco-béarnaise, pures ou en croisement de première génération avec Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Berrichon du Cher,

— des pères de race à viande: Berrichon du Cher, Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk.

L'«Agneau de Pauillac» présente un poids allant de 11 à 17 kg, une conformation EURO et un état d'engraissement 2 ou 3 selon les grilles EUROP.

La viande d'«Agneau de Pauillac» présente une couleur claire. Son gras est blanc ou légèrement rosé et de consistance ferme.

L'«Agneau de Pauillac» est commercialisé:

— soit en carcasse entière,

— soit découpé,

— soit en UVC.

Les abats ne bénéficient pas de l'IGP.

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

Dans l'alimentation complémentaire des mères et des agneaux, seules les matières premières suivantes peuvent

être utilisées:

- fourrages déshydratés,
- grains de céréales et produits dérivés,
- graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés,
- graines de légumineuses et produits dérivés,
- tubercules, racines et produits dérivés,
- autres graines et fruits et produits dérivés,
- produits de la canne à sucre et produits dérivés,
- matière grasse végétale,
- minéraux.

Le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive. Dans tous les cas, l'apport ou le pâturage de colza

ne doit pas excéder une durée de trois semaines.

Sont interdits:

- les farines de viande, d'os, de viande et d'os ainsi que toute autre protéine d'origine animale y compris laitière,
- les graisses animales,
- les antibiotiques et les facteurs de croissance (de la catégorie additif zootechnique),
- l'urée

Alimentation des agneaux :

Les agneaux sont nourris par tétée au pis de leur mère.

L'utilisation d'un aliment d'allaitement en complément de l'alimentation maternelle n'est pas autorisée, y compris

en cas d'adoption.

Une alimentation complémentaire peut être fournie pour les agneaux. Elle ne doit pas dépasser 45 % de l'alimentation totale. Il s'agit d'un concentré équilibré préparé à la ferme ou acheté dans le commerce, limité à 18 % de matières azotées totales, 20 % pour les complémentaires de céréales et 5 % de matière grasse.

Il est composé principalement de céréales dans la proportion suivante: 50 % minimum de grains de céréales dont 15 % maximum de produits dérivés de céréales.

Les fourrages peuvent être issus:

- des prairies naturelles et parcours,
- des prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères,
- des cultures dérobées: sorgho, colza, betteraves,
- des céréales fourragères (seigle, avoine).

L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage est interdite.

Alimentation des brebis :

Les mères reçoivent une alimentation à base de fourrages naturels, au pâturage ou en bergerie et de concentrés.

Une période de pâturage de 7 mois minimum est obligatoire.

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

L'«Agneau de Pauillac» est né et élevé avec sa mère dans l'aire géographique.

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

Une présentation particulière à l'«Agneau de Pauillac» est réalisée sur toutes les carcasses avant pesée:

- présentation des carcasses sur crochets spécifiques, pattes arrières écartées, ou bien pattes arrières croisées,
- habillage de la carcasse avec ou sans le péritoine,
- pose d'un élastique, rassemblant les 2 épaules et donnant un aspect plus ramassé de la carcasse,
- retrait de la fressure sur la carcasse lors de l'éviscération.

Lorsque l'«Agneau de Pauillac» est commercialisé en carcasse entière, il peut être conditionné et expédié dans un

sac de toile appelé «stockinette».

Lorsqu'il est commercialisé en UVC, il se présente soit sous vide, soit sous atmosphère protégée.

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

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

L'étiquetage doit mentionner:

- La dénomination enregistrée : «Agneau de Pauillac»,
- le nom et adresse de l'organisme de contrôle.

## **4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique correspond au département de la Gironde.

## **5. Lien avec l'aire géographique**

Le lien causal de l'« Agneau de Pauillac » est basé sur sa qualité déterminée issue d'un mode d'élevage spécifique et sur sa réputation.

L'aire géographique se situe à l'extrémité centre ouest du bassin aquitain délimité au sud par la chaîne des Pyrénées, à l'est par le Massif central et à l'ouest par l'océan Atlantique.

Le département de la Gironde se situe en bordure de l'océan Atlantique.

Il est formé de landes basses boisées et humides au sud et à l'ouest et de terres graveleuses et plus saines, en bordure des fleuves de la Garonne et de la Dordogne qui se rejoignent dans l'estuaire de la Gironde.

La Gironde bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes du fait de sa situation à proximité de grandes masses d'eau qui jouent un rôle thermorégulateur important (Gulf Stream). Elle se caractérise par un climat tempéré océanique. Les hivers sont doux et humides, les étés chauds, secs et ensoleillés. Les pluies sont modérément fréquentes et plus abondantes en hiver. Les précipitations annuelles moyennes sont autour de 900 mm.

En période hivernale, la « haute lande » (Lande de Médoc, de Bordeaux, « la grande lande », lande de Ciron...), étendue jadis découverte à l'infini, aux sols ingrats et pauvres, où régnait l'élevage abondant du mouton, devenait impraticable : les troupeaux regagnaient, alors, la bergerie fuyant les sols engorgés par les eaux automnales et hivernales. Cette lande basse n'était accessible que d'avril à octobre.

Chassés des parcours devenus marécages, les pasteurs étaient contraints de rejoindre la lande sèche ou la « lande rase » Charles Bouchet : Lugos, commune des landes de Gascogne, deux siècles d'évolution économique et sociale (1951) - Ouvrage publié sous le patronage de la Caisse de prévoyance des Landes de Gascogne.

Les bergers des confins des landes et cultures se distinguent de leurs homologues de la lande isolée (lande occidentale), en accordant une préférence toute particulière aux parcours bien égouttés des bords de rivière (estuaire de la Gironde). Les pasteurs du Médoc, favorisés par l'étroitesse de la « péninsule médocaine » venaient hiverner sur les terrains graveleux du Médoc, aujourd'hui soumis à la monoculture de la vigne.

« Depuis très longtemps les bergers de la haute lande d'Hourtin, excepté ceux des étangs, et les pasteurs de la lande de Saint Laurent de Médoc partaient chaque année hiverner dans le vignoble, de la mi-octobre au 1er mars. En partant chaque hiver, au château Montrose, je n'ai fait que perpétuer la façon de faire des anciens de la lande ». Monsieur GOMBEAU, 86 ans, du Domaine « Marches ou crèves » sur la commune d'Hourtin - Propos recueillis en septembre 1994.

Monsieur MEYRE, Président de la cave coopérative de Listrac, rencontré en 1994 se rappelle les troupeaux qui venaient hiverner dans le vignoble : « Il fallait du fumier pour la vigne, c'est la première explication de la venue des moutons, mais il fallait aussi maintenir les abords et les rangs de vigne propres. Donc une fois la vendange terminée on faisait venir les moutonniers de la lande sur les propriétés ».

La présence des troupeaux d'ovins au Médoc est antérieure au vignoble : si nous observons la carte de Belleyme de 1763 à 1774 nous pouvons constater un grand nombre de « parcs » (bergeries) sur les paroisses de Pauillac et Saint Julien - Beychevelle. Ces « parcs » avaient été construits sur des terres en lande, aujourd'hui conquises par la vigne et les bergeries dont les propriétaires des vignobles n'ont plus besoin ont toutes été détruites (ex : Château La Couronne, Château Larose-Trintaudon (St Laurent)).

Plus saines, ces terres évitaient aux moutonniers, l'habituelle surmortalité des troupeaux en période hivernale. Les herbages des sols de graves n'étaient pas d'une qualité nutritionnelle remarquable, mais ils avaient l'avantage d'être abondants. Ainsi leurs troupeaux n'étaient pas victimes de la sous-alimentation chronique hivernale que connaissaient le cheptel des « bergers des étangs » contraints de conserver leurs bêtes à « l'airial » (métairies, villages).

Les bergers des confins des landes et des cultures, en s'expatriant chaque hiver sur les landes des rivières, bénéficiaient alors d'un atout supplémentaire sur leurs homologues de la haute lande.

L'arrivée de la vigne en Médoc n'a pas mis fin aux mouvements saisonniers des troupeaux d'ovins. Bien au contraire, les viticulteurs soucieux de la bonne santé de leurs plantations continuèrent à faire appel à eux pour fumer les terres. Le début de la période végétative étant plus précoce dans le médoc (la péninsule subissant les influences conjuguées de l'océan et du fleuve), les moutonniers étaient contraints de rejoindre « l'airial » dès le 1er mars.

Pour des raisons identiques, les pâtres des hautes vallées pyrénéennes, afin d'assurer la survie de leurs troupeaux, étaient contraints d'effectuer des déplacements saisonniers. Chaque année, après avoir passé l'été sur les hauts pâturages, les bergers

des trois vallées d'Aspe, Ossau et Baretous, gagnaient les parcours de faibles altitudes (Henri CAVAILLES : la transhumance pyrénéenne et la circulation des troupeaux dans les plaines de Gascogne - page 53).

En hiver, les hommes étaient dans l'incapacité de nourrir et de conserver à la bergerie un nombre toujours croissant de bêtes. Ce manque en matières compensatoires obligeait alors les bergers à quitter leurs vallées pour les plaines et leurs riches parcours. La transhumance hivernale imposée par les conditions climatiques, seul moyen d'entretenir les effectifs ovins, permettait aux communautés montagnardes de survivre et de conserver leurs relations commerciales avec les régions basses, à une époque où la circulation des biens et des personnes était très difficile et où les faibles rendements en grain des hautes vallées ne pouvaient assurer la survie des hommes.

Déjà au XIIe siècle, les plaines cultivées de Gascogne recevaient des brebis béarnaises.

Au XVIIIe, les bergers béarnais colonisaient les terres septentrionales de l'Aquitaine.

Les bergers étaient les bienvenues sur les cultures une fois les récoltes terminées. En 1771, le Parlement de Bordeaux réglementait le pacage des troupeaux transhumants de manière stricte.

Les pasteurs des landes de Médoc qui séjournaient dans le vignoble médocain étaient chassés des cultures le 1er mars, la période végétative de la vigne y étant plus hâtive que dans le vignoble intérieur.

Les bergers étaient donc invités à pacager sur les cultures et à leurs abords. Ils devaient prendre alors de nombreuses précautions dans la conduite de leurs bêtes, celles-ci parcourant des zones fragiles.

Hivernant en terre étrangère, et pour la majorité dans le vignoble, les bergers de la lande et des Pyrénées gardaient leurs agneaux exclusivement nourris au lait de leur mère, à la bergerie jusqu'à leur sacrifice. Les pâtres tels que Monsieur Gombeau ou Monsieur Guillebeau voient cet usage, comme une contrainte technique imposée par les surfaces parcourues. «Il n'est déjà pas simple de conduire les brebis dans les rangs de vigne... alors des agneaux de un à trois mois... vous pensez !... ils n'ont qu'une seule chose en tête : jouer et chercher le pis de leur mère ! ».

L' « Agneau de Pauillac » est un agneau non sevré, âgé de 40 à 80 jours maximum, élevé sous la mère et nourri essentiellement au lait de sa mère. Il est élevé en bergerie.

La viande d' « Agneau de Pauillac » se caractérise par une couleur claire.

L' « Agneau de Pauillac » est un produit dont la réputation est ancienne.

Avec l'extension des surfaces plantées en vigne et une demande accrue en fumure, les troupeaux pyrénéens et de la lande de Médoc «colonisèrent » les propriétés viticoles où le droit de pacage se limitait au don d'un ou deux agneaux et de la totalité de la production de fumier. Tous ces pâtres connaissaient les mêmes contraintes liées au pacage en zone de culture particulièrement fragile, et adoptèrent alors un même mode d'élevage, aboutissant donc à un même produit : un agneau élevé en bergerie (ou parc) sous le pis de la mère pendant une période de un à deux mois et demi ce qui est beaucoup plus long que les 15 jours généralement observés.

L' « Agneau de Pauillac » est issu de ce savoir-faire lié à la transhumance dans une région aux hivers doux et humides, où les herbages ont l'avantage d'être abondants.

Aujourd'hui, les bergers transhumants se sont sédentarisés mais la méthode de production basée sur le pâturage des brebis et l'élevage des agneaux sous la mère demeure.

L' « Agneau de Pauillac » est un agneau non sevré élevé sous la mère et nourri essentiellement au lait de sa mère. Il est élevé en bergerie avec sa mère qui le nourrit au pis jusqu'à l'âge de 80 jours maximum.

Le fait de rester avec sa mère et d'être élevé uniquement en bergerie limite le stress de l'agneau ce qui participe à la tendreté de la viande.

L' « Agneau de Pauillac » doit sa couleur claire à son alimentation lactée et à son jeune âge, l'absence de fourrage dans l'alimentation garantissant le maintien de la couleur claire de la viande.

L'apport d'un complément à base de céréales permet d'obtenir des agneaux bien conformés.

« L'Agneau de Pauillac » un produit dont la réputation est ancienne :

La meilleure preuve que nous ayons à apporter quant à la réputation d'un produit est l'activité que ce produit a pu susciter.

On retrouve des traces de l'importance du commerce de l'agneau, dans des documents datant du début du XIXe siècle. Cette viande de lait prisée sur le marché de Bordeaux était aussi vendue à Paris, consommée à la table des plus grands (Menu du dîner offert par Monsieur le Président de la République Française Loubet à sa Majesté le Roi d'Angleterre le 2 mai 1903) et sa qualité exceptionnelle fut reconnue par le Larousse gastronomique, Agaric, édition de 1938 ainsi que dans un rapport du directeur des services agricoles de la Gironde. «La spéculation la plus intéressante en matière d'élevage, en Gironde, est la production d'agneaux de lait, très apprécié à Bordeaux. [...]» Rapport sur la reprise de l'élevage ovin : la Gironde agricole et viticole Août, Novembre et Décembre 1938 - Article du Directeur des services agricoles. La réputation de l' « Agneau de Pauillac » n'a pas faibli : menu du déjeuner offert par Monsieur François Mitterrand, Président de la République à leurs Majestés l'Empereur et l'Impératrice du Japon en 1994.

Cet agneau est aujourd'hui reconnu et apprécié comme un agneau au goût et à la saveur bien différenciés de l'agneau lourd traditionnel et de l'agneau de lait issu des élevages laitiers.

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCAgnPauill2405.pdf>