

DOCUMENT UNIQUE

« Agneau du Périgord »

N° UE: [réservé UE]

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

« Agneau du Périgord »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.1 « Viandes (et abats) frais.

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

L' « Agneau du Périgord », est un agneau allaité 60 jours minimum et fini en bergerie avec une alimentation principalement à base de céréales entières ou aplaties.

L' « Agneau du Périgord » est un agneau abattu entre 80 et 180 jours, d'un poids carcasse de 15 à 21 kg et de bonne conformation bouchère grâce à la sélection de races à viande pour les béliers, les brebis étant de races rustiques ou semi-rustiques.

Les béliers sont choisis parmi les races à viandes suivantes: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Les brebis sont soit de race rustique pure : Lacaune viande, Blanche du Massif central, Causse du Lot et Romane ou de race semi rustique Charmoise ou femelles c'est à dire issues d'un croisement de race rustique et de race à viande citées ci- dessus.

L'« Agneau du Périgord » présente une conformation E-U-R avec des masses musculaires développées sur un squelette fin et un état d'engraissement de 2 et 3 sur la grille EUROP.

La viande d'agneau présente une couleur claire (liée à une alimentation lactée pendant au moins 60 jours). Son gras est blanc ou très légèrement coloré, de consistance ferme, caillé uniformément et non huileux.

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

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

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

3.3.1. Alimentation des agneaux

— De la naissance jusqu'à 60 jours minimum, l'agneau est alimenté à volonté par tétée au pis de sa mère. Il vit en permanence avec sa mère jusqu'au sevrage

— Au-delà de 60 jours et durant la période de finition, la part de l'alimentation lactée diminue jusqu'au sevrage, au profit des fourrages et de l'aliment complémentaire. Cet aliment complémentaire est composé de céréales distribués en grains ou aplatis, et d'un complément azoté.

3.3.2. Alimentation des brebis

La pâture constitue la base de l'alimentation des brebis. Le pâturage se fait sur les prairies naturelles ou temporaires et sur les parcours pendant au moins 7 mois par an.

Les fourrages récoltés sont cultivés en totalité dans l'aire géographique et en majorité sur l'exploitation.

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

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

Afin de conserver toutes les qualités à la viande d'agneau, il convient d'éviter un temps de transport trop long ainsi que tout stress aux animaux avant l'abattage. Ainsi, le temps de trajet entre l'exploitation et l'abattoir doit être inférieur à 8 heures.

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

Sans objet

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

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).

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

L'aire géographique de l'IGP «Agneau du Périgord» est composée du département, des cantons et communes suivants, conformes au COG INSEE 2019 :

- Département de la Dordogne inclus en totalité.
- Département de la Corrèze : les communes des cantons de Saint-Pantaléon-de-Larche (sauf les communes d'Estivals, Jugeals-Nazareth, Nespouls, Noailles et Turenne) et L'Yssandonnais, et la commune de Brive-la-Gaillarde.
- Département du Lot : les communes des cantons de Gourdon, Puy-l'Evêque (sauf les communes Le Boulvé, Les Junies, Lherm, Saint-Matré et Saux) et Souillac, et la commune de Thédirac.
- Département du Lot-et-Garonne : les communes des cantons de Les Coteaux de Guyenne (sauf la commune de Jusix), Le Fumélois, Le Haut Agenais Périgord, Le Livradais, Le Pays de Serres, Le Val du Dropt et Villeneuve-sur-Lot-2, et les communes

de Brugnac, Coulx, Labretonie, Lédats, Sauvagnas, Sembas, Verteuil-d'Agenais et Villeneuve-sur-Lot.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

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 ».

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 19ème 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 19ème 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 ».

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.

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^{ème} 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 ».

La qualité spécifique des agneaux est liée au mode particulier de conduite des troupeaux qui repose sur un système d'élevage économe, valorisant les parcours et adapté aux contraintes locales. En outre, la vie de l' «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.

Ce mode particulier de conduite des troupeaux ainsi que la finition des agneaux font que la viande d'agneau présente une couleur claire un gras blanc (ou très légèrement coloré) et de consistance ferme.

Référence à la publication du cahier des charges

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

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