

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires*

«Agneau de Pauillac»

N° CE:

IGP (X) AOP ()

1. DENOMINATION

«Agneau de Pauillac»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE 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

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, 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 15 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. Elle est d'une tendreté remarquable, peu filandreuse et présente un goût d'agneau intense.

L'« Agneau de Pauillac » est commercialisé :

- soit en carcasse entière ;

- soit découpé ;

- soit en UVC.

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les abats ne bénéficient pas de l'IGP.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

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.

3.4.1 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.

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

3.4.2. 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.

3.5. 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 définie au point 4.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

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 permettant une présentation plus esthétique ;
- habillage de la carcasse avec le péritoine ; cette pratique permet une présentation plus esthétique de la carcasse ;
- 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.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage doit mentionner:

- la dénomination de l'IGP : « Agneau de Pauillac » ;
- le logo IGP de l'Union européenne ;
- le nom et adresse de l'organisme de contrôle.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique correspond au département de la Gironde.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.2.1 Facteurs naturels

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.

5.2.2 Facteurs humains

Au XVIII^{ème} siècle, les troupeaux d'ovins sont nombreux en Gironde et plus particulièrement en Médoc (partie du nord du département comprise entre l'océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde) et en Entre-Deux-mers (partie du département comprise entre le cours de la Garonne et de la Dordogne).

La Gironde est une terre d'élevage mais aussi de transhumance. Les «moutonniers» de la lande du Médoc partent chaque automne de la lande humide inondée pour se rendre sur les terres graveleuses des bords de Gironde. Plus saines et produisant de grandes quantités d'herbe pâturable, ces terres évitent aux moutonniers l'habituelle surmortalité des troupeaux en période hivernale.

Parallèlement une transhumance d'origine pyrénéenne vient hiverner dans l'Entre-Deux-Mers ou le sud du département. En effet, si dans les Pyrénées, les estives très étendues peuvent facilement accueillir un nombre important de troupeaux l'été, les fonds de vallée occupés dans leur quasi-totalité par les cultures, ne laissent qu'une faible part à la production de fourrages pour l'hiver et les hommes se retrouvent dans l'incapacité de nourrir et de conserver à la bergerie un nombre toujours croissant de bêtes. La transhumance hivernale vers notamment la Gironde et la douceur de son climat hivernal apparaît alors comme le seul moyen d'entretenir les effectifs ovins.

Malgré le développement de la vigne, les mouvements saisonniers des troupeaux d'ovins se sont poursuivis. Les viticulteurs soucieux de la bonne santé de leurs plantations continuent à faire appel à eux pour fumer leurs terres. Les bergers conservent toutefois les agneaux nés en bergerie jusqu'à leur départ. En effet, les agneaux sont trop jeunes et trop indisciplinés pour pouvoir suivre leur mère dans les rangs de vignes.

Au printemps, lorsque le troupeau doit quitter les plaines cultivées et les vignes qui commencent à bourgeonner, comme il n'est pas envisageable de reprendre la route vers les montagnes avec des agneaux si jeunes, la pratique s'établit donc d'abattre ces agneaux et de les vendre sur place. Cette pratique a permis, dès le XIX^{ème} siècle, le développement d'un important commerce de vente d'agneau aux bouchers principalement dans la région bordelaise.

5.2. Spécificité du produit

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.

La viande d'« Agneau de Pauillac » se caractérise par:

- une couleur claire ;
- une tendreté remarquable ;
- une texture peu filandreuse ;
- un goût d'agneau intense.

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

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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

L' « Agneau de Pauillac » est issu d'un 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 et sa tendreté remarquable à son alimentation lactée et à son jeune âge. L'absence de fourrage dans l'alimentation garantit le maintien de la couleur claire de la viande.

La viande d' « Agneau de Pauillac » se distingue également par un goût intense qui repose sur le couple poids/âge qui permet l'obtention d'une viande au goût intense mais pas trop forte. L'apport d'un complément à base de céréales permet d'obtenir des agneaux bien conformés et le développement de ce goût intense /prononcé.

L' « Agneau de Pauillac » se différencie ainsi des agneaux de lait par une couleur et un goût plus prononcé de sa viande.

L' « Agneau de Pauillac » est un produit dont la réputation est ancienne comme l'attestent divers documents (menu du dîner offert par le Président de la République française à sa Majesté le Roi d'Angleterre le 2 mai 1903, Larousse gastronomique de 1938 décrivant l' « Agneau de Pauillac » comme « l'agneau de lait, animal qui n'est pas encore sevré et n'a pas brouté », «le plus parfait»).

Cet agneau héritier d'une tradition séculaire perpétuée par le savoir-faire des éleveurs, 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

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006*]

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.