

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « **Agneau de lait des Pyrénées** » homologué par XXX du 202X, *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.

~~INDICATION
GEOGRAPHIQUE
PROTEGEE~~

~~L'Agneau de lait
des Pyrénées~~

Demande présentée par l'A.R.E.O.V.L.A.
Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait Aquitaine
Europarc — 3 avenue Léonard de Vinci
33 608 PESSAC CEDEX
Tél. : 05 56 00 84 50 Fax. : 05 56 81 92 80
VERSION 1 — Avril 2009

Sommaire

PREAMBULE	4
1 Erreur ! Signet non défini.2	Erreur ! Signet non défini.3
Erreur ! Signet non défini.4	Erreur ! Signet non défini.4.1
CARACTERISTIQUES DES CARCASSES	Erreur ! Signet non défini.4.2
CARACTERISTIQUES DES PRODUITS COMMERCIALISES	7
5 Erreur ! Signet non défini.5.1	AIRE IGP "AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES"
8	8
5.2 LISTE DES COMMUNES	13
6 Erreur ! Signet non défini.	FICHE de QUALIFICATION
Erreur ! Signet non défini.7	Erreur ! Signet non défini.7.1
ELEVAGE	23
7.1.1 Origine génétique	23
7.1.2 Conduite d'élevage	23
7.1.3 Conduite et traitements sanitaires	Erreur ! Signet non défini.7.1.4
Saisonnalité de la production	26
7.2 DEPART DE L'EXPLOITATION ET TRANSPORT	Erreur ! Signet non défini.7.3
ABATTAGE	26
7.4 PRESENTATION DES CARCASSES	Erreur ! Signet non défini.7.5
DECOUPE ET CONDITIONNEMENT	27
8 Erreur ! Signet non défini.8.1	SPECIFICITE DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE IGP
27	27
8.1.1 Le milieu géographique	27
8.1.2 Les sols des Pyrénées Atlantiques	31
8.1.3 Un climat océanique	31
8.1.4 Prédominance de l'élevage des ovins sur la zone.....	31
8.2 SPECIFICITES DE L'AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES	32
8.2.1 Des races locales et des conduites d'élevage propres à la zone	32
8.2.2 De l'exploitation à l'abattage : une collecte des agneaux spécifique.....	33
8.2.3 Une saisonnalité marquée.....	34
8.2.4 Age et poids des agneaux: les particularités de l'Agneau de lait des Pyrénées	35
8.2.5 Une présentation spécifique des carcasses	36
8.2.6 Une spécificité de la viande d'Agneau de lait	36
8.3 LIEN CAUSAL ENTRE L' AIRE GEOGRAPHIQUE ET UNE QUALITE SPECIFIQUE DU PRODUIT, LA REPUTATION OU UNE AUTRE CARACTERISTIQUE DU PRODUIT	37
8.3.1 La réputation historique	37
8.3.2 La réputation actuelle de l'Agneau de lait des Pyrénées.	43
8.3.3 L'Agneau de lait des Pyrénées, un produit lié à son territoire.....	46
9 Erreur ! Signet non défini.10	Erreur ! Signet non défini.11
EXIGENCES EVENTUELLES A RESPECTER EN VERTU DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES	
12 Erreur ! Signet non défini.ANNEXE 1 : TEMOIGNAGE 1	Erreur ! Signet non défini.ANNEXE 2
Erreur ! Signet non défini.ANNEXE 1 BIS : TEMOIGNAGE 2	Erreur ! Signet non défini.ANNEXE 2

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

— ~~Erreur ! Signet non défini.~~ANNEXE 3 — ~~Erreur ! Signet non défini.~~ANNEXE 4

— ~~Erreur ! Signet non défini.~~

BIBLIOGRAPHIE.....55

— PREAMBULE

Pourquoi une IGP pour l'Agneau de Lait des Pyrénées ?

A travers les siècles, diverses cultures, dont celles des musulmans, juifs et chrétiens, ont associé aux célébrations, et tout particulièrement aux cérémonies religieuses l'agneau de lait. Il figure parmi les plats les plus savoureux et les plus festifs.

Depuis des temps anciens, les Pyrénées Atlantiques élèvent des ovins : le milieu géographique et le climat ne peuvent en effet que favoriser l'abondance des estives et donc de l'élevage au détriment des cultures.

Deux races ont toujours été privilégiées pour leur grande rusticité et pour leur aptitude laitière: les Manech et les Basco Béarnaises, races traditionnelles du Pays Basque et du Béarn.

C'est avant tout la production laitière pour la fabrication de fromages qui a fait la réputation des Pyrénées Atlantiques : est-il besoin de citer l'Ossau Iraty reconnu par une Appellation d'Origine Protégée et si délicieux accompagné de confiture de cerises noires d'Itxassou ?

La traite des brebis intervient environ 4 semaines après l'agnelage. C'est pendant cette période que les agneaux grandissent auprès de leur mère.

La fabrication du fromage a longtemps constitué une des principales sources de revenu des propriétaires de troupeaux et des bergers.

Ce n'est que vers la fin du XIX^{ème} siècle que l'agneau a commencé de constituer un débouché majeur : âgé d'une quarantaine de jours et exclusivement alimenté avec le lait de sa mère par tétée au pis, l'agneau de lait des Pyrénées possède une chair particulièrement fine qui fait la joie des gastronomes.

La filière « Agneau de lait des Pyrénées », de par sa spécificité, est relativement bien structurée tant au niveau de la profession agricole que des organisations interprofessionnelles sur la zone.

L'Agneau de lait des Pyrénées s'inscrit tout naturellement dans un processus de garantie de son origine en officialisant une démarche IGP, basée sur une qualité spécifique liée au savoir faire des éleveurs ovins de la zone Pyrénées.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

~~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.~~

~~La section « Agneau de lait des Pyrénées » a été créée lors de l'Assemblée Générale Extraordinaire de l'A.R.E.O.V.L.A. du 12 Juillet 2000. Elle a pour objet d'assurer l'organisation des filières pour la mise en œuvre et la promotion d'une politique officielle de qualité. 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. Elle est ainsi dotée d'un règlement intérieur. La section « Agneau de lait des Pyrénées » est composée de membres actifs ou membres adhérents et de membres associés. Les membres adhérents, ayant pris l'engagement de verser annuellement les cotisations fixées, sont répartis en deux collèges :~~

~~Le collège amont de la filière est composé de personnes morales représentant les organisations de producteurs (coopératives et associations d'éleveurs). Il compte 4 organismes.~~

~~Le collège aval de la filière est composé de personnes morales représentant les entreprises d'abattage, de transformation et de commercialisation française.~~

~~Les représentants des organismes professionnels d'amont sont majoritaires. La section est présidée par un mandataire nommé par le Conseil d'Administration de l'A.R.E.O.V.L.A.~~

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 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 composée de sections représentant plusieurs productions ovines, et dont les adhérents sont des producteurs, des organismes de producteurs et des abatteurs

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

1) NOM DU PRODUIT

~~Le produit concerné est de la viande fraîche d'agneau de lait commercialisé sous l'appellation :~~

~~Agneau de lait des Pyrénées~~

~~TYPE DU PRODUIT AGRICOLE~~

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

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le présent cahier des charges concerne la viande fraîche d'agneau **issue de mères de races locales des Pyrénées, qui ont comme particularités communes l'adaptation aux zones dites difficiles.**
~~telle qu'elle est définie à l'article 2 de l'arrêté du 17 mars 1992.~~

~~L'agneau de lait des Pyrénées est un produit bien particulier qui se différencie aisément des autres agneaux produits en France (agneaux de boucherie, ce sont des agneaux plus âgés et ayant reçu une alimentation à base de lait maternel et de céréales). L'agneau de lait est issu de races rustiques et locales de brebis. Du fait de son alimentation à base de lait maternel uniquement, sa chair est plus juteuse et légèrement plus grasse que celle d'un agneau de boucherie. L'alimentation lactée et le jeune âge influencent également la couleur de la viande crue qui est blanche ou à peine rosée.~~

« L'Agneau des Pyrénées » est, selon sa durée d'élevage, un « agneau de lait » ou un agneau dit de boucherie :

- l'agneau de lait est un agneau jeune. Élevé pendant une durée maximale de 45 jours et nourri exclusivement au lait de sa mère par tétée au pis, il offre une carcasse d'un poids compris entre 4.5 kg et 11 kg **selon le type de présentation**, dont l'état d'engraissement est noté 2 ou 3 (**ciré ou couvert**). La viande crue est de couleur blanche ~~ou à peine rosée~~ **à rosée claire**. Après cuisson, la chair ~~peu filandreuse est juteuse et fondante~~. Il s'agit d'un produit saisonnier, les agneaux sont abattus du 15 octobre au 15 juin.
- l'agneau dit de boucherie est un agneau plus lourd, abattu entre 60 et 160 jours et nourri au lait de sa mère par tétée au pis pendant au minimum les 60 premiers jours. Il présente une carcasse d'un poids compris entre 13 kg et 22 kg, dont la conformation est notée R ou O, et l'état d'engraissement est noté 2 ou 3 (ciré ou couvert). La viande crue se caractérise par une couleur rosée et un gras ferme à très ferme, blanc à légèrement coloré.

~~2.2. Présentation des produits commercialisés~~

~~Pour l'agneau de lait :~~

- ~~◆ Viande très jeune : _____ Agneau âgé de 45 jours maximum~~
- ~~◆ Poids carcasse : _____ 4,5 à 11 kg~~
- ~~◆ Développement musculaire :~~
 - ~~couleur rosé clair,~~
 - ~~tendreté de la chair.~~

Les carcasses sont toujours présentées avec la crépine.

« L'Agneau de lait des Pyrénées » peut être commercialisé en carcasse entière ou demi carcasse enrobée avec la crépine, ou sous forme de pièces découpées, en frais **ou surgelé**.

Les pièces de découpe sont livrées en PAD qui ne nécessitent qu'une découpe complémentaire simple, ou en UVC, barquettes contenant une viande en découpe finie, prête à la consommation.

Les carcasses entières d'« Agneaux des Pyrénées » **portant la mention « Agneau de lait »** . peuvent être présentées sans tête et sans fressures pour un poids compris entre 4,5 et 8,5 kg; ou sans tête et avec fressure pour un poids compris entre 5 et 10 kg.

Les carcasses entières d'« Agneaux des Pyrénées » **portant la mention « Agneau de lait »** peuvent également être proposées avec la tête. Présentées avec la tête et sans fressures leur poids est compris entre 5 à 10 kg; avec tête et avec fressure leur poids est compris entre 5,5 à 11 kg.

**Présentation prévue pour l'export.*

Peuvent également être commercialisés en IGP « Agneau des Pyrénées » les abats suivants : fressure entière, cœur, foie, rognons, ris, panses et pieds, soit en frais, soit en surgelé.

2.1 Caractéristiques des produits commercialisés

C'est une viande qui se caractérise par sa couleur crue très claire, sa tendreté, une texture peu filandreuse, juteuse. L'agneau de lait des Pyrénées est aussi connu pour son goût d'agneau moins prononcé que les agneaux de boucherie (qui sont abattus plus vieux). En particulier on n'y retrouve pas le goût de « laine » plus ou moins prononcé chez les agneaux de boucherie.

La viande fraîche d'Agneau de lait des Pyrénées est commercialisée de la façon suivante :

Carcasse entière	–Carcasse –Pièces découpées et ½ carcasses
Découpe	–PAD : pièces livrées au distributeur et ne nécessitant qu'une découpe complémentaire simple –UVC : barquettes contenant une viande en découpe finie, destinées au rayon libre service et prêtes à la consommation.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

2.2 Aire IGP "Agneau de lait des Pyrénées"

Elle correspond à l'ensemble des communes du département des Pyrénées Atlantiques situées au sud du gave de Pau et à 10 communes du département des Hautes Pyrénées.

Les agneaux sont nés et élevés (exploitation de naissance et centre d'allotement précédent le centre de finition et centre de finition le cas échéant) dans l'aire géographique de l'IGP « Agneau des Pyrénées » dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 :

Ariège :

Communes de :

Aigues-Juntas, Aigues-Vives, L'Aiguillon, Albiès, Aleu, Alliat, Allières, Alos, Alzen, Antras, Appy, Arabaux, Argein, Arignac, Arnave, Arrien-en-Bethmale, Arrout, Artigat, Artigues, Artix, Arvigna, Ascou, Aston, Aucazein, Audressein, Augirein, Aulos-Sinsat, Aulus-les-Bains, Auzat, Axiat, Ax-les-Thermes, Bagert, Balacet, Balaguères, Barjac, La Bastide-de-Besplas, La Bastide-de-Bousignac, La Bastide-de-Lordat, La Bastide-de-Sérou, La Bastide-du-Salat, La Bastide-sur-l'Hers, Baulou, Bèdeilhac-et-Aynat, Bèdeille, Bélesta, Belloc, Bénac, Benagues, Bénaix, Besset, Bestiac, Betchat, Bethmale, Bézac, Biert, Bompas, Bonac-Irazein, Bonnac, Les Bordes-sur-Arize, Bordes-Uchentein, Le Bosc, Bouan, Boussenac, Brassac, Brie, Burret, Buzan, Les Cabannes, Cadarcet, Calzan, Camarade, Camon, Campagne-sur-Arize, Capoulet-et-Junac, Carcanières, Carla-Bayle, Carla-de-Roquefort, Le Carlaré, Castelnau-Durban, Castéras, Castex, Castillon-en-Couserans, Caumont, Caussou, Caychax, Cazals-des-Baylès, Cazaux, Cazavet, Cazenave-Serres-et-Allens, Celles, Cérizols, Cescau, Château-Verdun, Clermont, Contrazy, Cos, Couflens, Coussa, Coutens, Crampagna, Dalou, Daumazan-sur-Arize, Dreuilhe, Dun, Durban-sur-Arize, Durfort, Encourtiech, Engomer, Ercé, Erp, Esclagne, Escosse, Esplas, Esplas-de-Sérou, Eycheil, Fabas, Ferrières-sur-Ariège, Foix, Fornex, Le Fossat, Fougax-et-Barrineuf, Freychenet, Gabre, Gajan, Galey, Ganac, Garanou, Gaudiès, Génat, Gestières, Gourbit, Gudas, L'Herm, L'Hospitalet-près-l'Andorre, Ignaux, Ilhat, Illartain, Illier-et-Laramade, Les Issards, Justiniac, Lacave, Lacourt, Lagarde, Lanoux, Lapège, Lapenne, Larbont, Larcac, Larnat, Laroque-d'Olmes, Lasserre, Lassur, Lavelanet, Lérans, Lercoul, Lescousse, Lescure, Lesparrou, Leychert, Lézat-sur-Lèze, Lieurac, Limbrassac, Lordat, Lorp-Sentaraille, Loubaut, Loubens, Loubières, Ludières, Luzenac, Madière, Malegoude, Malléon, Manses, Le Mas-d'Azil, Massat, Mauvezin-de-Prat, Mauvezin-de-Sainte-Croix, Mazères, Méras, Mercenac, Mercus-Garrabet, Mérens-les-Vals, Méridon, Miglos, Mijanès, Mirepoix, Monesple, Montagne, Montailhou, Montardit, Montaut, Montbel, Montégut-en-Couserans, Montégut-Plantaurel, Montels, Montesquieu-Avantès, Montfa, Montferrier, Montgaillard, Montgauch, Montjoie-en-Couserans, Montoulieu, Montségur, Montseron, Moulin-Neuf, Moulis, Nalzen, Nescus, Niaux, Orgeix, Orgibet, Orlu, Ornat-Ussat-les-Bains, Orus, Oust, Pailhès, Pamiers, Pech, Péreille, Perles-et-Castelet, Le Peyrat, Le Pla, Le Port, Prades, Pradettes, Pradières, Prat-Bonrepaux, Prayols, Le Puch, Les Pujols, Quérigut, Quié, Rabat-les-Trois-Seigneurs, Raissac, Régat, Rieucros, Rieux-de-Pelleport, Rimont, Rivèrenert, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Roumengoux, Rouze, Sabarat, Saint-Amadou, Saint-Amans, Saint-Bauzeil, Sainte-Croix-Volvestre, Sainte-Foi, Sainte-Suzanne, Saint-Félix-de-Rieutord, Saint-Félix-de-Tournefort, Saint-Girons, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Saint-Jean-de-Verges, Saint-Jean-du-Castillonais, Saint-Jean-du-Falga, Saint-Julien-de-Gras-Capou, Saint-Lary, Saint-Lizier, Saint-Martin-de-Caralp, Saint-Martin-d'Oydes, Saint-Michel, Saint-Paul-de-Jarrat, Saint-Pierre-de-Rivière, Saint-Quentin-la-Tour, Saint-Victor-Rouzaud, Saint-Ybars, Salsein, Saurat, Sautel, Saverdun, Savignac-les-Ormeaux, Ségura, Seix, Senconac, Sentein, Sentenac-de-Sérou, Sentenac-d'Oust, Serres-sur-Arget, Sieuras, Siguer, Sor, Sorgeat, Soueix-Rogalle, Soula, Soulan, Surba, Suzan, Tabre, Tarascon-sur-Ariège, Taurignan-Castet, Taurignan-Vieux, Teilhet, Thouars-sur-Arize, Tignac, La Tour-du-Crieu, Tourtouse, Tourtrol, Trémoulet, Troye-d'Ariège, Unac, Unzent, Urs, Ussat, Ustou, Val-de-Sos, Vals, Varilhes, Vaychis, Vèbre, Ventenac, Verdun, Vernajoul, Vernaux, Le Vernet, Verniolle, Villeneuve, Villeneuve-d'Olmes, Villeneuve-du-Latou, Villeneuve-du-Paréage, Vira, Viviers.

Aude :

Communes de :

Ajac, Albas, Albières, Alet-les-Bains, Antugnac, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Aunat, Auriac, Axat, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, La Bezole, Bouisse, Bourrière, Bourigeole, Le Bousquet, Bugarach, Cailla, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelreng, Caunettes-en-Val, Caunette-sur-Lauquet, Cépie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Corbières, Coudons, Couiza, Counozouls, Cournanel, Courtauly, Coustaussa, Coustouge, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Davejean,

Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Béleugard, Espérasa, Espezel, Fajac-en-Val, La Fajolle, Félines-Termenès, Festes-et-Saint-André, Fontanès-de-Sault, Fontjoncouse, Fourtou, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Galinagues, Gardie, Gincla, Ginoles, Granès, Greffeil, Jonquières, Joucou, Labastide-en-Val, Laderne-sur-Lauquet, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laroque-de-Fa, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Maisons, Malras, Marsa, Massac, Mayronnes, Mazuby, Mérial, Missègre, Montazels, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Monthaut, Montjardin, Montjoi, Mouthoumet, Nébias, Niort-de-Sault, Padern, Palairac, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyrolles, Pieuze, Pomas, Pomy, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Rieux-en-Val, Rivel, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Roquetaillade-et-Conilhac, Rouffiac-des-Corbières, Saint-Benoît, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Colombe-sur-Guette, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Saint-Ferriol, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-Lys, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Salvezines, Salza, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Soulatgé, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourreilles, Trézières, Tuchan, Val-de-Dagne, Val de Lambronne, Val-du-Faby, Valmigère, Véraza, Verzeille, Vigneville, Villardebelle, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villeroze-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.

Haute-Garonne :

Communes de:

Alan, Anan, Antichan-de-Frontignes, Antignac, Arbas, Arbon, Ardiège, Arguenos, Argut-Dessous, Arlos, Arnaud-Guilhem, Artigue, Aspet, Aspriet-Sarrat, Aulon, Aurignac, Ausseing, Ausson, Auzas, Bachas, Bachos, Bagiry, Bagnères-de-Luchon, Balesta, Barbazan, Baren, Bax, Beauchalot, Belbèze-en-Comminges, Benque, Benque-Dessous-et-Dessus, Bezins-Garraux, Billière, Binos, Blajan, Bois-de-la-Pierre, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Bourg-d'Oueil, Boussan, Boussens, Boutx, Bouzin, Burgalays, Cabanac-Cazaux, Canens, Carbonne, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cassagne, Castagnac, Castagnède, Castelbiague, Castelnau-Picampeau, Castéra-Vignoles, Castillon-de-Larboust, Castillon-de-Saint-Martory, Cathervielle, Caubous, Cazarilh-Laspènes, Cazaril-Tambourès, Cazaunous, Cazaux-Layrisse, Cazeaux-de-Larboust, Cazeneuve-Montaut, Cazères, Charlas, Chaum, Chein-Dessus, Ciadoux, Cier-de-Luchon, Cier-de-Rivière, Cierp-Gaud, Cirès, Clarac, Couladère, Couret, Cuguron, Le Cuing, Encausse-les-Thermes, Eoux, Escanecrabe, Escoulis, Esparron, Estadens, Estancarbon, Esténos, Eup, Fabas, Figarol, Fos, Fougaron, Le Fousset, Francazal, Francon, Franquevielle, Le Fréchet, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Fustignac, Galié, Ganties, Garin, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gensac-sur-Garonne, Gouaux-de-Larboust, Gouaux-de-Luchon, Gourdan-Polignan, Goutevernise, Gouzens, Gratens, Guran, Herran, His, Huos, Izaut-de-l'Hôtel, Jurvielle, Juzet-de-Luchon, Juzet-d'Izaut, Labarthe-Inard, Labarthe-Rivière, Labroquère, Lacaugne, Laffite-Toupière, Lafitte-Vigordane, Lahitère, Lalouret-Laffiteau, Landorthe, Lapeyrère, Larcac, Larroque, Latoue, Latour, Latrape, Lavelanet-de-Comminges, Lécussan, Lège, Lescuns, Lespiteau, Lespugue, Lestelle-de-Saint-Martory, Lieoux, Lilhac, Lodes, Longages, Loudet, Lourde, Luscan, Lussan-Adeilhac, Mailholas, Malvezie, Mancieux, Mane, Marignac, Marignac-Lasclares, Marignac-Laspeyres, Marquefave, Marsoulas, Martres-de-Rivière, Martres-Tolosane, Massabrac, Mauran, Mayrègne, Mazères-sur-Salat, Melles, Milhas, Miramont-de-Comminges, Moncaup, Mondavezan, Mondilhan, Montastruc-de-Salies, Montauban-de-Luchon, Montberaud, Montbernard, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Mont-de-Galié, Montégut-Bourjac, Montespan, Montesquieu-Guittaut, Montesquieu-Volvestre, Montgaillard-de-Salies, Montgaillard-sur-Save, Montgazin, Montmaurin, Montoulieu-Saint-Bernard, Montoussin, Montréjeau, Montsaunès, Moustajon, Nénigan, Nizan-Gesse, Oô, Ore, Palaminy, Payssous, Péguilhan, Peyrissas, Peyrouzet, Peyssies, Plagne, Le Plan, Pointis-de-Rivière, Pointis-Inard, Ponlat-Taillebourg, Portet-d'Aspet, Portet-de-Luchon, Poubeau, Proupiary, Puymaurin, Razecueillé, Régades, Rieucazé, Rieux-Volvestre,

Roquefort-sur-Garonne, Rouède, Saccourvielle, Saint-André, Saint-Aventin, Saint-Béat-Lez, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Christaud, Saint-Élix-le-Château, Saint-Élix-Séglan, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Frajou, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Julien-sur-Garonne, Saint-Lary-Boujean, Saint-Laurent, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Mamet, Saint-Marcet, Saint-Martory, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Paul-d'Oueil, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saint-Sulpice-sur-Lèze, Saleich, Salerm, Salies-du-Salat, Salles-et-Pratviel, Salles-sur-Garonne, Saman, Samouillan, Sana, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Savarhès, Sédeilhac, Seilhan, Sengouagnet, Sepx, Signac, Sode, Soueich, Terrebasse, Touille, Les Tourreilles, Trébons-de-Luchon, Urau, Valcabrière, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan,

Gers :

Commune de:

Saint-Blancard

Pyrénées-Atlantiques :

Communes de:

Abidos, Abitain, Abos, Accous, Agnos, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Ahetze, Aïcirits-Camou-Suhast, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Aïnhoa, Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Amendeuix-Oneix, Amorots-Succos, Ance, Andrein, Angaïs, Anglet, Angous, Anhau, Aramits, Arancou, Araujuzon, Araux, Arbérats-Sillègue, Arbonne, Arbouet-Sussaute, Arbus, Arcangues, Aren, Aressy, Arette, Argagnon, Arhansus, Armendarits, Arnéguy, Aroue-Ithorots-Olhaïby, Arrast-Larrebieu, Arraute-Charritte, Arros-de-Nay, Arthez-d'Asson, Artigueloutan, Artiguelouve, Arudy, Asasp-Arros, Ascain, Ascarat, Assat, Asson, Aste-Béon, Athos-Aspis, Aubertin, Audaux, Aussurucq, Auterive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Aydius, Ayherre, Baliros, Banca, Barcus, Bardos, Barraute-Camu, Barzun, Bassussarry, Bastanès, La Bastide-Clairence, Baudreix, Bayonne, Bedous, Béguios, Béhasque-Lapiste, Béhorléguy, Bellocq, Bénéjacq, Béost, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Berrogain-Laruns, Bescat, Bézingrand, Beuste, Beyrie-sur-Joyeuse, Biarritz, Bidache, Bidarray, Bidart, Bidos, Bielle, Bilhères, Billère, Biriadou, Biron, Bizanos, Boeil-Bezing, Bonloc, Borce, Bordères, Bordes, Bosdarros, Bourdettes, Briscous, Bruges-Capbis-Mifaget, Bugnein, Bunus, Burgaronne, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Buziet, Buzy, Cambo-les-Bains, Came, Camou-Cihigue, Cardesse, Caro, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castet, Castetbon, Castétis, Castetnau-Camblong, Castetner, Cette-Eygun, Charre, Charritte-de-Bas, Chéraute, Ciboure, Coarraze, Cuqueron, Denguin, Dognen, Domezain-Berraute, Eaux-Bonnes, Escos, Escot, Escou, Escout, Espelette, Espès-Undurein, Espiute, Espoey, Esquiule, Estérençuby, Estialescq, Estos, Etcharry, Etchebar, Etsaut, Eysus, Féas, Gabat, Gamarthe, Gan, Garindein, Garris, Gelos, Gère-Bélesten, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Goès, Gomer, Gotein-Libarrenx, Guéthary, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurmençon, Gurs, Halsou, Hasparren, Haut-de-Bosdarros, Haux, Hélette, Hendaye, Herrère, L'Hôpital-d'Orion, L'Hôpital-Saint-Blaise, Hosta, Hours, Ibarolle, Idaux-Mendy, Idron, Igon, Iholdy, Ilharre, Irissarry, Irouléguy, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Izeste, Jasses, Jatxou, Jaxu, Jurançon, Juxue, Laà-Mondrans, Laàs, Labastide-Cézéracq, Labastide-Villefranche, Labatmale, Labets-Biscay, Lacarre, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lacommande, Lacq, Lagor, Lagos, Laguinge-Restoue, Lahonce, Lahontan, Lahourcade, Lanne-en-Barétous, Lanneplàà, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Laroin, Larrau, Larressore, Larribar-Sorhapuru, Laruns, Lasse, Lasseube, Lasseubetat, Lay-Lamidou, Lecumberry, Ledeuix, Lée, Léés-Athas, Léren, Lescar, Lescun, Lestelle-Bétharram, Lichans-Sunhar, Lichos, Licq-Athérey, Livron, Lohitzun-Oyhercq, Lons, Loubieng, Louhossoa, Lourdios-Ichère, Louvie-Juzon, Louvie-Soubiron, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Lurbe-Saint-Christau, Luxe-Sumberraute, Lys, Macaye, Maslacq, Masparraute, Mauléon-Licharre, Mazères-Lezons, Méharin, Meillon, Mendionde, Menditte, Mendive, Méritein, Mirepeix, Moncayolle-Larroy-Mendibieu, Monein, Mont, Montaut, Montfort, Montory, Mouguerre, Moumour, Mourenx, Musculdy, Nabas, Narcastet, Narp, Navarrenx, Nay, Noguères, Nousty, Ogenne-Camptort, Ogeu-les-Bains, Oloron-Sainte-Marie, Oraàs, Ordiarp, Orègue, Orin, Orion, Orriule, Orsanco, Orthez, Os-Marsillon, Ossas-Suhare, Osse-en-Aspe, Ossenx, Osserain-

Rivareyte, Ossès, Ostabat-Asme, Ousse, Ozenx-Montestrucq, Pagolle, Parbayse, Pardies, Pardies-Piétat, Pau, Poey-de-Lescar, Poey-d'Oloron, Pontacq, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Précilhon, Rébénacq, Rivehaute, Rontignon, Roquiague, Saint-Abit, Saint-Dos, Sainte-Colome, Sainte-Engrâce, Saint-Esteben, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Faust, Saint-Gladie-Arrive-Muncin, Saint-Goin, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Just-Ibarre, Saint-Martin-d'Arberoue, Saint-Martin-d'Arrossa, Saint-Michel, Saint-Palais, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pée-sur-Nivelle, Saint-Pierre d'Irube, Saint-Vincent, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sames, Sare, Sarpourenx, Sarrance, Saucède, Sauguis-Saint-Etienne, Sauvagnon, Sauvelade, Sauveterre-de-Béarn, Serres-Castet, Sévignacq-Meyracq, Siros, Soumoulou, Souraïde, Suhescun, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Tardets-Sorholus, Tarsacq, Trois-Villes, Uhart-Cize, Uhart-Mixte, Urcoit, Urdos, Urepel, Urrugne, Urt, Ustaritz, Uzein, Uzoz, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx, Vielleségure, Villefranque, Viodos-Abense-de-Bas.

Hauts-Pyrénées:

Communes de :

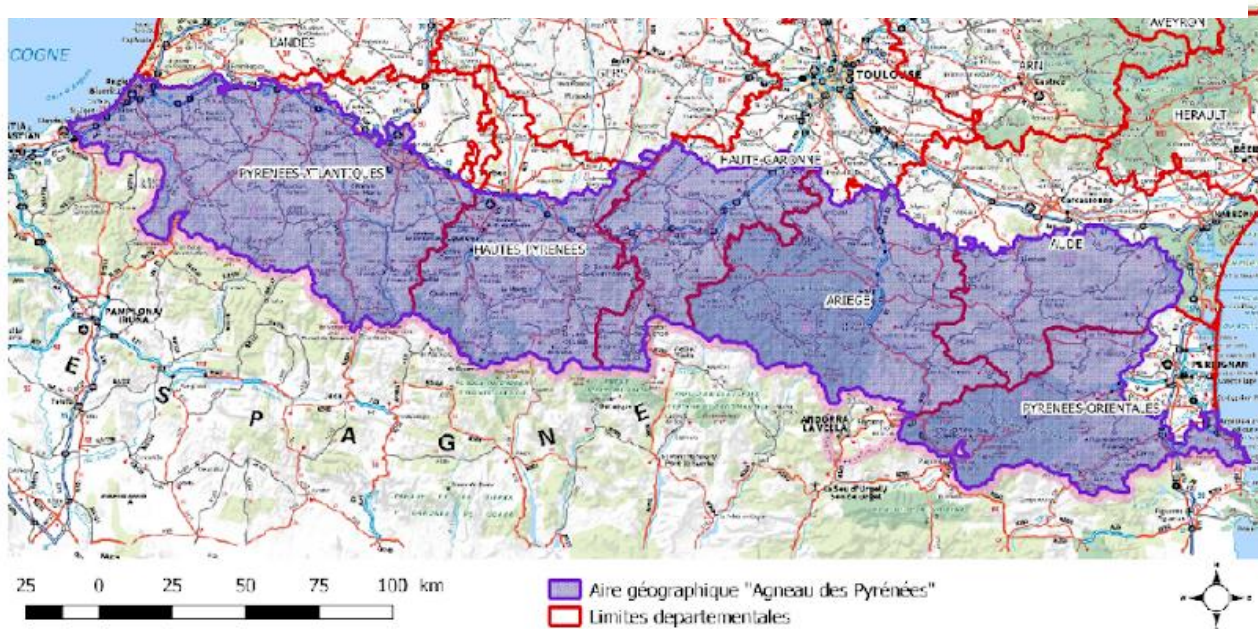
Adast, Adé, Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Allier, Ancizan, Anères, Angos, Les Angles, Anla, Antichan, Antist, Aragnouet, Arbéost, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Aries-Espéan, Arné, Arras-en-Lavedan, Arrayou-Lahitte, Arreau, Arrens-Marsous, Arroquets, Arroquets-ez-Angles, Artalens-Souin, Artiguemy, Artigues, Aspin-Aure, Aspin-en-Lavedan, Asque, Asté, Astugue, Aucun, Aulon, Avajan, Aventignan, Averan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Azet, Bagnères-de-Bigorre, Banios, Barbazan-Debat, Barbazan-Dessus, Barèges, Bareilles, Barlest, Barrancoueu, Barry, La Barthe-de-Neste, Bartrès, Batsère, Bazordan, Bazus-Aure, Bazus-Neste, Beaucens, Beaudéan, Bégole, Bénac, Benqué-Molère, Berbérust-Lias, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Bertren, Bethèze, Betpouey, Bettès, Beyrède-Jumet-Camous, Bize, Bizous, Bonnemazon, Bonrepos, Boû-Silhen, Bordères-Louron, Bordes, Bourg-de-Bigorre, Bourisp, Bourréac, Bramevaque, Bulan, Bun, Burg, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Caharet, Calavanté, Campan, Camparan, Campistrous, Cantaous, Capvern, Castelbajac, Castelnau-Magnoac, Castéra-Lanusse, Casterets, Castillon, Caubous, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chelle-Spou, Cheust, Chèze, Cieutat, Clarens, Créchets, Devèze, Ens, Esbareich, Escala, Esconnets, Escots, Escoubès-Pouts, Esparros, Espèche, Espieilh, Esquièze-Sère, Estaing, Estarville, Estensan, Esterre, Ferrère, Ferrières, Fréchandets, Fréchet-Aure, Fréchou-Fréchet, Gaillagos, Galan, Galez, Gaudent, Gaussan, Gazave, Gazost, Gavarnie-Gèdre, Gembrie, Gènerest, Génos, Ger, Gerde, Germ, Germs-sur-l'Oussouet, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gouaux, Gourgue, Grailhen, Grézian, Grust, Guchan, Guchen, Hauban, Hautaget, Hèches, Hibarette, Hiis, Hitte, Horgues, Houeydets, Ilhet, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Jézeau, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labastide, Laborde, Lagrange, Lalanne, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Lançon, Lanespède, Lanne, Lannemezan, Laran, Lassales, Lau-Balagnas, Layrisse, Lespouey, Lézignan, Lhez, Lies, Lombrès, Lomné, Lortet, Loubajac, Loucrup, Loudenvielle, Loudervielle, Louey, Lourdes, Loures-Barousse, Luc, Lugagnan, Lutilhous, Luz-Saint-Sauveur, Marsas, Mascaras, Mauléon-Barousse, Mauvezin, Mazères-de-Neste, Mazouau, Mérilheu, Momères, Monléon-Magnoac, Monlong, Mont, Montastruc, Montégut, Montgaillard, Montignac, Montoussé, Montsérié, Nestier, Neuilh, Nistos, Odos, Oléac-Dessus, Omex, Ordizan, Orignac, Orincles, Ossen, Ossun, Ossun-ez-Angles, Oueilloux, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ousté, Ouzous, Ozon, Pailhac, Paréac, Péré, Peyraube, Peyrouse, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Poueyferré, Poumarous, Pouy, Pouzac, Préchac, Recurt, Réjaumont, Ricaud, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Lary-Soulan, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Martin, Saint-Pastous, Saint-Paul, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Salles-Adour, Samuran, Sarrac-Magnoac, Sarlabous, Sarp, Sarrancolin, Sassis, Sazos, Ségus, Seich, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Sers, Sinzos, Siradan, Sireix, Sost, Soues, Soulom, Tajan, Thèbe, Thermes-Magnoac, Tibiran-Jaunac, Tilhouse, Tournay, Tramezaïgues, Trébons, Troubat, Tuzaguet, Uglas, Uz, Uzer, Viella, Vielle-Adour, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Vief, Viger, Vignec, Villelongue, Villemur, Viscos, Visker,

Pyrénées-Orientales :

Communes de :

L'Albère, Amélie-les-Bains-Palalda, Les Angles, Angoustrine-Villeneuve-des-Escalades, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Arles-sur-Tech, Ayguatèbia-Talau, Baillestavy, Banyuls-sur-Mer, La Bastide, Bélesta, Bolquère, Boule-d'Amont, Bouleternère, Le Boulou, Bourg-Madame, La Cabanasse, Caixas, Calmeilles, Campôme, Campoussy, Canaveilles, Caramany, Casefabre, Cassagnes, Casteil, Catllar, Caudiès-de-Conflent, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Clara-Villerach, Les Cluses, Codalet, Collioure, Conat, Corneilla-de-Conflent, Corsavy, Coustouges, Dorres, Égat, Enveitg, Err, Escaro, Espira-de-Conflent, Estagel, Estavar, Estoher, Eus, Eyne, Felluns, Fenouillet, Fillols, Finestret, Fontpédrouse, Fontrabieuse, Font-Romeu-Odeillo-Via, Formiguères, Fosse, Fuilla, Glorianes, Ile-sur-Têt, Joch, Jujols, Lamanère, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-de-Carol, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llo, Llupia, Los Masos, Mantet, Marquixanes, Matemale, Maureillas-las-Illas, Maury, Molitg-les-Bains, Montalba-le-Château, Montauriol, Montbolo, Montferrer, Mont-Louis, Montner, Mosset, Nahuja, Nohèdes, Nyer, Olette, Oms, Oreilla, Osséja, Palau-de-Cerdagne, Passa, Le Perthus, Pézilla-de-Conflent, Planès, Planèzes, Porta, Porté-Puymorens, Port-Vendres, Prades, Prats-de-Mollo-la-Preste, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Prunet-et-Belpuig, Puyvalador, Py, Rabouillet, Railleu, Rasiguères, Réal, Reynès, Ria-Sirach, Rigarda, Rodès, Sahorre, Saillagouse, Saint-Arnac, Sainte-Léocadie, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Marsal, Saint-Martin-de-Fenouillet, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saint-Pierre-dels-Forcats, Sansa, Sauto, Serdinya, Serralongue, Sorède, Souanyas, Sournia, Taillet, Tarerach, Targassonne, Taulis, Taurinya, Tautavel, Le Tech, Thuès-Entre-Valls, Tordères, Trévilach, Trilla, Ur, Urbanya, Valcebollère, Valmanya, Vernet-les-Bains, Villefranche-de-Conflent, Vinça, Vira, Vivès, Le Vivier.

AIRE GEOGRAPHIQUE « IGP AGNEAU DES PYRÉNÉES »



4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tous les moyens nécessaires sont mis en œuvre par les différents opérateurs (éleveurs, groupements de producteurs, abatteurs, grossistes et bouchers) afin d'assurer une traçabilité et **garantir, pour chaque pièce de viande commercialisée, son origine géographique.**

Ces dispositions sont résumées dans le tableau suivant.

Tous les opérateurs décrits ci-dessus et intervenant dans l'obtention du produit depuis l'élevage jusqu'à l'étal du boucher, sont **signataires d'une convention** dans laquelle ils s'engagent à respecter les dispositions relatives aux conditions de production et à la traçabilité du produit dans son aire de production.

Origine – Identification – Traçabilité		
Elevage		
Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
Situation géographique	Avant de commencer la production de viande pour l'IGP, la situation géographique de l'éleveur est vérifiée lors de son habilitation et avant signature de la convention d'engagement.	Convention d'engagement Habilitation
Identification du troupeau reproducteur	Toutes les brebis sont identifiées par les boucles EDE .	Boucle EDE
Identification des agneaux	Chaque agneau est identifié dans les 3 jours qui suivent sa naissance avec une boucle pré-numérotée transmise par l'EDE (Etablissement Départemental de l'Elevage). Ce n° est enregistré sur le cahier d'agnelage fourni par le groupement de producteurs. Le cahier comporte les mentions suivantes : <input type="checkbox"/> nom du groupement <input type="checkbox"/> nom de l'éleveur et n° d'adhérent <input type="checkbox"/> n° d'identification des agneaux <input type="checkbox"/> n° des mères <input type="checkbox"/> date de naissance des agneaux <input type="checkbox"/> Observations diverses. Pour chaque agneau, on a la correspondance entre le numéro de l'agneau et celui de sa mère.	Boucle pré-numérotée Cahier d'agnelage
Identification des agneaux triés par l'éleveur	L'éleveur procède au tri des agneaux pour l'IGP à l'aide du cahier d'agnelage afin de vérifier l'âge ; il émet un bon de livraison éleveur sur lequel il indique : <input checked="" type="checkbox"/> son nom et son n° EDE. <input checked="" type="checkbox"/> la date <input checked="" type="checkbox"/> le nombre total d'agneaux livrés <input checked="" type="checkbox"/> les n° d'identification des agneaux pour l'IGP <input checked="" type="checkbox"/> l'âge de l'agneau pour l'IGP le plus âgé et celui du plus jeune	Bon de livraison éleveur

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

	<p>A la fin de la pesée, un ticket de pesée est édité ; il comporte</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> le nom de l'abattoir <input type="checkbox"/> la date et l'heure de l'abattage <input type="checkbox"/> le code ou le nom de l'abatteur <input type="checkbox"/> le n° de lot d'abattage <input type="checkbox"/> pour chaque agneau, le n° de tuerie, le n° EDE de l'élevage, le poids brut et le poids net fiscal <input type="checkbox"/> la mention IGP. <p>Avec le n° de lot d'abattage et le n° EDE de l'élevage, on peut remonter au bordereau de réception et donc aux numéros des agneaux qui composent le lot. Le n° de tuerie de chaque agneau est apposé sur la carcasse à l'encre alimentaire.</p>	
	<p>Avant l'entrée en salle de ressuage, une marque de présélection est apposé sur le flanc gauche de la carcasse à l'encre rouge alimentaire.</p> <p>C'est après le ressuage que la carcasse est définitivement orientée pour l'IGP. La procédure d'identification de la carcasse et de la viande est à partir de ce moment différente suivant que :</p> <ul style="list-style-type: none"> — la carcasse est vendue entière — la carcasse est vendue en découpe ½ gros — la carcasse est vendue en UVCI (Unité de Vente Consommateur Industrielle) 	<p>Marque de présélection</p>

Conditionnement

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
<p>CARCASSE ENTIERE</p> <p>Orientation définitive pour l'IGP</p>	<p>Le technicien habilité en abattoir sélectionne définitivement la carcasse pour l'IGP. Il applique à l'encre alimentaire une marque contenant le sigle ALP sur la carcasse.</p> <p>Il appose également sur la carcasse un CGO (Certificat de Garantie Numéroté). Ce document comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> — le n° du CGO — le n° du lot d'abattage — la date d'abattage — le délai limite de consommation — le lieu d'abattage et de conditionnement <p>Une comptabilité matière/étiquette est tenue par le technicien. Cette comptabilité met en relation le n° du CGO avec le lot d'abattage.</p>	<p>Marque à l'encre rouge alimentaire ALP</p> <p>Certificat de garantie numéroté</p> <p>Comptabilité matière</p>
<p>DECOUPE ½ gros</p>	<p>Le technicien habilité en abattoir sélectionne définitivement la carcasse pour l'IGP. Il applique à l'encre alimentaire une marque contenant le sigle ALP sur chaque morceau qui sera découpé.</p>	<p>Marque à l'encre rouge alimentaire ALP</p>

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

<p align="center">Orientation définitive pour l'IGP</p>	<p>Dans le cas où l'atelier de découpe n'est pas attenant à l'abattoir, l'atelier de découpe doit disposer d'un certificat de cession qui précise le nombre de carcasses cédées, le numéro de lot d'abattage et le poids total.</p> <p>Il appose également sur chaque morceau de découpe une étiquette pré-numérotée Cette étiquette comporte : — le n° de l'étiquette — le lieu d'abattage et de conditionnement</p> <p>Il appose ensuite l'étiquette poids qui comporte : — le n° de découpe — le poids du morceau — la date d'emballage — le délai limite de consommation</p> <p>Le n° de découpe correspond au centième du jour de découpe. Une comptabilité matière/étiquette est tenue par le technicien. Cette comptabilité met en relation le n° de l'étiquette pré-numérotée, le n° du lot d'abattage et le n° du lot de découpe. Un n° de lot de découpe peut renvoyer à plusieurs n° de lot d'abattage.</p>	<p>Certificat de cession</p> <p>Etiquette pré-numérotée</p> <p>Etiquette poids</p> <p>Comptabilité matière</p>
<p align="center">UVCI</p> <p align="center">Orientation définitive pour l'IGP</p>	<p>Le technicien habilité en abattoir sélectionne définitivement la carcasse pour l'IGP. Il applique à l'encre alimentaire une marque contenant le sigle ALP sur la carcasse sur chaque morceau de découpe.</p> <p>Dans le cas où l'atelier de découpe n'est pas attenant à l'abattoir, l'atelier de découpe doit disposer d'un certificat de cession qui précise le nombre de carcasses cédées, le numéro de lot d'abattage et le poids total.</p> <p>Il appose après la découpe sur chaque barquette une étiquette pré-numérotée Cette étiquette comporte : — le n° de l'étiquette — le lieu d'abattage et de conditionnement</p> <p>Il appose ensuite l'étiquette poids/ prix qui comporte : — la dénomination du morceau — le n° de découpe — le poids du morceau — la date d'emballage — le délai limite de consommation — le prix au kg — le prix du morceau</p> <p>Le n° de découpe correspond au centième du jour de découpe. Une comptabilité matière/étiquette est tenue par le technicien. Cette comptabilité met en relation le n° de l'étiquette pré-numérotée, le n° du lot d'abattage et le n° du lot de découpe. Un n° de lot de découpe peut renvoyer à plusieurs n° de lot d'abattage. Un n° de lot d'abattage n'est associé qu'à un seul n° de découpe.</p>	<p>Marque à l'encre rouge alimentaire ALP</p> <p>Certificat de cession</p> <p>Etiquette pré-numérotée</p> <p>Etiquette poids/ prix</p> <p>Comptabilité matière</p>

Expédition

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
Identification des viandes	<p>Sur chaque type de viande conditionnée (carcasse entière, découpe ½ gros, UVCI) est fixé soit son CGO (carcasse entière), soit son étiquette pré-numérotée + son étiquette poids (ou poids/prix pour les UVCI).</p> <p>Sur chaque facture, on retrouve :</p> <ul style="list-style-type: none"> — soit le n° du lot d'abattage pour les carcasses entières — soit le n° du lot de découpe pour la découpe ½ gros et les UVCI <p>Le client conserve les factures où figurent soit le n° du lot d'abattage, soit le n° du lot de découpe. Grâce à la comptabilité matière tenue par l'abatteur, on peut remonter au n° de lot d'abattage et donc aux lots d'agneaux ayant composés ce lot d'abattage.</p>	<p>CGO ou étiquette</p> <p>Facture</p>

Vente au consommateur

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
Vente à la coupe	Au rayon coupe, la viande IGP est identifiée par des piques prix « Agneau de lait des Pyrénées ». Le CGO ou l'étiquette pré-numérotée peuvent être portés à la connaissance du consommateur	<p>Pique prix</p> <p>CGO ou étiquette pré-numérotée</p>
Vente en UVMC	<p>Le magasin peut recevoir une carcasse entière ou de la découpe ½ gros et la découper pour vendre des UVMC (Unité de Vente Consommateur Magasin).</p> <p>Dans ce cas, chaque barquette est identifiée par une étiquette pré-numérotée et une étiquette poids/prix propre au magasin précisant un n° de lot interne.</p> <p>Le magasin tient un registre de découpe reprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> — la dénomination du produit — le n° de lot interne — le n° du lot d'abattage ou de découpe <p>A un n° de lot interne peut correspondre plusieurs n° de lot d'abattage ou de découpe. A un n° de lot d'abattage ou de découpe ne peut correspondre qu'un seul n° de lot interne.</p>	<p>Etiquette pré-numérotée</p> <p>Etiquette poids/prix magasin</p> <p>Registre de découpe magasin</p>

Le schéma suivant illustre la traçabilité de la filière à l'aide d'exemples de documents utilisés
Les reproductions des documents sont supprimées.

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production et d'élaboration de l'IGP « Agneau des Pyrénées » doit établir auprès du groupement une déclaration d'identification en vue de son habilitation.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

L'origine de l'agneau est garantie par l'identification des produits et par un système de traçabilité ascendante et descendante. Cette identification et cette traçabilité sont décrites dans le tableau ci-dessous.

4.1– Tableau de traçabilité

<i>Etape</i>	<i>Méthodes utilisées</i>	<i>Documents associés</i>
Conditions de production sur l'exploitation de naissance		
Race des pères et mères	L'élevage est composé de brebis et de béliers de races éligibles à l'IGP	Registre d'élevage
Alimentation des brebis	Les brebis pâturent au minimum 210 jours dans l'année L'alimentation complémentaire des brebis respecte les exigences en termes de matières premières et additifs autorisés et interdits	Registre d'élevage et/ou factures d'achat d'aliments Étiquettes d'aliments Bon de livraisons Factures d'achat
Qualité des bâtiments d'élevage	Les bâtiments d'élevage disposent d'une bonne ventilation avec des entrées basses et des sorties hautes sans courants d'air sur les animaux. Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum.	Plans des bâtiments Carnet sanitaire
Identification des agneaux	Identification individuelle de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance : apposition par l'éleveur d'une boucle spécifique à l'oreille ou marque au marqueur sur l'agneau comportant un numéro unique d'ordre de naissance. Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : - nom de l'éleveur - n° agneau - date de naissance - n° mère - observations diverses Les agneaux ayant perdu leur identification individuelle avant sevrage ne peuvent être rebouclés et maintenus en IGP que si l'éleveur peut formellement retrouver la mère de l'agneau à la tétée.	Carnet d'agnelage
Alimentation des agneaux	Les agneaux de lait sont nourris exclusivement au lait de sa mère par tétée au pis. Les agneaux dit de boucherie peuvent être complétés avec un aliment respectant les dispositions du cahier des charges.	Factures d'achats d'aliments et/ou matière première Étiquettes Formule et/ou cahier de formulation
Déclassement des agneaux	Les agneaux déclassés sont identifiés via un marquage spécifique	Carnet d'agnelage ou carnet sanitaire
Conditions de production hors de l'exploitation de naissance		

Identification des agneaux	Afin d'assurer la traçabilité, une boucle spécifique supplémentaire est apposée à chaque agneau à son entrée au centre de finition.	
Poids à l'entrée en centre de finition	Pour les agneaux qui passent par un centre de finition, leur poids est contrôlé à l'entrée afin de s'assurer qu'ils respectent les conditions du cahier des charges. Ce registre met en lien le numéro d'identification de l'agneau et son poids à son arrivée.	Registre d'enregistrement des poids individuels
Âges à l'entrée en centre de finition	L'agneau dit de boucherie est un agneau âgé de 60 à 160 jours. Dans le cas de la constitution de nouveaux lots, l'âge de l'agneau le plus vieux parmi tous les lots initiaux est affecté à l'ensemble des agneaux du nouveau lot.	Document de circulation Registre d'élevage
Qualité des bâtiments d'élevage	Les bergeries des centres de finition et des centres d'allotement respectent les mêmes conditions que les bergeries des élevages de naissance : Les bâtiments disposent d'une bonne ventilation avec des entrées basses et des sorties hautes sans courants d'air sur les animaux. Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum.	Plans des bâtiments Carnet sanitaire ou Registre d'élevage
Alimentation des agneaux	Les agneaux de lait ne sont pas nourris hors de leur exploitation de naissance Les agneaux dit de boucherie peuvent être complétés avec un aliment respectant les dispositions du cahier des charges.	Factures d'achats d'aliments et/ou matières premières Étiquettes Formule et/ou cahier de formulation
Déclassement des agneaux	Les agneaux déclassés sont identifiés via un marquage spécifique	Carnet sanitaire
Enlèvement des agneaux		
Enlèvement des agneaux	L'éleveur ou le salarié en exploitation ou en centre de finition trie et sélectionne les agneaux pouvant prétendre à l'IGP. Il établit et signe un document de circulation comportant : - l'identification de l'organisation de producteurs ou le cas échéant l'identification de l'abattoir, - le n° cheptel, - le n° d'identification (n° d'ordre + indicatif de marquage de l'élevage si doublon de n° d'ordre) des agneaux, - le nombre d'agneaux livrés - la date et l'heure d'enlèvement, - l'âge du plus jeune et du plus vieux des agneaux - un marquage spécifique réservé aux agneaux susceptibles de devenir IGP. Dans le cas où tous les agneaux ne sont pas destinés à l'abattage lors de la collecte chez l'éleveur, les lots d'agneaux susceptibles d'être réorientés vers un centre	Carnet d'agnelage ou registre d'élevage Document de circulation Carnet sanitaire

	<p>cédées, le numéro de lot d'abattage, les numéros de CGO des carcasses, et le poids total.</p>	<p>Ou facture et bon de livraison</p>
<p>Orientation des abats en IGP</p>	<p>Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse, pour atteindre une température interne de 3°C avant expédition.</p> <p>Les abats peuvent être regroupés par lot journalier et être identifiés par le numéro de lot d'abattage. Ils peuvent aussi être identifiés par le numéro de pesée individuel d'un agneau.</p> <p>Le conditionnement s'effectue à un moment déterminé, en séries ininterrompues et sans risque de confusion entre abats IGP et abats non IGP.</p> <p>Un registre des abats et des conditionnements mentionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - date d'abattage - le lieu d'abattage - nombre d'abats concernés - date de conditionnement - le lieu de conditionnement - numéro de lot de d'abattage ou numéro de pesée individuel - numéro des étiquettes utilisées - poids conditionné - destination <p>La comptabilité étiquette met en relation le n° de l'étiquette pré-numérotée et le n° du lot d'abattage ou numéro de pesée individuel.</p>	<p>Registre de cinétique de descente en température</p> <p>Registre des abats et des conditionnements</p> <p>Procédures de l'atelier</p> <p>Registre des abats et des conditionnements</p> <p>Comptabilité étiquettes</p>
SURGÉLATION		
<p>Enregistrements</p>	<p>La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la référence au lot d'origine - le poids et le nombre de pièces entrés en surgélation - la date de surgélation - le n° de lot attribué <p>L'atelier de surgélation doit être en capacité de connaître la date d'abattage des articles composant le lot de surgélation. En cas de vente à un atelier de surgélation, la date d'abattage est mentionnée sur la facture de vente.</p>	<p>Registre de surgélation</p> <p>Facture ou registre de découpe ou registre d'abattage</p>

4.2 Enregistrements liés au contrôle des conditions de production

Les éleveurs enregistrent pour l'IGP et tiennent à disposition notamment les informations suivantes :

- les dates d'entrées et de sorties au pâturage du troupeau reproducteur ;

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

- **la nature et les quantités d'aliments produits sur l'exploitation et destinés au troupeau reproducteur, ainsi que l'identification et les surfaces des parcelles ayant servi à leur production ;**
- **l'origine, la nature et les quantités d'aliments achetés destinés au troupeau reproducteur ;**
- **la nature des fourrages et la composition des aliments composés destinés aux agneaux.**

Les responsables de centres de finition enregistrent pour l'IGP et tiennent à disposition des services de contrôle notamment les informations suivantes :

- **la nature des fourrages et la composition des aliments composés destinés aux agneaux ;**
- **le poids d'entrée des agneaux.**

Les responsables de centres d'allotement enregistrent pour l'IGP et tiennent à disposition des services de contrôle notamment les informations suivantes :

- **la nature des fourrages et la composition des aliments composés destinés aux agneaux.**

Obligations déclaratives :

- **déclaration de nombre de brebis engagées dans la démarche au groupement avant le 31 mars de l'année n ;**
- **déclaration nombre d'agneaux abattus conformes à l'IGP et commercialisés en IGP avant le 31 mars de l'année n+1 ;**
- **Pour les agneaux qui passent par un centre de finition, déclaration au groupement du poids d'entrée de tous les agneaux éligibles à l'IGP tous les deux mois.**

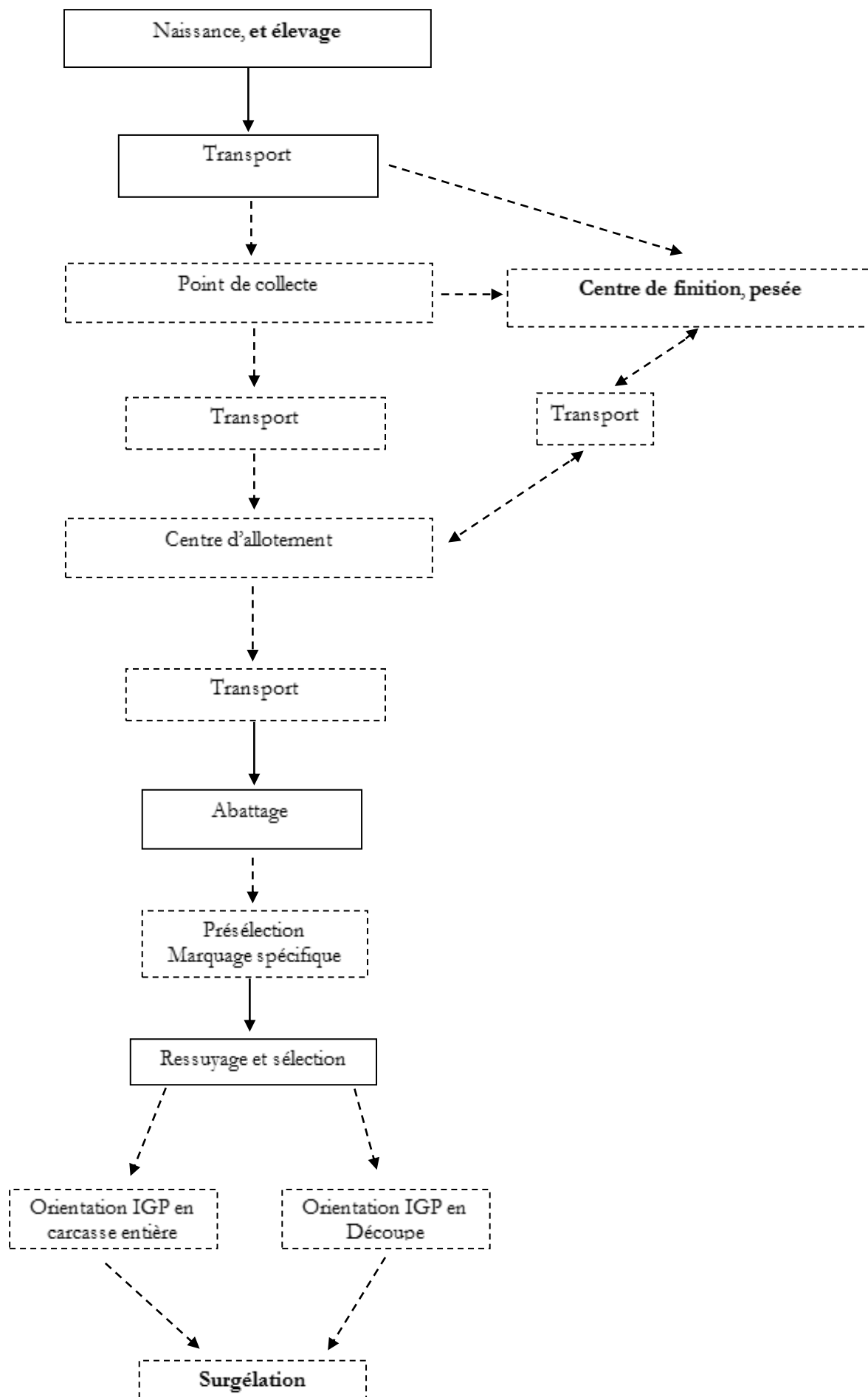
Les documents associés doivent être conservés durant une période minimale de 5 ans.

Cas particuliers :

Les éleveurs fabriquant l'aliment complémentaire des agneaux à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication. Les ressources alimentaires de l'exploitation sont identifiées dans une fiche d'identification des ressources alimentaires.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Schéma de vie



5.1 Elevage

5.1.1 Origine génétique

L'« Agneau des Pyrénées » est issu de reproducteurs mâles et femelles de races locales des Pyrénées : Aure et Campan, Barégeoise, Basco-Béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech tête noire, Manech tête rousse, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise.

L'agneau de lait est issu d'une mère de race laitière (Basco-Béarnaise, Manech tête noire ou Manech tête rousse) ; **son père est issu des races locales précitées**, l'utilisation de race Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Texel est accepté.

5.1.2 Conduite d'élevage

Tout au long de l'année, les brebis alternent des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et de bergerie. Les brebis s'alimentent au moins 210 jours par an au pâturage.

La pâture constitue la base de l'alimentation des brebis ~~laitières~~ pendant les périodes de printemps, d'été et d'automne.

En hiver, l'utilisation de la pâture est fonction des conditions climatiques mais les prairies restent la ressource fourragère prédominante. La complémentation hivernale de la ration se fait à base de fourrages conservés, de céréales en grains (~~maïs, orge, triticale, avoine,...~~), de paille et d'aliments composés.

Lorsque les exploitations n'ont pas les ressources alimentaires et les équipements suffisants pour assurer la finition des agneaux dit de boucherie, il est possible de les regrouper dans un centre de finition à partir de l'âge de soixante jours et après avoir atteint un minimum de 19kg de poids vif, jusqu'à la collecte pour l'abattage.

Afin d'assurer la traçabilité, une boucle spécifique supplémentaire est apposée à chaque agneau à son entrée au centre de finition.

Les bâtiments d'élevage disposent d'une bonne ventilation avec des entrées basses et des sorties hautes sans courants d'air sur les animaux. Pour les agneaux de lait, chaque brebis suitée dispose en bâtiment d'au minimum 1.1 m². Pour l'agneau dit de boucherie, chaque brebis suitée dispose d'au minimum 1.5 m², et chaque agneau sevré dispose de 0.5 m² ; les agneaux évoluent sur une litière végétale sèche. Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum. L'ensemble de ces conditions sont valables chez les éleveurs naisseurs qui finissent eux-mêmes leurs agneaux ainsi que dans les centres de finition et les centres d'allotement.

Les agneaux ne sont pas castrés.

5.1.3 Alimentation

5.1.3.1 Alimentation ~~des mères du troupeau reproducteur~~

Tout au long de l'année, les brebis alternent des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et de bergerie.

Les brebis s'alimentent au moins ~~8 mois~~ **210 jours** par an au pâturage.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

En hiver, l'utilisation de la pâture est fonction des conditions climatiques mais les prairies restent la ressource fourragère prédominante. La complémentation hivernale de la ration se fait à base de fourrages conservés, de céréales en grains (~~maïs, orge, triticale, avoine,...~~), de paille et d'aliments composés.

Les aliments composés sont distribués en complément des fourrages de la ration de base selon les besoins des brebis et sont composés de :

- Grains de céréales, ~~leurs produits et sous-produits~~ **de légumineuses, leurs produits et sous-produits, d'oléagineux, leurs produits et sous-produits** dont tourteaux (arachide, colza, soja, tournesol, lin), et **leurs produits dérivés,**
- **Graines d'oléagineux et produits dérivés** hors source de palme et palmiste
- **Graines de légumineuses et produits dérivés**
- **Autres graines et leurs produits dérivés, fruits, leurs produits et sous-produits**
- Tubercules, racines, ~~leurs produits et sous-produits,~~ **canne à sucre et leurs produits dérivés : les produits dérivés de la canne à sucre et de la betterave sucrière ne doivent pas représenter plus de 5% du poids total de l'aliment composé**
- ~~Aliments déshydratés sous forme de bouchons (fourrages type luzerne)~~ **Luzerne déshydratées sous forme de bouchons**
- **Minéraux et produits dérivés excepté farine d'os déglatinisés et cendre 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, Glycérine, Propane-1,2-diol**

~~Les additifs autorisés par la réglementation en vigueur sont :~~

- **Additifs technologiques**
- **Additifs sensoriels : substances aromatiques**
- **Additifs nutritionnels : vitamines, composés d'oligo-éléments, acides aminés. Produits azotés autorisés par la réglementation en vigueur. L'utilisation d'urée est interdite. L'urée et ses dérivés sont interdits**
- **Additifs zootechniques : améliorateurs de digestibilité, stabilisateurs de la flore intestinale, autres additifs zootechniques**

~~Sur l'exploitation et réalisé par le producteur, est autorisé~~ **Sont autorisés pour constituer la ration :**

- Le mélange entre aliments de la liste ci-dessus, ~~ainsi que~~
- Le mélange d'aliments, ~~réalisé le jour de sa distribution,~~ entre **fourrages** aliments de la ration de base et des aliments de la liste ci-dessus.

à condition que le mélange soit fabriqué ~~le jour même de sa distribution~~ sur l'exploitation.

Sont interdits les mélanges complets, c'est à dire les mélanges entre fourrages et aliments ci-dessus, réalisés hors de l'exploitation.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

~~L'approvisionnement extérieur en aliment mélangé réalisé à partir d'aliments de la ration de base et d'aliments de la liste ci-dessus est autorisé jusqu'au 1er novembre 2011, à condition que son étiquetage indique clairement la liste des constituants, leur origine et leur quantité.~~

Dans l'alimentation du troupeau reproducteur, sont interdits les OGM, les anabolisants, les bêta agonistes et autres substances à effet hormonal ou thyrostatique, les farines de viande ainsi que toute autre protéine d'origine animale

5.1.3.2 Alimentation des agneaux

Avant le sevrage, les agneaux de lait vivent en quasi-permanence avec leur mère dans le même milieu. Les agneaux têtent leur mère soit en prairie lorsqu'ils suivent leurs mères dans les premiers jours de leur naissance, soit en bergerie, mais peuvent être séparés d'elles au cours de la journée notamment lorsque ces dernières sont alimentées.

Les agneaux de lait sont nourris exclusivement au lait de sa mère par tétée au pis. Jusqu'à 45 jours la quantité de lait produit par la mère permet de couvrir 100% des besoins des agneaux.

Le schéma est supprimé.

Il arrive parfois à l'agneau de lait de se saisir de brins de fourrages ou autres aliments qui ne lui sont pas destinés et ce, dans des proportions minimales. Aussi ne faut-il pas confondre ce qui fait partie de son alimentation et ce que l'on doit considérer comme un simple "grignotage" d'aliments dû à la curiosité.

L'agneau dit de boucherie est nourri au lait de leur mère par tétée au pis pendant 60 jours minimum.

~~Les agneaux issus d'allaitement artificiel (défaillance de la production laitière de la mère ou naissance multiple) sont exclus de l'IGP.~~

La base de l'alimentation de l'agneau se fait au lait de sa mère par tétée au pis, cependant l'agneau dit de boucherie peut recevoir une complémentation à base de produits végétaux, minéraux et vitaminiques. Cette alimentation complémentaire est composée de fourrages - hors fourrages conservés par voie humide ou intermédiaire - et de pailles, et d'aliments composés préparés à la ferme ou achetés dans le commerce.

Pendant toute la durée de vie d'un agneau dont la viande est destinée à être IGP « Agneau des Pyrénées » les aliments d'allaitement artificiels sont interdits.

Les aliments composés sont élaborés à partir de :

- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés hors sources de palme et de palmiste
- Graines de légumineuses et produits dérivés
- Tubercules, racines canne à sucre et produits dérivés ; les produits dérivés de la canne à sucre et de betterave ne doivent pas représenter plus de 5% du poids total de l'aliment composé
- Autres graines et produits dérivés
- Luzerne Déshydratée sous forme de bouchons
- Minéraux et produits dérivés excepté les farines d'os 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

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

la fabrication d'acide L-glutamique, Amidon, Amidon pré-gélatinisé, Mono et diglycérides d'acides gras, Propane-1,2-diol

Les additifs autorisés sont :

- **Additifs technologiques : antioxygènes, liants, anti-agglomérants**
- **Additifs sensoriels : substances aromatiques**
- **Additifs nutritionnels : vitamines, composés d'oligo-éléments, acides aminés. L'urée et ses dérivés sont interdits**
- **Additifs zootechniques : améliorateurs de digestibilité, stabilisateurs de la flore intestinale, autres additifs zootechniques**

Pendant toute la durée de vie de « l'Agneau des Pyrénées », les OGM, les anabolisants, les bêta agonistes et autres substances à effet hormonal ou thyrostatique, les aliments d'allaitement artificiels, les farines de viande ainsi que toute autre protéine d'origine animale excepté le lait maternel sont interdits.

Les céréales et dérivés de céréales doivent représenter au minimum 30% du poids total de l'aliment composé.

Pendant toute la durée de vie de l'agneau sont interdits :

- ~~les anabolisants,~~
- ~~les bêta agonistes et autres substances à effet hormonal ou thyrostatique,~~
- ~~les antibiotiques,~~
- ~~les farines de viande, d'os ainsi que toute autre protéine d'origine animale,~~
- ~~Tout aliment autre que le lait maternel.~~

5.1.4 Traitements sanitaires

~~◆ Pour les mères, les producteurs doivent :~~

- ~~suivre les plans sanitaires d'élevage (P.S.E.) acceptés par la Direction des Services Vétérinaires (DSV)~~
- ~~laisser effectuer tout traitement jugé nécessaire par le service technique du groupement.~~

~~Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien et au rétablissement de la bonne santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction.~~

Pour les agneaux **de lait**, aucun traitement sanitaire ou antibiotique n'est toléré. Si un problème sanitaire important nécessite un traitement, l'éleveur avertit son groupement et le note sur son carnet d'agnelage. L'agneau **de lait** est alors exclu de l'IGP.

Pour les agneaux dits de boucherie, aucun traitement médicamenteux n'est administré aux agneaux dans les 7 jours précédant l'abattage.

Les agneaux ne sont pas castrés

5.1.5 Saisonnalité de la production

~~La production d'agneaux de lait des Pyrénées est soumise à une forte saisonnalité. Les agneaux sont abattus entre le 15 octobre et le 15 juin.~~

5.2 Départ des agneaux de l'exploitation Collecte des agneaux

Un agneau **de lait** peut être vendu dès lors qu'il a atteint le poids vif de 9 kg au moins et 16 kg au plus. L'animal peut alors rejoindre le point de collecte.

~~Le transport est réalisé dans les conditions définies par la norme AFNOR NF V 00 051. Les normes d'occupation des véhicules doivent être respectées afin d'éviter l'entassement et la surcharge.~~

Les animaux sont manipulés avec soin lors de l'élevage et particulièrement lors du tri en vue du départ de l'exploitation ceci pour éviter le plus possible toute source de stress. Il est interdit de prendre les animaux par la laine. L'embarquement des agneaux se fait en douceur et l'emploi de bâtons servant à frapper est interdit. Le débarquement se fait également en douceur avec les mêmes précautions qu'à l'embarquement. **Il est interdit d'administrer aux animaux des substances tranquillisantes avant le transport.**

~~A la réception au point de collecte, une sélection s'opère. On trie déjà les animaux non IGP (qui portent une marque de couleur sur le dos et qui sont identifiés sur le bon de livraison) de ceux qui sont IGP. Le technicien écarte du lot IGP ceux qui sont trop chétifs (un palpé lombaire est réalisé en cas de doute, si on sent les apophyses de la colonne vertébrale, l'agneau est déclassé), qui présentent des défauts physiques (boiterie...). Il On tâte l'agneau au niveau des côtes pour vérifier la présence de muscle et on jauge visuellement la couverture adipeuse de l'animal. En général, c'est toujours le même technicien qui réalise cette opération. Son expérience et son savoir faire lui permettent de juger rapidement si l'agneau peut être conforme à l'IGP. Les lots d'agneaux susceptibles de recevoir retenus pour l'IGP sont alors constitués regroupés en lots.~~

~~Quand les quantités collectées diminuent ou que les expéditions sont plus importantes, les agneaux regroupés au point de collecte peuvent être acheminés vers un centre d'allotement où ils seront triés avant de partir à l'abattoir.~~

Lorsque le nombre d'animaux est faible, les agneaux peuvent être regroupés dans un premier temps dans un point de collecte. Cette étape consiste uniquement à décharger des petits lots d'agneaux à ce point de collecte, pour constituer un lot plus important à acheminer vers le centre d'allotement ou le centre de finition ou directement l'abattoir. C'est une mutualisation des transports. Aucune alimentation n'est autorisée en point de collecte.

Dans le cas d'un passage par un centre d'allotement, les animaux non IGP (qui portent une marque de couleur sur le dos et qui sont identifiés sur le bon de livraison) sont triés de ceux qui sont susceptibles d'être IGP. Ceux qui sont trop chétifs et/ou qui présentent des défauts physiques (boiterie...) sont écartés du lot IGP. Les conditions d'alimentation, de logement et sanitaires sont les mêmes en centre d'allotement qu'en élevage.

~~Le temps de transport entre le dernier point de rassemblement des agneaux (centre de collecte ou centre d'allotement) et l'abattoir est de 8 heures au maximum.~~

Le temps de transport entre l'élevage (exploitation de naissance ou centre de finition le cas échéant) et le centre d'allotement est de 12h maximum.

Le temps de transport entre le centre d'allotement et l'abattoir est de 6h maximum.

Le délai de séjour maximal en centre d'allotement est de 96 heures.

Pour l'agneau de lait le délai entre le départ de l'élevage de naissance et l'abattage est au maximum de 24 heures.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Pour l'agneau dit de boucherie, le délai entre le départ de l'élevage (exploitation de naissance ou centre de finition le cas échéant) et l'abattage est au maximum de 120h.

Pour l'agneau dit de boucherie, le délai entre le départ de l'élevage et l'arrivée en centre de finition est au maximum de 48h.

5.3 Abattage

~~Les agneaux sont abattus exclusivement dans les abattoirs agréés CEE et habilités par l'Organisme Certificateur. Les abattoirs sont tenus de respecter la réglementation en matière d'hygiène.~~

~~Toutes les mesures doivent être mises en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible avant et pendant l'abattage.~~

Les animaux sont amenés sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux jusqu'au poste d'étourdissement. L'immobilisation et l'étourdissement se font dans le calme.

Tout doit être mis en œuvre pour regrouper les abattages des lots d'agneaux IGP sur une même demi-journée.

~~L'étourdissement, avant la saignée, est réalisé conformément à la réglementation, par électrocution.~~

Le délai entre le départ de l'élevage et l'abattage est au maximum de 24 heures.

~~Les agneaux de lait sont abattus au plus tard à 45 jours, pour un poids vif de 9 kg minimum et de 16 kg maximum, les agneaux dits de boucherie entre 60 et 160 jours.~~

Une présélection est effectuée via un marquage spécifique, soit à l'aide d'un tampon au niveau de la selle de l'agneau, soit sur l'étiquette de pesée soit au moyen de l'édition d'une étiquette de présélection.

~~La sélection définitive des carcasses pour l'IGP s'opère après le ressuage, L'agent chargé de la sélection vérifie une carcasse réfrigérée. La couleur de la viande et pour l'agneau dit de boucherie l'appréciation correcte de la qualité du gras, sont évalués. ne peut se faire que lorsque la graisse est figée.~~

~~La présentation de la carcasse en écartant~~ Toutes les carcasses présentant des défauts d'arrachage, de souillures, d'hématomes **sont écartées.**

Pour les carcasses déclassées dotées d'une étiquette de présélection, toute identification faisant référence au marquage spécifique réservé aux agneaux susceptibles de devenir IGP est retirée.

~~- Le poids de carcasse -~~ **Les carcasses des agneaux de lait pèsent entre 4,5 et 11 kg, leur état d'engraissement sur la grille EUROP est noté 2 et ou 3 (ciré ou couvert).** La couleur de la viande, **appréciée** ~~Le jugement doit se faire en lumière naturelle ou avec des lampes normalisées, elle doit être de couleur~~ **est blanche** à rosée claire sur l'ensemble de la carcasse. ~~Le gras est blanc à légèrement rosé~~ **devra être et de consistance ferme à l'exclusion des. Les gras mous dits « huileux » et/ou fortement colorés il s'agit donc d'un contrôle de couleur et de texture.** ~~La présentation de la carcasse en écartant toutes les carcasses présentant des défauts d'arrachage, de souillures, d'hématomes.~~

- Les carcasses des agneaux dits de boucherie pèsent entre 13 et 22 kg. Leur conformation sur la grille EUROP est notée R ou O et leur état d'engraissement 2 ou 3 (ciré ou couvert). La couleur de la viande est rosée. Le gras est blanc à légèrement coloré, d'intensité 1 à 2. Il est de consistance ferme ou très ferme, d'intensité 1 à 2.

Pour la couleur du gras :

Echelle d'intensité	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 :

Echelle d'intensité	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

Toutes les carcasses ne répondant pas à ces différents critères sont exclues de l'IGP.

Les carcasses entières d'agneaux de lait des Pyrénées peuvent être présentées de différentes manières. Toutes les présentations ont en commun d'être présentées avec la crépine.

Présentation de la carcasse	Fourchettes du poids carcasse
Sans tête et avec fressure	5 à 10 kg
Sans tête et sans fressure	4,5 à 8,5 kg
Avec tête et avec fressure*	5,5 à 11 kg
Avec tête et sans fressure*	5 à 10 kg

* Présentation prévue pour l'export.

5.4 Découpe et conditionnement

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

Les précautions suivantes sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande IGP :

- l'organisation de l'atelier permet de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits IGP des autres produits.
- la découpe des viandes IGP est effectuée en série à un moment déterminé de la journée ou de la semaine.

L'agneau peut être commercialisé en carcasse, morceaux de **demi-gros** ou en portion consommateur. (UVCI ou UVCM). La découpe et le conditionnement en portion consommateur peuvent être réalisés par l'abatteur ou un atelier de découpe (UVCI) ou par le distributeur (UVCM).

5.5 Caractéristiques des abats

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

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Le conditionnement s'effectue à un moment déterminé, en séries ininterrompues et sans risque de confusion entre abats IGP et abats non IGP.

Seuls sont conservés pour l'IGP les abats ne présentant pas de défauts d'aspect et d'odeur et issus d'une carcasse IGP.

En agneau de lait, les abats peuvent être séparés de la carcasse après sa pesée. En agneau dit de boucherie, 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.

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

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

Les abats sont conditionnés :

- soit en gros en sachets sous vide ou en bacs étanches identifiés,
- soit en UVC en barquettes filmées ou en sachet sous vide.

5.6 Surgélation

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

5.6.1 – Délais de surgélation

Pour la viande, le délai maximum entre abattage et mise en surgélation est de 7 jours.

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

5.6.2 – 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.

5.6.3 - Conditionnement

La date de durabilité minimale (DDM) pour la viande fraîche est de 21 mois maximum.

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

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

5.7 Spécificité de l'aire géographique IGP

5.7.1 Le milieu géographique

~~Le Béarn, la Navarre, la Soule, le Labourd, la Chalosse et l'Élection des Landes, ces deux dernières pour une faible partie, ont concouru à former le département des Basses Pyrénées (ou Pyrénées Atlantiques). Il est ainsi appelé de par sa position à l'extrémité occidentale de la chaîne Pyrénéenne qui diminue graduellement d'altitude en se rapprochant de l'Océan.~~

~~Limite de la France au sud-ouest, ce département est borné :~~

- ~~□ au sud par les Pyrénées qui le séparent de l'Espagne,~~
- ~~□ à l'ouest par le Golfe de Gascogne et l'Océan Atlantique,~~
- ~~□ au nord par les Landes et le Gers,~~
- ~~□ à l'est par le Gers et les Hautes Pyrénées.~~

~~Le terrain est légèrement incliné vers le nord-ouest et généralement accidenté. On y rencontre cependant quelques belles plaines, mais surtout de nombreuses vallées où la nature déploie une grande force de végétation et de riants coteaux, formant du nord au sud un amphithéâtre que couronnent les Pyrénées.~~

Les Pyrénées : un paysage au relief tourmenté

~~Très tourmentés, les Pyrénées Atlantiques présentent 3 aspects différents :~~

- ~~□ une zone montagneuse,~~
- ~~□ des régions de coteaux,~~
- ~~□ trois grandes vallées.~~

◆ *La zone montagneuse*

~~Elle correspond à 2 régions agricoles : la montagne Béarnaise et la montagne Basque. Cette dernière a une altitude inférieure à celle du Béarn et elle va en diminuant d'est en ouest, laissant pénétrer l'influence océanique qui lui confère un climat plus doux.~~

~~Les points communs entre ces deux régions sont d'une part les vallées étroites et encaissées et d'autre part la haute montagne avec ses forêts de hêtres et de sapins et ses pacages où transhument principalement les ovins.~~

◆ *Les coteaux*

~~Ils présentent un relief différent suivant les régions.~~

- ~~— les coteaux entre les gaves et Vic Bilh sont entaillés par des vallées profondes, l'agriculture y est essentiellement orientée vers la vigne.~~
- ~~— les coteaux du pays Basque présentent un relief plus doux, de même que ceux du nord-est qui sont formés de plateaux.~~

~~La culture dominante dans ces deux régions est le maïs.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

En matière d'élevage, les vaches laitières prédominent dans le nord-est alors que le mouton est réparti dans toute la région des coteaux du pays Basque, avec une densité allant en augmentant au fur et à mesure que l'on se rapproche de la montagne

◆ *Les vallées du gave d'Oloron, du gave de Pau et de l'Adour*

Les deux plus riches sont celles du gave d'Oloron et du gave de Pau. Elles sont formées d'alluvions et ont une largeur pouvant varier de 1 à 15 km suivant les endroits.

Les vallées sont utilisées pour les pâturages d'hiver. Les vallées ont en outre une fonction de stockage des fourrages en hiver dans les exploitations.

En fin de printemps, la montée de beaucoup de troupeaux en transhumance libère des prairies de coteaux et de vallées, leur permettant de se régénérer.

L'été, les éleveurs profitent du temps libéré par la transhumance pour faucher l'herbe qui a repoussé autour de leur exploitation principale, et engranger le foin qui sera utilisé l'hiver. Vers la fin de l'été jusqu'à octobre, les brebis redescendent pour regagner l'exploitation, située en vallée, coteaux ou basse montagne, où l'herbe a repoussé. Ils y passeront l'hiver.

L'élevage ovin se rencontre au sud des vallées à proximité de la zone montagneuse. Les vallées sont utilisées pour les fourrages et la culture de céréales, destinés à l'alimentation des ovins.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Du point de vue agricole, le département peut être ainsi divisé en 10 régions:

La zone définie pour l'IGP s'étend sur les huit régions suivantes :

- côte Basque
- Montagne Basque
- Montagne du Béarn, y compris le Canton d'Aucun (HP)
- Vallée de l'Adour
- Vallée du Gave d'Oloron
- Coteaux du Pays Basque
- Coteaux entre les Gaves

5.7.2 Les sols des Pyrénées Atlantiques

La roche mère est d'origine secondaire, plus exactement du crétacé supérieur. Nous la rencontrons dans les basses collines de la côte Basque entre Bayonne et la vallée de l'Adour ; elle s'élargit dans la région de St Palais et de Salies et étend une bande en direction de Pau et d'Oloron vers l'est du département.

Cette roche mère, que l'on appelle « flysch », est formée par des dépôts de schistes marneux, de bancs gréseux et de calcaires marneux.

Dans l'ensemble, les sols sont très pauvres en acide phosphorique et potasse. Ils ont tendance à être acides, ce qui laisse supposer un faible taux de saturation en bases.

La composition granulométrique de la terre fine révèle une majorité de sols riches en argile et en limons (de 30 à 50 %).

La richesse en matière organique est générale : la prairie, l'acidité, le climat et l'altitude se conjuguent pour cela ; cependant cette matière organique reste peu évoluée.

Dans la plupart de ces sols très acides, l'activité biologique est très altérée ce qui entraîne un ralentissement de la décomposition des débris végétaux et de la nitrification. Cette matière organique stockée à l'état brut n'a que très peu d'influence sur le complexe argilo-humique, la structure et la rétention d'éléments nutritifs.

Ces sols permettent le développement de productions fourragères, destinées en partie à l'élevage des ovins.

5.7.3 Un climat océanique

Il se rapproche du type de climat océanique, caractérisé par une forte pluviométrie (plus de 1300 mm) et par une température très douce (12°C en moyenne).

Ces deux faits peuvent s'expliquer à la fois par la proximité de l'Océan et par la présence de la chaîne des Pyrénées qui forment un écran et facilitent les précipitations.

◆ Les précipitations

La pluie est d'autant plus abondante que l'on se rapproche plus avant en amont et plus haut dans les vallées. Elle dépasse deux mètres sur la plupart des sommets basques supérieurs à 1 000 m. Mais le régime de ces pluies est très irrégulier. Les maxima se situent à l'automne et au printemps ; les minima se situent en fin d'hiver et en été.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Le nombre de jours de pluie (160 à 190 jours) est sensiblement le même dans toute la zone mais l'importance des chutes est très variable (près de 200 mm par jour dans des cas extrêmes, mais il n'est pas rare de recevoir de 200 à 250 mm de pluie en 3 ou 4 jours).

Au dessus de 1 500 m d'altitude, plus de la moitié des précipitations tombe sous forme de neige avec de fréquents déneigements favorisés par les vents du sud. En général, cette neige disparaît définitivement vers la fin avril sur les montagnes. Mais ces dates sont variables et des chutes tardives en mai peuvent retarder la transhumance (comme en 1985), tandis que les chutes précoces et inattendues à la fin de l'automne peuvent provoquer une descente précipitée.

◆ **Le vent**

Les crêtes sont souvent balayées par des vents provenant du nord ou du sud ; notamment en automne et en hiver où le Foehn, vent violent, chaud et desséchant, souffle le plus souvent du sud. C'est le vent d'Espagne en Béarn, l'Haizhegoa ou vent du sud en pays Basque.

Les bergers profitent de ce phénomène pour pratiquer l'écobuage (brûlis) sur les versants où les végétaux ligneux sont abondants.

L'ensemble de la région se caractérise en définitive par un régime climatique original marqué par la faiblesse des oscillations thermiques, une très forte pluviosité et une forte nébulosité. Cependant, la prédominance du climat océanique reste la règle dans les montagnes basques. L'influence montagnarde est plus marquée sur les montagnes béarnaises.

5.7.4 Prédominance de l'élevage des ovins sur la zone

L'élevage d'ovins domine partout en raison de leur facilité d'entretien. Cependant, leur prépondérance est plus grande dans les Pyrénées Occidentales que dans les Pyrénées Centrales ainsi que dans les hautes vallées par rapport aux vallées basses.

La carte suivante (département des Pyrénées Atlantiques) présente la répartition des élevages produisant de l'agneau de lait des Pyrénées: 80 % des exploitations sont situées en zone de montagne ou de haute montagne (RGA 2000). 84 % des exploitations sont concentrées sur 4 cantons du pays basque (RGA 2000).

En 2003, on dénombre en Aquitaine 4448 élevages de plus de 10 brebis, 2 sur 3 se situant dans les Pyrénées Atlantiques. Sur les 10 dernières années la diminution du nombre d'élevages, évalué à 24 %, renforce l'importance relative des élevages sur ce département montagneux.

Analysée du point de vue des effectifs ovins, l'importance croissante des Pyrénées est plus forte encore. Les Pyrénées Atlantiques concentrent plus de 80% du cheptel ovin (lait et viande) de notre région.

5.8 Spécificités de l'Agneau de Lait des Pyrénées

5.8.1 Des races locales et des conduites d'élevage propres à la zone

La grande majorité des agneaux sont de race pure et issus des races locales et laitières suivantes dont les spécificités et conduites d'élevage sont explicités ci-dessous.

— Les Béarnaises :

Cette race est adaptée à la transhumance en haute montagne de par sa physiologie et sa morphologie.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

- ◆ Zone de présence — Haute montagne béarnaise et bigourdane
- ◆ Lutte : — Avril, Mai
- ◆ Montée en estive — Mi juin à Septembre
- ◆ Agnelage : — A partir de septembre, octobre jusqu'en Avril /Mai
- ◆ Abattage des agneaux — De fin Octobre à Mai

— **Les Manechs à Tête Noire :**

Elle est adaptée à une montagne de plus faible altitude que la béarnaise. Dans ce système, les agnelles ne sont pas systématiquement mises à la reproduction la première année pour des raisons physiologiques et culturelles (de tradition)

- ◆ Zone de présence — Montagne basque (Soule et Cize)
- ◆ Lutte : — Mai, Juin
- ◆ Montée en estive — Fin juin jusqu'à fin septembre, début Octobre
- ◆ Agnelage : — Novembre à Mai
- ◆ Abattage des agneaux — Fin Décembre à Juin

— **Les Manechs à Tête Rousse :**

C'est avec des mères de cette race que l'on retrouve le plus grand nombre d'agneaux croisés.

- ◆ Zone de présence — Coteaux du pays basque, vallées
- ◆ Lutte : — Mai, Juin pour les adultes, septembre pour les agnelles
- ◆ Agnelage : — Novembre, décembre pour les adultes.
Février, mars pour les agnelles.
- ◆ Abattage des agneaux — Décembre à Juin

En période d'estive, deux conduites sont possibles :

- les surfaces (de proximité) sont suffisantes, les prairies naturelles de l'exploitation sont utilisées
- dans le cas contraire, les animaux pâturent sur des parcours communaux situés dans des pentes ou des zones non mécanisables durant 3 ou 4 mois de l'année.

— **L'utilisation de mâles « races à viande »**

Les agnelles donnent en général des agneaux mal conformés. Le croisement entre ces agnelles et des mâles « races à viande » permet d'améliorer significativement la conformation des agneaux. Cette pratique date du début des années 70.

A cette période, sur le canton de Saint Palais, des producteurs de maïs ont introduit des petites unités d'ovins viande (Charollais, Suffolk, Berrichon) pour des compléments de revenus et une meilleure utilisation des surfaces et du travail (hiver et printemps consacrés aux brebis ; été et automne au maïs).

D'autre part, ces mêmes producteurs de maïs avaient pour habitude de prendre en pension des agnelles de bergers de zone de montagne durant tout l'hiver et le printemps.

De plus, les meilleures femelles du troupeau (qualité et quantité du lait, caractéristiques physiques...) sont mises à la reproduction avec des béliers de races locales. Leurs meilleurs agneaux seront gardés pour le renouvellement du troupeau.

Par contre toutes les femelles qui ne contribuent pas au renouvellement du troupeau sont susceptibles de recevoir des béliers races à viande. Ce n'est pas systématique car c'est très étroitement lié aux choix de l'éleveur.

5.8.2 De l'exploitation à l'abattage : une collecte des agneaux spécifique

L'abattage et la commercialisation des agneaux de lait des Pyrénées présentent des particularités. Des marchés distincts existent sur le territoire de l'Union Européenne mais ne sont pas demandeurs du même type d'agneaux (CF paragraphe sur la production actuelle).

La sélection des agneaux en vif pour chaque marché doit être rigoureuse et adaptée à la destination finale de la viande.

Ainsi dès que les agneaux quittent l'exploitation, ils entrent dans un processus de tri et d'affectation ciblée. L'objectif est de faire abattre dans un abattoir donné les agneaux correspondants au marché de proximité de l'abattoir.

La collecte et le tri des agneaux sont soumis à des contraintes du fait de la dispersion des exploitations et des petits lots d'agneaux à ramasser dans chaque exploitation. Ce temps de collecte et de tri peut prendre jusqu'à 6 heures quand il faut passer dans une cinquantaine d'exploitations pour constituer un lot d'abattage.

Le paysage des Pyrénées avec des petites exploitations dispersées sur l'ensemble du territoire engendre naturellement des contraintes particulières dans la gestion de la filière et notamment concernant la logistique.

Il n'y a pas d'outils d'abattage spécialisés agneaux. Ainsi, tous les abattoirs ne travaillent pas l'après-midi. Les agneaux qui arrivent en début d'après-midi après les temps de collecte, de tri et de transport sont donc abattus le lendemain matin.

C'est une réalité de la filière Agneau de lait des Pyrénées : tous les agneaux ne peuvent pas être abattus le jour même de la collecte.

5.8.3 Une saisonnalité marquée

Le produit est disponible à la vente 8 mois dans l'année seulement.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Le graphe explicite clairement ce phénomène.

Nombre d'agneaux de lait des Pyrénées (sous signe de qualité + standard) abattus pour la campagne 2001/2002

Les agneaux sont abattus entre le 15 Octobre et le 15 Juin. Ils peuvent être commercialisés dès le lendemain de l'abattage et ceci pendant 15 jours. Ainsi la période de commercialisation (période pendant laquelle le consommateur est susceptible de trouver de l'agneau de lait des Pyrénées en magasin) s'étend du 15 Octobre au 1er Juillet.

Cette saisonnalité s'explique par les conduites d'élevage des troupeaux que nous avons précédemment explicitées race par race. La durée de transhumance en montagne, la politique de mise à la reproduction des agnelles et l'utilisation des surfaces fourragères permettent une disponibilité en agneaux de lait sur la période du 15 Octobre au 15 Juin et une forte saisonnalité de la production (45% d'entre eux sont vendus entre le 20 novembre et le 31 décembre).

5.8.4 Age et poids des agneaux : les particularités de l'Agneau de Lait des Pyrénées

Les agneaux sont abattus à 45 jours maximum, pour un poids vif de 9kg minimum et de 16 kg maximum.

Dans les Pyrénées, au delà de 45 jours, les agneaux ne sont plus nourris exclusivement avec du lait maternel. Ce changement de régime alimentaire, se traduit, logiquement par une évolution notable de la qualité du produit. Il apparaît alors comme impossible d'en assurer sa spécificité.

Les tests organoleptiques réalisés par AGROTEC en novembre 2002 montrent que sur l'essentiel des critères du profil sensoriel (arôme agneau, arôme global, caractéristiques gras), il n'existe pas de différence significative entre des viandes issues d'agneaux de lait des Pyrénées âgés de 16, 29 et 35 jours. L'âge de l'agneau, tant qu'il est nourri exclusivement avec le lait maternel, n'est pas un critère qui permet d'anticiper sur les qualités organoleptiques de la viande.

De plus, comme nous l'avons explicité précédemment, les agneaux sont issus de différentes races ayant des conduites d'élevage propres. Le poids de naissance des agneaux est variable selon les races (4 à 5 kg). On estime que la vitesse de croissance des agneaux est sensiblement la même quelque soit la race (environ 300g de gain de poids journalier). A un âge donné, deux agneaux de race différente auront un poids suffisamment différent pour que l'un puisse prétendre à l'IGP et l'autre pas, par exemple.

De ce fait, le critère d'âge minimum à l'abattage est donc peu pertinent pour assurer la régularité des produits et approvisionner les marchés.

Le poids minimum de l'agneau est à contrario un indice intéressant puisqu'il va conditionner le rendement viande des carcasses. En dessous de 9 kg de poids vif, l'agneau ne remplira pas les conditions nécessaires pour la production d'une viande dont la qualité est reconnue comme celle de l'Agneau de lait des Pyrénées.

5.8.5 Une présentation spécifique des carcasses

Les carcasses sont « habillées » avec la crépine.

C'est une présentation traditionnelle que l'on retrouve des deux côtés de la frontière franco-espagnole.

Présentation de la carcasse	Fourchettes du poids carcasse
Sans tête et avec fressure	5 à 10 kg
Sans tête et sans fressure	4,5 à 8,5 kg
Avec tête et avec fressure*	5,5 à 11 kg

Avec tête et sans fressure*	5 à 10 kg
-----------------------------	-----------

*Présentation prévue pour l'export.

5.8.6 Une spécificité de la viande d'agneau de lait

L'agneau de lait des Pyrénées est un produit bien particulier qui se différencie aisément des autres agneaux produits en France (agneaux de boucherie, ce sont des agneaux plus âgés et ayant reçu une alimentation à base de lait maternel et de céréales). L'agneau de lait est issu de races rustiques et locales de brebis laitières. Du fait de son alimentation à base de lait maternel uniquement, sa chair est plus juteuse et légèrement plus grasse que celle d'un agneau de boucherie. L'alimentation lactée et le jeune âge influencent également la couleur de la viande crue qui est blanche ou à peine rosée.

C'est une viande qui se caractérise par sa couleur crue très claire, sa tendreté, une texture peu filandreuse, juteuse. L'agneau de lait des Pyrénées est aussi connu pour son goût d'agneau moins prononcé que les agneaux de boucherie (qui sont abattus plus vieux). En particulier on n'y retrouve pas le goût de « laine » plus ou moins prononcé chez les agneaux de boucherie.

5.9 Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique du produit, la réputation ou une autre caractéristique du produit

5.9.1 La réputation historique

8.3.1.1. De l'origine du produit : la transhumance des bergers basques et Béarnais

La nécessité de s'adapter aux variations saisonnières provoque, entre les plaines Basses de l'Aquitaine et les estives pyrénéennes des déplacements alternatifs du bétail. Mais il faut également tenir compte de l'importance numérique du bétail, de sa qualité et de ses besoins.

La nourriture disponible pour les animaux dans les bas de la vallée ne suffisant pas, il fallait faire pacager le bétail sur les pâturages de moyennes et de hautes altitudes et dans les plaines en hiver pour libérer, pour les cultures, le territoire défriché autour du village.

La montagne permet ainsi de nourrir un troupeau plus important.

Le climat hivernal rude et les faibles quantités de foin engrangées pour cette saison obligeaient les troupeaux à quitter la vallée vers la plaine gasconne ou espagnole.

La transhumance, nécessité vitale en raison de manque d'herbe dans les prés que ce soit en hiver ou en été, est devenue, par les coutumes, une obligation en interdisant en période de transhumance au bétail de rester au voisinage du village.

La présence pastorale de l'homme en montagne, et notamment dans les Pyrénées, remonte au moins à trois millénaires. L'écosystème pastoral est un système écologique centré sur les herbivores transhumants (principalement les ovins). Il est induit par la volonté humaine. Le facteur essentiel qui structure ce système est la mobilité des transhumants. Celle-ci a une cause évidente : il faut utiliser rationnellement l'herbe pour nourrir les animaux et produire.

Historiquement, dans le département des Pyrénées Atlantiques, on distingue deux mouvements principaux : la transhumance estivale et la transhumance hivernale.

La transhumance estivale

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

La transhumance estivale désigne le déplacement des troupeaux des vallées vers les pâturages d'altitude. Elle est de loin la plus importante en effectif. La transhumance hivernale est moins pratiquée (déplacement des troupeaux résidant en montagne vers les régions de plaine).

La pratique de la transhumance estivale induit la saisonnalité de la production d'agneau de lait des Pyrénées.

La conduite d'élevage de races locales, la gestion des surfaces fourragères de la zone amène à produire un agneau de lait avec une forte typicité (cf. Spécificité de l'Agneau de lait des Pyrénées).

Les bergers pyrénéens partent dans les estives dès que les premiers rayons du soleil commencent à faire fondre la neige, rejoignant leur « cayolar » basque ou leur « eujala » béarnais.

L'automne voyait le retour des troupeaux, échelonné selon les espèces, empruntant comme à l'aller les « alchoubides » de la Soule, parfois de simples sentiers.

Quand les bergers « descendaient », ils devaient s'entendre avec les paysans de la plaine et obtenir un pacage, moyennant le paiement de droits ou bien en leur abandonnant le fumier, la totalité de la laine ainsi que la moitié du croît des brebis. Leur séjour dans la Grande Lande leur permettait de se rendre régulièrement dans les petits bourgs les plus proches afin d'écouler les agneaux.¹

8.3.1.2. Le commerce du bétail : les marchés et les foires

Les renseignements les plus anciens que nous avons pu recueillir sont issus de *La vie quotidienne dans les Pyrénées sous l'ancien régime* de Jean-François Soulet.

A cette époque, si la plaine fournissait les « bleds », le vin et des outils (faux, haches), la montagne, en retour, apportait ses cuirs et ses peaux, destinés aux nombreuses tanneries, mégisseries et corroieries des bourgs du piémont, sa laine qui, à elle seule, assurait aux Aspois la dépense du ménage et la paiement des impôts et alimentait en partie les fabriques du plat pays, son beurre, son fromage et surtout son bétail.

Les chevaux, les bœufs, les vaches, les moutons, les brebis et les chèvres des hautes vallées se vendaient dans toutes les plaines alentours, de l'Aquitaine au Roussillon.

Ces animaux formaient aussi la grosse part du commerce avec l'Espagne, notamment les ovins : certains estiment jusqu'à trois cent vingt mille le nombre d'ovins qui passait la frontière pyrénéenne en direction des grandes villes du nord de l'Espagne, à la fin du XVIII^{ème} siècle.

Des marchés réguliers, tenus dans les principaux bourgs des deux versants, et quelques très grandes foires, facilitaient ces transactions. Plusieurs de ces rendez-vous annuels se tenaient dans la montagne même, à Guchen (en Aure), à Gavarnie, ou à Sainte-Christine, à la limite de l'Aragon et du Béarn.

Chaque année, le 25 Juillet, jour de la Saint-Jacques, de longues files d'animaux, guidées par les bergers et les marchands des deux pays, convergeaient vers ce dernier lieu. Désirant tirer avantage des franchises étendues dont jouissait la foire, les Pyrénéens y accouraient en grand nombre. Même affluence aux foires d'automne qui se déroulaient aux débouchés des vallées : à Areles sur Tech, à Saint-Gaudens, à Montréjeau, à Luchon, à Bagnères, à Lourdes, à Mauléon... Celle de la Saint-Martin, à Saint-Béat, durait une vingtaine de jours et attirait, comme celle d'Oloron, une foule énorme venue d'Aragon, de Navarre, de Catalogne et de Gascogne. Deux fois par mois, les grands marchés rassemblaient six mille, sept mille paysans et trafiquants venus de toutes les parties de la Bigorre et des contrées voisines dans un rayon de près de 100 kilomètres.

In *La vie pastorale et agricole dans les Pyrénées des gaves de l'Adour et des Nestes* (1931), Henri Cavailles essaie d'analyser les profonds changements qu'ont subis les échanges de marchandises dans les Pyrénées depuis le début du siècle.

¹ *La vie quotidienne dans les Pyrénées sous l'ancien régime*. Jean-François Soulet.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Il semble en effet que les foires générales aient perdu de leur importance et que les foires locales et les marchés soient également moins actifs et se réduisent de plus en plus aux échanges et au commerce de bétail.

Alors qu'au début du siècle le montagnard portait ces agneaux au marché ou dans les foires, beaucoup de propriétaires de troupeaux vendent aujourd'hui directement à des coopératives qui se chargent de la commercialisation de la viande.

~~L'apparition de l'automobile est également venue accélérer le contact direct du producteur avec l'acheteur. Le marchand de bétail et le boucher en gros parcourent sur leur camion les vallées, visitent en quelques heures les hameaux et villages, cherchent les transactions les plus avantageuses et enlèvent le bétail à domicile.~~

Cependant le montagnard ne peut se passer des marchés et des foires. Il en a besoin pour vendre et acheter son bétail, pour vider à la fin de l'été ses bergeries trop garnies, pour vendre ses animaux jeunes, les agneaux de lait.

~~Les foires au bétail sont donc indispensables, surtout celles de l'automne. Dans chaque vallée, il y a toujours un village ou deux où se font les transactions les plus actives et que fréquentent tous les propriétaires de bétail du voisinage et les acheteurs venus de la plaine ou des vallées voisines. A la lisière de la région montagneuse, des marchés plus généreux où viennent les bêtes et les gens des vallées voisines : Oloron pour les trois vallées béarnaises ; Lourdes et Argelès pour Lavedan ; Bagnères de Bigorre pour Campan et Lesponne.~~

~~Aure et le Louron mènent leur bétail aux foires d'Arreau et de Sarrancolin.~~

~~Vous trouverez en annexe 1 et 1 bis deux témoignages issus de *Foires et marchés dans les Basses-Pyrénées* (Association de la mémoire collective en Béarn), dont un souligne l'importance de la foire aux agneaux.~~

~~8.3.1.3. Quelques repères historique dans la production d'agneau de lait en
Pyrénées Atlantiques du XII^{ème} - au XX^{ème} siècle~~

Les Pyrénées Atlantiques ont accueilli les premiers troupeaux lors de la révolution néolithique vers 300 ans avant Jésus Christ. Les ovins, le « petit bétail », sont les animaux de troupeau qu'il est le plus aisé de déplacer, surtout dans des paysages de montagne. Pour les besoins de la transhumance et au regard des conditions climatiques et géographiques, les ovins ont donc été très tôt adoptés par les bergers et paysans basques et béarnais.²

~~Aux XII^{ème} - XIII^{ème} siècles : l'agneau, un met délicat~~

~~Au portail de la cathédrale de Sainte Marie d'Oloron, l'une des voussures surmontant le tympan consacré à la déposition de Croix, traite un thème d'apparence profane : la préparation d'un grand banquet seigneurial³. D'un bout à l'autre de la voussure défilent sous nos yeux, en une série de tableaux, tout l'arsenal de la cuisine béarnaise à travers les âges dont un gigot d'agneau.~~

~~Les documents d'alors ne font malheureusement que peu état de l'agneau de lait des Pyrénées. Ils indiquent clairement que la viande de boucherie était réservée aux jours de fête. La coutume voulait que, pour les mariages, les baptêmes et les services funèbres, priorité était donnée à la viande de boucherie, la plus nobles et la plus recherchée, comme celle de l'agneau.~~

² *Essai sur l'histoire de la transhumance dans les Pyrénées Atlantiques*. Jean-François Bladé. Revue de Gascogne. Tome 15. 1874.

³ *Alimentation et Cuisine en Béarn. Tradition culinaire et gastronomie à la cour des Béarn-Navarre*. Pierre Tucoo-Chala

~~L'agneau de lait des Pyrénées, s'il ne faisait pas alors l'objet d'une réelle « production », constituait déjà une richesse certaine, puisque c'était un met que l'on ne consommait qu'en de grandes occasions.~~

~~Aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles : la grande importance de l'élevage à travers la « gasaille »⁴~~

Telle était l'importance de l'élevage à cette époque que la plupart des obligations étaient payables soit en argent soit en bétail (clause « pagar en diers o en dierades »).

Les brebis faisaient l'objet d'un contrat de gasaille : le preneur s'engageait à entretenir les bêtes, à les garder ou à payer à ses frais un pasteur. Il est responsable de leur perte de 1 à 3 ans.

Dans des contrats de location (comane), le loyer était stipulé en argent ou en nature. Si le loyer était en nature, il comprenait un nombre déterminé d'agneaux. Dans un contrat de location de 60 brebis, conclu en 1494 pour 3 ans, le loyer annuel est stipulé à 7 agneaux, soit une somme de 7 sous par agneau livrable au jour anniversaire du contrat. Ailleurs, pour 61 brebis, le loyer est fixé à 22 agneaux, 3 quartarros de laine, 3 fromages et 1 agneau tardif.

Ainsi, l'agneau est dans les Pyrénées une source non négligeable de richesses et ces revenus secondaires servent presque exclusivement aux échanges ou pour les marchés de Noël, de Pâques et autres fêtes.

~~XIX^{ème} – XX^{ème} siècle : une relative expansion de la production⁵~~

Au début du XIX^{ème} siècle, les pyrénéens ont dû choisir de nourrir les brebis plutôt que les moutons car c'était s'orienter vers une forme plus moderne de vie pastorale ayant pour but la vente intensive de très jeunes agneaux de boucherie et la production de fromage, surtout sur le versant septentrional.

La principale source de richesse des vallées, c'était la vente du bétail sur pied. C'est là le véritable commerce montagnard car il n'exige pas d'aptitudes spéciales ni d'outillage. Les animaux se transportent eux-mêmes et aucune route n'est nécessaire. Les premiers marchands de bétail furent, n'en doutons pas, des bergers transhumants. Les bergers d'Ossau et d'Aspe qui transhumaient vers la Garonne vendaient une partie des agneaux qui naissaient au cours des migrations hivernales.

Dès l'apparition des transports automobiles, il a commencé à vendre des animaux de plus en plus jeunes. L'agneau devient alors une véritable « production » de l'élevage. Qu'il s'agisse d'Ossau, d'Aspe, de Barèges, de Campan et d'Aure, les vallées font naître des agneaux et s'en défont le plus tôt qu'elles peuvent. Ce n'est qu'exceptionnellement qu'elles les engraisent avant de les livrer au commerce. Ces agneaux ne sont nourris que du lait de leur mère, comme ceci fut toujours le cas. En Aspe et en Ossau, les agneaux sont vendus très jeunes, entre trois et six semaines. La plupart des ces animaux, achetés sur place de décembre à avril par des bouchers qui parcourent les villages, sont abattus dans les agglomérations de la plaine sous-pyrénéenne. Un nombre assez considérable est expédié, par les gares, vers Dax et Bordeaux.

⁴ *Vie rurale et pratique juridique en Béarn au XIV^e et XV^e siècle*. Pierre Luc. 1943

⁵ *La vie pastorale et agricole dans les pyrénées des gaves de l'Adour et des Nestes*. Henri Cavaillés. 1931

~~Le bétail pyrénéen a connu, au XIX^{ème} siècle, un véritable « boom », dû à la période 1840-1860 qui fut, pour l'industrie laitière, une période de grande prospérité. Mais en Aspe, en Ossau et en Barétous, la laine n'était qu'un produit accessoire. Les produits essentiels étaient, le lait que l'on transformait en fromage et l'agneau. Le petit bétail est donc resté stable et relativement important.~~

En Espagne, les besoins en viande et en fromage ayant centuplé de Bilbao à la frontière française, le paysan s'est mis à augmenter le nombre de ses brebis.

Après 1910, on voit apparaître un peu partout dans les Pyrénées des fromageries de Roquefort. N'ayant plus suffisamment de lait dans le Massif Central, Roquefort choisit de s'implanter dans les Pyrénées Atlantiques.

C'est en 1902 que fut installée à Tardets la première fromagerie dans la zone montagneuse où elle utilise le lait des brebis qui ne transhumant pas en hiver. Cette production est très forte en pays basque.

La période d'activité des fromageries correspond à l'époque où les brebis, ayant mis bas leurs petits et les ayant nourris pendant quelques semaines, il devient possible de vendre les agneaux de boucherie et de continuer à traire les brebis en employant leur lait à la production de fromage. Cette période commence du 15 décembre au 1^{er} mars et s'arrête début mai, au moment de l'exode des troupeaux vers les hauts pâturages.⁶

~~En outre, comme les paysans se sont mis à sevrer très tôt agneaux et agnelles afin de vendre le plus de lait possible, ils ont avancé d'autant l'époque des accouplements et celle de la naissances de agneaux.~~

En vallée de Baztan, c'est seulement vers août septembre que le paysan se met à vendre pour la boucherie des agneaux qu'il ne conserve pas et qui ont alors 6 mois.

Dans les vallées principales, les agneaux sont vendus à 20 ou 30 jours. Mais dans la vallée de Baztan, chaque année, on vend 12 000 à 14 000 agneaux aux maquignons de saint Sébastien et de Pampelune. A Hasparren, on en tue une dizaine de milliers de janvier à fin mars, qui sont expédiés dans des paniers à Biarritz, Bayonne ou Bordeaux.

⁶ *Les modes de vie dans les Pyrénées Atlantiques Orientales*. Théodore Lefèbvre.1933.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

	<i>Bovins</i>	<i>Ovins</i>
Baretous	4 538	14 830
Aspe	4 310	30 838
Haut d'Ossau	3 761	25 182
Bas d'Ossau	5 754	7 483
Azun	4 021	20 857
Argeles	5 372	16 754
Adour supér.	4 112	12 520
Aure supér.	5 817	9 602
Aure infér.	947	3 480
Louron	2 481	5 907

Effectifs en 1892

En 1975 commencent les premières exportations en carcasse vers l'Italie. L'agneau de lait des Pyrénées vient en substitution à la viande de chevreau, et ce consécutivement à la décapitalisation du cheptel caprin italien.

Autre marché important à l'export : l'Espagne. Les besoins en viande d'agneau de lait et de fromage ont quintuplé en un siècle, de Bilbao à la frontière. Les productions espagnoles n'ont pas augmenté aussi vite que les besoins, créant une demande forte pour les produits français et en particulier pour l'agneau de lait des Pyrénées.

5.9.2 La réputation actuelle de l'Agneau de lait des Pyrénées

8.3.2.1. Notoriété de l'Agneau de lait des Pyrénées

Depuis la seconde moitié du XXème siècle, l'économie de la production ovine basée autrefois sur le triptyque fromage viande laine et peau a évolué. Les nombreux marchés locaux ont disparu, le commerce des fromages et de la viande a définitivement pris la suprématie sur celui de la laine et des peaux. Les éleveurs ovins sont devenus des producteurs de lait et d'agneaux de lait des Pyrénées. La composante principale du revenu des exploitations est le lait. Cependant le produit viande est une composante significative du chiffre d'affaires d'ovin. En effet l'agneau de lait représente entre 25 et 30% du produit ovin, selon les systèmes d'exploitation (annexe 2).

Regroupés dans l'association CHOURIA dès 1987 pour défendre leur intérêt et promouvoir la viande de qualité de l'agneau de lait des Pyrénées, trois groupements de producteurs (AXURIA, CAOSO et LUR BERRI) et le négociant leader sur le marché de l'agneau de lait du moment, ont créé une charte qualité. Cette démarche donnera naissance en 1988 à la marque CHOURIA, Agneau de lait des Pyrénées, qui répond à un cahier des charges précis.

Ce nom de marque est né de la contraction de deux mots basques « axuria » qui signifie agneau et « xuria » qui signifie blanc. Sous cette marque, près de la moitié des agneaux produits dans les Pyrénées sont commercialisés. Elle rencontre un succès immédiat dans les boucheries et restaurants haut de gamme des grandes villes françaises. Elle permet surtout de reconquérir le marché français.

En 1989 la confrérie de l'agneau de lait des Pyrénées est créée. La naissance de cette confrérie donna lieu à un événement fortement médiatisé avec la présence de personnalités de grande notoriété (Pierre PERRET), de chefs renommés tels GUERARD, DUTOUNIER, ARAMBIDE, DAGUIN. Les personnalités (du monde sportif, politique, spectacle) intronisés dans la confrérie jurent fidélité à l'agneau de lait des Pyrénées. Il s'agit par ces manifestations de faire connaître le produit et lui donner des lettres de noblesse. (annexe 3)

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Rapidement, le besoin de démarquer la production avec un signe officiel de qualité s'est fait ressentir. Celui-ci est obtenu en 1992. Cela se traduit par la naissance de trois nouvelles marques exploitées dans le cadre de ce label : AXURIA pour la boucherie traditionnelle, BASKARI pour les GMS (grandes et moyennes surfaces) et AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES pour les deux circuits de distribution.

Le consommateur d'agneaux de lait des Pyrénées est principalement un citadin de la région parisienne et des grandes villes. C'est un amateur de viande fine et goûteuse et il classe l'agneau de lait des Pyrénées dans la catégorie des viandes traditionnelles festives au même titre que les fruits de mer, le poisson, le gibier, les volailles grasses (dinde, chapon)... Produit festif, il est surtout consommé lors des fêtes de Noël et de Pâques.

Aujourd'hui comme hier, en France et à l'étranger, la notoriété de l'agneau de lait des Pyrénées reste associée étroitement à une qualité gustative particulière, liée à un mode d'élevage spécifique.

La reconnaissance de l'Agneau de Lait des Pyrénées comme fleuron de la gastronomie française se traduit depuis des années par la confiance des plus grands chefs. Le meilleur ambassadeur est sûrement le cuisinier Alain DUCASSE (chef cuisinier reconnu dans le monde entier, de Paris à New York et de Turin à Tokyo, il est à la tête de deux restaurants parmi les plus prestigieux : le Louis XV à Monaco et le restaurant Alain Ducasse à Paris. Ces deux hauts lieux de la gastronomie française affichent respectivement trois étoiles au guide Michelin). Dans son ouvrage « Rencontres Savoureuses, petit traité de l'excellence française », il consacre un chapitre à l'agneau de lait des Pyrénées et en parle dans ces termes « j'affectionne tout particulièrement l'agneau de lait des Pyrénées. Sa chair exprime la douceur du lait jusque dans sa dimension mystique. Dans la Bible, l'agneau symbolise l'innocence, le triomphe de la vie sur la mort, la résurrection. On retrouve un peu de cela quand on croque cette viande : la tendresse maternelle, un léger goût d'épice comme la promesse d'un paradis. ». L'agneau de lait des Pyrénées a sa place dans chacun de ses livres de cuisine. Ainsi dans son « Grand Livre de cuisine », 2001, sur 22 recettes autour de l'agneau, 6 sont consacrées aux agneaux de lait et 3 sont spécifiques à l'agneau de lait des Pyrénées.

On retrouve de l'agneau de lait des Pyrénées sur les plus grandes tables. Sa saisonnalité en fait un produit recherché particulièrement bien mis en valeur

Autre référence en gastronomie française, le magazine Gault et Millau. En mars 1993, le magazine organise une dégustation à l'aveugle au carré des Feuillants à Paris. Parmi les meilleurs agneaux français, l'Agneau de Lait des Pyrénées a obtenu la meilleure note (8,6 / 10) avec une appréciation qui se passe de commentaires « petite côte de lait, rose pâle à l'odeur tendrement grillée, viande délicate, délicieuse, fondante avec la jutosité et le petit gras qu'il faut pour le goût ».

Il s'agit de faire connaître le produit au plus grand nombre par des actions y concourant. Ainsi un syndicat agricole des Pyrénées Atlantiques organise durant la saison de l'agneau de lait en divers points du département des soirées ouvertes à tous, de dégustation de l'agneau de lait des Pyrénées (annexe 4).

Certaines qualités de l'Agneau de Lait des Pyrénées sont particulièrement reconnues. Ainsi les notions de tendreté et de délicatesse de la viande sont souvent mises en exergue. Dans « Valeurs actuelles » du 11 mars 1995, la chronique sur le restaurant « Au Bascou » est particulièrement explicite : « Nous avons du déguster quelques troupeaux d'agneaux tout au long de notre vie dont de sublimes prés-salés, mais l'agneau de lait d'Axuria est probablement un des plus exquis, des plus fondants que nous ayons eu au bout de nos fourchettes ».

De même dans « L'esprit du Sud Ouest », printemps 1998, p.36 « leur (Agneau de Lait des Pyrénées) chair plus encore que celle du Pauillac, présente un rose très pâle. D'une exquisite finesse, elle devient fondante à la cuisson ; selon l'expression consacrée, elle « se mange à la cuillère ».

Tous les types de presse consacrent des articles à la spécificité de l'Agneau de lait des Pyrénées, aussi bien la presse gastronomique, que la presse quotidienne (France Soir, mars 1994, Bon comme un agneau « l'avis du pro (Christian Le Lann) sur l'Agneau de Lait des Pyrénées : Très goûteux, l'un des meilleurs), ou que la presse people (Ici Paris, Avril 2004).

La notoriété de l'agneau de lait des Pyrénées est donc acquise dans les grandes villes et auprès de la grande restauration par le savoir faire des acteurs de la filière.

8.3.2.2. Potentiel de développement

L'Aquitaine reste la 1^{ère} région productrice française d'agneaux de lait avec 46 % du tonnage national réalisé sur son territoire (issus à 99 % de la production de l'aire de l'IGP). Evaluée en milliers de têtes, la production d'agneaux de lait atteint 60 % de la production nationale. La différence de niveau entre ces deux indicateurs de production est liée à la part importante, notamment vers l'Espagne, d'animaux exportés vifs.

En 2003, le territoire de « l'agneau de lait des Pyrénées » englobe 476 533 brebis mères laitières produisant près de 390 000 agneaux.

80% de la production est exportée. Les deux plus gros clients sont l'Espagne (90%) et l'Italie (10%). Les autres pays (Belgique, Allemagne, Suisse..) réalisent des volumes plus anecdotiques.

Avec 215 000 agneaux produits, le taux de pénétration des 4 OP sur le département est de 55%. Plus de 60% de la production des OP est exportée, essentiellement vers l'Espagne.

Parmi ces 215 000 agneaux une grande majorité peut prétendre à l'IGP. A ce jour, 28 000 agneaux sont commercialisés sous signe de qualité sur le territoire français. En 2004, 287 points de vente français commercialisaient de l'agneau de lait des Pyrénées. Il s'agit de boucheries traditionnelles, de GMS et de restaurants. On les retrouve sur toute la France, principalement sur les Pyrénées Atlantiques, les Landes et la région parisienne.

Les produits sous signe de qualité sont présents sur les étals pendant une durée plus courte que les agneaux standards, accentuant ainsi la forte saisonnalité qui marque ce marché particulier.

Les agneaux sont ventilés selon leur poids sur des débouchés différents, comme l'explique le tableau suivant :

		Poids carcasse (poids vif)	
Agneau de Lait des Pyrénées 4,5 à 11 kg de carcasse	Catégorie 1	4,5 à 6 kg (9 à 10,5 kg)	Gigot faiblement rebondi Couleur de la viande rose blanc, nacré pour le gras
	Catégorie 2	6 à 11 kg (10.5 à 16 kg)	Gigot rebondi La couverture adipeuse est plus marquée qu'en catégorie 1 au niveau des muscles dorsaux et sur la face intérieure des gigots. Couleur de la viande rosée, blanche pour le gras

Chaque type d'agneau répond à la demande d'un marché spécifique (catégorie 1 pour le marché espagnol, catégorie 2 pour le marché français)

L'Espagne est un marché traditionnel pour l'Agneau de lait. Il présente les caractéristiques suivantes :

- demande d'agneaux plus jeunes que le marché français et présentant une couleur de viande bien claire ;
- la réception en vif est dominante et privilégiée ;
- présentation traditionnelle des carcasses avec la tête.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

On estime la production d'agneaux de lait des Pyrénées sous signe officiel de qualité à près de 170 000 agneaux par an dès que l'IGP sera obtenue.

5.9.3 — L'Agneau de lait des Pyrénées, un produit lié à son territoire

L'agneau de lait des Pyrénées est issu de méthodes de production, et de savoir faire liés au territoire :

► L'aire géographique présente des conditions de relief et de climat particulières et adaptée à l'élevage ovin laitier).

Tous les éléments semblent réunis pour expliquer le développement de l'élevage et en particulier celui des ovins sur ce territoire :

- un relief varié, souvent escarpé, peu propice aux grandes cultures et bien adapté à l'élevage d'animaux transhumants tels que les ovins. Le relief est utilisé en élevage ovin en fonction des saisons.
- des sols permettant de développer des cultures fourragères, base de l'élevage, notamment dans les vallées.
- des précipitations importantes permettant l'entretien et le renouvellement des prairies sur une grande partie de l'année.

► Les races locales traditionnelles sont adaptées aux conditions rencontrées dans la région de production, notamment en ce qui concerne les conduites d'élevage.

Les races locales de brebis laitières utilisées (Manech tête rousse, Manech tête noire et Basco Béarnaise) sont particulièrement adaptées à ce territoire. Elles ne se trouvent, sur le versant nord des Pyrénées, que sur l'aire géographique de production délimitée. L'élevage de ces brebis constitue un trait dominant de l'agriculture de cette partie des Pyrénées et en particulier des zones difficiles, bien arrosées.

Ces races se sont particulièrement adaptées au relief des Pyrénées Atlantiques, et à ses particularités (estives, zones intermédiaires, vallées). L'épaisseur de leur laine leur permet de vivre dehors la majeure partie de l'année. Elles constituent un véritable enjeu économique, valorisant au mieux le terroir basque et béarnais et permettant aux éleveurs de se maintenir dans des systèmes agro-pastoraux viables.

► L'alimentation provient principalement de l'aire géographique

Le relief offre un étagement de la végétation qui est utilisée en fonction des saisons et caractérise la conduite de l'élevage ovin, particulier pour cette production. Du fait de cette utilisation du relief, l'alimentation donnée aux brebis provient principalement de l'aire géographique :

- Les vallées ainsi que les secteurs cultivables des coteaux produisent les cultures fourragères et les céréales apportées aux brebis
- La montagne et les coteaux sont en herbe ; les brebis peuvent ainsi être alimentées au moins huit mois de l'année sur les pâturages.

► Ainsi, la présence d'un élevage ovin laitier dans l'aire de l'IGP est fortement liée aux caractéristiques du milieu géographique, favorables à cette production.

Cet élevage laitier conduit à la production d'agneaux. Grâce aux qualités laitières de leur mère, ces agneaux sont alimentés uniquement au lait maternel dans les premières semaines de vie. Ils sont abattus très jeunes, avant sevrage, le reste de la lactation étant utilisé pour la production fromagère, notamment l'AOP Ossau Iraty.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

► Cette conduite amène à la production d'agneaux particuliers, présentant des caractéristiques en termes de conformation et de tendreté de la viande. Couleur crue très claire, sa tendreté, une texture peu filandreuse, juteuse, ces caractéristiques dues à leur jeune âge d'abattage et à leur alimentation lactée.

► Aujourd'hui comme hier, en France et à l'étranger, la notoriété de l'agneau de lait des Pyrénées reste associée étroitement à une qualité gustative particulière, liée à un mode d'élevage spécifique enraciné dans son territoire. On retrouve de l'agneau de lait des Pyrénées sur les plus grandes tables. Sa saisonnalité en fait un produit recherché particulièrement bien mis en valeur.

Le lien à l'origine de l'« Agneau des Pyrénées » est fondé sur sa réputation et sur sa qualité de viande blanche à rosée suivant son âge, caractéristique d'une alimentation à base du lait maternel et fruit du savoir-faire des éleveurs d'ovins dans les Pyrénées.

L'utilisation des races de brebis pyrénéennes laitières et allaitantes particulièrement adaptées à ce territoire, confère à ces agneaux peu conformés un état d'engraissement de 2 ou 3 (ciré ou couvert).

6.1 Spécificités de l'aire géographique

Les Pyrénées sont caractérisées par des zones de montagne d'altitude variable, et des zones de piémont. Le relief a une forte influence sur le climat. On trouve dans les Pyrénées un climat de montagne avec des hivers rigoureux et des étés bien ensoleillés. Sur le piémont soumis à un climat océanique, dégradé vers l'Est, la pluviométrie est importante et bien répartie dans l'espace offrant une large palette de ressources herbagères, valorisée depuis des siècles par l'élevage de brebis.

Ces conditions de milieu, en altitude, avec une pluviométrie importante, un ensoleillement suffisant, et des températures rigoureuses en hiver mais douces en été permettent une pousse d'herbe en adéquation avec la pratique du pastoralisme.

L'activité pastorale de l'homme dans les Pyrénées remonte à plus de sept mille ans. Du fait des pentes importantes en montagne et sur le piémont, une majorité des parcelles est propice au pâturage, notamment en estive. L'élevage via le pastoralisme est la solution la plus adaptée pour valoriser au mieux ces herbages, c'est pourquoi on retrouve dans les Pyrénées une forte proportion d'élevages de ruminants, notamment de bovins et d'ovins. Ce système ne peut fonctionner qu'avec des races adaptées à leur territoire.

On retrouve l'élevage ovin tout au long de la chaîne pyrénéenne grâce à la prépondérance des surfaces herbagères. Les gradients climatiques et notamment pluviométriques entre les différents secteurs de l'aire expliquent le développement et la différenciation de trois races laitières et de sept races allaitantes bien adaptées aux spécificités locales.

Le relief offre un étagement de la végétation qui est valorisé en fonction des saisons par la conduite de l'élevage ovin. L'écosystème pastoral est historiquement un système centré sur les herbivores transhumants afin d'utiliser rationnellement l'herbe de montagne, complétée des fourrages et de céréales hors période hivernale.

Historiquement la transhumance était généralisée. Aujourd'hui elle est minoritaire. En effet, l'arrivée des prédateurs, les contraintes foncières, les difficultés d'embauche d'un berger, ont compliqué cette pratique. Cependant, même pour les troupeaux qui ne transhument pas, l'étagement de la végétation reste primordial dans la conduite d'élevage. Il peut conduire dans certains cas, à des échanges de ressources fourragères et céréaliers entre les opérateurs du piémont et de la montagne.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Les brebis de races pyrénéennes sont rustiques, adaptées aux variations climatiques et à la mise en estive dans les pâturages de montagne. Elles sont encore aujourd'hui principalement présentes dans l'aire. Du fait de leur rusticité, elles ont une morphologie adaptée à la marche, avec des longues et fines pattes, et sont plutôt légères.

Traditionnellement, plusieurs catégories de produits carnés ovins sont élaborées et commercialisées dans les Pyrénées. La production d'agneaux jeunes a pris une place importante : *« Les Pyrénées restent encore essentiellement un pays naisseur, c'est-à-dire produisant de jeunes animaux, veaux ou agneaux, destinés à l'abattage immédiat ou à l'engraissement en plaine » Taillefer, 1974.* Et ceci est renforcé dans le cas de la production laitière, la brebis devant être mise à la traite dans un délai raisonnable.

L'engraissement des agneaux est également une pratique traditionnellement développée dans le massif des Pyrénées, le plus souvent dans les systèmes allaitants dont le seul revenu réside dans la vente de l'agneau qui doit donc être engraisé sur place afin d'en tirer le meilleur parti. Néanmoins, de par la dispersion des exploitations de montagne et le faible potentiel de production de fourrages et d'aliments de finition dans ces zones, certains agneaux dit de boucherie sont traditionnellement « finis » hors de leur élevage de naissance, dans un centre de finition.

6.2 Spécificité du produit

« L'Agneau des Pyrénées » possède une viande rosée, voire rosée claire suivant son âge, caractéristique d'une alimentation à base du lait maternel.

- L'agneau de lait, pèse entre 4,5 et 11 kg carcasse, son état d'engraissement sur la grille EUROP est noté 2 ou 3 (ciré ou couvert). Du fait de son alimentation à base de lait de sa mère par tétée au pis, il présente une couleur de la viande crue qui est blanche à rosée claire.
- L'agneau dit de boucherie est élevé et engraisé en bergerie. Il pèse entre 13 et 22 kg carcasse. Sa conformation sur la grille EUROP est notée R ou O et son état d'engraissement 2 ou 3 (ciré ou couvert). Il accompagne parfois sa mère dans les pâturages mais il ne s'agit pas d'un agneau broutard. Cet agneau qui est allaité au minimum 60 jours par sa mère puis dont l'alimentation sera complétée par la suite par des céréales. Il aura une viande rosée et un gras blanc à légèrement coloré de consistance ferme à très ferme.

6.3 Lien causal

« L'Agneau des Pyrénées » est issu de méthodes de production et de savoir-faire liés au territoire :

L'aire géographique présente des conditions de relief et de climat particulières et adaptées à l'élevage, notamment ovin.

L'ensemble pyrénéen combinant la haute montagne et son piémont favorise le développement de l'élevage et en particulier celui des ovins. Son relief et son climat variés permettent une complémentarité entre les zones de montagnes et de coteaux :

- Zones de montagne peu propices aux grandes cultures et bien adaptées au pastoralisme.
- Zones de piémont permettant de développer des cultures fourragères,

Les brebis s'alimentent au moins sept mois de l'année sur les pâturages, en montagne et sur les coteaux en herbe.

Les races locales traditionnelles sont adaptées aux conditions rencontrées dans la région de production, notamment en ce qui concerne les conduites d'élevage.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Les races locales de brebis laitières et allaitantes utilisées (Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-béarnaise, Tarasconnaise, Aure et Campan, Castillonnaise, Montagne noire, Lourdaise, Rouge du Roussillon, Barègeoise) sont particulièrement adaptées à ce territoire. Elles sont toutes issues des Pyrénées, et sont aujourd'hui principalement élevées dans leur bassin d'origine.

De par leur rusticité, ces races ont permis le maintien d'exploitations agricoles sur des territoires difficiles, à travers des systèmes agro-pastoraux viables car elles peuvent s'adapter aux contraintes pédoclimatiques du milieu pyrénéen. L'étagement de la végétation est utilisé en fonction des saisons et caractérise la conduite de l'élevage ovin pyrénéen.

L'utilisation de races locales et rustiques pyrénéennes induit des pratiques en cohérence avec la prise en compte des différentes caractéristiques de ce territoire conduisant à une grande dispersion des exploitations : problèmes d'isolement, accessibilité de la ressource fourragère, difficultés de collecte). Des agneaux qui découlent d'un système d'élevage adapté à un milieu particulier.

Les particularités et la diversité des conditions de milieu au sein de la chaîne pyrénéenne ont permis à dix races ovines de se développer. Chacune de ces dix races parfaitement adaptées à son territoire et aux conduites d'élevage pyrénéennes amènent à la production d'agneaux particuliers, qui seront faiblement conformés et peu de gras.

Les brebis laitières sont traitées, ce qui nécessite de les séparer de leur agneau quand celui-ci est encore jeune. La pousse de l'herbe sur ce territoire leur permet d'avoir un lait remplissant l'ensemble des besoins nutritionnels des agneaux, qui ne recevront aucune autre alimentation que le lait de leur mère par tétée au pis. La viande de cet agneau de lait sera, de fait, claire, blanche à rosée claire.

Les brebis allaitantes ne sont pas traitées, elles sont donc la plupart du temps avec leurs agneaux pendant soixante jours minimum, le temps pour l'agneau de développer un système digestif de ruminant et de passer d'une alimentation lactée à une alimentation à base de fourrages et de céréales. Cette alimentation en deux phases et l'âge de l'agneau, ni trop jeune, ni trop âgé, permet d'obtenir une viande de couleur rosée.

Les éleveurs ont conservé leurs systèmes d'élevages, permettant de produire ces deux types d'agneaux qui sont reconnus et appréciés :

« J'affectionne tout particulièrement l'agneau de lait des Pyrénées. Sa chair exprime la douceur du lait jusque dans sa dimension mystique. Dans la bible, l'agneau symbolise l'innocence, le triomphe de la vie sur la mort, la résurrection. On retrouve un peu de cela quand on croque cette viande : la tendresse maternelle, un léger goût d'épice comme la promesse d'un paradis » Rencontres Savoureuses, petit traité de l'excellence française, Alain Ducasse, édition Plon, 1999.

« Six à sept générations, spécialistes de l'agneau et du mouton des Pyrénées forment l'entreprise Fourcade. L'agneau des Pyrénées à Tarbes est de notoriété publique, le père de Léon Fourcade envoyait sans marque déposée de l'agneau à Paris. » La qualité agro-alimentaire dans les Pyrénées, édition transhumance, 1994.

En 1989 est créée la confrérie de l'agneau de lait des Pyrénées. Depuis les années 80, les producteurs pyrénéens se sont regroupés et organisés afin de valoriser leurs produits (par la marque Chouria à l'Ouest, une réflexion sur l'agneau Primeur Pyrénées dans les Pyrénées centrales). En 2007, la marque commerciale « Agneau des Pyrénées » est créée dans les Pyrénées centrales.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

L'origine, les caractéristiques et les conditions d'obtention de "l'Agneau de lait des Pyrénées" seront contrôlées par l'organisme certificateur CERTISUD.

Cet organisme certificateur, accrédité sous le numéro 7 0006 et agréé par l'Etat sous les numéros LA 19 et CC 09, répond aux exigences de la norme européenne EN 45011.

CERTISUD
70, avenue Louis Sallenave
64 000 PAU
Interlocuteur : Julien LACAZE
Tel. : 05 59 02 35 52
Fax : 05 59 84 23 06
E-mail : certisud@wanadoo.fr

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

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy - TSA 30003 – 93555 Montreuil 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

Les produits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Agneau de lait des Pyrénées » sont étiquetés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

L'indication géographique sera signalée sur l'étiquette par la mention "Agneau de lait des Pyrénées".

Sauf cas exceptionnel, le logo « Indication Géographique Protégée » sera apposé sur les étiquetages éléments de communication

Nonobstant les règles générales d'étiquetage, l'étiquetage du produit comprend :

- la dénomination protégée « Agneau des Pyrénées » dans le même champ visuel que le logo IGP ;
- la mention « IGP » à côté de la dénomination protégée ;
- Pour l'agneau de moins de 45 jours élevé selon les conditions prévues dans le cahier des charges, il est possible d'ajouter la seule mention suivante : « Agneau de lait ». La taille des caractères des termes « IGP « Agneau des Pyrénées » ne peut être inférieure aux deux tiers de celle des caractères de la mention « Agneau de lait ».

La mention « Agneau de lait » ne doit pas être placée côte à côte avec la dénomination protégée « Agneau des Pyrénées » pour éviter toute confusion avec cette IGP.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Le pays d'origine « France » placé dans le même champ visuel que la dénomination protégée « Agneau des Pyrénées » et le logo IGP.

En outre, les références au terme « Pyrénées » ne peuvent pas être traduites.

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 sur l'aire géographique	Localisation des communes de l'élevage, et le cas échéant du centre de finition, dans une commune de l'aire géographique de l'IGP	Vérification visuelle et documentaire
Race	Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco béarnaise	Vérification visuelle et documentaire
Race de la mère	Agneau de lait : Basco Béarnaise, Manech tête rousse, Manech tête noire Agneau dit de boucherie : Aure et Campan, Barégeoise, Basco Béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech Tête noire, Manech Tête Rousse, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise	Vérification visuelle et documentaire
Race du père	Agneau de lait : Aure et Campan, Barégeoise, Basco-Béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech tête noire, Manech tête rousse, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise, Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Texel Agneau dit de boucherie : Aure et Campan, Barégeoise, Basco-Béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech tête noire, Manech tête rousse, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise	Vérification visuelle et documentaire
Alimentation	Brebis : au moins 8 mois 210 jours de pâturage Agneau de lait : au lait maternel de sa mère par tétée au pis exclusif Agneau dit de boucherie : au lait de sa mère jusqu'à 60 jours minimum par tétée au pis avec une complémentation respectant les dispositions du chapitre « Alimentation des agneaux » du cahier des charges	Vérification visuelle et documentaire et ou/ analytique
Poids des agneaux à l'entrée en centre de finition	Poids des agneaux égal ou supérieur à 19kg	Vérification documentaire et/ou mesure

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties lors de sa séance du 28 janvier 2020

Age à l'abattage	<p>Agneau de lait : Agneau âgé de 45 jours maximum</p> <p>Agneau dit de boucherie : agneau âgé de 60 à 160 jours</p>	<p>Vérification visuelle et documentaire</p> <p>Ticket de pesée</p>
Conformation de la carcasse et couleur de la viande	<p>Agneau de lait : entre 4,5 à 11 kg de poids carcasse. Etat d'engraissement 2 ou 3 (ciré ou couvert). Couleur blanc à rosée claire de la viande.</p> <p>Agneau dit de boucherie : 13 et 22 kg de poids carcasse. Conformation R ou O, état d'engraissement 2 ou 3 (ciré ou couvert). Couleur rosée de la viande. Le gras est blanc à légèrement coloré et de consistance ferme à très ferme.</p>	<p>Vérification visuelle et documentaire et /ou mesure</p> <p>Ticket de pesée</p>