

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

AGNEAU DU PERIGORD



Demande présentée par **I'A.R.E.O.V.L.A**

Europarc 3 Avenue Léonard de Vinci
☎ 05.56.00.84.50- 📠 05.56.81.92.80
e-mail : areovla@herbivores-aquitaine.com

Novembre 2009

SOMMAIRE

| | | |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <u>1</u> | <u>PRESENTATION ET MOTIVATIONS DU GROUPEMENT DEMANDEUR</u> | <u>4</u> |
| 1.1 | L'AREOVLA, STRUCTURE FEDERATRICE DE LA FILIERE OVINE EN AQUITAINE | 4 |
| 1.2 | LA SECTION « AGNEAU DU PERIGORD » DE L'AREOVLA | 5 |
| 1.3 | LES MOTIVATIONS : POURQUOI UNE DEMANDE D'IGP AGNEAU DU PERIGORD ? | 6 |
| <u>2</u> | <u>DESCRIPTION DU PRODUIT</u> | <u>8</u> |
| 2.1 | NOM DU PRODUIT | 8 |
| 2.2 | TYPE DE PRODUIT | 8 |
| 2.3 | DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE | 8 |
| 2.3.1 | CARACTERISTIQUES DES AGNEAUX | 8 |
| 2.3.2 | CARACTERISTIQUES DES CARCASSES | 9 |
| 2.3.3 | CARACTERISTIQUES DES PRODUITS COMMERCIALISES | 9 |
| <u>3</u> | <u>DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</u> | <u>10</u> |
| 3.1 | DEFINITION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE | 10 |
| 3.1.1 | SITUATION DU PERIGORD EN FRANCE | 15 |
| 3.1.2 | CARTE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE : LE PERIGORD | 16 |
| 3.2 | DESCRIPTION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE | 17 |
| 3.2.1 | LE PERIGORD : UN RELIEF PEU ACCUSE MAIS TRES ACCIDENTE | 18 |
| 3.2.2 | DES SOLS EXCESSIVEMENT DIVERS ET GENERALEMENT PAUVRES | 19 |
| 3.2.3 | UN CLIMAT GLOBALEMENT TEMPERE MAIS TRES IRRÉGULIER | 21 |
| 3.2.4 | UNE REGION RURALE ET EXCENTREE | 22 |
| 3.2.5 | UN TERROIR A VOCATION D'ELEVAGE RUSTIQUE | 23 |
| <u>4</u> | <u>ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT AGRICOLE EST ORIGINAIRES</u> | <u>25</u> |
| <u>5</u> | <u>DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT AGRICOLE</u> | <u>38</u> |
| 5.1 | SCHEMA DE VIE | 38 |
| 5.2 | ELEVAGE | 39 |
| 5.2.1 | ORIGINE GENETIQUE | 39 |
| 5.2.2 | MODE DE CONDUITE DU TROUPEAU REPRODUCTEUR | 39 |
| 5.2.3 | CONDUITE ALIMENTAIRE DU TROUPEAU | 40 |
| 5.2.4 | CONDUITE ALIMENTAIRE DES AGNEAUX | 40 |
| 5.2.5 | CHOIX DES AGNEAUX A COMMERCIALISER | 43 |
| 5.3 | CONDITIONS DE TRANSPORT ET D'ATTENTE AVANT ABATTAGE | 43 |
| 5.4 | ABATTAGE | 43 |

| | | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.5 | SELECTION FINALE DES CARCASSES..... | 45 |
| 5.6 | DECOUPE ET CONDITIONNEMENT | 46 |
| 6 | <u>ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE</u> | 47 |
| 6.1 | LA QUALITE SPECIFIQUE DE L'AGNEAU DU PERIGORD..... | 47 |
| 6.2 | LA QUALITE LIEE A L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE ET AUX SAVOIRS- FAIRE..... | 48 |
| 6.2.1 | DE LA PERIGORDE AUX RACES ACTUELLES | 48 |
| 6.2.2 | DES SYSTEMES D'ELEVAGE ECONOMES ET VALORISANT LES PARCOURS | 51 |
| 6.2.3 | UNE CONDUITE DES REPRODUCTEURS ADAPTEE AUX CONTRAINTES LOCALES..... | 53 |
| 6.2.4 | DES AGNEAUX FINIS EN BERGERIE..... | 56 |
| 6.3 | LA NOTORIETE DU PRODUIT | 59 |
| 6.3.1 | PRESENCE DES OVINS EN PERIGORD : UNE LONGUE HISTOIRE..... | 59 |
| 6.3.2 | UNE ECONOMIE IMPORTANTE AU 20EME SIECLE..... | 62 |
| 6.3.3 | UNE NOTORIETE LIEE A LA GASTRONOMIE..... | 65 |
| 6.3.4 | VERS UNE RECONNAISSANCE DE LA QUALITE | 68 |
| 6.4 | LA PRODUCTION ACTUELLE ET LES PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT | 70 |
| 7 | <u>REFERENCES DE L'ORGANISME DE CONTROLE.....</u> | 74 |
| 8 | <u>ETIQUETAGE.....</u> | 74 |
| 9 | <u>LES 10 BONNES RAISONS DE SOLLICITER UNE IGP POUR L'AGNEAU DU PERIGORD</u> | 74 |
| 10 | <u>CONCLUSION GENERALE</u> | 75 |

1 PRESENTATION ET MOTIVATIONS DU GROUPEMENT DEMANDEUR

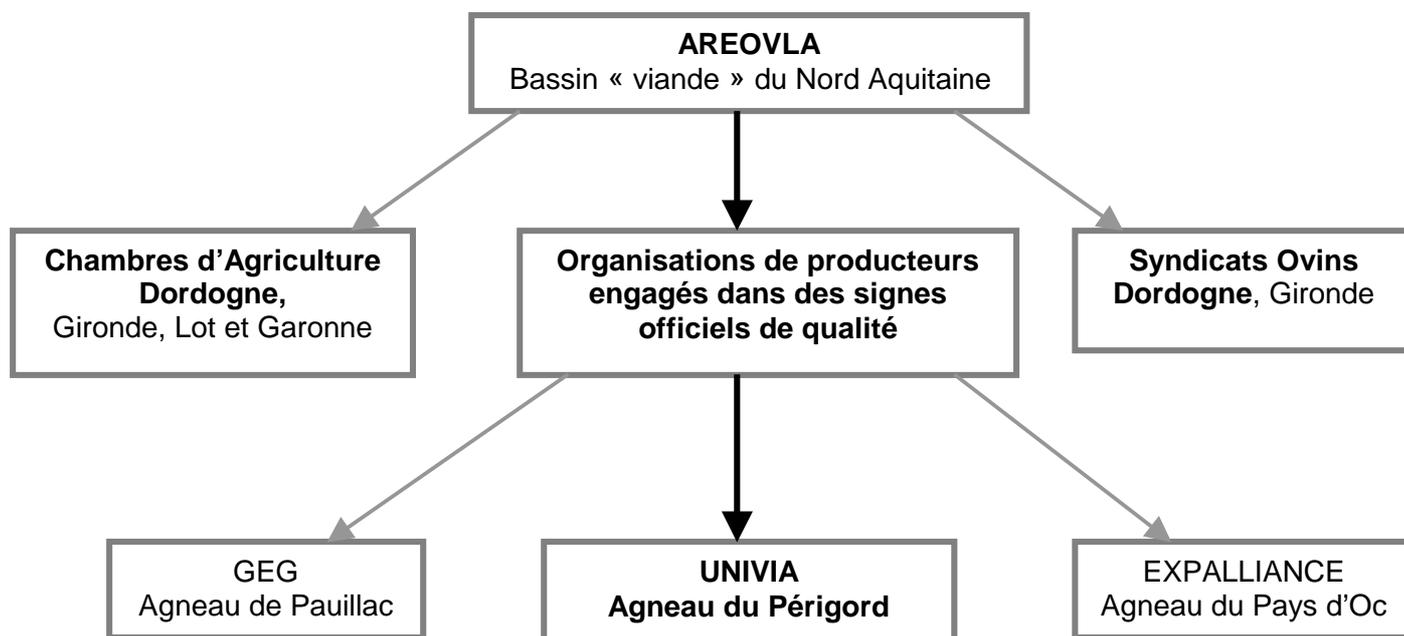
1.1 L'AREOVLA, structure fédératrice de la filière ovine en Aquitaine

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.

En Aquitaine, deuxième région ovine française, le cheptel ovin se répartit sur 2 bassins de production distincts. Au nord de la région, se trouve l'essentiel du cheptel ovin viande tourné vers la production d'agneaux de qualité (*cf organigramme*). Au sud, c'est l'élevage de brebis laitières qui prédomine pour produire du lait pour le fromage et des agneaux de lait.

Chaque bassin de production a un fonctionnement et une organisation qui lui sont propres. Ces schémas se retrouvent au sein de l'AREOVLA.

L'organigramme suivant présente succinctement les structures membres de l'AREOVLA pour le bassin « viande » du Nord Aquitaine.



(Sur le schéma, en caractères gras les structures qui interviennent dans l'IGP Agneau du Périgord)

1.2 La section « Agneau du Périgord » de l'AREOVLA

La section « Agneau du Périgord » a été créée lors de l'Assemblée Générale Extraordinaire de l'A.R.E.O.V.L.A. du 12 Juillet 2000. 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.

| Amont de la filière | | Aval de la filière |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Organisation de producteurs</i> | <i>Organisations professionnelles agricoles et services</i> | <i>Entreprises</i> |
| UNIVIA <i>Suivi et encadrement technique des éleveurs engagés dans l'IGP. Mise en marché des agneaux vifs</i> | Chambre d'Agriculture 24 <i>Suivi technique et économique des éleveurs ovins sur la zone</i> | ARCADIE <i>Abattage des agneaux, mise en marché et distribution des carcasses</i> |
| <div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;"> <p>240 éleveurs engagés en démarche qualité sur plus de 1000 présents sur la zone Périgord</p> <p>Centre de collecte basé à Thiviers</p> <p>Potentiel 2004 : 17700 agneaux</p> </div> | Syndicat ovin 24 <i>Appui aux éleveurs, concertation et échanges entre les professionnels ovins</i> | <div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Abattage des agneaux à l'abattoir de Thiviers <i>(il existe 2 autres abattoirs sur la zone : Bergerac et Ribérac)</i></p> <p>Commercialisation dans 63 points de vente <i>(à 90% en boucherie traditionnelle, le reste au rayon traditionnel des grandes surfaces)</i></p> </div> |
| | Association pour la promotion et la défense de l'agneau de qualité d'Aquitaine <i>Création de la marque « Agneau du Périgord »</i> | |
| | CREO <i>Centre de Recherche et d'Expérimentation Ovine</i> | |
| | GENETIC'A <i>Coopérative d'insémination</i> | |
| | GDS 24 <i>Suivi sanitaire des élevages</i> | |

Les opérateurs impliqués directement dans la gestion du dossier IGP « Agneau du Périgord » sont :

- UNIVIA (suivi des agneaux de l'exploitation à l'abattoir, gestion de la partie Amont de la filière)
- ARCADIE (suivi des carcasses de l'abattage à la commercialisation, gestion de la partie Aval de la filière).

Les agneaux sont commercialisés sous une marque « **Agneau du Périgord** »



AGNEAU
DU
PERIGORD

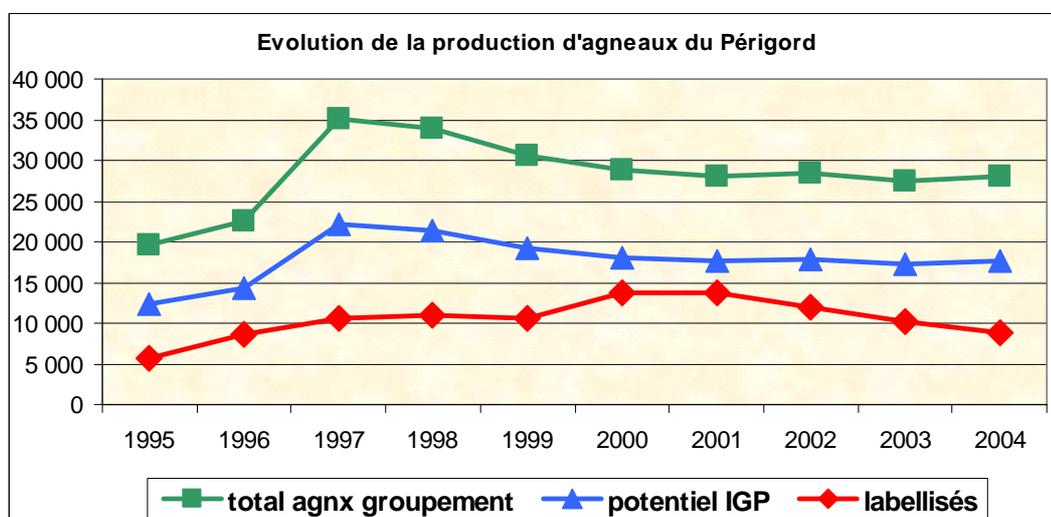
1.3 Les motivations : pourquoi une demande d'IGP Agneau du Périgord ?

Dans le Périgord, la production agricole est traditionnellement une production privilégiant la qualité plutôt que les volumes. La production d'agneaux n'échappe pas à cette règle : les éléments historiques et de réputation montrent clairement l'existence d'une production d'agneaux de qualité depuis le 19ème siècle.

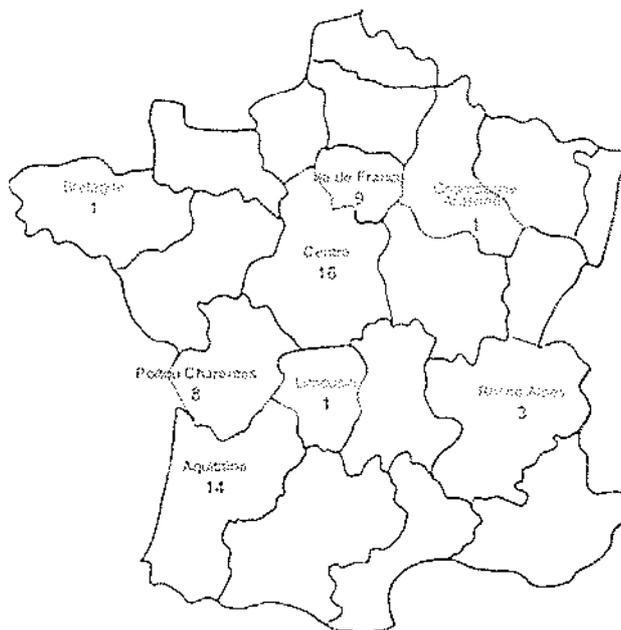
Les agriculteurs périgourdins sont attachés à leur terroir, à leurs savoir faire et à leurs produits. Comme ils en sont fiers, ils en parlent et ils veulent conserver et promouvoir la spécificité et la qualité de leurs produits. C'est donc très naturellement qu'ils se sont tournés vers des démarches d'identification de leurs produits, de reconnaissance de leurs savoir faire et de protection de la notoriété de leur terroir.

En effet la notoriété du terroir périgourdin est telle en production agricole et agro-alimentaire (savoir faire) que des risques importants de dérives ou d'usurpations de termes géographiques sont à prendre en compte. Les professionnels ne s'y sont pas trompés en s'engageant résolument dans des démarches officielles de qualité et d'origine.

La production d'agneaux du Périgord sous signe officiel de qualité a commencé en 1994. Après un fort développement, elle connaît une stabilisation ; les volumes 2004 étant équivalents à ceux de 2000.



Cette relative stabilité dans un contexte concurrentiel difficile justifie la forte motivation des producteurs pour sauvegarder un produit de qualité, reconnu et apprécié largement et qui seul permet de valoriser certaines zones à faible potentiel agricole du Périgord. Et ceci d'autant plus que la production d'agneaux du Périgord bénéficie déjà d'une structuration et d'une organisation de filière qui lui permet d'être présente toute l'année et dans l'ensemble des circuits de distribution. L'abattage et la mise en marché réalisés sur la zone Périgord approvisionnent aussi bien le circuit de la grande distribution que le commerce de détail, en Dordogne comme dans de nombreuses régions françaises.



Répartition des points de vente « Agneau du Périgord » en 2004

Répartition des points de vente « Agneau du Périgord » en 2004

Le projet de demande d'IGP pour « l'Agneau du Périgord » s'inscrit parfaitement dans ce souci des professionnels périgourds de protéger l'identité géographique d'une production de qualité. Il constitue l'outil essentiel qui leur permettra à terme, d'une part de maintenir des exploitations agricoles en confortant une activité, souvent complémentaire, mais essentielle pour leur revenu et d'autre part d'assurer la pérennité des outils d'abattage présents sur la zone.

Ainsi l'obtention de « l'IGP Agneau du Périgord » permettra de faire vivre des hommes et un territoire.

2 DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1 Nom du produit

Le produit concerné est de la viande d'agneau commercialisée sous la dénomination : « **Agneau du Périgord** ».

2.2 Type de produit

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

2.3 Description du produit agricole

Seules les races maternelles rustiques et semi-rustiques permettent au berger de produire facilement des agneaux toute l'année tout en valorisant des parcours médiocres et souvent pentus (**les picadies**). Conduites selon un système plutôt extensif, ces brebis recevront une alimentation basée sur le pâturage des parcours et prairies et l'apport de fourrages produits sur l'exploitation (sauf conditions climatiques défavorables).

Elles donnent naissance à l'Agneau du Périgord, agneau allaité longuement et fini en bergerie avec une alimentation principalement à base de céréales entières ou aplaties.

C'est un agneau jeune (entre 80 et 180 jours) et léger (entre 15 et 21 kg). Il présente une bonne conformation avec des masses musculaires développées sur un squelette fin. Sa carcasse est exempte de déchirures ou d'hématomes. La couleur de la viande est claire. Le gras est blanc de consistance ferme, caillé uniformément, et non huileux.

2.3.1 Caractéristiques des agneaux

L'agneau du Périgord est :

- **né et élevé et abattu dans** une zone de production délimitée : **le Périgord**,
- nourri au lait de la mère par tétée au pis pendant 60 jours minimum,
- recevant une alimentation complémentaire à base majoritairement de céréales entières ou aplaties et de fourrages produits localement,
- abattu à un âge compris entre 80 et 180 jours,
- issu de : **mères** de races rustiques ou semi rustiques, en race pure, (*annexe 1*)
- et de **pères** de races à viande. (*annexe 1*)

2.3.2 Caractéristiques des carcasses

La carcasse de l'agneau du Périgord, d'un rendement de 45 à 50 % du poids vif, se présente sans tête, ni fressure, ni toilette et possède les caractéristiques suivantes:

- un poids allant de 15 à 21 kg
- une conformation E-U-R sur la grille EUROP (Annexe 1 du règlement CEE n° 2137/32), (cf § 5.5 pour le détail)
- un état d'engraissement 2 et 3 sur la grille EUROP (annexe II du règlement CEE n° 2137/92), (cf § 5.5 pour le détail)
- une couleur de viande claire : blanche à rosée claire,
- une qualité de gras : blanc et de consistance ferme.

2.3.3 Caractéristiques des produits commercialisés

La viande d'agneau du Périgord est par conséquent une viande d'agneau assez jeune (180 jours maximum à l'abattage) ce qui lui confère un goût et une odeur équilibrés. L'alimentation en phase de finition à base de fourrages et de céréales entières ou aplaties garantit l'expression d'un arôme agneau spécifique.

La viande se caractérise par une couleur claire (liée à une alimentation lactée pendant au moins 60 jours). Une sélection stricte des agneaux sur l'état d'engraissement et sur la qualité du gras permet d'obtenir une viande ni trop maigre, ni trop grasse.

C'est un agneau dont on retire une proportion importante de morceaux nobles (gigots, côtelettes), notamment grâce à un tri rigoureux des carcasses sur la conformation et sur le poids de carcasse.

La viande fraîche d'agneau du Périgord est commercialisée de la façon suivante :

| | |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carcasse entière | <ul style="list-style-type: none">- Carcasse- Pièces découpées et ½ carcasses fraîches (pièces issues d'une découpe primaire qui conservent les os) |
| Découpe | <ul style="list-style-type: none">- 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 |

Les carcasses entières sont destinées aux boucheries traditionnelles et aux rayons traditionnels des grandes et moyennes surfaces.

La découpe est destinée aux rayons libre service des magasins.

3 DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

Ce chapitre décrit l'aire géographique de production de l'Agneau du Périgord, et présente un argumentaire relatif à son homogénéité.

Sur un territoire historiquement constitué et marqué par des sols et des conditions climatiques peu favorables, la production ovine traditionnelle conserve sur les exploitations sa fonction de valorisation des zones peu productives sur le plan agronomique et de fait cohabite le plus souvent avec d'autres productions rémunératrices.

Il constitue en soi, un « écosystème » de production, tout à fait spécifique de la zone Périgord, par lequel l'agneau du Périgord se trouve être le résultat d'un ensemble de contingences et de conditions habilement gérées par un berger toujours soucieux de tirer le meilleur parti de son environnement immédiat.

3.1 Définition de l'aire géographique

Elle correspond aux communes de :

- la Dordogne hormis les communes des cantons de La Force et Sigoulès,
- La Corrèze pour les cantons de Ayen, Brive-la-Gaillarde (sud-ouest), Juillac et Larche,
- Le Lot pour les cantons de Cazals, Gourdon, Payrac, Puy-l'évêque, Salviac et Souillac,
- Le Lot et Garonne pour les cantons de Cancon, Castillonnes, Fumel, Lauzun, Monflanquin, Villeréal.

Dordogne

| | | |
|-----------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| Abjat-sur-Bandiât | Gouts-Rosignol | St-Cyr-les-Champagnes |
| Agonac | Grand-Brassac | St-Estèphe |
| Ajat | Granges-d'Ans | St-Etienne-de-Puycorbier |
| Alles-sur-Dordogne | Les Graulges | Ste-Eulalie-d'Ans |
| Allas-les-Mines | Grèzes | Ste-Eulalie-d'Eymet |
| Allemans | Grignols | St-Félix-de-Bourdeilles |
| Angoisse | Grives | St-Félix-de-Reillac-et-Mortemart |
| Anliac | Groléjac | St-Félix-de-Villadeix |
| Annesse-et-Beaulieu | Grun-Bordas | Ste-Foy-de-Belvès |
| Antonne-et-Trigonant | Hautefaye | Ste-Foy-de-Longas |
| Archignac | Hautefort | St-Front-d'Alemps |
| Atur | Issac | St-Front-de-Pardoux |
| Aubas | Issigeac | St-Front-la-Rivière |
| Audrix | Jaures | St-Front-sur-Nizonne |
| Augignac | Javerlhac-et-La-Chapelle-St-Robert | St-Geniès |
| Auriac-du-Périgord | Jayac | St-Georges-de-Montclard |
| Azerat | La Jemaye | St-Géraud-de-Corps |
| La Bachellerie | Journiac | St-Germain-de-Belvès |
| Badefols-d'Ans | Jumilhac-le-Grand | St-Germain-des-Prés |
| Badefols-sur-Dordogne | Labouquerie | St-Germain-du-Salembre |
| Baneuil | Lacropte | St-Germain-et-Mons |
| Bardou | Lalinde | St-Geyrac |

| | | |
|------------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Bars | Lamonzie-Montastruc | St-Hilaire-d'Estissac |
| Bassillac | Lamothe-Montravel | Ste-Innocence |
| Bayac | Lanouaille | St-Jean-d'Ataux |
| Beaumont-du-Périgord | Lanquais | St-Jean-de-Côle |
| Beaupouyet | Le Lardin-St-Lazare | St-Jean-d'Estissac |
| Beauregard-de-Terrasson | Larzac | St-Jean-d'Eyraud |
| Beauregard-et-Bassac | Lavalade | St-Jory-de-Chalais |
| Beauronne | Lavaur | St-Jory-Las-Bloux |
| Beaussac | Laveyssière | St-Julien-de-Bourdeilles |
| Beleymas | Léguillac-de-Cercles | St-Julien-de-Crempse |
| Belvès | Léguillac-de-l'Auche | St-Julien-de-Lampon |
| Berbiguières | Lembras | St-Julien-d'Eymet |
| Bergerac | Lempzours | St-Just |
| Bertric-Burée | Ligueux | St-Laurent-des-Bâtons |
| Besse | Limeuil | St-Laurent-des-Hommes |
| Beynac-et-Cazenac | Limeyrat | St-Laurent-des-Vignes |
| Bézenac | Liorac-sur-Louyre | St-Laurent-la-Vallée |
| Biras | Lisle | St-Laurent-sur-Manoire |
| Biron | Lolme | St-Léon-d'Issigeac |
| Blis-et-Born | Loubejac | St-Léon-sur-l'Isle |
| Boisse | Lusignac | St-Léon-sur-Vézère |
| Boisseuilh | Lussas-et-Nontronneau | St-Louis-en-l'Isle |
| La Boissière-d'Ans | Manaurie | St-Marcel-du-Périgord |
| Bonneville-et-St-Avit-de-Fumadière | Manzac-sur-Vern | St-Marcory |
| Borrèze | Marcillac-St-Quentin | Ste-Marie-de-Chignac |
| Bouillac | Mareuil | St-Martial-d'Albarède |
| Boulazac | Marnac | St-Martial-d'Artenset |
| Bouniagues | Marquay | St-Martial-de-Nabirat |
| Bourdeilles | Marsac-sur-l'Isle | St-Martial-de-Valette |
| Le Bourdeix (Le) | Marsalès | St-Martial-Viveyrol |
| Bourg-des-Maisons | Marsaneix | St-Martin-de-Fressengeas |
| Bourg-du-Bost | Maurens | St-Martin-de-Gurson |
| Bourgnac | Mauzac et Grand-Castang | St-Martin-de-Ribérac |
| Bourniquel | Mauzens-et-Miremont | St-Martin-des-Combes |
| Bourrou | Mayac | St-Martin-l'Astier |
| Bouteilles-St-Sébastien | Mazeyrolles | St-Martin-le-Pin |
| Bouzac | Ménesplet | St-Maime-et-Péreyrol |
| Brantôme | Mensignac | St-Méard-de-Drône |
| Breuilh | Meyrals | St-Méard-de-Gurçon |
| Brouchaud | Mialet | St-Médard-de-Mussidan |
| Le Bugue | Milhac d'Auberoche | St-Médard-d'Excideuil |
| Le Buisson de Cadouin | Milhac-de-Nontron | St-Mesmin |
| Bussac | Minzac | St-Michel-de-Double |
| Busserolles | Molières | St-Michel-de-Montaigne |
| Bussière-Badil | Monmadalès | St-Michel-de-Villadeix |
| Calès | Monmarvès | Ste-Mondane |
| Calviac-en-Périgord | Monpazier | Ste-Nathalène |
| Campagnac-lès-Quercy | Monsac | St-Nexans |
| Campagne | Monsaguel | Ste-Orse |
| Campsegret | Monsec | St-Pancrace |
| Cantillac | Montagnac-d'Auberoche | St-Pantaly-d'Ans |
| Capdrot | Montagnac-la-Crempse | St-Pantaly-d'Excideuil |
| Carlux | Montagrier | St-Pardoux-de-Drône |
| Carsac-Aillac | Montaut | St-Pardoux-et-Vielvic |
| Carsac-de-Gurson | Montazeau | St-Pardoux-la-Rivière |
| Carves | Montcaret | St-Paul-de-Serre |

| | | |
|----------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| La Cassagne | Montferrand-du-Périgord | St-Paul-la-Roche |
| Castelnaud-la-Chapelle | Montignac | St-Paul-Lizonne |
| Castels | Montpeyroux | St-Perdoux |
| Cause-de-Clérans | Monplaisant | St-Pierre-de-Chignac |
| Cazolès | Montpon-Ménéstérol | St-Pierre-de-Côle |
| Celles | Montrem | St-Pierre-de-Frugie |
| Cénac-et-St-Julien | Mouleydier | St-Pompont |
| Cendrieux | Moulin-Neuf | St-Priest-les-Fougères |
| Cercles | Mouzens | St-Privat-des-Prés |
| Chalagnac | Mussidan | St-Rabier |
| Chaleix | Nabirat | Ste-Radegonde |
| Champagnac-de-Belair | Nadaillac | St-Raphaël |
| Champagne-et-Fontaine | Nailhac | St-Rémy-sur-Lidoire |
| Champcevinel | Nanteuil-Auriac-de-Bourzac | St-Romain-de-Monpazier |
| Champeaux-et-la-Chapelle-Pommier | Nantheuil | St-Romain-et-St-Clément |
| Champniers-et-Reilhac | Nanthiat | Ste-Sabine |
| Champs-Romain | Nastringues | St-Saud-Lacoussière |
| Chancelade | Naussanes | St-Sauveur |
| Le Change | Négrondes | St-Sauveur-Lalande |
| Chantérac | Neuvic | St-Seurin-de-Prats |
| Chapdeuil | Nojals-et-Clotte | St-Séverin-d'Estissac |
| La Chapelle-Aubareil | Nontron | St-Sulpice-de-Mareuil |
| La Chapelle-Faucher | Notre-Dame-de-Sanilhac | St-Sulpice-de-Roumagnac |
| La Chapelle-Gonaguet | Orliac | St-Sulpice-d'Excideuil |
| La Chapelle-Grésignac | Orliaguet | Ste-Trie |
| La Chapelle-Montabourlet | Parcoul | St-Victor |
| La Chapelle-Montmoreau | Paulin | St-Vincent-de-Connezac |
| La Chapelle-St-Jean | Paunat | St-Vincent-de-Cosse |
| Chassaignes | Paussac-et-St-Vivien | St-Vincent-Jalmoutiers |
| Château-l'Evêque | Payzac | St-Vincent-le-Paluel |
| Châtres | Pazayac | St-Vincent-sur-l'Isle |
| Chavagnac | Périgueux | St-Vivien |
| Chenaud | Petit-Bersac | Salagnac |
| Cherval | Peyrignac | Salagnac-Eyvignes |
| Cherveix-Cubas | Peyrillac-et-Millac | Salles-de-Belvès |
| Chourgnac | Peyzac-le-Moustier | Salon |
| Cladech | Pezuls | Sarlande |
| Clermont-de-Beauregard | Piégut-Pluviers | Sarlat-la-Canéda |
| Clermont-d'Excideuil | Le Pizou | Sarliac-sur-l'Isle |
| Colombier | Plaisance | Sarrazac |
| Coly | Plazac | Savignac-de-Miremont |
| Comberanche-et-Epeluche | Ponteyraud | Savignac-de-Nontron |
| Condat-sur-Trincou | Pontours | Savignac-Lédrier |
| Condat-sur-Vézère | Port-Ste-Foy-et-Ponchapt | Savignac-les-Eglises |
| Connezac | Prats-de-Carlux | Sceau-St-Angel |
| Conne-de-la-Barde | Prats-du-Périgord | Segonzac |
| La Coquille | Pressignac-Vicq | Sencenac-Puy-de-Fourches |
| Corgnac-sur-l'Isle | Preyssac-d'Excideuil | Sergeac |
| Cornille | Proissans | Serre-et-Montguyard |
| Coubjours | Puymangou | Servanches |
| Coulaures | Puyrenier | Simeyrols |
| Coulounieix-Chamiers | Queyssac | Singleyrac |
| Coursac | Quinsac | Siorac-de-Ribérac |
| Cours-de-Pile | Rampieux | Siorac-en-Périgord |
| Coutures | Razac-d'Eymet | Sorges |
| Coux-et-Bigaroque | Razac-sur-l'Isle | Soudat |

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Couze-et-St-Front | Ribérac | Soulaures |
| Creyssac | La Rochebeaucourt-et-Argentine | Sourzac |
| Creysse | La Roche-Chalais | Tamniès |
| Creyssensac-et-Pissot | La Roque-Gageac | Teillots |
| Cubjac | Rouffignac-St-Cernin-de-Reilhac | Temple-Laguyon |
| Daglan | Rudeau-Ladosse | Terrasson-Lavilledieu |
| Doissat | Sadillac | Teyjat |
| Domme | Sagelat | Thenon |
| La Dornac | St-Agne | Thiviers |
| Douchapt | Ste-Alvère | Thonac |
| Douville | St-Amand-de-Belvès | Tocane-St-Apre |
| La Douze | St-Amand-de-Coly | La Tour-Blanche |
| Douzillac | St-Amand-de-Vergt | Tourtoirac |
| Dussac | St-André-d'Allas | Trélassac |
| Echourgnac | St-André-de-Double | Trémolat |
| Eglise-Neuve-de-Vergt | St-Antoine-Cumond | Tursac |
| Eglise-Neuve-d'Issac | St-Antoine-d'Auberoche | Urval |
| Escoire | St-Antoinne-de-Breuilh | Valeuil |
| Etouars | St-Aquilin | Vallereuil |
| Excideuil | St-Astier | Valojoux |
| Eygurande-et-Gardedeuil | St-Aubin-de-Cadelech | Vanxains |
| Eyliac | St-Aubin-de-Lanquais | Varesses |
| Eymet | St-Aubin-de-Nabirat | Varennes |
| Eyvirat | St-Aulaye | Vaunac |
| Eyzerac | St-Avit-de-Vialard | Vélines |
| Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil | St-Avit-Rivière | Vendoire |
| Fanlac | St-Avit-Sénieur | Verdon |
| Les Farges | St-Barthélemy-de-Bellegarde | Vergt |
| Faurilles | St-Barthélemy-de-Bussière | Vergt-de-Biron |
| Faux | St-Capraise-de-Lalinde | Verteillac |
| Festalemps | St-Capraise-d'Eymet | Veyrignac |
| La Feuillade | St-Cassien | Veyrines-de-Domme |
| Firbeix | St-Cernin-de-Labarde | Veyrines-de-Vergt |
| Fleurac | St-Cernin-de-l'Herm | Vézac |
| Florimont-Gaumier | St-Chamassy | Vieux-Mareuil |
| Fonroque | St-Cirq | Villac |
| Fossemagne | St-Crépin-d'Auberoche | Villamblard |
| Fougeyrolles | St-Crépin-de-Richemont | Villars |
| Fouleix | St-Crépin-et-Carlucet | Villefranche-de-Lonchat |
| Gabillou | Ste-Croix | Villefranche-du-Périgord |
| Gaugeac | Ste-Croix-de-Mareuil | Villetoureix |
| Génis | St-Cybranet | Vitrac |
| La Gonterie-Boulouneix | St-Cyprien | |

Corrèze

| | | | |
|--------------------|-------------------|----------------------|------------------------|
| Ayen | Juillac | Rosiers de Juillac | St Pantaléon de Larche |
| Brignac la plaine | Larche | Saint Aulaire | St Solve |
| Brive la Gaillarde | Lascaux | Saint Cyprien | Vars sur Roseix |
| Chabrignac | Lissac sur Couze | Saint Robert | Vignols |
| Charrier Ferrière | Louignac | Segonzac | Voutezac |
| Chasteaux | Mansac | St Bonnet la Rivière | Yssandon |
| Concèze | Objat | St Cernin de Larche | St Pantaléon de Larche |
| Cublac | Perpezac le Blanc | St Cyr la Roche | |

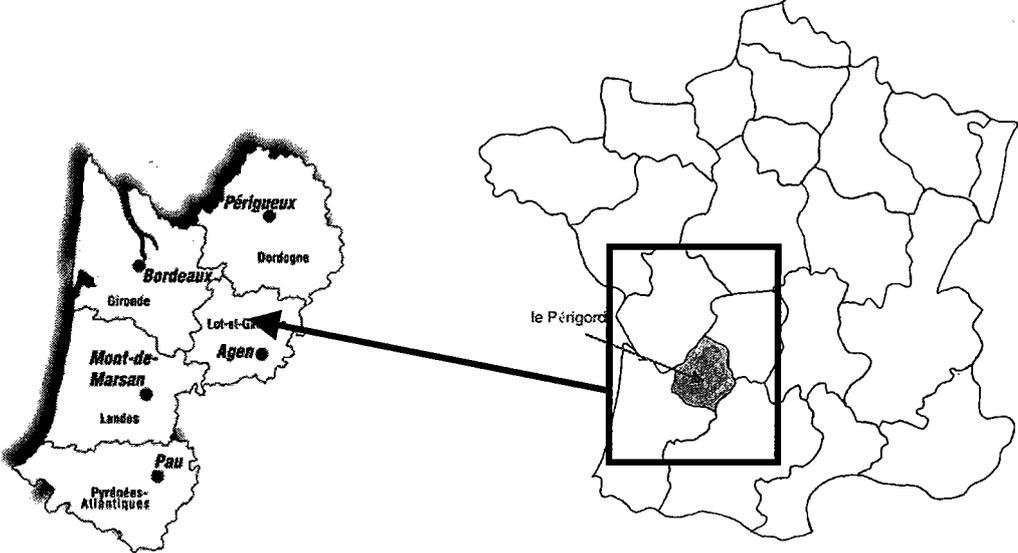
Lot

| | | | |
|---------------------|------------------|--------------------|---------------------|
| Anglars Nozac | Lacave | Meyronne | Salviac |
| Cales | Lachapelle-Auzac | Milhac | Sérignac |
| Cassagnes | Lagardelle | Montcabrier | Soturac |
| Cazals | Lamothe-Fénelon | Montcléra | Souillac |
| Dégagnac | Lanzac | Nadaillac de Rouge | St Caprais |
| Duravel | Lavercantière | Payrac | St Cirq Madelon |
| Fajoles | Le Roc | Payrignac | St Cirq Souillaguet |
| Floressas | Le Vigan | Pescadoires | St Clair |
| Frayssinet le Gélat | Léobard | Pinsac | St Martin le Redon |
| Gignac | Les Arques | Pomarède | St Projet |
| Gindou | Loupiac | Prayssac | St Sozy |
| Goujounac | Marminiac | Puy l'Eveque | Thédirac |
| Gourdon | Masclat | Rampoux | Touzac |
| Grézels | Mauroux | Reilhaguet | Vire sur Lot |
| Lacapelle-Cabanac | Mayrac | Rouffilhac | |

Lot et Garonne

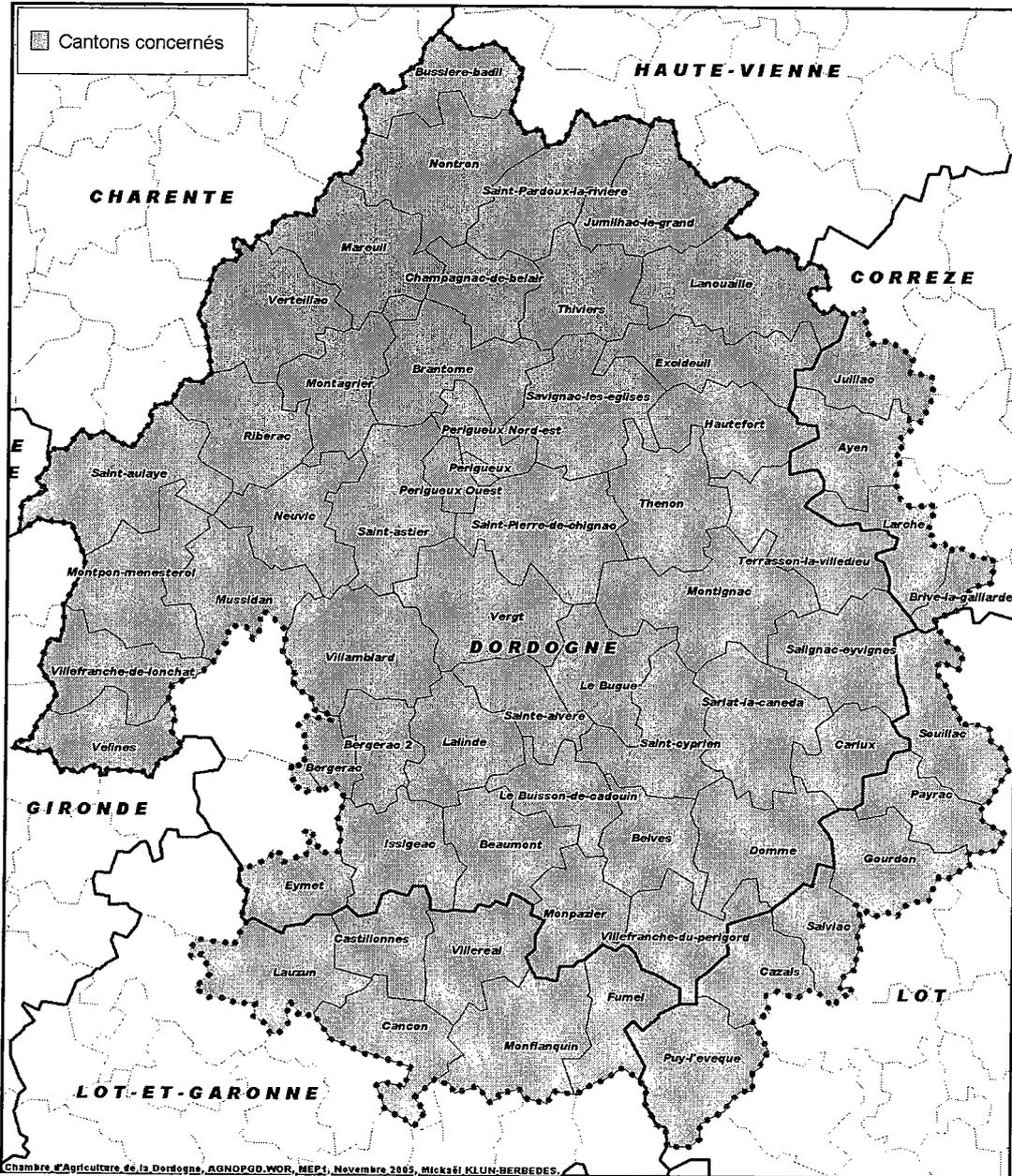
| | | | |
|--------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------|
| Agnac | Douzains | Monflanquin | Roumagne |
| Aiguillon | Ferrensac | Monségur | Salles |
| Armillac | Fumel | Monsempron - Libos | Sauveterre la Lémance |
| Beaugas | Gavaudun | Montagnac sur Lède | Savignac sur Leyze |
| Boudy de Beauregard | La Sauvétat sur Lède | Montauriol | Ségalas |
| Bourgougnague | Lacapelle- Biron | Montaut | Sérignac- Péboudou |
| Bournel | Lacaussade | Montignac de Lauzun | St Aubin |
| Cahuzac | Lalandusse | Monviel | St Colomb de Lauzun |
| Cancon | Laperche | Moulinet | St Etienne de Villeréal |
| Casseneuil | Laussou | Pailloles | St Eutrope de Born |
| Castelnaud de Gratecambe | Lauzun | Parranquet | St Front sur Lémance |
| Castillonnes | Lavergne | Paulhiac | St Martin de Villeréal |
| Cavarc | Lougratte | Peyrière | St Maurice de Lestapel |
| Cuzorn | Mazières Naresse | Puysserampion | St Quentin sur Dropt |
| Déviillac | Miramont de Guyenne | Rayet | Tourliac |
| Doudrac | Monbahus | Rives | Villeréal |

3.1.1 Situation du Périgord en France



3.1.2 Carte de l'aire géographique : le Périgord

ZONE PÉRIGORD POUR L'IGP "AGNEAU DU PÉRIGORD"



3.2 Description de l'aire géographique

Géographiquement, la Dordogne située dans le quart Sud-Ouest de la France et dont les limites se confondent avec celles du Périgord, touchent les pays girondins et charentais à l'ouest, le Limousin et le Quercy à l'est et l'Agenais au sud. C'est un pays de transition entre un massif érodé, le Massif Central, et le vaste ensemble sédimentaire du Bassin Aquitain vers lequel se dirigent tous ses cours d'eaux.¹

Vaste département occupant une superficie de 9 220 km², ce qui le positionne au 3^{ème} rang national, il s'étale sur 116 km d'ouest en est et sur 126 km du nord au sud. Il est traversé par deux lignes majeurs imaginaires : le méridien de Greenwich et le 45^{ème} parallèle. Depuis 1972, la Dordogne est rattachée à la région Aquitaine.

Les limites du département de la Dordogne se confondent avec celles du Périgord depuis la Révolution française. En 1790, les représentants du Tiers Etat du Périgord, montés à Paris pour présenter et défendre les contours de leur département devant la nouvelle assemblée, proposèrent de l'appeler « département du Périgord ». Il fallut toute l'insistance des commissaires de l'Assemblée et deux voyages à Paris pour qu'ils acceptent de renoncer au terme Périgord et admettent de suivre les directives de l'Assemblée. Désormais les noms des provinces françaises devaient être définitivement abandonnés – trop de liens avec l'Ancien Régime et les nobles ou féodaux - au profit d'un terme géographique à choisir entre nom de rivière ou de montagne ou autre site remarquable de la région. C'est ainsi que le décret du 26 janvier 1790 créant officiellement le « département du Périgord » fut abrogé et modifié pour donner naissance au « département de la Dordogne », le 26 février de la même année.²

Le Périgord et/ou la Dordogne représente :

- une **entité géographique liée** essentiellement à son **réseau hydrographique** orienté du Nord-Est vers le Sud-Ouest composé d'un chevelu très dense de rivières et leurs très nombreux affluents constituant autant de voies de communication entre les zones de peuplement.

- une **entité historique** dont la réalité territoriale se manifestait déjà au XIV^{ème} siècle par la sénéchaussée du Périgord et le diocèse de Périgueux dont les contours étaient approximativement les mêmes que ceux de la Dordogne actuelle. Cette délimitation rejoint aussi celle du territoire des Pétrucos, communauté gauloise citée par César en 52 avant notre ère. Cette unité historique, le Périgord la doit à la diversité de ses pays, créatrice de besoins complémentaires et de lieux d'échanges.

De par sa position géographique, le département de la Dordogne constitue à première vue une **région de transposition**, voire d'opposition **entre les premiers contreforts ouest du Massif Central et les dernières plaines du Bassin Aquitain**. Ce caractère de transition se retrouve tant sur le plan de la géographie physique - au

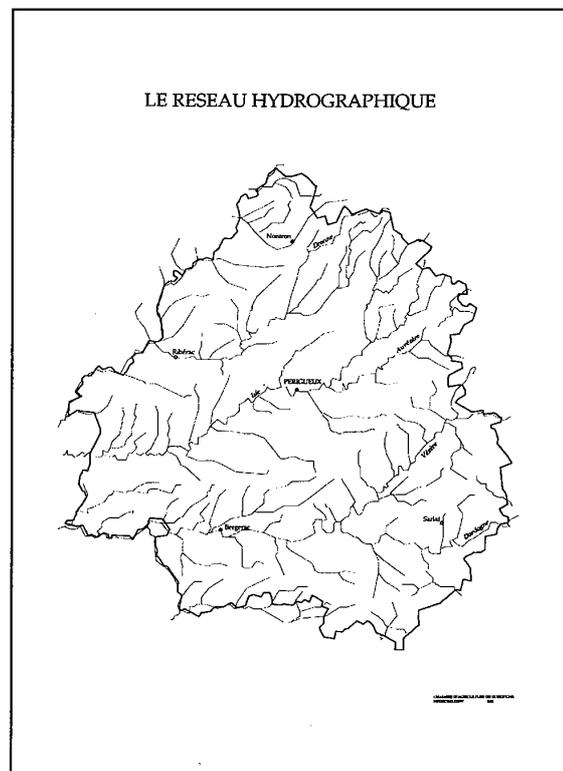
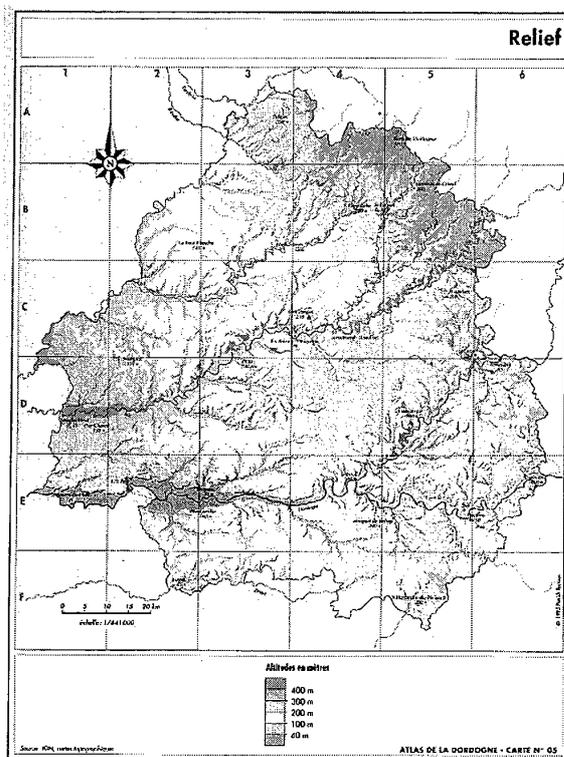
¹ - Atlas de la Dordogne Périgord, Patrick Ranoux, 1995-1996

² - L'agriculture en Dordogne, Philippe Robert, 1958, édition Bière

niveau des sols et du climat – que de la géographie humaine – par le style architectural des bâtisses et de la langue.

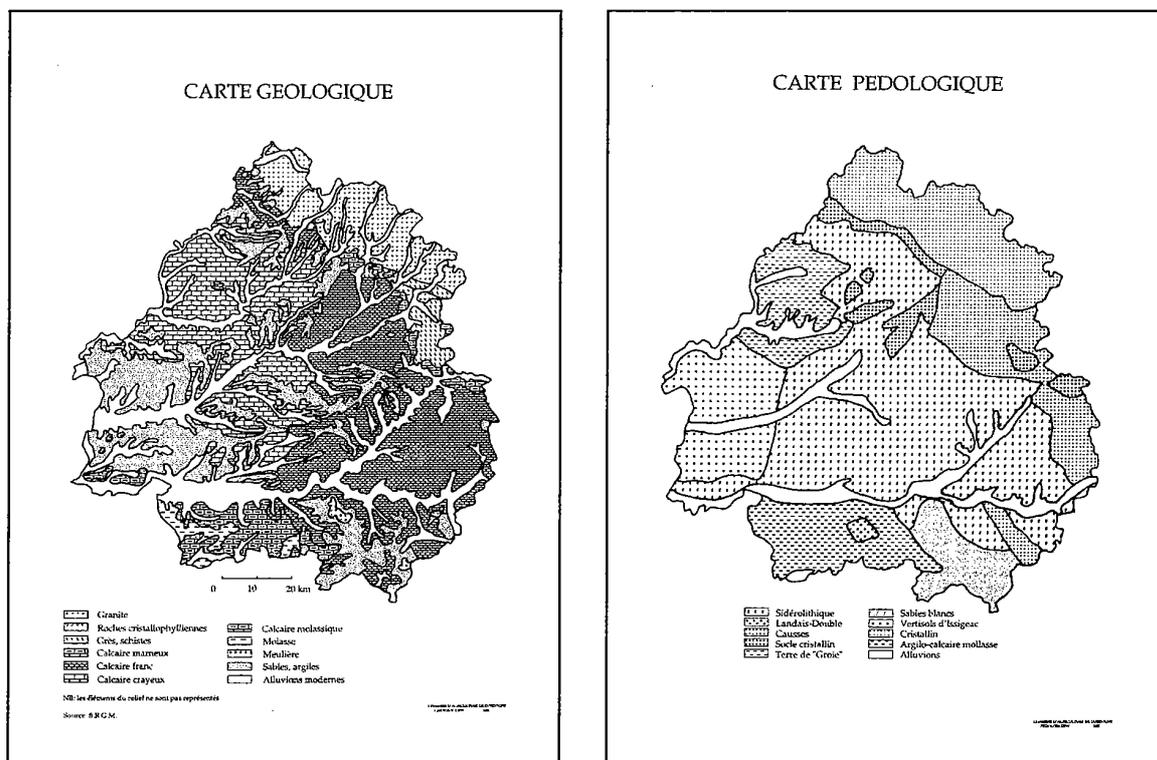
3.2.1 Le Périgord : un relief peu accusé mais très accidenté

En schématisant on peut considérer le Périgord comme une **vaste zone de piémont** inclinée selon une pente Nord-Est Sud-Ouest, creusée par 4 rivières et leurs nombreux affluents qui permet de passer graduellement du Plateau des Millevaches en Limousin (alt 480 m) à la basse vallée de la Dordogne (alt 8 m). Ce relief façonné par l'émergence de la chaîne alpine à l'ère tertiaire a globalement bousculé, fracturé, relevé et érodé la zone de contact entre le vieux massif hercynien et les dépôts calcaires et sédimentaires de la plaine. Dans les roches cristallines du Périgord septentrional, les eaux ont creusé de profondes vallées aux versants abrupts et aux gorges étroites. Dans le Périgord central, l'érosion a creusé des vallées larges laissant apparaître tantôt des reliefs en corniches tantôt des pentes douces tapissées de débris calcaires.



Ainsi le Périgord présente une allure de pays bocager, principalement constitué d'une succession de petites collines couvertes de bois et de landes séparées par une multitude de petits vallons cultivés en prés et champs. Ce type de paysage a favorisé le maintien d'exploitations petites et morcelées, ayant conservé longtemps une économie de type autarcique, cherchant à tirer le meilleur parti de toutes ses ressources propres, agronomiques et humaines. Le système de polyculture-élevage y reste dominant.

3.2.2 Des sols excessivement divers et généralement pauvres



En Périgord se retrouvent pratiquement **tous les âges géologiques** ; le Nord-est composé de roches primitives et primaires, le Centre de calcaires secondaires, le Sud-Ouest de terrains tertiaires et les vallées d'alluvions quaternaires.

D'une façon générale cette succession de roches d'origine et de caractéristiques physico-chimiques très différentes s'étendent en bandes orientées du Nord-Ouest vers le Sud-Ouest, de plus ou moins grandes largeurs.

Sur le plan agronomique, le département peut être divisé en 7 régions et une dizaine de petites zones de transition, appelés « pays » ; pays d'Ans, pays d'Issac, Pays de Gurçon, pays de Belvès :

- au nord et nord-est, le **Nontronnais**, juché sur les premières hauteurs du Limousin, dont les sols granitiques ou schisteux, couverts d'herbages et de forêts lui

confèrent un aspect toujours verdoyant qui lui vaut de s'appeler aussi « Périgord Vert » ; zone tournée essentiellement vers l'élevage bovin et/ou ovin.

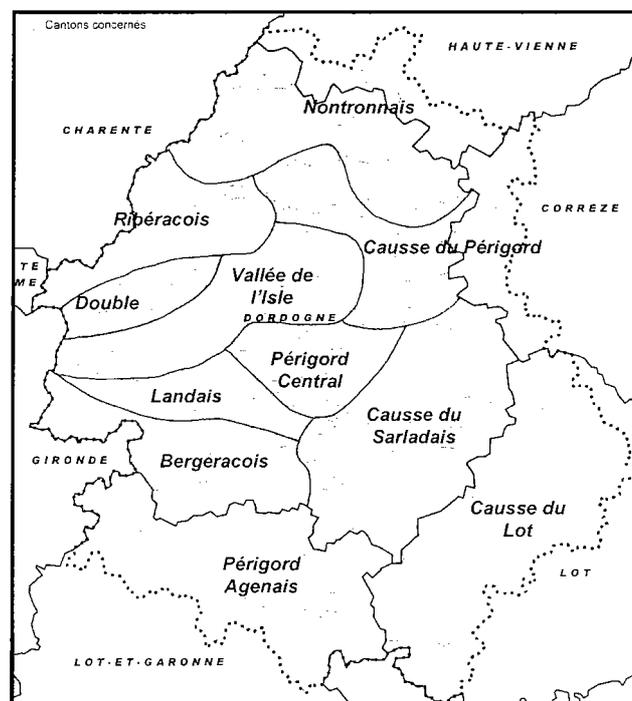
- à l'ouest, le **Ribéracois**, où dominent les calcaires blancs du crétacé, est une terre de labours offrant des paysages ouverts de campagne, très propice à la culture des céréales et du maïs.

- au centre, le **Périgord central**, zone de causse calcaire légèrement vallonnée dont le haut des plateaux est souvent chapeauté d'une couche argilo-sableuse peu favorable à la culture ; il constitue avec le Ribéracois le « Périgord Blanc » ; le système polyculture-élevage y est majoritaire.

- au sud-est, le **Sarladais**, plateau de calcaire doré, dénudé et pierreux, souvent creusé de vallées profondes et étroites est la région la plus sèche. Les bois de chênes et les landes de genévriers qui la recouvrent donnent à ce paysage une allure sombre et sauvage qui lui a valu le terme de « Périgord Noir ». L'élevage ovin y est très présent et permet de valoriser les zones les plus sèches et les plus escarpées.

- à l'ouest, entre Dronne et Isle s'étendent la **Double** et le **Landais**, région dont les sols constitués de boulbènes, mélanges de sables et argiles, très acides, couverts de landes d'ajoncs et de pins maritimes, en font la zone la plus pauvre du département. Longtemps zone de marécages, délaissée par toute valorisation agricole, elles sont aujourd'hui vouées à la forêt, la pisciculture et l'élevage, ovin en particulier.

- enfin au Sud-Ouest le **Bergeracois**, traversé par la vallée de la Dordogne, dont les alluvions fertiles en font la région la plus opulente sur le plan agronomique.

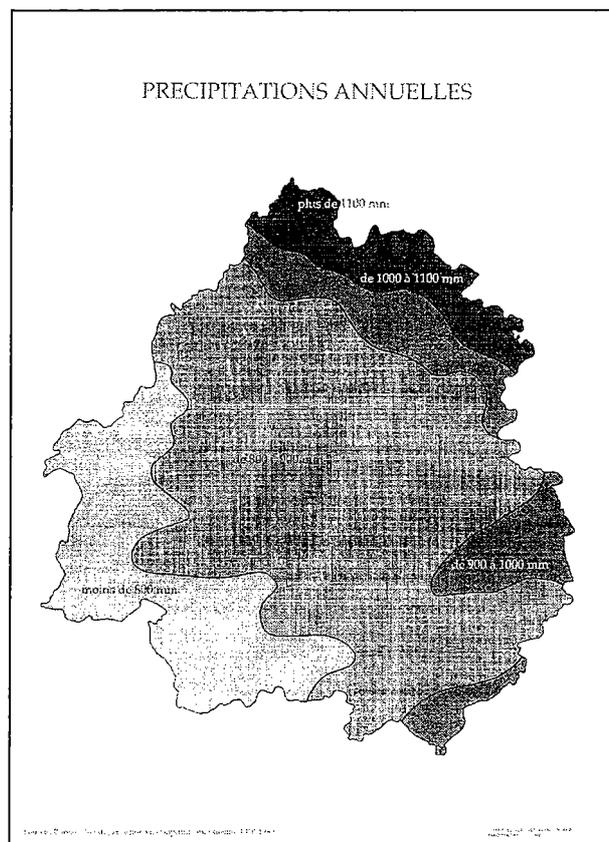


Carte des « petites régions du Périgord »³

Dans toutes ces régions les vallées, seules zones riches en alluvions et propices à l'agriculture, contrastent avec les plateaux et les collines secs et pauvres. Le relief tout en plateaux, collines, coteaux et vallons en fait un paysage de type bocager, continuellement changeant, dont l'horizon souvent proche est toujours limité par des bois, des bosquets ou simplement des buissons ou des haies. Les terrains humides du Périgord Vert comme les causses secs du Sarladais et les terrains jurassiques offrent des possibilités de parcours qui conviennent bien aux ovins souvent seuls à pouvoir valoriser des parcelles exiguës, difficiles d'accès, en pentes fortes, appelées communément « picadies ».

3.2.3 Un climat globalement tempéré mais très irrégulier

Dans ses grands traits le climat périgourdin est globalement tempéré, de type **océanique, caractérisé par une pluviométrie moyenne** (850 mm) répartie sur 130 j en moyenne et une température moyenne douce (12°C). Avec **des hivers et des étés bien accusés, et des demi-saisons très variées**, il subit aussi des influences continentales en hiver et presque méditerranéennes en été. A cause de sa situation de zone de transition il se caractérise également par une **très grande variabilité**.



L'instabilité permanente du temps, grand soleil et pluies et giboulées souvent dans la même journée, orages très fréquents et souvent violents, s'expliquent par l'alternance rapide des phases dépressionnaires et des phases anticycloniques, surtout au printemps et à l'automne où les retours de froid ou de chaleur sont fréquents. Le paysan périgourdin sait ce que signifie les « Saints de glace », période de froid marqué au mois de mai avec parfois des gelées et « l'été de la Saint Martin », période de chaleur presque estivale début novembre.

Dans le détail, **le climat périgourdin** est aussi d'une extrême variété, car **changeant et irrégulier**. Ainsi les moyennes annuelles de la température, des précipitations et des vents sont non seulement variables d'une année sur l'autre mais ces phénomènes météorologiques se manifestent à des époques, avec une intensité et des écarts très différents. La pluviométrie et les températures moyennes mensuelles peuvent varier considérablement d'une année sur l'autre, dans un rapport de plus de 100%. Ainsi les mois de mars, avril, mai et septembre et octobre peuvent ils être tantôt très secs ou très humides et tantôt très chauds ou très froids..

Cette irrégularité importante du climat n'est pas sans conséquence pour l'agriculture ; elle oblige les agriculteurs à être prudents et prévoyants. Ainsi le paysan périgourdin, jamais assuré d'une pluviométrie ou d'une température adéquate pour ses cultures a pris l'habitude de diversifier ses productions, faisant vivre l'adage « qu'un bon paysan vit sur un trépied », c'est à dire qu'il répartit les risques sur au moins trois productions principales. L'élevage ovin est ainsi souvent associé à une production de céréales, valorisée en partie par l'alimentation du troupeau, à côté d'une production plus spécialisée ou plus importante telle que l'élevage bovin, le tabac, les volailles grasses ou maigres ou la noix.

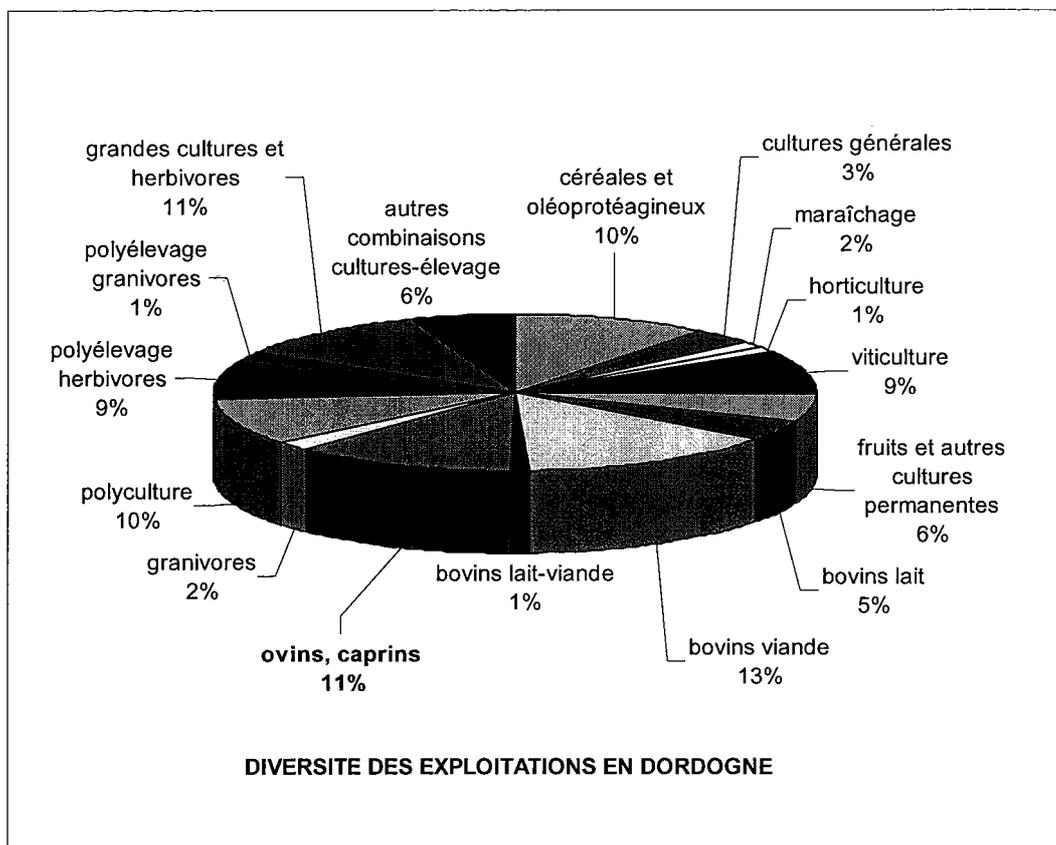
3.2.4 Une région rurale et excentrée

La Dordogne demeure un **département rural**, de densité faible, où l'activité agricole reste très présente sur l'ensemble de l'espace (1 actif sur 3 travaille pour l'agriculture ou l'agroalimentaire). Malgré une diminution importante des effectifs depuis plus de 20 ans, le recensement général de l'agriculture en 2000 dénombre encore près de 6500 exploitations professionnelles, d'une superficie moyenne de 46 ha encore très souvent morcelées. La plupart sont **orientées vers l'élevage dans un système de polyculture – élevage** ; on dénombre en Périgord plus d'une vingtaine de filières de production, tant végétales (céréales, maïs, oléagineux, légumes, asperges, fraises, pruneaux, pommes, noix et truffes, forêt) qu'animales (volailles à rôtir, volailles grasses, lapins, bovins lait, veaux de lait, bovins viande, ovins, porcins, caprins).

C'est peu de dire que la diversité est présente dans les spéculations périgourdines, d'autant plus que le **taux de spécialisation** est **généralement faible**. Par ailleurs le développement depuis une trentaine d'années de l'agrotourisme conforte les petites exploitations de polyculture – élevage.

De par sa situation géographique, au cœur d'un triangle délimité par les principales voies de communication autoroutière et ferroviaire (Paris - Toulouse, Paris - Bordeaux, Bordeaux – Toulouse), le Périgord a conservé une **économie plutôt traditionnelle, caractérisée par une production de petits volumes vendus**

sur des marchés locaux ou régionaux. La spécialisation et la rationalisation des modes de production s'avèrent ici plus tardifs qu'au niveau national, d'autant plus qu'une proportion importante des exploitations (plus de 40%) concernent des **pluri-actifs, souvent peu formés sur le plan technique.**



Ce contexte général s'applique tout à fait à l'économie ovine périgourdine, majoritairement constituée de troupeaux de taille moyenne appartenant à un système mixte de polyculture – élevage, mais où perdurent encore de très nombreux élevages d'appoints constitués de bandes réduites (moins de 50 brebis) à vocation plutôt d'entretien de zones peu productives.

3.2.5 Un terroir à vocation d'élevage rustique

Comme toutes les régions plutôt pauvres, la Dordogne a longtemps été un **département éleveur de moutons**. En 1938 encore, elle se classait parmi les cinq premiers départements français pour le nombre d'ovins. Ce cheptel, après avoir beaucoup diminué après la dernière guerre, s'est reconstitué de façon très significative.

Depuis cette époque, le déploiement des effectifs s'est appuyé essentiellement sur **trois races** : la race Charmoise, la race Blanche du Massif Central et la race Lacaune. Ces trois races ont en commun d'être des races **reconnues et sélectionnées pour leurs qualités maternelles et leur rusticité**. Elles savent tirer parti d'un environnement peu favorable (fourrage de qualité

médiocre ou en quantité réduite), tout en produisant et allaitant assez facilement un agneau quelle que soit la période d'agnelage.

Dans un contexte de petite exploitation, en système mixte de polyculture – élevage, où l'élevage ovin a encore pour vocation de valoriser les espaces peu productifs, le choix d'une race rustique ou semi-rustique pour les mères s'impose naturellement. Il permet à l'éleveur, quels que soient les aléas climatiques, d'alimenter et faire reproduire les brebis toute l'année sur ses propres ressources (fourrages, pâtures et parcours), tout en conservant assez de céréales et le meilleur du foin pour finir les agneaux en bergerie.

EN BREF.....

La zone géographique de reconnaissance de l'IGP « Agneau du Périgord » présente un certain nombre de spécificités, qui d'une part permettent d'en justifier les limites, et d'autre part attestent de l'homogénéité du produit obtenu (cf § 6.2 une qualité déterminée liée à l'origine).

- **Elle privilégie la valorisation des ressources alimentaires disponibles sur l'exploitation et dans l'environnement immédiat (céréales et fourrages, pâtures et parcours même sur les surfaces peu productives et souvent pentues, les « picadies »)**
- **Elle utilise des systèmes d'élevage, plutôt traditionnels, économes en moyens humains et techniques, privilégiant la conduite des reproducteurs en lutte naturelle, y compris en période de désaisonnement.**
- **Elle subit, de par sa situation de transition entre plaine aquitaine et Massif Central, l'influence d'un climat caractérisé par l'instabilité et les changements brusques, qui contribue au développement de ces systèmes de polyculture – élevage.**

La somme de tous ces facteurs a conduit au fil du temps à la production d'un agneau du Périgord, jeune, léger, possédant une viande claire, caractérisée par une texture peu grasse et une saveur et une odeur caractéristiques mais équilibrées.

4 ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT AGRICOLE EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

| Étapes | Identification | Enregistrement |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <p>Élevage</p> <p>Troupeau reproducteur</p> <p>Agneaux</p> | <p>Localisation dans l'aire géographique</p> <p>Les parents sont identifiés avec des boucles numérotées individuelles selon la législation en vigueur.</p> <p>Les parents sont inventoriés.</p> <p>L'identification de l'agneau est réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance à l'aide d'au moins une boucle spécifique apposée à l'oreille, comportant le numéro d'identifiant.</p> <p>Les naissances sont enregistrées chronologiquement sur un « carnet d'agnelage et de santé », identifié par les références de l'éleveur, qui comporte pour chaque agneau les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - numéro d'identification de l'agneau ; - date de naissance ; - numéro d'identification de la mère ; - les diverses observations. | <p>Inventaire brebis</p> <p>Carnet d'agnelage</p> |
| <p>Départ de l'exploitation</p> <p>Transport</p> | <p>L'éleveur remet une attestation de production à l'agent chargé de la collecte.</p> <p>L'attestation de production comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro d'élevage - la date de livraison des agneaux - les numéros d'identification des agneaux - les dates de naissance du plus jeune et du plus âgé <p>Les agneaux conformes à l'IGP constituent un lot d'abattage spécifique. Les agneaux non conformes font l'objet d'un lot à part, marqué d'une autre couleur</p> <p>L'agent de collecte établit un bon de prise en charge en deux exemplaires dont l'un est remis à l'éleveur, comportant les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro de bon de prise en charge, - le nom de l'O.P. - le nom de l'éleveur, - le numéro d'élevage, - la date et l'heure de prise en charge, - le nombre d'agneaux sélectionnés pour l'IGP - le numéro du lot d'abattage - la signature de l'éleveur, - la signature du transporteur. | <p>Attestation de production</p> <p>Bons de prise en charge</p> |

| | | |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| | <p>Les bons de prise en charge doivent être conservés par l'éleveur et par l'OP.</p> <p>Au bon de prise en charge est agrafé l'attestation de production correspondante.</p> <p>A partir de ce stade, concernant l'identification des agneaux, on parlera de « numéro de lot d'abattage ». L'attestation de production permet de connaître les agneaux qui font partie du lot d'abattage. A chaque livraison, un n° d'abattage différent est attribué à chaque éleveur.</p> <p>Le lien entre l'attestation de production et le bon de prise en charge est fait grâce au numéro d'élevage.</p> | |
| <p>Centre d'attente avant abattage</p> | <p>Quand l'agent de collecte arrive au centre d'attente avant abattage, il renseigne le registre avec les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - date et heure d'arrivée - date et heure de départ - numéro du lot d'abattage - numéro d'élevage | <p>Registre du centre d'attente avant abattage</p> |
| <p>Abattoir Carcasse sur la ligne d'abattage</p> | <p>Les lots d'agneaux sélectionnés pour l'IGP sont regroupés afin que l'abattage puisse s'effectuer par séries entières dans la journée.</p> <p>L'abattoir respecte la procédure de traçabilité définie lors de la visite d'habilitation. En particulier, au moment où les agneaux sont suspendus à la chaîne d'abattage, une marque bien distincte est apposée sur les crochets du premier et du dernier agneau du lot d'abattage.</p> <p>L'oreille numérotée reste adhérente à la carcasse pour chaque agneau jusqu'à la pesée.</p> <p>Chaque carcasse est identifiée au plus tard à la pesée par un numéro individuel d'abattage (quantième du jour de l'année + ordre de passage) marqué à l'encre alimentaire et sur une étiquette agrafée à la carcasse. Cette étiquette comporte les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - numéro de l'élevage - numéro de lot d'abattage - numéro individuel d'abattage de l'agneau - numéro d'identification de l'agneau - la date d'abattage - le poids d'abattage - le classement | <p>Etiquette carcasse</p> |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <p>Carcasse : première sélection à la pesée</p> | <p>Après la pesée individuelle des agneaux un ticket de pesée est édité pour le lot d'abattage, et comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le nom de l'abattoir, - la date et l'heure d'abattage, - le numéro du lot d'abattage, - le nom ou le code de l'abatteur, - le n° de l'élevage, - les numéros d'identification de chaque agneau, - les numéros individuels d'abattage de chaque agneau - les poids nets fiscaux de chaque agneau, - le classement de chaque agneau, <p>La présélection est effectuée à l' abattoir, par le technicien, habilité par l'organisme certificateur, qui appose une marque spécifique à l'aide d'un tampon au niveau de la selle de l'agneau (marque de présélection).</p> <p>(L'évolution informatique devrait permettre de sortir une étiquette de présélection qui remplacera alors la marque ci-dessus)</p> | <p>Ticket de pesée</p> |
| <p>AREOVLA</p> | <p>Dossier IGP Agneau du Périgord</p> | <p>27</p> |

| Étapes | Identification | Enregistrement |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <p>2^{ème} sélection après ressuage</p> | <p>Après ressuage, une seconde sélection des carcasses est réalisée.</p> <p>Les carcasses destinées à la vente sont triées parmi celles porteuses de la marque de présélection en fonction des couples produit-marché, puis par destinataire.</p> <p>Les carcasses sélectionnées sont marquées à l'encre rouge à l'aide d'un signe distinctif.</p> <p>Ce marquage comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'identification de l'Organisme Certificateur et/ou de I.G.P.; - le cas échéant, le logo spécifique. <p>C'est à ce stade que les carcasses sont identifiées, à l'aide d'un certificat de garantie d'origine (C.G.O.) prénuméroté apposé au niveau du gigot qui comporte les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo spécifique ; - le nom de l'organisation de producteurs ; - le nom et l'adresse de l'expéditeur ; - le nom du destinataire ; - le numéro de lot d'abattage qui permet de remonter toute la chaîne d'information ; - la date d'abattage ; - le numéro du CGO ; <p>Le technicien habilité par l'organisme certificateur assure la gestion du stock de certificats de garantie prénumérotés.</p> <p>Il est tenu un registre de certification par destinataire, qui reprend les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom du destinataire, - date d'expédition, - numéro des certificats de garantie des carcasses livrées, - numéro des lots d'abattage dont sont issus les agneaux, - nombre de carcasses IGP expédiées, - poids total. | <p>Certificat de garantie d'Origine</p> <p>Registre de certification</p> |
| <p>Expédition</p> | <p>Sur chaque facture apparaît</p> <ul style="list-style-type: none"> - le nombre de carcasses, ½ carcasse ou quartiers - le poids livré - le numéro du lot d'abattage | <p>Facture</p> |

| Étapes | Identification | Enregistrement |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Atelier de découpe | <p>Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de viande I.G.P. par une autre viande.</p> <p>Le stockage des carcasses d'agneaux labellisés avec I.G.P. avant découpe s'effectue dans un lieu spécifique identifié.</p> | <p>Factures, bons de livraison</p> <p>Certificat de garantie d'origine</p> |
| Carcasse avant découpe | <p>L'atelier de découpe doit disposer de factures ou bons de livraison, précisant le nombre de carcasses livrées, les numéros des certificats de garantie et le poids total. Chaque carcasse doit être accompagnée de son certificat de garantie et de son étiquette carcasse.</p> <p>La découpe des viandes I.G.P. est effectuée en série selon un calendrier et des horaires.</p> <p>Une fiche de découpe est établie comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro du lot de découpe - le numéro de lot de du lot d'abattage - le numéro d'abattage des carcasses du lot | |
| Muscle mis sous vide | <p>Chaque muscle sous vide doit être identifié par un numéro de lot ou d'étiquette spécifique I.G.P.</p> <p>Les muscles sous vide doivent comporter une marque de repérage I.G.P.</p> | <p>Étiquette spécifique</p> |
| U.V.C. | <p>Les morceaux de découpe sont conditionnés en U.V.C. (Unité de Vente Consommateur) identifiées par des étiquettes prénumérotées spécifiques à la découpe I.G.P.</p> <p>Le conditionnement en U.V.C. avec mise sous film et pose des étiquettes U.V.C. numérotées est impérativement réalisé à la suite de la découpe de façon à ce que les morceaux de découpe soient identifiés à la sortie de l'atelier de découpe.</p> <p>Les U.V.C. sont identifiés par le numéro d'étiquette I.G.P.. La traçabilité est assurée par la tenue d'une comptabilité matière/étiquette qui permet de reconstituer les carcasses ayant servi à la découpe et de comptabiliser, pour chaque carcasse, le nombre et le poids de morceaux de découpe étiquetés ainsi que le nombre d'étiquettes utilisées.</p> | <p>Étiquette U.V.C.</p> <p>Comptabilité matière / étiquette</p> |

| | | |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <p>Détaillant Carcasse</p> | <p>Les produits I.G.P. sont commercialisés dans un emplacement clairement identifié. Étiquetage et publicité doivent être clairs, précis et sans ambiguïté et dans tous les cas soumis à l'acceptation de l'organisme certificateur (QUALISUD). Toute viande I.G.P. doit être accompagnée d'un Certificat de Garantie d'Origine (C.G.O.) conforme (carcasse) ou porteur d'une étiquette U.V.C. (découpe). Dans le cas d'achat de carcasses, le détaillant doit disposer de factures ou bons de livraison, précisant le nombre de carcasses livrées, les numéros des certificats de garantie et le poids total : chaque carcasse devra être accompagnée de son certificat de garantie et de son étiquette carcasse. Les marques I.G.P. (marque de roulettes ou cachet) sont retirées le plus tard possible et doivent être visibles sur les pièces présentées en frigos de stockage ou en vitrines réfrigérées.</p> | <p>P.L.V. Factures / bons de livraison</p> |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|

| OPERATEUR | ETAPE | DOCUMENT DE TRACABILITE | OBSERVATIONS | | | | | |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------|---|---|---|
| Eleveur | Lieu de production Exploitation d'élevage identifiée et qualifiée | FICHE de QUALIFICATION | Lors de la qualification de l'élevage, on vérifie que l'exploitation est bien située dans la zone IGP et que l'élevage remplit les conditions nécessaires à la production d'agneaux IGP. On y retrouve le n° EDE de l'élevage. | | | | | |
| | | Nom de l'éleveur | | MARTIN Michel | | | | |
| | | Adresse | | 24000 Périgueux | | | | |
| | | Contrôleur | | | Date :/...../..... | | | |
| | | Responsable rencontré | | | N° EDE 24123456 | | | |
| | | CONDITIONS GENERALES | | Observations | C | F | C | N |
| | | Connaissance règlement technique | | | | | | |
| Convention | | | | | | | | |
| Règlement de production | | | | | | | | |

| Eleveur | Identification du troupeau et des agneaux | Carnet d'agnelage | | | | | | Sur le carnet d'agnelage, on retrouve la correspondance entre le n° de l'agneau et celui de la mère. La colonne Observations permet à l'éleveur d'identifier les agneaux qui ne pourront pas rentrer dans l'IGP (allaitement artificiel par exemple.) | |
|----------------|-------------------------------------------|--------------------------|-------------------|---------|--------------------------------------|-----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| | | Nom: MARTIN Michel | | | N° EDE:24123456 | | | | |
| | | Adresse: 24000 Périgueux | | | Nom de l'organisation de Producteurs | | | | |
| | | N° agneau | Date de naissance | N° mère | N° père | Sexe F | Sexe M | | Observations |
| | | 101 | 01/01/05 | 670 | | X | | | |
| 102 | 01/01/05 | 670 | | | X | Lait artificiel | | | |

Eleveur

Départ des agneaux de l'exploitation

Attestation de production

| - Attestation de Production - | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------|-----------|---------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Nom et adresse de l'organisation de producteurs | | | | Agneau du Périgord | | | |
| Date de Livraison : 20/06/05 | | Nom - Prénom : MARTIN Michel | | | | | |
| N° de Cheptel : 24123456 | | Adresse : 24000 Périgueux | | | | | |
| N° Lot Abattage : | | déclare sur l'honneur que les agneaux suivants : | | | | | |
| N° Agneau | N° Agneau | N° Agneau | N° Agneau | N° Agneau | N° Agneau | N° Agneau | N° Agneau |
| 101 | 104 | 105 | 106 | 108 | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Age du plus jeune : 90 j | | | | Age du plus vieux : 101 j | | | |
| Sont rigoureusement conformes au cahier des charges IGP Agneau du Périgord | | | | Signature Eleveur | | | |

L'attestation de production est rempli par l'éleveur et reprend tous les éléments permettant d'identifier l'exploitation

Il permet d'identifier les agneaux pour l'IGP qui figurent seuls sur le bon. Les agneaux qui ne sont pas destinés à l'IGP sont enregistrés sur un autre type de bon de livraison et sont identifiés avec une marque de couleur.

| Organisation de producteurs | Transport | <div style="text-align: center;"> BON DE PRISE EN CHARGE N°..... </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;"> <p>Nom et adresse de l'organisation de producteurs</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60%;"> <p>Nom, Prénom: ...MARTIN Michel..... Adresse:24000 Périgueux..... N° EDE: ...24123456.....</p> </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Date: 20/06/05 ... Heure prise en charge: ...8h.....</p> </div> <table border="1" style="margin-top: 20px; width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Dénomination</th> <th>Nombre</th> <th>N°lot abattoir</th> <th>IGP</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Agneau</td> <td>5</td> <td>302</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <i>Signature du transporteur</i> </div> <div style="width: 45%; text-align: center;"> <i>Signature de l'éleveur</i> </div> </div> | Dénomination | Nombre | N°lot abattoir | IGP | Agneau | 5 | 302 | X | | | | | <p>Lorsque le transporteur emmène les agneaux, il établit un bon de prise en charge qui suivra les animaux jusqu'à l'abattage. Il agrafe à ce bon l'attestation de production correspondante</p> <p>Ce bon contient toujours l'identification de l'éleveur.</p> <p>Les agneaux pour l'IGP reçoivent <u>le n° de lot d'abattage</u> auquel ils appartiendront. L'attestation de production avec le n° de chaque agneau est agrafée au bon de prise en charge.</p> |
|------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|----------------|-----|--------|---|-----|---|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination | Nombre | N°lot abattoir | IGP | | | | | | | | | | | | |
| Agneau | 5 | 302 | X | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

Abattoir

Pesée des agneaux

Etiquette carcasse individuelle à chaque agneau

Société Périgourdine
d'Abattage - Thiviers
Lieu d'abattage : FRANCE 2456101
Cheptel 36456 N° Abattage 3220200 Boucle 3
Lot : 302
AGNEAU
MARCHÉ 62 ARCADIE . TH
Boucle : 101
Date Abattage : 20/06/2005
L'agneau : 17.4 kg
Cheptel : 24123456
Pays Naissance : FRANCE
Pays Elevage : FRANCE
Pays Abattage : FRANCE
Cheptel : 024.070
Poids Poids
17.4 kg
0532.20.02.021

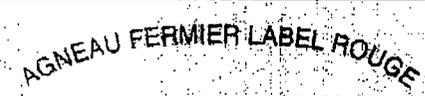
Ticket de pesée d'un lot d'agneau

TICKET DE PESEE
Usager : ARCADIE THIVIERS Date d'abattage : 20/06/2005
Fournisseur : UNIVIA N° de lot d'abattage : 302
Cheptel : 24123456 MARTIN Michel

| N° abattage | Ordre | Poids chaud/froid | N° de boucle | Heure | Classement |
|-------------|-------|-------------------|--------------|---------|------------|
| 3220200 | 1 | 18.3 17.83 | 101 | 07 :16 | R2 |
| 3220201 | 2 | 19 18.62 | 104 | 07 :17 | R2 |
| 3220202 | 3 | 20.0 19.6 | 105 | 07 : 18 | U2 |

Au moment de la pesée un numéro individuel d'abattage est attribué à chaque carcasse. Ce numéro est inscrit à l'encre sur la carcasse. Il est précisé également sur l'étiquette individuelle agrafée à la carcasse. Ce numéro se compose du quantième du jour de tuerie et de l'ordre de passage de l'agneau sur la chaîne d'abattage. Tous les agneaux du lot 302 sont abattus à la suite. A la fin du lot un ticket de pesée est édité reprenant pour chaque agneau du lot en question les données de traçabilité et les caractéristiques

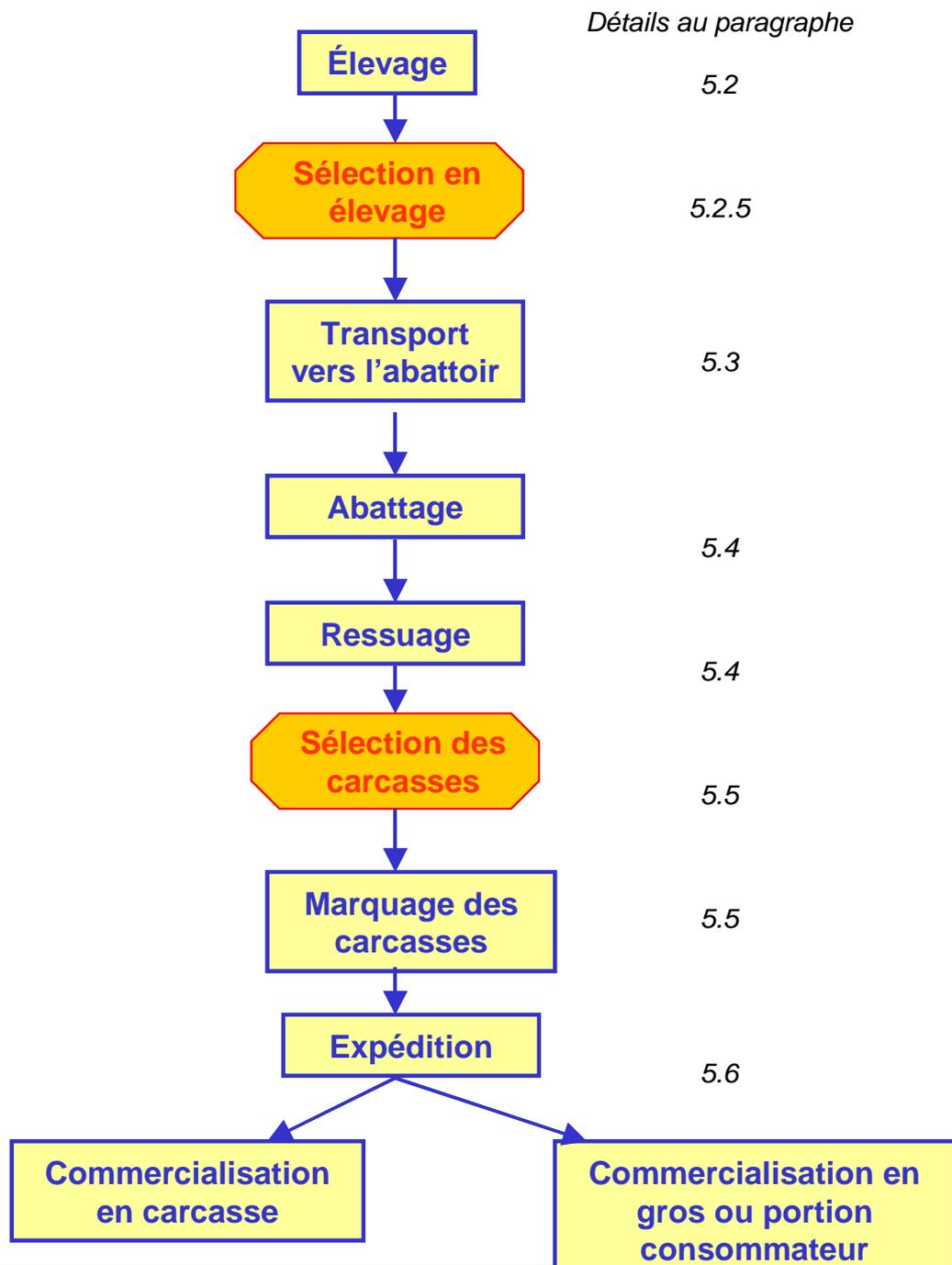
| | Sélection définitive des agneaux | | | | carcasses Les carcasses sont définitivement sélectionnées pour l'IGP quand elles reçoivent un <u>certificat de garantie et d'origine</u> ou que leurs morceaux de découpe reçoivent une étiquette pré-numérotée. Un <u>registre de certification</u> permet d'établir le lien entre la carcasse et le lieu de commercialisation. Le <u>numéro de lot de l'agneau</u> est constitué du numéro de lot d'abattage auquel appartient l'agneau + la fin du numéro individuel d'abattage de ce même agneau. Ce numéro se retrouve sur le certificat de garantie et d'origine |
|------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REGISTRE DE CERTIFICATION | | | | | |
| Organisation de production : UNIVIA..... | | | | | |
| Expéditeur : ARCADIE THIVIERS..... | | | | | |
| Abattoir : THIVIERS..... | | | | | |
| N° vignette | Date expédition | N° de lot de l'agneau | Nom et adresse éleveur | Nom et adresse destinataire | |
| 103751 | 22/06/05 | 302 / 200 | Martin Michel Périgueux | Boucherie Sandoz Périgueux | |
| 103752 | 22/06/05 | 302/201 | Martin Michel Périgueux | Boucherie Durand Paris | |

| | | | |
|------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Point de vente</p> | <p>Identification de la viande</p> | <div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;">  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>DISTRIBUÉ PAR : ARCADIE DISTRIBUTION SUD OUEST ABATTOIR - 24800 THIVIERS</p> </div> <p>N° de lot de l'agneau <u>302/200</u> Abattu à THIVIERS, le <u>20-06-2005</u> Abattoir N°24.01</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>DESTINATAIRE : BOUCHERIE SANDOZ PERIGUEUX</p> </div> <p style="text-align: center;"><i>Certifié par : QUALISUD</i> BP 102 - Agropôle - 47000 AGEN</p> <p style="text-align: center;"><i>Service consommateurs :</i> GROUPEMENT QUALITE AREOVLA 21 cours Xavier Arnoz - 33082 BORDEAUX</p> <p>AGNEAU DU PÉRIGORD LABEL ROUGE</p> <p>N° DE LOT <u>302/200</u> DESTINATAIRE <u>BOUCHERIE SANDOZ</u> <u>PERIGUEUX</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Caractéristiques certifiées :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Nourri au lait maternel par tétée au pis pendant 60 jours minimum et recevant une alimentation complémentaire * Agneau âgé de 180 jours maximum </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>ORGANISATION DE PRODUCTEURS OVINS UNIVIA 24800 THIVIERS</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;"> <p>Vignette de garantie N° 103751</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;"> <p>Vignette de garantie N° 103751</p> </div> | <p>Le <u>certificat de garantie et d'origine</u> est apposé sur les carcasses entières.</p> <p>Grâce au n° de la vignette, à la date d'abattage et au n° de lot de l'agneau et en concordance avec le registre de certification, on remonte à l'élevage et à l'agneau concerné.</p> |
|------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

5 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT AGRICOLE

Le mode de conduite des agneaux du Périgord et des brebis dont ils sont issus, obéit à un certain nombre de pratiques d'élevage qui sont détaillées dans ce chapitre. Le lien entre ces pratiques et les conditions pédo-climatiques, le choix des races et la spécificité de la viande d'agneau produite est décrite plus spécifiquement au § 6 « Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique »

5.1 Schéma de vie



5.2 Elevage

5.2.1 Origine Génétique

Une attention toute particulière est portée à l'homogénéité des caractéristiques de format, de précocité, de développement des tissus musculaires et adipeux qui jouent un rôle important dans la spécificité du produit.

Pour les **mères** sont retenus des sujets provenant de races présentant des aptitudes confirmées pour le désaisonnement, la lutte naturelle et une bonne précocité des agnelles:

- **racés rustiques**, en race pure : Lacaune viande, Blanche du Massif Central (BMC) et INRA 401 (*cf détail § 6.2.*)
- **ou semi –rustiques** : femelles issues du croisement des races rustiques citées ci-dessus avec les races bouchères suivantes: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel. (*Annexe 1*)

Pour les **pères**, les éleveurs font appel à des **béliers** de races bouchères afin d'obtenir une bonne conformation des agneaux commercialisés, compatible avec le marché traditionnel de l'Agneau du Périgord. Ils sont choisis parmi les **racés à viande** suivantes : Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Actuellement le cheptel brebis comporte encore 35% de brebis de races bouchères, il deviendra exclusivement de races rustiques ou semi-rustiques.

Une période de dérogation de 7 ans, à partir de la date d'obtention de l'IGP, permettra aux éleveurs en races bouchères pures de se mettre en conformité sans bouleverser du jour au lendemain leur équilibre de production. Afin de limiter les coûts de renouvellement, ils pourront ainsi introduire progressivement des agnelles semi-rustiques par auto-renouvellement en utilisant des béliers de races rustiques sur leurs femelles de races bouchères.

5.2.2 Mode de conduite du troupeau reproducteur

Le choix des races de brebis permet à l'éleveur de conduire son troupeau **en lutte naturelle exclusivement**.

L'utilisation tout à fait ponctuelle de l'insémination artificielle (moins de 3% des effectifs) ne concerne que les troupeaux en races bouchères pour leur besoin d'auto-renouvellement. Une dérogation de 7 ans, à partir de la date d'obtention de l'IGP permettra à ces éleveurs de s'adapter et de passer progressivement à un troupeau de mère semi-rustiques. (*Annexe 1*)

La fonction d'activité complémentaire assurés généralement par les ateliers ovins, liée à la diversité des spéculations périgourdines (tabac, noix, gavage, ...) induit le choix de périodes d'agnelage variées et donc conduit à une **production d'agneaux du Périgord répartie sur toute l'année**.

5.2.3 Conduite alimentaire du troupeau

Le troupeau reproducteur est alimenté durant **une période minimum de 7 mois par an au pâturage**, où il trouve l'essentiel de son alimentation.

En effet quelles que soient les conditions climatiques (sauf conditions météo exceptionnelles), la conduite naturelle en plein air reste privilégiée même si la pousse de l'herbe est très faible.

La conduite au pâturage :

Le pâturage se fait sur les prairies naturelles ou temporaires et les parcours.

L'éleveur utilise les zones de parcours strict, c'est à dire les zones où la récolte de fourrages est rendue impossible par les conditions agronomiques (pentes, pédologie, pluviométrie, accès du matériel, dimension des parcelles). Ces zones, appelées traditionnellement en Périgord **les picadies**, sont caractérisées par des sols maigres, caillouteux, ou pentus, zones de taillis ou boisés, mais **toujours non mécanisables**. Sur chaque élevage de la zone on retrouve ces terrains à faible potentiel (500 à 600 kilos de matières sèche annuelle), que seules les brebis à faibles besoins sont capables de valoriser.

Les fourrages récoltés :

Cultivés en totalité sur la zone et en majorité sur l'exploitation, ils proviennent :

- des prairies naturelles ou cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères,
- des cultures dérobées, essentiellement sur les exploitations de petite taille ou n'ayant que peu de surfaces disponibles pour l'alimentation du troupeau ovin.

5.2.4 Conduite alimentaire des agneaux

De la naissance jusqu'à 60 jours minimum :

La naissance des agneaux fait l'objet d'une attention particulière. L'éleveur met en œuvre toutes les dispositions pour assurer les meilleures conditions de confort et de bien être aux brebis et à leurs agneaux. Misant sur l'instinct maternel de la mère, plutôt que sur des techniques de production artificielle, il privilégie et consolide la relation au sein des couples mères – agneaux.

Pendant la période de mise-bas, l'éleveur aménage des cases d'agnelage permettant aux mères de s'isoler avec leur agneau. Cette période « d'intimité » de 24 à 48 heures favorise l'adoption et renforce l'immunité des jeunes, par la tétée du colostrum de leur mère.

L'agneau est alimenté à volonté par tétée au pis de sa mère, pendant 60 jours minimum. Il vit en permanence avec sa mère jusqu'au sevrage qui intervient en général entre 80 et 90 jours.

Durant les 20 premiers jours il se nourrit exclusivement du lait maternel. Il lui arrive parfois de se saisir de brins de fourrages ou autres aliments qui ne lui sont pas destinés et ce, dans des proportions tellement minimes (en raison de sa physiologie digestive et de son jeune âge, il ne peut se nourrir que de lait maternel) que l'on ne peut considérer cela comme faisant partie d'une ration alimentaire. En effet la physiologie digestive dans son jeune âge ne permet à l'agneau de se nourrir que par le lait maternel.

Ainsi il ne faut pas confondre ce qui fait partie de son alimentation et ce que l'on doit considérer comme "grignotage" d'aliments dû à la curiosité, caractéristique propre à tout jeune animal.

Au-delà de cette première phase de 20 jours, les agneaux ont à leur disposition dans un parc sélectif un aliment complémentaire spécifique (*composition décrite plus bas*) et des fourrages. Selon l'époque de l'année et la conduite ils commencent à consommer des fourrages en vert au pâturage avec leur mère ou des fourrages distribués en bergerie (foin),. La part de l'alimentation lactée diminue progressivement au profit de l'aliment complémentaire et des fourrages.

L'ensilage et l'enrubannage sont interdits pour l'alimentation des agneaux.

Comme pour le troupeau reproducteur, les fourrages sont produits sur l'exploitation ou sur la zone, sauf insuffisance liée à des conditions climatiques particulières.

Au delà de 60 jours jusqu'à l'abattage :

Durant la période de finition l'agneau reste en bergerie. La part de l'alimentation lactée continue à diminuer jusqu'au sevrage au profit des fourrages et de l'aliment complémentaire.

Cet aliment complémentaire (limité à 17% de matières azotées totales) est composé :

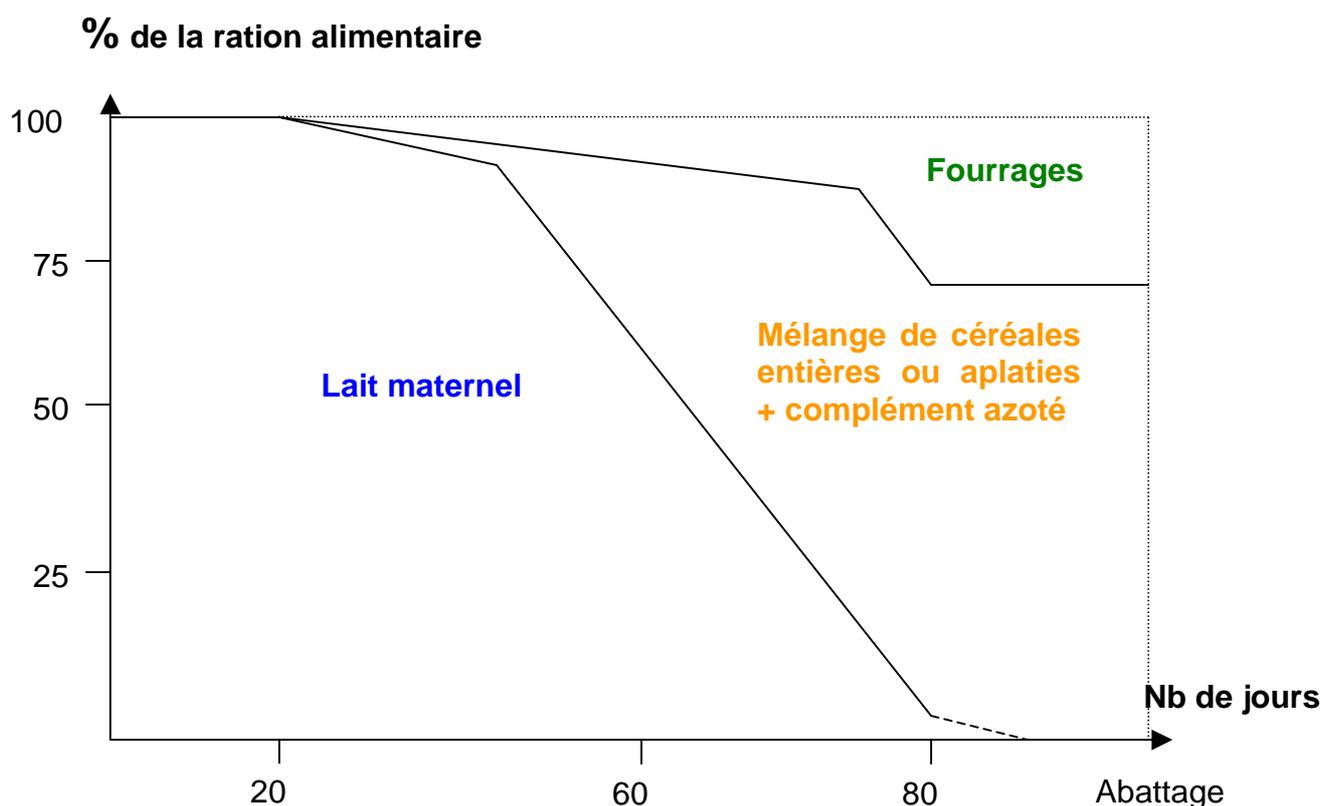
- de céréales à plus de 50%. Sont utilisés seuls ou en mélange de l'orge, du triticale, du blé. Le maïs ne peut être utilisé qu'en mélange et ne peut dépasser 25% de la ration. Les céréales sont proposées uniquement en grains entiers ou aplatis. Elles proviennent de la zone.
- d'un complément azoté.

Cet aliment complémentaire est préparé à la ferme ou acheté dans le commerce auprès de partenaires locaux agréés, et selon un cahier des charges précis. (*Annexe 13 : convention aliments*).

Cet aliment complémentaire caractérisé par le mode de présentation des céréales (grains entiers ou aplatis exclusivement) est un point primordial garantissant la typicité de la viande d'Agneau du Périgord : gras blanc et ferme, arôme d'agneau équilibré.

Le tableau et le graphique suivants décrivent la conduite alimentaire des agneaux au cours des différentes phases de leur croissance :

| | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De 1 à 20 jours environ | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lait maternel seul, pendant cette période, l'agneau se nourrit au pis de sa mère (+ grignotage) |
| De 20 jours environ jusqu'à 60 jours environ | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lait maternel, ▪ Aliment complémentaire à base de céréales entières ou aplaties la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1 kg / agneau / j ▪ Fourrages grossiers à volonté. |
| De 60 jours environ jusqu'à abattage | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aliment complémentaire à base de céréales entières ou aplaties, la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1,5 kg / agneau / j. ▪ Fourrages grossiers à volonté, ▪ Lait maternel jusqu'au sevrage |



Tout au long de sa croissance, l'agneau dispose à volonté d'une eau propre et claire.

La transition alimentaire menée progressivement entre la phase lactée et la phase aliment complémentaire+fourrages permet d'assurer une croissance des agneaux régulière et « sans à-coup ». Cette surveillance et cette attention

particulières accordées à cette phase de transition alimentaire, gage d'une bonne qualité de la viande et du gras tout au long de l'année, signent aussi la spécificité des agneaux du Périgord.

5.2.5 Choix des agneaux à commercialiser

Le tri des agneaux en élevage consiste à **présélectionner**, en fin d'engraissement, les agneaux qui pourraient bénéficier de l'IGP.

L'éleveur évalue à l'œil le rebondi des gigots et leur dimension, un palpé lombaire est réalisé systématiquement. S'il sent les apophyses de la colonne vertébrale, il écarte l'agneau qui n'a pas encore atteint son optimum de finition.

Il vérifie également si chaque agneau retenu a bien un âge compris entre 80 et 180 jours à l'abattage.

Il exclut du lot les agneaux ayant reçu une alimentation artificielle ou ceux n'entrant pas dans la fourchette d'âge (80-180 jours).

5.3 Conditions de transport et d'attente avant abattage

Afin de conserver toutes ses qualités à la viande, il convient d'**éviter** pendant le transport et l'attente avant abattage **tout stress** aux animaux.

Le temps de trajet entre l'exploitation et l'abattoir est limité à 8 heures. En pratique, il est souvent inférieur au vu la proximité des exploitations et des lieux d'abattage.

Les agneaux sont le plus souvent abattus le lendemain du départ de la ferme. Lorsque le ramassage a lieu le vendredi, ils sont abattus le mardi au plus tard (si le lundi est férié). Le délai entre l'enlèvement et l'abattage est donc de 4 jours maximum.

Pendant **la période d'attente et de repos avant abattage**, les agneaux disposent de conditions de vie et de bien être satisfaisants ; leur abreuvement est assuré en permanence. Ils disposent d'une litière végétale et sont hébergés dans de **bonnes conditions de confort** (surface, ambiance, calme, propreté).

Si la période de repos dépasse 24 H , une alimentation de même nature que celle qu'ils avaient habituellement est assurée.

5.4 Abattage

~~Les entreprises d'abattage doivent être situées dans la zone de reconnaissance~~ de l'IGP « Agneau du Périgord ». Elles doivent être de plus ~~qualifiées par le groupement qualité~~ **identifiées par le groupement** et habilitées par l'organisme ~~certificateur~~ **de contrôle**.

Toutes les phases : conduite des animaux au poste d'étourdissement, étourdissement, abattage et ressuage se font selon la réglementation en vigueur.

Une première sélection des carcasses est réalisée avant le ressuage par le technicien habilité par l'organisme certificateur. Elle consiste à présélectionner et à

identifier les carcasses répondant aux critères objectifs issus de la pesée et du classement :

- le poids de carcasse (entre 15 et 21 kg),
- la conformation (E,U ou R sur la grille EUROP).

| Conformation | Description |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| E Excellente | Tous les profils convexes ; développement musculaire exceptionnel |
| U Très bonne | Profils convexes dans l'ensemble, fort développement musculaire |
| R Bonne | Profils rectilignes dans l'ensemble, développement musculaire moyen |
| O Assez bonne | Profils rectilignes à concaves ; développement musculaire moyen |
| P Médiocre | Profils concaves à très concaves ; développement musculaire réduit |

- l'état d'engraissement (2 ou 3 sur la grille EUROP),

L'APPRECIATION CORRECTE DE L'ETAT D'ENGRASSEMENT NE PEUT SE FAIRE QUE LORSQUE LA GRAISSE EST FIGEE, C'EST A DIRE SUR UNE CARCASSE REFRIGEREE (TEMPERATURE ENTRE 4 ET 7°C).

| Etat d'engraissement | Description |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 très faible | Couverture de graisse inexistante à très faible. |
| 2 faible | Légère couverture de graisse, muscles presque partout apparents |
| 3 Moyen | Muscles, à l'exception du quartier arrière et de l'épaule, presque partout couverts de graisse, faibles dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique. |
| 4 fort | Muscles couverts de graisse, mais encore partiellement visibles au niveau du quartier arrière et de l'épaule ; quelques dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique. |
| 5 très fort | Toute la carcasse recouverte d'une graisse épaisse ; dépôts importants de la graisse à l'intérieur de la cage thoracique. |

5.5 Sélection finale des carcasses

La sélection finale des carcasses ne se réalise qu'**après le ressuage**, dans la salle de stockage. L'examen à froid permet de mieux apprécier la couverture de gras, sa couleur, ainsi que la couleur de viande.

Elle consiste en un tri des carcasses selon les caractéristiques suivantes :

- La qualité de gras :

Le **gras blanc, légèrement rosé devra être de consistance ferme** à l'exclusion de gras mous dits « huileux » et/ou fortement colorés. La sélection sur le gras se fait visuellement par la couleur et obligatoirement par le toucher pour la consistance. Seuls les agents habilités par l'organisme certificateur sont autorisés à sélectionner et à labelliser les carcasses.

L'appréciation de la couleur et de la tenue du gras s'appuie sur la grille d'appréciation de la qualité du gras mise en place par l'Institut de l'Élevage (voir ci dessous). Ainsi les carcasses notées 3 ou 4 sont exclues.

Pour la couleur du gras :

| <u>Echelle d'intensité</u> | <u>Descriptif</u> |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 :

| <u>Echelle d'intensité</u> | <u>Descriptif</u> |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |

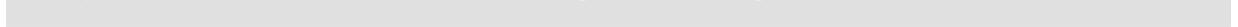
- La couleur de la viande : elle s'apprécie à froid ; elle doit être **blanche à rosée claire**.

Sont déclassées les carcasses ne répondant pas aux conditions précitées ainsi que celles présentant des défauts dans le processus d'abattage tels que les hématomes, les défauts d'arrachage, et le processus d'étiquetage.

5.6 Découpe et conditionnement

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

La viande d'Agneau du Périgord peut être commercialisée en carcasse, morceaux de gros ou en portion consommateur. Cette viande est toujours vendue en tant que produit frais, c'est à dire ni congelée, ni surgelée.



6 ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

6.1 La qualité spécifique de l'Agneau du Périgord

Comme précédemment évoqué, l'agneau du Périgord présente un certain nombre de caractéristiques qualitatives qui en font un produit haut de gamme spécifique de cette aire géographique.

Un type d'agneau bien déterminé :

C'est un agneau jeune (entre 80 et 180 jours) et léger (entre 15 et 21 kg). Il présente une bonne conformation avec des masses musculaires développées sur un squelette fin. Sa carcasse est exempte de déchirures ou d'hématomes. La couleur de la viande est claire. Le gras est blanc de consistance ferme, caillé uniformément, et non huileux.

Des caractéristiques sensorielles spécifiques :

Les analyses sensorielles³ réalisées chaque année par un laboratoire indépendant montre une viande qui se caractérise de la façon suivante (résultats 2004 et 2005 en comparaison avec le standard) :

- la couleur de la viande est plus claire,
- l'arôme de gras est plus intense,
- la texture est plus juteuse et plus élastique
- l'arôme d'agneau est présent et équilibré.

Les tests hédoniques (auprès de 60 consommateurs) réalisés en mai 2005 par le même laboratoire font ressortir les appréciations suivantes :

- Le gigot d'agneau IGP Périgord est globalement significativement préféré au gigot d'agneau standard,
- La texture, le goût et l'odeur du gigot d'agneau IGP Périgord sont significativement préférés au gigot standard.

En résumé, l'agneau du Périgord présente **une finesse de goût et d'arômes**, qui en fait **une viande recherchée pour l'équilibre de ses saveurs**.

³ - Sources QUALISUD

6.2 La qualité liée à l'origine géographique et aux savoirs- faire

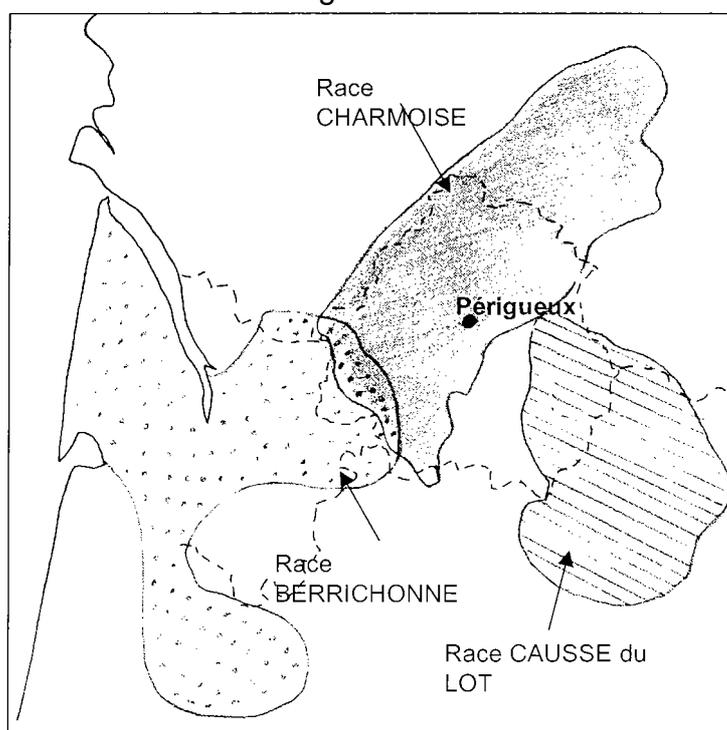
6.2.1 De la Périgorde aux races actuelles

A la fin du 19^{ème} siècle, la population ovine est encore majoritairement constituée d'animaux issus d'une race locale, appelée communément « la Périgorde », encore à l'état de race pure dans certains troupeaux du Nontronnais et du Périgord Central.

Cette race locale donnait des moutons de grande taille, hauts sur pattes, anguleux et maigres, recouverts d'une toison blanche ou marron, aux extrémités souvent noires. Leur laine, comme leur viande, étaient peu abondantes et de médiocre qualité. Leur principal avantage résidait dans leur remarquables rusticité et sobriété, leur permettant de s'adapter parfaitement à des conditions de vie difficiles.

A partir du début du 20^{ème} siècle, les éleveurs périgourds suivant l'évolution générale commencent à s'intéresser au progrès génétique et s'orientent vers la pénétration de nouvelles races rustiques récemment créées ou améliorées destinées à remplacer la Périgorde ou à en améliorer la conformation et le rendement en viande des carcasses par croisement.

La carte ci-dessous permet de visualiser l'état du cheptel périgourdin vers 1950 ; celui-ci s'appuie essentiellement sur trois races rustiques dont les bassins de production cohabitent sur la zone Périgord.



Aires d'extension des races ovines⁵

4

⁴ - E. Quittet - 1965

- Dans un premier temps fut introduite la race **Charmoise**.

Cette race issue du croisement de bélier anglais avec une brebis rustique présentait le double avantage de donner une viande abondante et excellente et de conserver des qualités de sobriété, de rusticité et de souplesse chez les mères.

Ainsi les femelles Charmoises peuvent se contenter de nourritures essentiellement grossières, elles présentent une bonne résistance aux maladies, en particulier aux parasitoses gastro-intestinales. Elles peuvent également, sans dommage excessif, traverser des périodes de disette et reprendre ensuite croissance et engraissement dès le retour de conditions favorables, ce qui constitue un atout important dans une région où le fourrage peut manquer du mois de juillet au mois d'octobre.

En 1938 la Dordogne, qui se classe parmi les 5 premiers départements de France pour la production ovine⁵, est devenue un élément important du bassin Charmois. Cependant les agneaux issus de ce croisement présentaient deux inconvénients importants ; leur gabarit réduit et leur viande trop grasse. Les éleveurs se tournent alors vers une autre race rustique.

- Dans un second temps, la race **Berrichonne de l'Indre** connue pour sa très grande rusticité est préférée, du fait de son gabarit plus long et plus haut, à celui de la Charmoise. Capable de survivre au grand air dans des conditions atmosphériques relativement difficiles, la femelle Berrichonne est aussi très sobre et sait « s'engraisser » avec une consommation réduite.

Par ailleurs; elle s'adapte très facilement à toutes les conditions de vie et de nourriture y compris sur des zones relativement insalubres. Elle a ainsi permis de valoriser les zones de marécages de la Double et du Landais, deux régions très pauvres du Sud-Ouest de la Dordogne où il était alors très difficile de pratiquer l'élevage.

Elle est aussi capable de désaisonner facilement et permet de conduire l'agnelage en saison et en contre-saison, de septembre à novembre et de décembre à avril.

Ce croisement largement utilisé dans les années 1950 fut peu à peu délaissé du fait de la disparition progressive des troupeaux de Berrichon de l'Indre dans leur bassin d'origine.

On tenta ensuite sans trop de succès de croiser les femelles déjà améliorées avec des béliers de races bouchères, tels que Berrichon du Cher. Mais les agneaux issus de ce croisement s'engraissaient trop vite et donnaient une viande de mauvaise qualité.

- A la même période la race **Caussearde du Lot** se déploie sur les causses du Périgord Noir. Race également très sobre, ses qualités naturelles de rusticité, de résistance à la chaleur et aux tiques (pyroplasmose) et son aptitude à la marche conviennent particulièrement bien aux plateaux secs et pauvres de l'est du département. Elle sait par ailleurs valoriser les maigres ressources herbagères qu'elle pâture, mangeant si nécessaire des ligneux pour compléter ses besoins. Les agneaux issus de cette race étaient reconnus pour la saveur particulière de leur viande.

⁵ - Contribution à l'inventaire économique du Sud-Ouest, édition Bière, 1957

Ces trois races, Charmoise, Berrichonne de l'Indre et Caussenarde du Lot, choisies pour leur rusticité, leur endurance, leur sobriété, leur capacité à pâturer sur des parcours pauvres, leur aptitude à désaisonner et à se nourrir sans difficulté leur agneau constituent, en race pure ou en croisement, jusqu'aux années 1970 le socle du cheptel périgourdin.

Aujourd'hui ces trois races ont vu leurs effectifs diminuer, en race pure et même en croisement, dans leur berceau d'origine et sur la zone Périgord. Elles ont été remplacées peu à peu par la race Lacaune type viande et la race Blanche du massif Central, qui représentent aujourd'hui plus de 70 % des effectifs sur la zone Périgord. Quelles sont les raisons de ce choix ?

La race **Lacaune type viande**, créée depuis une trentaine d'année à partir du troupeau Lacaune laitier, est rustique et très facile à élever, elle est bien adaptée à la conduite sur parcours et bénéficie de bonnes qualités laitières et maternelles qui permettent de pratiquer le système de trois agnelages en deux ans. La précocité des agnelles est également remarquable. Les agneaux, bien nourris par une mère bonne laitière ont une croissance excellente et une bonne conformation ; ils sont reconnus pour la qualité exceptionnelle de leur peau, texture et finesse du grain. Leur cuir alimente les tanneries et fabriques de produits de luxe de la région de Nontron.

La race **Blanche du Massif Central**, issue des multiples petites populations caussenardes, s'est imposée depuis une vingtaine d'années sur l'ensemble du pourtour du Massif Central où elle a supplanté les anciennes souches moins bien conformées et moins productives. Sa principale qualité reste sa rusticité ; elle est capable de vivre toute l'année en plein air, d'affronter les intempéries, de savoir se contenter d'un parcours médiocre ou de parcourir de longues distances pour améliorer son ordinaire. Les femelles, bonnes laitières et bonnes mères, peuvent agneler au printemps et à contre saison (automne) et élèvent facilement leurs agneaux.

La race **INRA 401**, mise au point par l'INRA dans les années 1980, à partir du métissage de deux races très rustiques, Romanov et Berrichon du Cher, se développe peu à peu dans les bassins traditionnels de production de la moitié Sud de la France. De ses souches parentales elle a conservé des aptitudes maternelles certaines ; désaisonnement, agnelage facile et production de lait. Elle est ainsi capable de produire et allaiter toute l'année, y compris dans des conditions de vie difficiles.

Ces trois races très rustiques sont élevées en croisement, avec des béliers améliorateurs. Les croisements sont maîtrisés par les éleveurs et le choix de la race des pères se porte sur les accouplements permettant soit d'améliorer la carcasse des agneaux, soit de conserver les qualités maternelles des futures mères ; rusticité, aptitude au désaisonnement et à la lutte naturelle.

Le choix judicieux des mâles à accoupler aux femelles, de type rustique ou semi-rustique, permet de produire des agneaux de bonne conformation, présentant des masses musculaires développées sur un squelette fin. Ils sont appréciés pour leur viande à la saveur délicate et peu chargée en graisse, qualités reconnues comme celles de l'agneau du Périgord.

6.2.2 Des systèmes d'élevage économes et valorisant les parcours

A la fin du 19^{ème} siècle la Dordogne compte près de 300 000 brebis et fait partie des plus gros départements de production en France.

Le cheptel se répartit en petits troupeaux de 20 à 30 brebis qui trouvent leur nourriture sur les terrains pauvres du Périgord. Chaque jour, hiver comme été, la troupe sort de la bergerie, pour aller paître sous la conduite d'un gardien. Rares sont les fermes qui laissent les brebis pâturées dans un champ clôturé ; ce privilège est réservé aux vaches. Les brebis doivent se contenter de ce qu'elles trouvent sur les jachères encore nombreuses, les bordures de chemin, les sous-bois, les chaumes.

Cette tâche de **gardiennage** est délicate et nécessite beaucoup d'attention ; elle est le plus souvent confiée à un membre âgé de la famille, grand-père, oncle, grand-mère, plus rarement un enfant, car elle exige une personne digne de confiance et expérimentée. Il faut connaître finement l'environnement de la ferme, l'emplacement des parcelles, les passages dans les sous-bois, les points d'eau, la végétation spontanée et en particulier les plantes qui peuvent nuire aux brebis et celles qu'elles recherchent particulièrement selon la saison et la pousse de l'herbe. Il faut aussi avoir suffisamment d'autorité pour savoir donner les ordres au chien de berger qui accompagne tous les déplacements de la troupe.



Gravure sur bois de Maurice Albe, collection Vieux Périgord

Le troupeau sort tous les jours, hiver comme été ; seules les journées entièrement pluvieuses retiennent **le berger** à la maison et le troupeau dans la bergerie. En cas d'intempéries brusques, orages, averses ou grêle, le berger sait qu'il peut trouver sur les causses du Périgord, à abriter son troupeau, dans une **cabane de pierre sèche, la borie**. Erigée, à partir des pierres trouvées alentours, dans les champs et les bois, la borie est une construction ronde, à la fois sommaire et très sophistiquée dans sa construction sans aucune maçonnerie. La toiture, constituée de lauzes, pierres taillées en lames plates et épaisses, est montée par empilement simple et retrait savamment calculé pour faire tenir l'ensemble, au final par une unique pierre constituant la clé de voûte. Souvent dépourvue de fenêtre, la borie n'est aérée que par une unique ouverture rarement munie d'une porte. Le berger peut s'y réfugier avec son chien, les agnelles ou les brebis les plus faibles ou boiteuses. Le reste de la troupe se cantonne à proximité, dans un petit enclos fermé par une murette de pierres sèches qui entoure la borie.



De nombreuses bories parsèment encore la campagne périgourdine, témoignant de cette activité passée.

A cette période de cueillette et de glanage (fin 19^{ème} siècle) succède la période du gardiennage proprement dit. Le berger conduit le troupeau sur les parcelles non clôturées de la ferme. Selon la saison et les besoins alimentaires des brebis, il choisit son itinéraire de la journée de manière à trouver le meilleur compromis entre les ressources disponibles sur l'exploitation et les besoins du troupeau.

Ainsi telle parcelle mieux exposée et plus humide offrant une pousse précoce de l'herbe sera pâturée en priorité, en attendant que telle autre plus gélive ou sèche ne propose un parcours suffisamment abondant.

A partir des années 1960, la raréfaction de la main d'œuvre sur les exploitations a conduit à supprimer le gardiennage en clôturant les parcelles. Le métier d'éleveur évolue ; mais la connaissance du milieu et des animaux reste

essentielle. A chaque parcelle est dévolue une fonction selon sa distance à la bergerie, sa taille, son orientation, ses potentialités agronomiques.

Les meilleures terres sontensemencées pour faire des prairies temporaires qui seront fanées. Les moins bonnes, les plus difficiles d'accès ou les plus pentues sont réservées à la pâture ; ce sont les picadies, domaine réservé aux brebis en phase d'entretien ou de repos, capables de se contenter d'une nourriture moins abondante et moins nutritive.

Il revient à l'**éleveur** de savoir tirer le meilleur parti de ses ressources en **fouillage vert, foin et pâture** pour alimenter son troupeau. Il doit par ailleurs disposer de **céréales** (blé, orge, triticale et maïs) pour compléter et équilibrer la ration. Tous ses efforts visent à nourrir le troupeau des brebis et des jeunes à partir des ressources de l'exploitation. On n'achète rien à l'extérieur. Il faut se débrouiller avec ce que l'on a su produire (foin, céréales) et avec le fourrage disponible sur les parcours, prairies et « **picadies** ». Tout le savoir-faire de l'éleveur est là.

Aujourd'hui cet état d'esprit et cette façon de produire perdurent ; l'éleveur organise et gère son troupeau avec les **ressources de l'exploitation** et son environnement proche. Il tend à rechercher l'**autonomie fourragère** pour son troupeau, même s'il est parfois amené à compléter ses stocks localement, par l'achat de foin à la récolte avant fanage ou directement en bottes. La rotation des cultures le conduit généralement à produire une partie des céréales.

6.2.3 Une conduite des reproducteurs adaptée aux contraintes locales

L'irrégularité importante des conditions climatiques de la zone associée à un faible potentiel agronomique, ont contribué à une adaptation des systèmes d'élevage qui produisent aujourd'hui l'Agneau du Périgord. Face à cette grande variabilité des précipitations et des températures, mais aussi des sols, source d'insécurité pour l'alimentation des troupeaux, se sont mis en place des systèmes d'élevage complexes, combinant toutes les ressources disponibles, tant agronomiques qu'humaines.

Au fil du temps les bergers, devenus éleveurs ovins, ont élaboré des pratiques caractérisées par une modulation importante des interventions et un usage diversifié de l'espace naturel.

Historiquement ces modes de conduite reposaient sur un certain nombre d'éléments : pratiques des jachères, gardiennage, restitution en matière organique (fumier), droit de vaine pâture dans les lieux difficiles d'accès, introduction de plantes fixatrices d'azote (luzerne et sainfoin, ...), pratique du pâturage sur des parcours et des espaces ouverts, complémentarité des ressources fourragères et des céréales produites sur l'exploitation, nécessité de constituer des stocks pour palier les périodes de carence, utilisation abondante de la main d'œuvre de l'exploitation pour surveiller et sécuriser les phases essentielles de production (mise-bas et allaitement des nouveaux nés, finition des agneaux).

Sur le plan de la reproduction, cette **adaptation aux conditions locales** se caractérise par trois critères :

- utilisation de **racés rustiques et semi-rustiques, capables d'agneler facilement toute l'année, et d'assurer une lactation optimum,**
- **conduite des reproducteurs en monte naturelle,** y compris dans les périodes de **désaisonnement,**
- mise en valeur de la **connaissance des animaux,** des savoir-faire et du **coup d'œil animalier** de l'éleveur plutôt que le recours à des techniques sophistiquées et non naturelles.

On peut à juste titre parler d'une **conduite traditionnelle et « naturelle » des reproducteurs,** mise en place par un éleveur soucieux de tirer la quintessence de ses ressources, en fonction de ses connaissances et ses potentialités.

Au temps de la race « Périgorde », le berger n'intervient pas sur la reproduction ; il laisse faire la nature et se contente de choisir les béliers parmi les agneaux les plus beaux et les plus robustes du troupeau. Par cette « autosélection » il espère favoriser les souches de mères les plus laitières et donc les plus aptes à élever leur agneau. Le berger laisse ces jeunes mâles dans la troupe des mères pendant trois ou quatre ans, sans souci des risques de consanguinité. L'essentiel pour lui est de parvenir à maintenir ses effectifs et produire les quelques agneaux que la famille engraissera comme des chapons en vue des foires annuelles. Les agneaux naissent toute l'année et doivent leur survie davantage aux efforts du berger et sa famille qu'aux qualités maternelle et laitière des brebis.

A la fin du 19^{ème} siècle, le berger en introduisant des béliers issus de troupeaux différents du sien, commence à raisonner les accouplements. Il cherche à obtenir des agneaux plus vigoureux et bien conformés qui « présenteront bien » à la foire. Il porte son choix vers des béliers plus grands, plus charpentés, capables de produire des agneaux plus lourds.

Au début du 20^{ème} siècle une nouvelle étape est franchie avec le choix des races rustiques capables de produire de façon très économe ; sachant consommer tous les fourrages même médiocres et surtout sachant s'adapter à des conditions précaires. La frugalité et la résistance des brebis rustiques s'accompagnent aussi d'une capacité plus grande à mettre bas toute l'année.

Cette double aptitude des races rustiques, à produire toute l'année des agneaux de manière économe, va être peu à peu largement exploitée par le berger périgourdin qui trouve ainsi à tirer le meilleur parti de conditions agronomiques et climatiques, difficiles et aléatoires, sur son exploitation.

Pour **le berger,** jadis gardien de troupeau, devenu **aujourd'hui éleveur ovin** gestionnaire d'un atelier de production, l'enjeu reste le même ; **savoir utiliser et valoriser au mieux ses ressources pour produire tout au long de l'année,** de façon certaine, des agneaux typés, de qualité. Son principal souci n'est pas de

produire beaucoup d'agneaux, mais de les produire, à coup sûr, quand il le souhaite, en fonction des contraintes qui se présentent à lui.

En premier lieu il s'agit pour lui de fixer **les périodes critiques** de la lutte et des **mises - bas** aux moments les plus favorables, compte - tenu de sa **disponibilité en main d'œuvre**. L'élevage ovin, encore rarement atelier unique sur l'exploitation, doit s'adapter aux contraintes de travaux et de répartition de main d'œuvre sur les autres productions présentes sur l'exploitation. Cela est d'autant plus important pour lui que les autres productions sont très saisonnières et gourmandes en temps passé. Ainsi le producteur de noix évite la période de la récolte en octobre et novembre, le viticulteur celle de la vendange, le producteur de tabac celle de la plantation en avril et celle de l'effeuillage en août, le gaveur d'oies ou de canards celle de la pleine saison des marchés au gras, de novembre à mars.

Dans un second temps, l'éleveur s'attache à organiser l'alimentation de son troupeau, en veillant à **ajuster les disponibilités alimentaires** en fonction des besoins alimentaires des brebis et des jeunes selon leurs stades physiologiques respectifs. Cela le conduit à élaborer un calendrier d'alimentation complexe, qui associe à l'optimum les parcours, les prairies pâturées, les surfaces fourragères et celles réservées aux céréales, en tenant compte pour chacune de leur surface et de leur rendement potentiel, et éventuellement de leur distance d'éloignement de la bergerie.

Le cheptel, réparti en troupeaux homogènes selon les besoins physiologiques (brebis gestantes ou allaitantes, agnelles pour la reproduction) est conduit sur les parcours selon un calendrier qui permet de valoriser et d'optimiser toutes les ressources végétales, tout en respectant les besoins alimentaires de toutes les catégories d'animaux.

Ainsi telle parcelle, bien exposée et proche des bâtiments sera réservée à une production de regain de très bonne qualité pour alimenter les agneaux avec leur mère en période de fin d'allaitement, telle autre excentrée et gélive sera au contraire affectée à la production de foin qui servira à constituer les stocks pour l'hiver.

Le savoir faire animalier et le coup d'œil de l'éleveur prennent toute leur importance au moment de la lutte pour savoir jauger les béliers et bien préparer la période des chaleurs chez les brebis. Ils sont tout aussi essentiels lors de l'agnelage pour accomplir les premiers soins aux nouveaux - nés et repérer ceux qui auront besoin d'aide pour téter.

De manière générale, l'éleveur périgourdin fait confiance à ses brebis et privilégie leurs capacités naturelles plutôt que des techniques de reproduction sophistiquées. Ainsi il choisira plutôt de **favoriser les capacités naturelles de ses brebis rustiques** (capacité au désaisonnement) plutôt que de faire appel à des techniques de reproduction sophistiquées (pose d'éponges pour regrouper les châteaux).

De même en confortant les relations au sein du couple « brebis-agneau » pendant la phase d'agnelage, il permet aux brebis d'extérioriser leur potentiel de

qualités maternelles (facilité de mise bas, adoption du nouveau né, allaitement prolongé des agneaux).

Le savoir-faire de l'éleveur s'exprime aussi dans sa connaissance de l'intensité du prélèvement par le troupeau sur les pâtures en fonction des chargements et de l'état physiologique des animaux. Il sait aussi par expérience évaluer selon les espèces végétales, les conditions climatiques, l'exposition des parcelles, la vitesse de pousse de l'herbe pour répartir au mieux les lots, tout au long du printemps, sur les différentes parcelles.

Toute la réussite de la conduite du troupeau réside dans cette **connaissance approfondie du comportement des animaux** permettant à l'éleveur d'ajuster en permanence et de trouver l'équilibre et le meilleur compromis entre les ressources alimentaires disponibles et les besoins des animaux. Ces savoir-faire complexes nécessitent un bon coup d'œil qui s'affine avec l'expérience, et surtout exige une présence importante et une surveillance attentive du troupeau et des pâtures.

6.2.4 Des agneaux finis en bergerie

→ **Traditionnellement**, jusque dans les années 1950, la vie des agneaux du Périgord se déroule en deux étapes bien distinctes ; la période d'allaitement au pis de la mère et la période de finition en bergerie.

Le plus souvent nés au printemps, les agneaux sont maintenus avec leur mère pendant 3 à 4 mois après l'agnelage. Ils peuvent accompagner leur mère sur le parcours choisi par le berger, dans ce cas, assez proche de la maison pour ne pas occasionner un déplacement trop long. Pendant cette période l'agneau bénéficie essentiellement du lait de sa mère ; même s'il lui arrive de grignoter et jouer avec quelques brins d'herbe sur le parcours.

A l'issue de cette première période de croissance, vient la période dite de finition, véritable période d'engraissement où le savoir-faire du berger prend toute sa signification. Les agneaux, par bande de 15 à 20 têtes, sont alors confinés dans un coin de la bergerie, espace réduit, où ils seront à l'abri des courants d'air, du froid et de la chaleur. Confiés aux bons soins de la maisonnée et non plus du berger, ils sont nourris avec une alimentation de premier choix.

A eux sont réservés le meilleur foin et le regain des prairies naturelles. Pour eux est préparée chaque jour une nourriture spécifique, composée de farine d'orge, de son, de topinambours et de betteraves coupés au coupe-racine, de tourteaux de pois sauvages et de vesces récoltées dans les champs de blé. Cette « salade composée » leur est distribuée avec des céréales concassées, plusieurs fois par jour, de manière à exciter leur appétit et favoriser leur engraissement.

La grand-mère ou le vieil oncle chargé de cette tâche intervient seul car les agneaux ne doivent pas être dérangés. Ils font l'objet de tous les soins, de manière très attentive et individuellement. On leur rend visite fréquemment, avant et après le repas, pour vérifier qu'ils ne manquent de rien. Comme les petits veaux élevés au pis

de la mère, les agneaux exigent beaucoup d'attention et valorisent bien la main d'oeuvre de la maisonnée, trop âgée pour aller aux champs et qui reste au foyer.

De la même façon qu'on dorlote les petits veaux confinés dans l'étable, on cajole les petits agneaux, n'hésitant pas, en période de grand froid, à ramener dans la maison près de l'âtre les plus maigres ou les plus faibles que les enfants ou la grand-mère s'efforcent de nourrir au biberon pendant que les brebis sont à l'extérieur. Ils sont **choyés et bichonnés**, car chacun représente un espoir de gain important s'il grandit sans dommage et « présente » bien avant la prochaine foire aux bestiaux.

Vers 7 à 8 mois, ayant atteint 40 à 50 kg de poids vif, les agneaux sont vendus aux moutonniers qui passent de ferme en ferme ou bien sont conduits à pied au marché pour être vendus sur les nombreuses foires où leur propriétaire cherchera à en tirer le plus grand profit. **Telle une bête de luxe, l'agneau est vendu à la pièce** et non pas par lot. Le maquignon, fin connaisseur, sait apprécier ces agneaux aux gigots longs et charnus, à la chair blanche et au goût délicat qui fera le bonheur des tables parisiennes. Plus rarement quelques agneaux sont conservés sur l'exploitation et consommés pour les grands repas de battage au mois de juillet et août.

→ A partir des années 1970, les troupeaux s'étant étoffés (50 à 100 têtes en moyenne) et la lutte de contre-saison s'étant développée, on s'efforce de nourrir chaque type d'animaux, brebis gestantes, brebis allaitantes, agneaux, selon ses besoins. La conduite du troupeau se fait par lot, dans la bergerie comme sur les parcours ; les brebis gestantes sur un parcours, les brebis allaitantes accompagnées de leurs agneaux dans un parc, moins éloigné de la bergerie de manière à leur permettre de rentrer rapidement en cas d'intempéries.

Pour mieux gérer le troupeau, les brebis sont regroupées par stade physiologique dans les bâtiments plus vastes et mieux organisés. On sait désormais mieux nourrir le troupeau en associant céréales et très bon foin de légumineuses ; ce qui profite aux mères mais aussi aux jeunes. En annexe à la case d'agnelage l'éleveur organise une case particulière, dont l'accès, aux dimensions spécifiques, et muni de rouleaux verticaux, autorise seulement le passage sélectif des agneaux. Les rouleaux servent à brosser la laine des agneaux à chaque passage ; il faut que les agneaux « présentent bien » avant la vente.

Dans cet espace réservé, l'éleveur peut distribuer aux agneaux une ration spécifique composée d'un mélange équilibré à base principalement de céréales en grains entiers ou aplatis complété par un bon foin de graminées et de légumineuses. Cette complémentation à la tétée, distribuée de manière symbolique à partir de 20 jours, devient la ration principale des jeunes au fur et à mesure que l'allaitement diminue. La consommation de céréales entière ou aplatis favorise la réduction d'acide propionique, ce qui contribue à produire une viande présentant un gras blanc et ferme et une saveur d'agneau équilibrée.

Ainsi les agneaux, voient leur croissance assurée de manière plus rapide et plus harmonieuse. Ils sont vendus vers 4 à 5 mois à un poids de 35 kg, et une carcasse moins grasse qu'autrefois et mieux conformée.

L'âge à l'abattage est porté jusqu'à 180 jours pour certains agneaux, en raison de conditions climatiques défavorables en élevage (chaleur estivale, fortes variations de températures) qui vont freiner les vitesses de croissance des animaux. Ceci se

produit essentiellement pour les agneaux produits entre août et novembre : ces agneaux seront par conséquent « prêts » plus tard. Les naissances doubles sont aussi un facteur de croissance des agneaux plus lente puisque chacun reçoit moins de lait.

EN RESUME.....

C'est bien par l'addition de toutes ces caractéristiques :

- * potentialités géographiques et humaines du terroir Périgord (§ 3.2),***
- * choix des races et des modes de conduite du troupeau par l'éleveur (§ 6.2),***

que s'est construit peu à peu depuis le 19^{ème} siècle la production d'un Agneau du Périgord jeune, léger, bien conformé, et dont la viande, peu grasse et de couleur claire, est recherchée pour la finesse de son goût et l'équilibre de ses saveurs.

Au fil du temps s'est organisé un « éco-système ovin périgourdin », ensemble complexe de pratiques et de savoir-faire, issus de la tradition, et ayant conservé jusqu'à aujourd'hui les caractéristiques d'une production mettant largement et préférentiellement en valeur les ressources et les techniques naturelles tant végétales qu'animales.

A juste titre, on peut parler pour l'Agneau du Périgord d'une production « naturelle et raisonnée », centrée sur la mise en valeur des potentialités agronomiques et zootechniques par la connaissance approfondie du milieu et de ses contraintes, plutôt que par la mise en œuvre de techniques artificielles.

6.3 La notoriété du produit

6.3.1 Présence des ovins en Périgord : une longue histoire...

Les ovins sont élevés par l'homme, dans le Périgord, depuis que ce dernier s'est sédentarisé, c'est à dire il y a plus de 6 000 ans.

En effet dès l'époque préhistorique, on trouve en Périgord des traces de d'animaux rôtis près des foyers où se rassemblaient des groupes humains ou clans. Sur les différents sites de peuplements préhistoriques des Eyzies de Tayac, dans la vallée de la Vézère, de nombreux ossements de gibiers de toutes tailles ont été retrouvés, portant des traces de cuisson au feu. Les bœufs, porcs et moutons semblent être les espèces les plus communément consommées à cette période après que l'homme ait délaissé la chasse pour l'agriculture et l'élevage.

Plus tardivement des traces d'une production et d'une consommation régulière et abondante sont présentes et attestées à l'époque antique dans l'ensemble du bassin méditerranéen. Des fouilles récentes ont permis de mettre en évidence sur les sites gallo-romains de Vésunna, ancienne capitale des Pétrocores, devenue aujourd'hui Périgueux, des débris d'os issus des cuisines des villae, anciens domaines agricoles à l'époque de l'occupation romaine de la Gaule. Après le cochon, les moutons et les chèvres semblent avoir été les espèces les plus consommées par nos ancêtres gallo-romains.

Depuis cette période et jusqu'au début du 19^{ème} siècle, il semble que la présence des moutons en Périgord reste constante et importante. En 1809 le cheptel ovin est estimé comme 4 à 5 fois plus important que le cheptel bovin. Il s'élève à plus de 667 400 têtes⁶ et se répartit sur tout le département. (*annexe 2*)

Comme partout à cette époque, les moutons ont pour vocation de produire d'abord et avant tout de la laine, si précieuse à la fabrication des vêtements. Le général Bugeaud, célèbre éleveur novateur du Périgord les décrit ainsi : « *Les moutons du Périgord appartiennent tous à la race commune, la Périgorde, plus ou moins améliorée par les métis qui proviennent originairement de la race espagnole introduite en France depuis plus de 50 ans* »⁷, On privilégie d'ailleurs les animaux à laine marron ou noire pour éviter d'avoir à teindre la laine. Cette production de laine est transformée localement, surtout dans le Nontronnais où l'on dénombre de nombreuses chapelleries et filatures qui fabriquent des chaussons ou de la laine à tricoter.

Comme tout élevage, la production ovine a aussi pour fonction de produire du fumier : « *Je les considère ces animaux comme des machines à fumier...je dirai seulement en passant qu'on ne peut avoir un bon troupeau sans le parquer avec avantage..* »⁸ et Bugeaud de poursuivre en démontrant l'intérêt d'une bonne production de fourrages pour bien les nourrir.

⁶ Communication du préfet de la Dordogne au ministère de l'Intérieur.

⁷ La Dordogne de Cyprien Brard synthèse de l'enquête Brard de 1836 par Michel Combet et Anne-Sylvie Moretti

⁸ Communication de Bugeaud à la société d'agriculture : Annales 1821 page 27

A cette époque les moutons sont nombreux en Dordogne, mais de qualité médiocre, sans véritable aptitude définie, souvent élevés dans des conditions précaires, là où on ne peut nourrir ni loger d'autres animaux. Cet élevage mérite amplement sa réputation « d'élevage du pauvre » ; le mouton est par excellence l'animal qui remplace les bovins dans les familles pauvres ou dans les zones déshéritées.

En général, l'exploitation agricole de base est alors de très petite taille, de 5 à 10 ha en moyenne. Rarement exploitée par son propriétaire, elle est confiée à un métayer qui partage par moitié le fruit de son travail avec son propriétaire.

A chaque métairie correspond généralement une famille et un cheptel composé d'une paire de bœufs, de deux cochons, une troupe de 10 à 30 ovins et d'une basse-cour variée (lapins, poules, oies et canards) comportant souvent quelques chèvres qui approvisionnent la famille en lait lorsque cette dernière ne peut nourrir une vache (*annexe 3*).

La production de viande est encore un sous produit surtout destiné à la consommation familiale des éleveurs, même si on constate déjà des traces d'une valorisation particulière au travers de la gastronomie locale.

Durant cette période les échanges commerciaux se réalisaient sur les très nombreuses foires et marchés. Les principales foires concernant les ovins, se déroulaient à Beaumont, Nontron, Monpazier, Thiviers, Eymet, Champagnac de Bélair, Périgueux, Ribérac, Javerlhac et Fontaine (*annexe IV*). Elles pouvaient durer 3 jours et rassembler plus de 1000 têtes. Les foires de Bergerac, pour Pâques et mi-novembre duraient près de 8 jours.



Marché aux bestiaux sur la place Francheville au centre de Périgueux¹⁰

9

⁹ - Musée de la carte postale – 24 St Pardoux la Rivière

Vers 1810 on a pu recenser près de 814 journées par an réparties dans plus de 120 communes sur l'ensemble du Périgord. Véritables lieux de rencontres et d'échanges dans une économie rurale très traditionnelle ces rendez-vous étaient attendus et appréciés par toutes les catégories professionnelles. Les éleveurs y retrouvaient les moutonniers c'est à dire les négociants-éleveurs, souvent après avoir parcouru à pied de longues distances avec un troupeau de 10 à 40 têtes. Ces rassemblements étaient non seulement des lieux de vente mais aussi l'occasion d'organiser de nombreux concours agricoles.

En 1830 les archives départementales mentionnent un effectif de près de 580 000 individus, dont 92 700 agneaux, répartis sur tout le département avec une présence un peu moins marquée sur les zones plus propices aux cultures que sont le Ribéracois et le Bergeracois (*annexe II*).

Dans la deuxième moitié du 19^{ème} siècle, plusieurs écrits convergents montrent une évolution de l'élevage beaucoup plus orienté sur la consommation de viande (*annexe V*). Déjà les auteurs notent la qualité de la viande et des terroirs. « *A quoi pouvons nous attribuer l'absence de ces animaux [les moutons, au concours départemental], qui soustraient en grande partie de nos coteaux arides une viande si estimée.....La Dordogne, par ses coteaux, ses collines, ses vallons où croissent des herbes fines et odoriférantes, par sa salubrité est essentiellement propre à donner de bons moutons capables de fournir une viande excellente et une laine fine et abondante ; ces produits, nous pouvons les obtenir de notre race propre à la sélection, les bergeries bien comprises, une alimentation rationnelle .* »¹⁰

Cette réorientation vers la production de viande est en partie générée par les traités de commerce de 1860 qui ont ouvert les frontières. Ce libre échangeisme a entraîné la chute du prix de la laine d'où la reconversion. En 1862, le Docteur vétérinaire Guilbert note¹¹ : « *Le Périgord possède une race appelée plaisamment race de Marsaneix, petite, à ossature fine, très harmonieuse de formes, très sobre et très rustique...les moutons expédiés à Paris y sont vendus à poids égal un peu plus cher que les moutons des contrées qui nous avoisinent ; j'excepte ceux du Limousin...Ils sont infiniment préférables aux animaux hauts sur jambes, et paraissant taillés plutôt pour la course que pour la boucherie, du Quercy, du Poitou* » L'auteur poursuit ainsi : « *Je ne terminerai pas ce qui concerne l'espèce ovine sans faire remarquer que la petite race du Périgord donne, avec les béliers anglais perfectionnés [surtout le down-cotswald] des produits bien plus beaux que les brebis échassières des contrées voisines.*

Vers 1870, l'encouragement à produire des moutons à viande se poursuit comme on le note dans l'enquête parlementaire agricole : « *Nos agriculteurs ont peu de bêtes à laine, le prix de la viande s'étant accru, ils ont cherché des bêtes pesant d'avantage... l'on doit chercher surtout à produire des moutons à viande* »¹².

¹⁰ Annales de la Société d'agriculture : Rapport de la commission chargée de l'inspection et du classement de l'espèce ovine. Communication de M. le marquis de Fayolle, 9-10 septembre 1865

¹¹ Annales de 1862 page 803 : Des croisements et de l'introduction de races étrangères

¹² Annales de l'agriculture de 1870 page 412

Cette incitation des éleveurs à faire progresser leur race locale vers la production d'agneaux de boucherie est largement soutenue par les très nombreux prix distribués dans les comices agricoles créés à l'initiative du général Bugeaud dans tout le département. Il est courant de récompenser les meilleurs béliers ou brebis par un premier prix d'un montant dépassant la valeur de vente de l'animal lui-même¹³.

Cet effort financier de la Société d'Agriculture de la Dordogne porte ses fruits et contribue au développement général et à l'amélioration qualitative du cheptel périgourdin vers la production de viande. La population ovine en Périgord s'élève en 1870 à 761 850 ovins et la consommation annuelle à 53 000 têtes. Dès 1897 les statistiques mentionnent des abattages importants d'agneaux à Périgueux (*annexe II*).

6.3.2 Une économie importante au 20ème siècle

En 1929 l'enquête agricole nationale confirme l'implantation majeure de cet élevage en Périgord, puisqu'elle place le département de la Dordogne parmi les 10 plus gros départements de production ovine en France, au même rang que les régions traditionnelles que sont le Béarn, l'Aveyron et les Cévennes, le Sud des Alpes et la Corse¹⁴.

Cette production tient alors plus d'une activité de gardiennage que d'une activité agricole véritable. Le soin aux moutons est, après l'entretien du foyer, la deuxième sphère d'activité des plus âgés, et des femmes en général. Elles les nourrissent, les soignent, préparent la litière, curent la bergerie et les mènent deux fois par jour à la pâture, le matin et l'après-midi en hiver et durant tout le jour en été. Cette tâche est confiée aux enfants et aux femmes âgées qui justifient ainsi l'entretien que leur offre la famille.

La gardeuse de moutons ou bergère s'occupe souvent à filer la laine ou tricoter tout en surveillant son troupeau le long des chemins et dans les sous-bois car le mouton comme son gardien doit tirer partie de tout son environnement. Seules la tonte et la commercialisation, activités essentielles pour la rentabilité du troupeau, restent le privilège de l'homme.¹⁵

¹³ - Annales de la Société d'Agriculture de la Dordogne, 6 septembre 1863, 6 janvier 1864

¹⁴ - E. Quittet - 1965

¹⁵ - Economie et sociologie rurales, Temps et rythme des cultivatrices, « Le travail des femmes à Marcillac St Quentin en Périgord », Christian Nicourt – Olivier Souron – Université Paris VIII - INRA



Gardienne de moutons sur les « picadies »¹⁷

16

En ce début du 20^{ème} siècle, avec le développement du chemin de fer, on assiste à un très grand développement des échanges commerciaux du Périgord vers tout le pays. Le Périgord passe d'une économie de subsistance à une économie, certes traditionnelle, mais plus ouverte vers les centres commerciaux que constituent les grandes villes, telles que Limoges, Bordeaux et même Paris. Grâce à un maillage du réseau ferroviaire bien réparti sur tout le département, des tarifs abordables, les négociants peuvent expédier des troupeaux de soixante à trois cents ovins ayant parcouru parfois à pied une distance de plus de cinquante kilomètres. Le marché se répartit géographiquement :

- les brebis de réforme pour BORDEAUX,
- les béliers pour PÉRIGUEUX,
- les agneaux pour PARIS (La Villette) (*annexe VI*).

En raison de ses qualités, l'agneau du Périgord faisait la renommée des foires locales, et attirait des acheteurs de tous les départements voisins : essentiellement de Gironde et de Charentes, comme Monsieur LAVAUD de GOND-PONTOUVRES, principal acheteur sur les foires de CHAMPAGNAC dans les années 1940. En pleine saison, il était courant d'avoir cinq cents agneaux sur la foire de CHAMPAGNAC.

Les meilleures périodes de commercialisation pour l'agneau du Périgord étaient Noël et Pâques, où cette viande déjà très réputée pour sa finesse et sa tendreté était considérée comme une viande festive à consommer à l'occasion des repas de réveillon de fin d'année et comme agneau pascal.

Cet agneau du Périgord était un agneau de 15 à 16 kg de carcasse, qualifié au début du siècle d'agneau léger, en comparaison des deux autres produits alors présents sur le marché régional :

¹⁶ - Musée de la carte postale – 24 St Pardoux la Rivière

- l'agneau de Corrèze, agneau lourd de 24 à 25 kg à 15-18 mois et
- l'agneau de lait de 6-7 kg, plutôt issu du Béarn ou du Pays Basque.

Dans l'animal tout était valorisé ; les abattoirs rachetaient le 5^{ème} quartier dont la valeur servait à payer les frais de transport et d'abattage. Les peaux d'agneaux, très prisées pour la finesse de leur grain, se vendaient autour de 60 F la pièce ¹⁷.

A cette époque la production de viande est encouragée sous l'impulsion du syndicat de la race ovine de la Charmoise.

« En 20 ans de grands progrès ont été réalisés... L'augmentation rapide de la qualité des agneaux est due à l'introduction du bélier qu'il faut donc choisir avec le plus grand soin... Les éleveurs avisés ont introduit depuis de longues années des ovins inscrits au livre généalogique de la race de la Charmoise pour améliorer leurs troupeaux... Ne devons nous pas signaler les rendements obtenus par l'abattage d'animaux de race Charmoise et contrôlés par le syndicat de la boucherie. Alors que le mouton du pays donne 40% de viande nette, le charmois peut atteindre 60% »¹⁸.

Avant la 2^{ème} guerre, le syndicat compte 65 adhérents. Il organise des tournées de marquage afin de sélectionner les meilleurs animaux et d'évaluer les troupeaux

Dans les années 1950, les efforts pour développer une production de viande de qualité se poursuivent, plusieurs articles de l'Agriculteur de Dordogne l'attestent : 5 juin 1956 : « Une bouée de sauvetage pour l'agriculture périgourdine ? Faites du mouton » par Jean Rey administrateur de la coopérative agricole départementale ; Octobre 1956 : « Croisement et sélection » par P. Idrac , assistant berger ; juillet 1958 : « Pourquoi un syndicat ovin départemental ? » par François Labrue, président syndicat des éleveurs de moutons de Dordogne.

Dans le même temps, plusieurs monographies cantonales mettent en évidence la place et la qualité des élevages ovins. Ainsi à Thiviers : « L'élevage ovin prospère dans la région de Thiviers. On rencontre de beaux troupeaux de brebis de race Charmoise inscrits. La race limousine a à peu près disparu. Les animaux de croisement ont parfaitement réussi. Les agneaux de 3 à 13 mois font prime sur les marchés de Paris, Limoges et Bordeaux. » ¹⁹. A Carlux : « L'élevage du mouton progresse rapidement dans cette région à vocation ovine. La Causse narde est la race locale proche du berceau d'origine et on pratique des méthodes modernes d'élevage, en particulier le croisement avec la Charmoise ou le Southdown. »²⁰.

Dans les années 1960, le journal « L'Agriculteur de la Dordogne »²¹, lance une enquête sur le thème : *Le Mouton doit-il être développé en Dordogne ?* ». Le Directeur des services vétérinaires, le directeur des services agricoles, et plusieurs éleveurs au-delà de leur foi en l'élevage du mouton en Périgord, mettent l'accent sur deux points particuliers : *l'aptitude du mouton à bien valoriser certains sols de la Dordogne et la capacité de produire en croisement surtout avec la Charmoise de « très bons agneaux de boucherie, rustiques, précoces et lourds »*

¹⁷ - Archives départementales de la Dordogne.

¹⁸ Archives départementales de la Dordogne. Note du syndicat ovin (1936)

¹⁹ - Agriculteur N° 36 du 5 nov 1958 / Raoul Beylot ingénieur agricole

²⁰ - Agriculteur N° 39 de février 1959

²¹ - L'Agriculteur, N° 86 et 87 décembre 1963.

6.3.3 Une notoriété liée à la gastronomie

La plupart des mentions relatives à l'agneau dans la cuisine périgourdine mettent en valeur les rôtis. La rôtisserie avait la particularité de rendre la peau des viandes croustillante, tout en leur conservant leur jutosité.

La forme la plus simple de rôtisserie consistait en une simple corde pendue à un morceau de bois fixé entre deux arbres, à laquelle on attachait le rôti (bœuf, gigot, poularde, ...). « Ce dernier rôtissait ainsi en tournant au bout de la corde, ce qui lui conférait une saveur sans égale : « *Ce rôti, cuit en plein vent, est le rôti des rôtis* »²².

Dès 1670, on trouve des traces écrites de cuisine d'agneau du Périgord à la table des grands d'alors. Ce menu trouvé par A. Dujarric-Descombes proposé par la Marquise de La Douze, pour la réception de Messieurs de David, de Lestours et de Taillefer de Villamblard nous invite à déguster des gigots farcis et rôtis servis avec sauce et garniture :²³

Suscription : A Franse, à La Douze.

Fransoy,

Il faut que le premier potage souet de douze pigons avec des champignons et truffes et champignons.

Le segon plat, faut qu'il souet de douze poules avec les plus belles garnitures qu'il se pourra.

Il faut que unne assiette (1) souet plene d'un potage avec des achis et champignons et truffes.

La seconde asiete, faut qu'elle souet d'un autre potage de la meme fason, mes il faut donne unne autre couleur afein qu'il ne souet pas semblable.

Il en faut pas au premier service d'asiete sur la salière (2.)

Le segon service faut qu'il souet d'une deinde boulie avec ses garnitures autan qu'il se pourra.

*Le segon plat, faut qu'il souet de **deux mambres de mouton**, avec unne sause et unne garniture et farsis comme je vous le dict.*

La premiere asiete d'un ragout de perdris avec les engolivemant qui se pourra.

La seconde asiete de dongaus (3), antiers et farsis avec des achis de blan de chapon, du lar, des os et des oeufs.

Sur la salière unne salade de sicorée blanche avec des grenades, sans huile d'ollif.

(1) Quantité qu'une assiette peut contenir

(2) Pièce de vaisselle

(3) Dounjau ou Jounjau, orange

²² - Revue du Périgord, 1910

²³ - « La bonne cuisine du Périgord », La Mazille, 1929

La Mazille, cuisinière Périgourdine hors-pair, en collationnant méticuleusement au début du 20^{ème} siècle plus de 300 recettes locales, a transmis au patrimoine gastronomique Périgourdin un livre inestimable. Son ouvrage « La bonne cuisine du Périgord », sans cesse réédité depuis sa parution en 1929, reste l'ouvrage de référence pour tous les amateurs, qui comme François Mauriac, savent que « Le Périgord est un pays où l'on mange finement et où la cuisine est tenue pour un des beaux arts ».

La Mazille, dans son livre, met l'agneau du Périgord à la fête :

"Il y a en effet, en Périgord, une race de mouton qui donne une viande excellente à tous points de vue ... et il n'est de joyeux hobereaux ou de familles campagnardes du Périgord qui ne se régalent bien avec le gigot aux haricots traditionnel, ou avec une tendre épaule convenablement farcie et baignant dans un jus aux riches nuances"

LE GIGOT PÉRIGOURDIN À LA COURONNE D'AIL

Pour commencer, ne mettez pas d'ail dans le gigot..., il y en aura suffisamment autour!

Vous prenez un gigot de quatre à cinq livres et rassis que vous faites raccourcir spécialement (il faut que l'os soit scié au ras de la viande).

Vous l'ébouillantez un quart d'heure dans de l'eau. Puis vous l'égouttez soigneusement sur un linge sec.

Chauffez ensuite une tourtière ou une grande daubière avec deux cuillerées de graisse fine. Placez-y le gigot que vous faites dorer de tous côtés.

Épluchez alors *cinquante à soixante* gousses d'ail... et mettez-les dans la tourtière.

Ne vous effrayez pas, car la très longue cuisson enlèvera entièrement le goût âcre et irritant de ces bulbes.

Maintenant flambez, sur le gigot, un verre à liqueur de bonne eau-de-vie, mouillez avec un ou deux verres à bordeaux de sauternes ou bien plutôt avec du montbazillac de la bonne souche.

Vous salez et poivrez, vous couvrez bien la tourtière et vous laissez le gigot se confire dans son ail pendant cinq ou six heures à feu très régulier, mais aussi doux que possible. A la fin de la cuisson, le gigot est tendre comme la rosée et vous fond dans la bouche.

Quant aux gousses d'ail, dont la seule énumération pourrait vous faire fuir, elles se présentent sous l'aspect d'amandes dorées et moelleuses dont le goût fin est transformé à tel point qu'elles deviennent difficiles à identifier.

En tout cas, l'arôme qui s'en dégage, et dont a su bénéficier le bon gigot, est toujours apprécié des gourmets.

J'ai vu nombre de convives de divers coins de France, (surtout du Nord et de la région parisienne) se délecter de ce mets et le proclamer un régal.

On sert d'habitude le gigot baignant dans son jus et environné de sa glorieuse couronne d'ail, en même temps qu'une purée de fèves ou de haricots, ou bien encore avec une salade de barbe de capucin ou de pissenlit des prés.

²⁴ - La Mazille, « La bonne cuisine du Périgord », Bibliothèque culinaire, Flammarion

Curnonsky, célèbre critique culinaire du début du siècle, cite également l'agneau parmi les produits qui font la renommée gastronomique du Périgord .

Encore aujourd'hui l'agneau du Périgord est un mets, à caractère festif, servi aux fêtes de Noël et de Pâques. Il a une place de choix dans le repas et se décline sous de multiples formes : rôtis, ragoûts, gigot rôti en panaché de haricots, gigot périgourdin à la couronne d'ail, épaule farcie, gigot froid, émincé de gigot, petit agneau rôti à la sauce d'échalote, côtelettes de moutons à la purée d'asperges, cou de mouton farci.

Le menu ci-dessous atteste de l'élan toujours maintenu d'offrir de l'agneau du Périgord aux convives.

Sorges - Dimanche 26 Octobre 1975

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE de L'UNION DÉPARTEMENTALE
des SYNDICATS D'INITIATIVE DE LA DORDOGNE**

Menu

Le Tourain du Périgord
Le Dambon du Pays
La Cotte à l'Américaine
Le Gigot d'Agneau
Haricots Verts et Blancs
Salade de Saison
Plateau de Fromages
Tarte Maison

☆

Vins de Bergerac

Hôtel des Touristes - Sorges en Périgord

MP. RIMOUX - RIVERS

6.3.4 Vers une reconnaissance de la qualité

Le déclin dans la deuxième moitié de ce siècle, des foires et marchés, et la nécessité de moraliser le commerce, ont conduit les éleveurs à s'organiser **pour faire reconnaître la qualité de leur produit**. Cette organisation de la production est passée par des syndicats d'éleveurs, puis par des coopératives.

Les éleveurs ovins de Dordogne se donnent rendez-vous depuis 1968 à la foire annuelle des reproducteurs de Champagnac de Bélair (*annexe VIII*). C'est l'occasion de réunir tous les acteurs de la filière et de faire connaître les agneaux aux visiteurs. Les échanges de reproducteurs peuvent dépasser les 200 agnelles ou béliers. Plus de 3000 visiteurs se rendent à cette manifestation, autant pour les animaux et les animations - tonte, manipulation d'animaux et démonstration de chiens de bergers - que pour participer à « **la taulade** ». Ce célèbre repas de fête occitan, rassemble chaque année plus de 800 convives sur d'immenses tables de plus de 30 mètres de longueur. Au menu, le gigot d'agneaux avec haricots et couennes tient le rôle principal (*Annexe VIII*).

Dans les années 1980, les deux groupements de producteurs présents en Dordogne regroupent les deux tiers des élevages du département, le tiers restant commercialisant avec des privés. Le cheptel ovin départemental se situe autour de 100 000 brebis. Le regroupement de l'offre permet aux éleveurs de mieux appréhender la qualité des carcasses produites, de définir plus précisément les caractéristiques du produit, d'harmoniser la production et de communiquer vers le consommateur, en particulier à l'aide de recettes (*annexes IX*)

En 1990, « l' Association pour la Promotion et la Défense de l'Agneau de Qualité d'Aquitaine » voit le jour, et dépose la **marque collective « Agneau du Périgord »**. (*annexe X*)

Cette marque est régie par un cahier des charges précis qui définit la qualité de l'agneau du Périgord et impose les contraintes minimales à respecter par l'ensemble de la filière. Ainsi, seules les meilleures carcasses sont sélectionnées. Une étiquette suiveuse permet de reconnaître le produit à l'étalage et d'en retrouver l'origine.

La naissance de cette marque est médiatisée par différents supports presse : "L'agriculture de la Dordogne", "Les marchés", "L.S.A.", "La boucherie française", "L'ami du professionnel de l'alimentation", "Linéaires boucherie", "Boisson restauration", "Charcuterie et Gastronomie".... La reconnaissance par le consommateur français de la marque commence à prendre son essor à partir de cette période (*annexes XI*).

Face à la multiplication des marques collectives et autres marques d'entreprise, la nécessité apparaît pour les producteurs organisés de Dordogne, ayant fait la preuve de leur capacité à faire de la qualité, d'aller plus loin dans leur démarche, et d'obtenir pour leur agneau un signe officiel de qualité. Ainsi, l'agneau du Périgord obtient une **reconnaissance officielle de sa qualité supérieure** en 1994.

Très rapidement, les éleveurs, conscients du risque de perte d'identité et de concurrence sur leur produit, lié aux nombreuses initiatives de promotion mises en place dans les régions voisines, décident de **mieux protéger l'Agneau du Périgord**.

Après avoir fait reconnaître officiellement la qualité supérieure de leur agneau, les producteurs cherchent aujourd'hui à obtenir un autre type de protection : **l'indication géographique protégée (IGP)**, protection européenne sur l'origine démontrant le lien qui existe entre les agneaux et le Périgord.

En parallèle, ils soutiennent activement la notoriété de l'Agneau du Périgord par différentes actions de communication et de promotion :

- Animations sur les lieux de vente par des professionnels au printemps, pour promouvoir l'agneau de Pâques,
- festival départemental de l'élevage, journée annuelle de promotion permettant aux touristes Périgourdiens de découvrir et déguster la viande d'agneau du Périgord,
- « Aquitanimia », salon spécialisé de l'élevage Aquitain au sein de la foire régionale de Bordeaux, occasion de présentation des animaux et d'information du grand public Aquitain sur les démarches qualité,
- Panneaux d'information sur chacun des principaux axes routiers, indiquant des sites de production d'Agneau du Périgord,
- Spectacles et animations théâtrales sur les marchés de producteurs du pays par un conteur Périgourdin, mettant en valeur la spécificité de l'agneau du Périgord et les savoir-faire, issus de la tradition, des éleveurs ovins Périgourdiens (*annexe XII*).

6.4 La production actuelle et les perspectives de développement

En 2004, l'Aquitaine est la 2^{ème} région ovine française. L'élevage de brebis pour la production d'agneaux de boucherie se concentre essentiellement sur le Nord de la région. La Dordogne regroupe le plus gros effectif : en 2003, on y dénombre plus de 63 000 brebis et 1042 éleveurs. La moyenne des troupeaux pour les élevages adhérents à la coopérative UNIVIA est plus élevée que la moyenne départementale, avec 150 brebis.

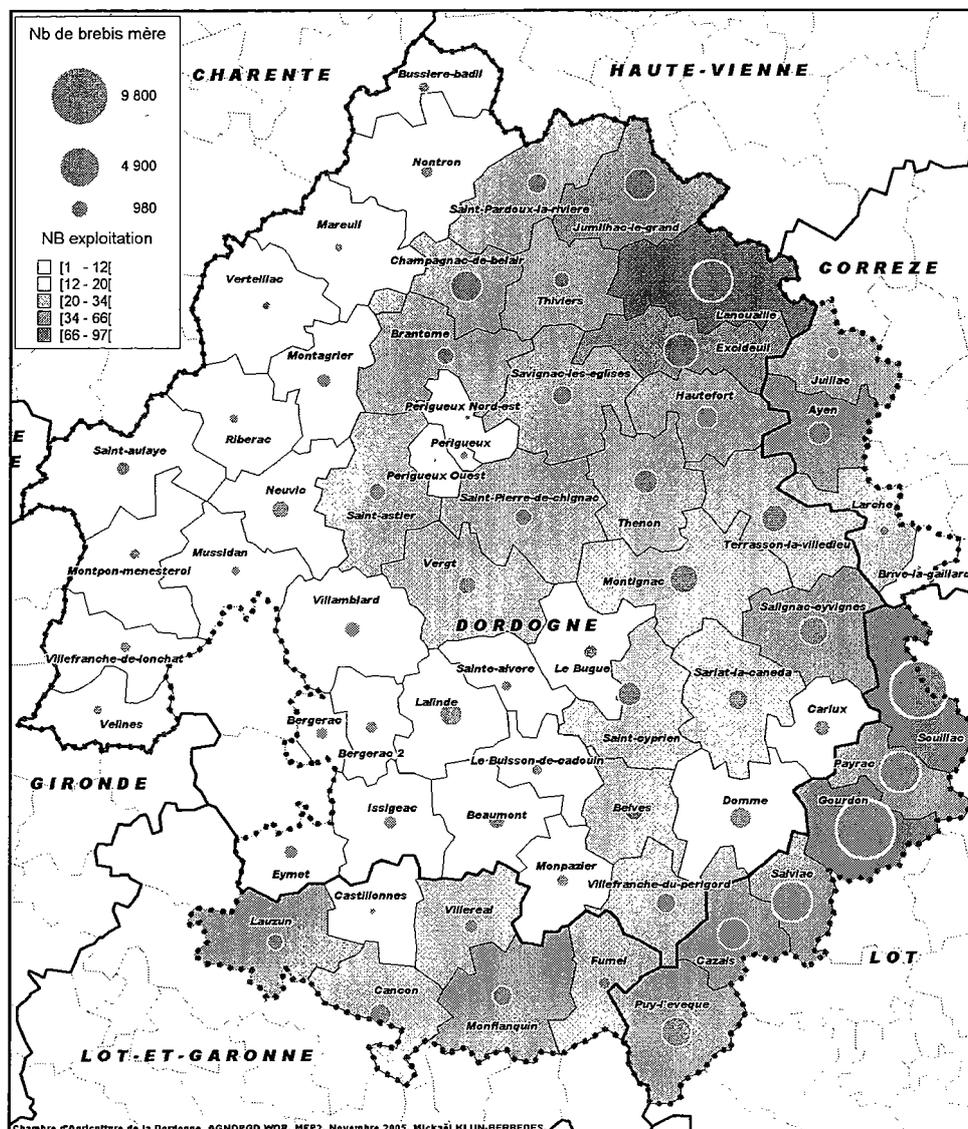
Impact de Univia sur la production ovine en Dordogne :

| | Dordogne | Univia |
|-------------------------|-----------------|---------------|
| Eleveurs | 1 042 | 240 |
| Nombre de brebis | 63 000 | 36 000 |
| Troupeau moyen | 60 brebis | 150 brebis |

Les élevages ovins se répartissent sur l'ensemble de l'aire géographique. Les cantons présentant une densité plus faible concernant l'activité ovine se situent tous dans la zone d'influence de Univia. Certains de ces cantons présentent des éleveurs adhérents à Univia et les autres cantons présentent des éleveurs dont l'effectif du troupeau est supérieur à la moyenne départementale.

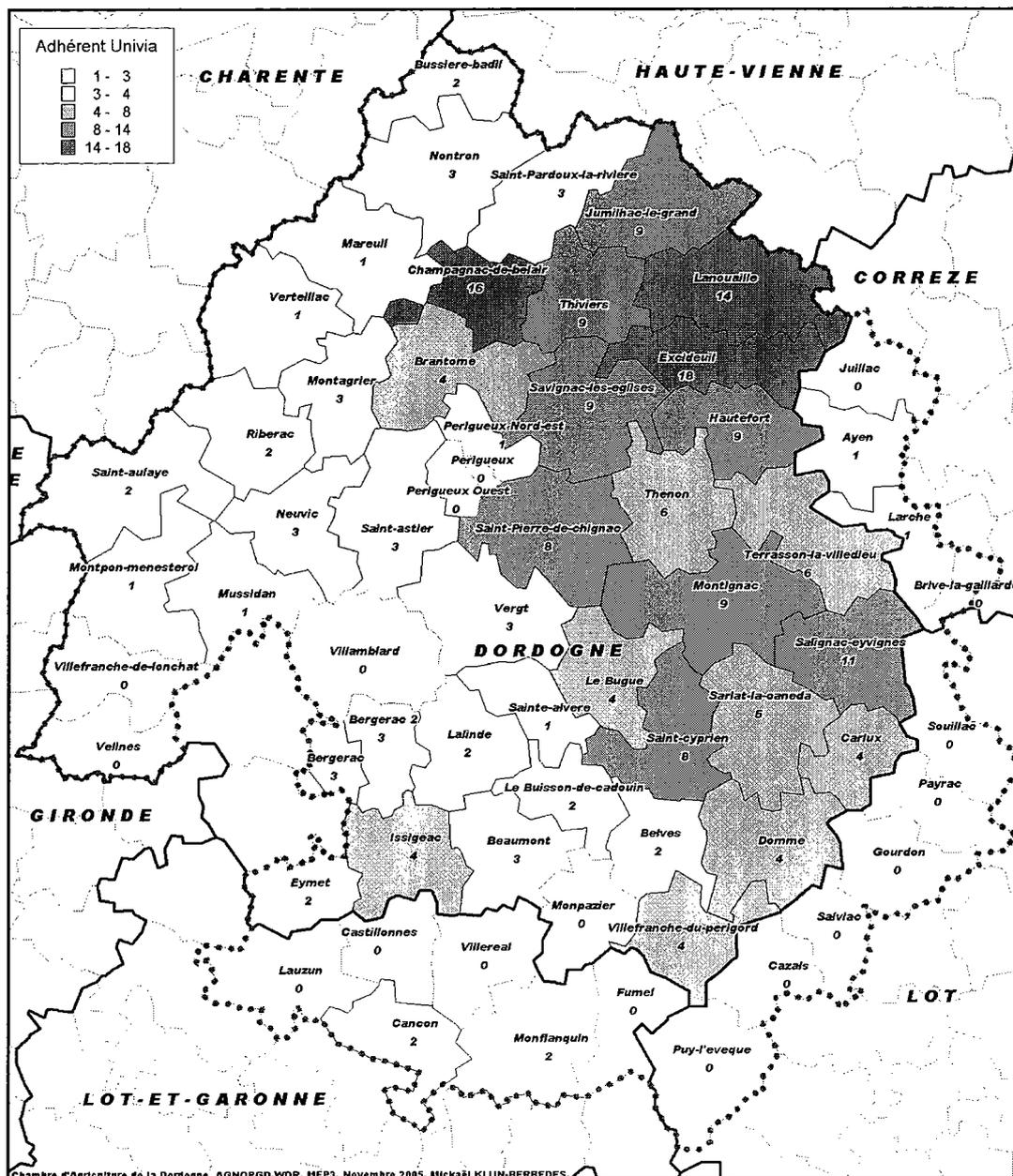
Répartition cantonale des exploitations ovines et de l'effectif des brebis mères

ZONE PÉRIGORD POUR L'IGP "AGNEAU DU PÉRIGORD"



Répartition cantonale des éleveurs ovins adhérents à Univia

ZONE PÉRIGORD POUR L'IGP "AGNEAU DU PÉRIGORD"



En 2004, sur les 28 130 agneaux produits par les 240 éleveurs de l'organisation de production, le potentiel de production d'agneaux IGP s'est élevé à 17 700 agneaux. L'obtention de l'IGP « Agneau du Périgord » pourrait inciter d'autres éleveurs présents sur la zone à entrer dans la démarche. Celle-ci pourrait rapidement concerner une production globale de 40 000 agneaux, soit un potentiel de plus de 25 000 agneaux du Périgord.

La plus-value moyenne revenant à l'éleveur pour un agneau bénéficiant de l'IGP est d'environ 10 euros. Un Agneau du Périgord est payé entre 10 et 15% plus cher qu'un agneau ne bénéficiant pas de l'IGP.

L'élevage ovin occupe une place importante dans l'économie agricole périgourdine. Dans un contexte agricole où le nombre d'exploitants diminue, la production ovine réussit à maintenir ses effectifs sur la zone périgourdine.

Les agneaux du Périgord sont commercialisés sur l'ensemble de la France dans des boucheries traditionnelles et également au rayon coupe de certaines grandes surfaces. On retrouve l'agneau du Périgord sur les étals essentiellement sur la zone de production, en région parisienne et dans la vallée de la Loire. La demande de ce type d'agneau est soutenue et les débouchés pourraient aisément se développer pour absorber une production plus importante.

7 REFERENCES DE L'ORGANISME DE CONTROLE

L'organisme de contrôle respecte la norme EN 45011 et la loi française du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de la qualité des produits agricoles et alimentaires.

L'agneau du Périgord est contrôlé et certifié par :

QUALISUD

Lassere, Agropole

47 000 AGEN

☎ **05.58.06.15.21.** 📠 **05.58.75.13.36.**

8 ÉTIQUETAGE

Le logo communautaire sera utilisé sur les étiquettes et les moyens de communication qui accompagneront le produit lors de la commercialisation.

9 LES 10 BONNES RAISONS DE SOLLICITER UNE IGP POUR L'AGNEAU DU PERIGORD

L'agneau du Périgord est le fruit d'une longue histoire
Une véritable spécificité dans les modes de conduite existe
L'agneau du Périgord est un produit dont la qualité est reconnue
Les professionnels de la filière sont motivés et unis pour la défense du produit
Tous les savoir faire de la filière sont mobilisés autour du produit
Conforter la filière c'est valoriser un territoire difficile
L'atelier ovin apparaît comme un complément indispensable pour les exploitations du Périgord
C'est un produit sensible et qui risque de disparaître s'il n'est pas protégé
Ne pas protéger l'Agneau du Périgord, c'est courir le risque d'être confronté à des dérives et à un détournement de la notoriété du terme Périgord alors qu'un produit de qualité existe !
L'Agneau du Périgord, issu d'une longue tradition d'élevage en Dordogne est aujourd'hui devenu une production ovine moderne et rationnelle ayant su conserver les bénéfices de choix liés aux capacités naturelles des animaux et du terroir.

10 CONCLUSION GENERALE

La parole aux éleveurs :

« Dans nos exploitations, petites et pas bien riches, on n'a pas trop le choix ; si on veut vraiment exploiter et faire fructifier ce que la terre nous offre, il faut y mettre du mouton. Lui seul est capable de valoriser nos picadies, nos sous-bois de châtaigniers et nos parcours de médiocre qualité. Lui seul est capable de se nourrir durant les étés secs et chauds avec très peu d'herbe et d'attendre la repousse d'automne. Sans les moutons, je ne serai plus là, et les friches auraient envahis tout le vallon. »

« Mes parents et leurs parents avant eux ont toujours fait l'agneau comme ça, aujourd'hui je poursuis le même travail. Ce qui me satisfait le plus ; ce n'est pas que mon agneau soit classé E ou U, c'est que le classeur me dise : « c'était vraiment un bel agneau Périgord ». Voilà pour moi le véritable compliment !

La demande d'IGP n'a en rien modifié ma façon de faire et demain je continuerais à faire un agneau typiquement du Périgord, parce que c'est ça que nos anciens nous ont légué et c'est encore aujourd'hui ce que nous demande les bouchers »

« Les principes d'élevage sont ancrés dans nos gènes et nous savons que notre conduite de troupeau ovin est en harmonie avec nos moyens de production. En résumé, une production naturelle non forcée mais fortement accompagnée par le berger. »

« L'Agneau du Périgord est un produit unique et spécifique, issu de l'histoire d'un territoire très particulier. Sur ce territoire ont vécu des hommes, et notamment des éleveurs, qui au fil du temps se sont adaptés à un milieu souvent difficile en forgeant progressivement des savoir-faire qui permettent aujourd'hui de produire et de commercialiser l'Agneau du Périgord »

Territoire et histoire

Variabilité pédoclimatique

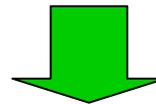
Sols pauvres
Relief accidenté
Variations climatiques

Petites exploitations

Grande diversité des activités agricoles
Orientation ovine moins marquée que les départements voisins → troupeau moyen : 60 brebis mères

Marché traditionnel

Produit typé demandé par les bouchers parisiens = agneau jeune, léger, bien conformé, avec un gras blanc et ferme



Savoir-Faire

Le choix des races

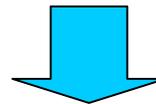
Femelles races rustiques ou semi-rustiques
Mâles races bouchères
Lutte naturelle exclusive

Valorisation des zones à faible potentiel

Pâturage des brebis sur les « picadies »
Zones de parcours non mécanisables, que seules les brebis à faibles besoins peuvent valoriser

Conduite et alimentation des agneaux

Aliment complémentaire à base de céréales entières ou aplaties exclusivement + complément azoté



Le produit

AREOVLA
3 Avenue Léonard de Vinci
33608 Pessac cedex

Dossier IGP Agneau du Périgord
Version modifiée novembre 2009



Authentiquement
du Périgord !!

LISTE DES ANNEXES

- I. Tableau des races et croisements en IGP Agneau du Périgord
- II. Relevé des archives départementales de la Dordogne (1830 à 1897)
- III. Estimation d'une métairie d'Abjat (24) comportant des moutons (1873)
- IV. Vente de brebis à Javerlhac (24) (1899)
- V. Consommation des viandes à Coulaures (24) (1868)
- VI. Vente d'agneaux par un commissionnaire à La Villette (1919)
- VII. Quelques exemples de menus servis à de bonnes tables Périgourdines
- VIII. Foire ovine de Champagnac de Bélair (24)
- IX. Recettes anciennes utilisées lors des différentes animations (lieux de vente, festivals, marchés,...)
- X. Lancement de la Marque "Agneau du Périgord"
- XI. Articles de presse : lancement de la marque Agneau du Périgord
 - a. Sud-Ouest : *quotidien grand public régional*
 - b. Boucherie française : *mensuel national spécialisé de la boucherie*
 - c. LSA (Libre Service Actualité) : *manuel national spécialisé professionnel grande distribution agro-alimentaire*
 - d. Les Marchés : *quotidien national spécialisé professionnels agro-alimentaire (mercuriales, tendance des marchés)*
 - e. L'Agriculteur de la Dordogne : *hebdomadaire départemental de la profession agricole*
- XII. Marchés de producteurs de pays
- XIII. Convention aliments

RECAPITULATIF DES RACES ET CROISEMENTS EN IGP AGNEAU DU PERIGORD

1) Définition des races :

- Rustiques :
Blanche du Massif Central
Lacaune Viande
INRA 401
- Bouchères :
Berrichon du Cher – Charollais
Ile de France – Rouge de l'Ouest
Suffolk – Texel
- Semi-Rustiques :
croisements des races Rustiques avec
les races Bouchères définies ci-dessus

2) Tableau des croisements utilisés :

| Année 1 | | Transition (période dérogatoire) années 1 à 7 | | Au-delà de la période dérogatoire | |
|-------------------|---------------------|---------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|---------------------|
| ♀ races rustiques | X ♂ races bouchères | ♀ races rustiques | X ♂ races bouchères | ♀ races rustiques | X ♂ races bouchères |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| Agneaux F1 IGP | | Agneaux F1 IGP | | Agneaux F1 IGP | |
| ♀ semi-rustiques | X ♂ races bouchères | ♀ semi-rustiques | X ♂ races bouchères | ♀ semi-rustiques | X ♂ races bouchères |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| Agneaux F2 IGP | | Agneaux F2 IGP | | Agneaux F2 IGP | |
| ♀ races bouchères | X ♂ races bouchères | ♀ races bouchères | X ♂ races bouchères | ♀ races bouchères | X ♂ races bouchères |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| Agneaux IGP | | Agneaux IGP | | croisement non autorisé en IGP | |
| | | ♀ races bouchères | X ♂ races rustiques | ♀ races bouchères | X ♂ races rustiques |
| | | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| | | Agneau F1 : | | Agneau F1 : | |
| | | Agnelles pour auto renouvellement | | croisement non autorisé en IGP | |
| | | Mâles pour IGP | | | |

ARCHIVES DEPARTEMENTALES DE LA DORDOGNE

Population ovine en 1830

| | |
|------------------|----------------|
| BERGERAC | 93 989 |
| NONTRON | 163 743 |
| PERIGUEUX | 141 830 |
| RIBERAC | 59 932 |
| SARLAT | 124 686 |
| T O T A L | 584 180 |

(dont 352 971 brebis, 126 487 moutons, 92 698 agneaux)

Recensement de 1835 : nombre de brebis et moutons

| | | | |
|----------------|-------|--------------------|-------|
| ABJAT | 3 000 | HAUTEFAYE | 1 467 |
| SAINT ANGEL | 400 | ST JORY DE CHALAIS | 900 |
| ANGOISSE | 200 | JUMILHAC LE GRAND | 6 432 |
| AUGIGNAC | 1 500 | LANOUAILLE | 1 000 |
| BUSSEROLLES | 2 000 | MIALLET | 4 000 |
| BUSSIÈRE BADIL | 780 | MILHAC de NONTRON | 6 000 |
| CHALAIS | 600 | NONTRON | 2 400 |
| DUSSAC | 3 000 | ST PIERRE DE COLE | 1 000 |
| SAINT ESTEPHE | 2 650 | THIVIERS | 2 000 |
| EYZERAC | 2 000 | VILLARS | 2 880 |

Répartition géographique du cheptel Ovin en Périgord
(statistiques 1870)

| | |
|----------------|---------|
| Sarladais | 35.50 % |
| Périgord Blanc | 25.71 % |
| Nontronnais | 18.20 % |
| Bergeracois | 8.70 % |
| Ribéracois | 7.90 % |

Statistiques d'abattage en Dordogne

| Abattages | MOUTONS | | | AGNEAUX | | |
|--------------|--------------|---------------|---------------|--------------|--------------|--------------|
| | 1848 | 1857 | 1897 | 1848 | 1857 | 1897 |
| NONTRON | 703 | 1 200 | ? | 540 | 531 | ? |
| BERGERAC | 1 625 | 2 405 | ? | 336 | 1 218 | ? |
| PERIGUEUX | 2 737 | 7 116 | 7 396 | 1 012 | 3 056 | 5 473 |
| RIBERAC | 378 | 823 | ? | 61 | 187 | ? |
| SARLAT | 701 | 1 592 | ? | 0 | 600 | ? |
| TOTAL | 6 144 | 13 136 | 12 689 | 1 949 | 5 592 | 7 714 |

3X⁶1873

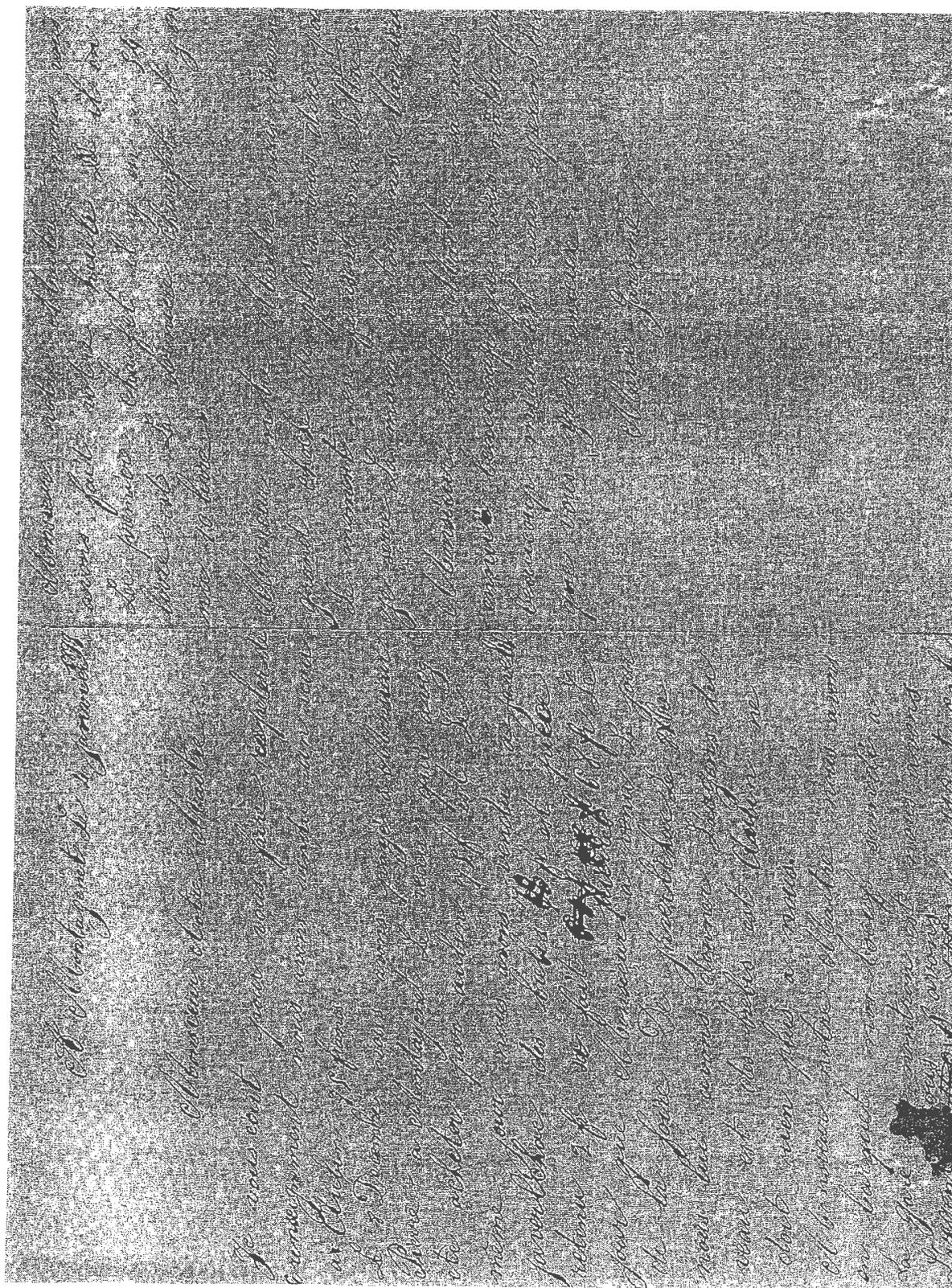
Estimation, sur cheptel du 22.9.1873, situé à Gros-Jug, commune de
 l'Albigeois, appartenant à Monsieur Dursson et pris comme ci-bas, par
 Durson lui-même.

| | |
|----------------------------------------------|-----|
| Un veau et une velle | 380 |
| Deux vaches dont une pleine | 600 |
| Deux vaches seules d'une velle et une pleine | 800 |
| Deux vaches seules d'un veau et une pleine | 920 |
| Deux charrettes garnies | 280 |
| Une charrue | 60 |
| Deux charrues et une ceurbe | 50 |
| Une trime et huit petits | 130 |
| Une trime et 6 petits | 160 |
| Deux jougs garnis | 20 |
| quarante brebis et moutons | 300 |

La dite estimation a été faite par Monsieur, notaire de la commune de Gros-Jug, le 22.9.1873, et a été confirmée par Monsieur Dursson, le 22.9.1873, et par Monsieur Dursson, le 22.9.1873.

La somme de 36900 francs, dont 3700 francs de plus, a été versée par Monsieur Dursson, le 22.9.1873, et a été confirmée par Monsieur Dursson, le 22.9.1873, et par Monsieur Dursson, le 22.9.1873.

Annexe IV



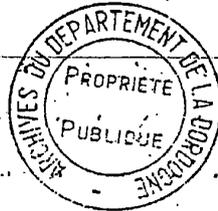
Commune de Coudommes



annexe V

Reponse à la circulaire du 27 Juin 1868,
Sur la consommation de la viande.

| | quantité métrique |
|---------------------------|-------------------|
| Bœuf et veau | 30 |
| Moutons | 6 |
| Chèvres | 3 |
| Cochon | 100 |
| Têtes de volaille environ | 2000 |



La consommation actuelle est à peu près la même que celle de 1858.

Certifié

à Coudommes le 5 Juillet 1868.

Le Maire

(Signature)

ABRIEL GARDES

COMMISSIONNAIRE EN BESTIAUX
 Avenue Jean-Jaurès, 214
 PARIS (XIX^e)
 TELEPHONE: Nord 23-00

Ché de la Fillette du 10/2 1919

Moutons déclarés 9926
 Cours 66 à 68 sous
 Vente bonne
 Renvoi pas

ère d'écrire le jour de l'embarquement

Paris, le 10 Février 1919

Monsieur Lachaud
à Lamoignon C. de Grange & Co

N^o pour Hautefort Dordogne

Voici la vente de vos 6 H. Moutons

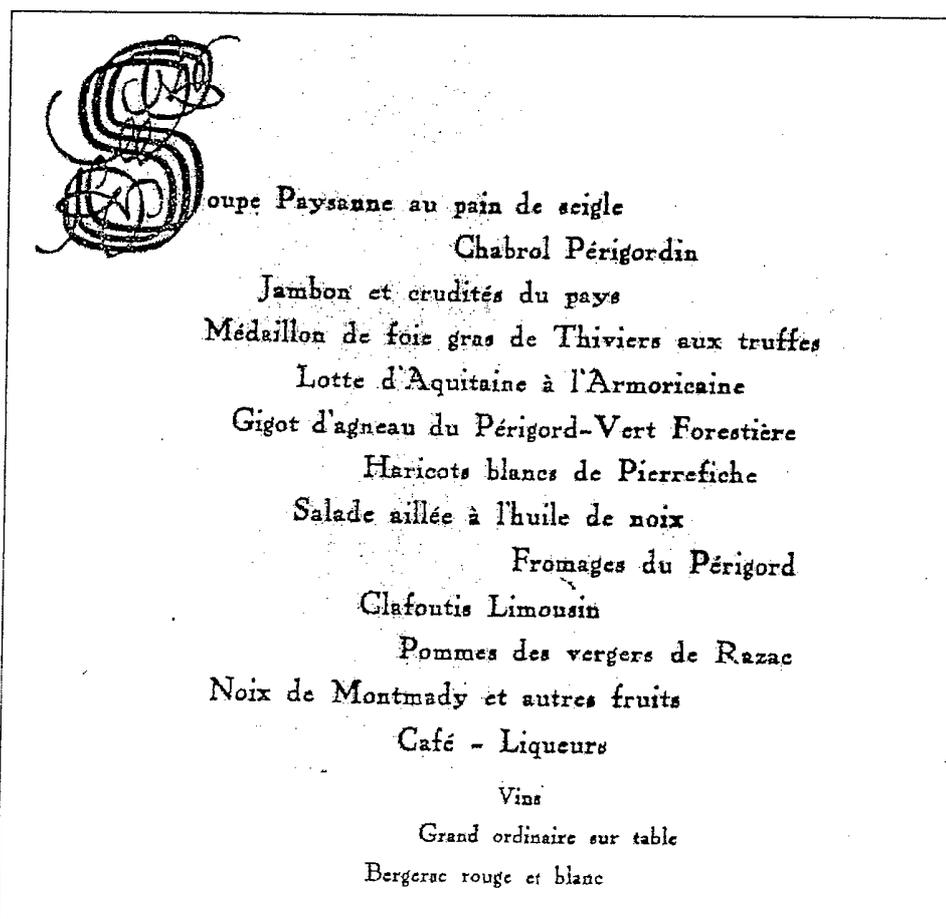
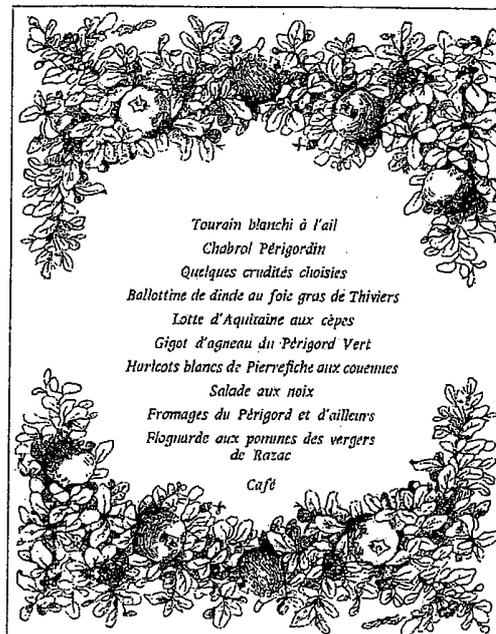
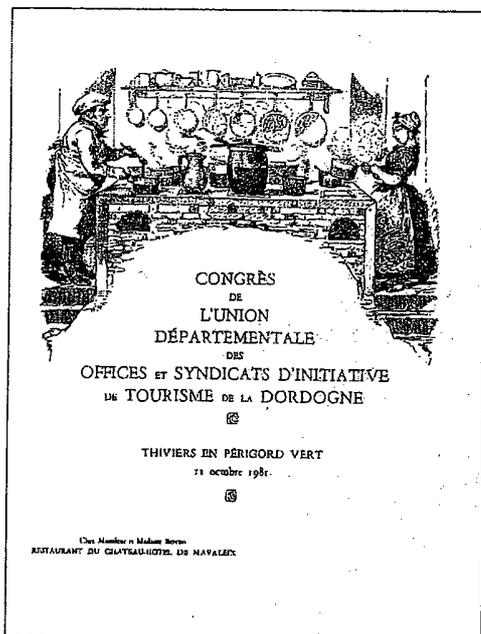
| | | | |
|--------------|---------------|---------------------------|---------|
| Nombre | 25 | 6 H. Carlier à 110 pièces | 8960 |
| Crée | 20 | | |
| Éjour | 6 H 00 | février et déjeuné | 509 85 |
| Commission | 38 H 00 | | |
| Ferme de Fer | 312 60 | Envoi et pour p. solide | 8457 15 |
| Arrivage | 102 60 | | |
| Voyage | 11 20 | | |
| Revue ou | 3 20 | | |
| Surances | 1 20 | | |
| Autres | 65 | | |
| TOTAL | | | 509 85 |

Monsieur Lachaud,

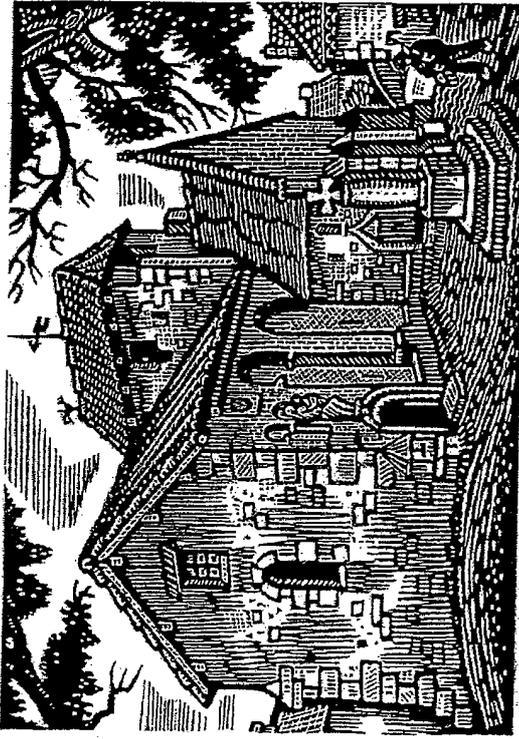
Les moutons dans vos pays coûtent de plus en plus chers aussi faut-il être prudent, les choisir bien gras et au meilleur marché car il n'a pas été possible d'en faire plus d'argent à cause des petits agneaux qu'il y avait dans la bande.

Je vous adresse en billets 8450
 en mandat caux 4 45
 Frais de transport 2 70
 Total 8457 15

Peuilles agréer, Monsieur Lachaud, l'assurance de tout mon dévouement et de mon amitié



« Au Pays d'Alcide DUSOLIER »
13 septembre 1970
Les Amis d'Eugène Le Roy



Mena

Soupe Campagnarde
Chabrol à la Nontronnaise
Melon des coteaux de Chauffour
Jambon Fermier de Picard
Saumon de la Fontaine de Bournat
Cigot de Mouton du Château de Beauvais
Haricots Paysanne
Salade à l'Huile de Noix du Moulin du Sablon
Fromages de Saint-Martial
Clafouti Maison

*

Café
Liqueur de la Vieille Tour

S&P

VINS
Rouge et Blanc Grand Ordinaire
Pécharmant

Servi en le Grand Hôtel PELISSON
à
Nontron

Avec l'aimable concours
des Municipalités de Nontron, Mareuil, Varaignes
et du Syndicat d'Initiative de Nontron

*

Equipe de la Chapelle-Fauchur
Gravure de Maurice Albe extraite de
PERICORD DE MA JEUNESSE
de Maurice Andrieux
édité chez Pierre Faillac

Champagnac-de-Belair se met à l'heure du mouton

La Foire ovine de Champagnac-de-Belair veut devenir la référence départementale annuelle de l'élevage ovin. Ce dimanche 22 août, la petite cité du Périgord Vert va donc résonner des bêlements des moutons pour faire la fête mais aussi pour poursuivre le développement de la filière.

Le dimanche 22 août, Champagnac-de-Belair devient pendant 24 heures le capitale périgourdin du mouton. C'est en effet ce week-end que se déroule la Journée départementale ovine.

Cette manifestation s'inscrit dans le cadre de la foire ovine dont ce sera la 32^e édition. Champagnac s'ouvrira les traditionnels concours de tonte ou de découpe, de démonstrations de chiens de berger, les animations folkloriques et de ventes de produits fermiers du Périgord. Cette année est un tournant pour la foire de Champagnac-de-Belair qui souhaite devenir la référence départementale annuelle de l'élevage ovin.

Pour réussir cette transition, la commune et le comité de la Journée ovine départementale de Champagnac-de-Belair s'appuient sur le soutien du Conseil général de la Dordogne, sur le service élevage de la chambre d'Agriculture et sur le syndicat ovin.

CONFÉRENCE AUTOUR DE LA QUALITÉ

Ainsi, le temps fort de cette journée sera la conférence-table ronde autour de la qualité. En

présence de M. Martin, il sera question de la traçabilité, de la nouverture, etc.

En fait, cette conférence permettra aussi de présenter et de tirer un bilan du plan départemental ovin mis en place par le Conseil général avec l'appui des acteurs de la filière.

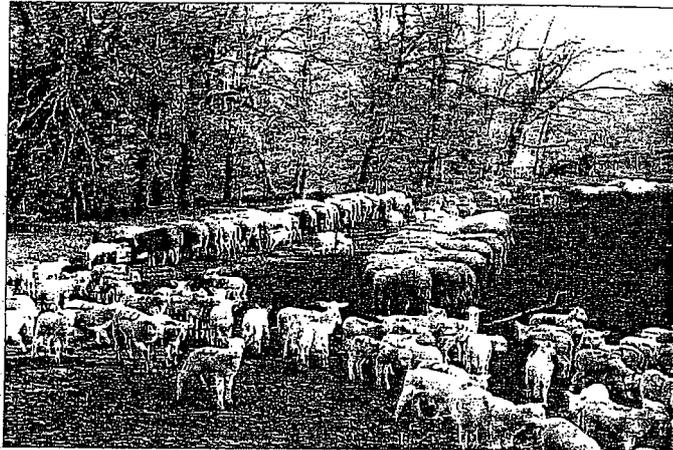
Le but du plan est de préserver les droits à produire, installer des jeunes éleveurs, développer les troupeaux existants et saisir la demande en agneaux de qualité label.

Au-delà de cette volonté, il permet d'obtenir un accompagnement financier (Conseil général, Conseil régional, Ovel ou PDZR) et de profiter d'appuis techniques efficaces tels que CBV (coopérative bétail viande), Asseldor (association des éleveurs de Dordogne), la Coop Laine ou bien encore le syndicat ovin départemental.

UNE MARGE BRUTE TRÈS INTERESSANTE

Le plan départemental a également permis de mettre à plat les résultats économiques et techniques. Il faut donc compter 7 à 8 brebis par hectare de surface fourragère et 1,2 à 1,4 agneau par brebis. Pour l'installation, l'éleveur peut compter sur les aides publiques qui permettent de réduire sensiblement l'investissement. Quant au rapport, il est intéressant puisque, depuis près de dix ans, la marge brute est de 500 F en moyenne par brebis, grâce à l'effet de la prime compensatrice ovine (PCO) qui règle le produit (vente + prime).

Fort de ces avantages, la filière ovine s'est développée en 1998 avec la création d'une vingtaine



Champagnac fête le mouton tout au long de ce dimanche 22 août. (Ph. Le Périgord hebdo)

de troupeaux supplémentaires (plus de 4 000 bêtes) et une dizaine d'augmentations d'élevages.

Ce regain d'intérêt pour la production ovine doit pouvoir se poursuivre et c'est bien ce que souhaite l'ensemble des organisateurs de la 32^e foire ovine départementale de Champagnac-de-Belair. Lionel Robin.

Le mot du président

La production ovine occupe sur le département de la Dordogne une place importante : 1 400 éleveurs qui détiennent 80 000 brebis valorisant 11 000 ha de surface fourragère.

La forte mobilisation de l'ensemble de la filière a abouti à l'élaboration d'un plan départemental ovine, financé par le Conseil général de la Dordogne, complémentaire des autres mesures d'accompagnement.

Cette production a donc à ce jour tous les atouts pour son développement.

- Des surfaces et droits à prime disponibles
- Une démarche qualité forte : Agneaux fermiers Label rouge
- Un accompagnement technique performant qui s'appuie sur des références et des expérimentations régionales fiables (Réseau d'élevage ovin nord Aquitaine, SICA CREO).
- Des résultats économiques intéressants (500 F de marge brute/brebis, rotation rapide du capital)
- Un partenaire privilégié de l'aménagement du territoire (faible changement, peu d'intrant...)

Venez à Champagnac le 22 août 1999, l'ensemble des partenaires de la filière vous y attend, vous pouvez encore pendant deux ans bénéficier du plan départemental ovine financé par le Conseil général de la Dordogne.

Le président du Service élevage de la chambre d'Agriculture, J.-P. Raynaud

32^e foire ovine de Champagnac-de-Belair

LE PROGRAMME

- 9 h 00 : Foire commerciale
- 10 h 30-11 h 30 : Visite d'élevage par les invités
- 11 h 30-12 h 30 : Conférence de presse avec la participation de M. Martin, président de la Fédération nationale ovine
- 12 h 30 : Vin d'honneur
- 13 h 30 : Repas champêtre périgourdin
- Bal de nuit gratuit
- Toute la journée : Concours du meilleur coupeur d'agneau du Périgord, Exposition et vente de reproducteurs, Démonstrations : tonte, chiens de troupeau, Grillades, brochettes, Groupe folklorique landais, Crêpes, Buvette...

TECH-OVIN, une volonté commune : SE REUNIR

L'idée de mettre en place un salon professionnel du mouton a germé il y a quelques années dans l'esprit des acteurs et interlocuteurs de l'environnement ovin à la suite d'un constat établi auprès des éleveurs et partenaires de la filière ovine. L'élevage ovin français ne possédait pas de manifestation spécifique d'où la nécessité de créer un salon sur un thème unique : le mouton.

L'Association Pour l'Organisation du Salon National Ovin (A.P.O.S.N.O.) organise TECH-OVIN, "Journées professionnelles du mouton" les 2 et 3 septembre 1999 à Bellac dans la Haute-Vienne (87). TECH-OVIN répond à une réelle attente des acteurs de l'élevage ovin qui ne possédaient pas de manifestation spécifique.

Véritable lieu de rencontres et d'échanges sur un thème unique : le mouton, cette manifestation est l'occasion, tant attendu, pour tous les moutonniers de France de se réunir et communiquer.

EN SEPTEMBRE 99 : LE MOUTON A SON SALON

En associant tous les partenaires de la filière ovine à sa réalisation, TECH-OVIN attribue une part prépondérante à la présentation des races ovines, aux animations et conférences techniques. TECH-OVIN s'inscrit dans la logique des actions menées en faveur de la filière. En effet, ce salon se positionne comme un complément des manifestations ovines existantes. Le nombre de stands s'élève à une centaine, 10 000 visiteurs sont attendus.

CONTACTS

PRESIDENT : Philippe MAINGRET - Sandrine CHARTIER : Secrétariat
Jean-François VILLELEGIER : Animateur technique/comunication - Stéphanie ALLONEAU : communication
APOSONO : 7, rue des Fochettes - 87300 BELLAC
Tél. 05 55 60 27 72 - Fax : 05 55 60 95 86 - e-mail : techovina@atarn.org



CARRÉ D'AGNEAU DU PÉRIGORD EN CROÛTE DE NOIX



Pour 4 personnes

Ingrédients :

2 carrés d'agneau de 6 côtes chacun - assortiment de petits légumes (carottes, navets, courgettes, pommes nouvelles, petits oignons) - 1 œuf battu - 150 g de noix hachées.

Préparation :

- ☛ Battre l'œuf dans une plaque, saler, poivrer.
- ☛ Passer rapidement les carrés d'agneau dans l'œuf battu, puis les rouler dans la noix hachée.

Cuisson :

- ☛ Saisir dans un sautoir les carrés à feu vif avec un peu d'huile puis mettre au four 10 à 15 minutes.
- ☛ Cuire les légumes au beurre après cuisson des carrés, retirer les carrés de l'ustensile de cuisson, dressez-les dans un plat chaud avec les légumes.

© C.B.V. - Z.I. Boulazac 24025 Périgueux Cedex.
Reproduction interdite.



AGNEAU DU PÉRIGORD À LA CRÈME D'AIL

Préparation : 15 mn.

Cuisson : 25 mn.

Pour 6 personnes.

Ingrédients :

1 épaule d'agneau de 1,3 kg désossée, coupée en morceaux d'environ 50 g - 20 gousses d'ail - 1/2 litre de lait entier - 1 petit suisse - 3 brins de thym - 3 cuil. à soupe d'huile - sel, poivre.

Préparation :

- ☛ Emiettez le thym et parsemez-en les morceaux d'agneau. Laissez-les se parfumer un moment au frais dans le réfrigérateur.
- ☛ Pelez toutes les gousses d'ail en retirant, si possible, le germe vert qui se trouve au centre. Mettez-les dans une casserole avec le lait, amenez à ébullition, baissez ensuite le feu et laissez cuire pendant 25 mn à petits bouillons.
- ☛ Après la cuisson, retirez la casserole du feu mais n'égouttez pas l'ail.

Cuisson :

- ☛ Dans une grande poêle, faites sauter les morceaux de viande dans l'huile chaude (4 à 5 mn de cuisson à feu vif sur chaque face suffisent), ils doivent rester légèrement rosés à cœur. Au besoin, procédez en deux fois. Salez et poivrez en fin de cuisson.
- ☛ Pendant la cuisson de la viande, égouttez les gousses d'ail et passez-les au mixer avec le petit suisse et un soupçon de sel.
- ☛ Lorsque la viande est cuite, baissez le feu au minimum et ajoutez la crème d'ail dans la poêle. Remuez longuement les morceaux pour qu'ils s'en imprègnent et servez sans attendre. Accompagnez de choux de Bruxelles.

© C.B.V. - Z.I. Boulazac - 24025 Périgueux Cedex.
Reproduction interdite.

RAGOÛT D'AGNEAU DU PÉRIGORD AUX HARICOTS



AGNEAU
DU
PÉRIGORD

Trempage des haricots : 12 h
Préparation et cuisson : 2 h 15
Pour 6 à 7 personnes

Ingrédients :
1,800 kg de collier d'agneau 1 bouquet garni
coupé en morceaux 750 g de haricots secs (lingots)
1 oignon 2 gousses d'ail 1 bouquet garni 1 petit
bouquet de persil 3 cuil. à soupe de concentré de
tomate 4 cuil. à soupe d'huile sel, poivre.

Préparation et cuisson :

- *la veille* : Mettez les haricots dans l'eau froide
- *le jour même* : Egouttez-les, rincez-les et mettez-les dans un faitout ; Arrosez-les largement d'eau froide, ajoutez bouquet garni, ail et oignon pelés. Poivrez. Amenez à ébullition, baissez le feu, couvrez. Laissez cuire 1 h à petits bouillons. Salez légèrement en fin de cuisson.
- Faites chauffer l'huile dans une cocotte et mettez-y la viande à colorer. Retirez-la. Délayez le

concentré de tomate avec 1 dl d'eau de cuisson des haricots, versez dans la cocotte.

- Avec une écumoire, retirez 1/3 des haricots, tapissez-en le fond de la cocotte. Rangez par dessus la moitié des morceaux d'agneau, salez et poivrez légèrement. Recouvrez avec encore 1/3 des haricots. Ajoutez le reste de viande, un peu de sel et de poivre. Recouvrez avec le reste de haricots.
- Mouillez avec le bouillon de cuisson des haricots : le liquide doit à peine affleurer. Amenez à ébullition, baissez le feu, couvrez. Laissez cuire 1 h 15 à petits bouillons. Présentez le ragoût saupoudré de persil haché dans un plat chaud.

© C.B.V. - Z.I. Boulzac 24025 Périgueux Cedex.
Reproduction interdite.

GIGOT D'AGNEAU DU PÉRIGORD À L'ESTOUFFADE DE CÈPES



AGNEAU
DU
PÉRIGORD

Préparation : 45 mn - Cuisson : 3 h 30 - Pour 8 personnes

Ingrédients : 1 gigot de 2 kg - 1 kg de cèpes bien fermes - 250 g de jambon cru en tranche épaisse - 5 dl de vin blanc sec - 5 dl de bouillon de volaille (cube de concentré) - 1 dl d'armagnac - 1 carotte, 2 oignons, 6 gousses d'ail, 2 échalotes, 1 cuil. à soupe de persil haché, 1 bouquet garni - 1 cuil. à soupe bombée de mie de pain rassis - 1 cuil. à soupe de graisse d'oie - 4 cuil. à soupe d'huile - sel, poivre.

Préparation : Faire désosser le gigot en réservant les os. Nettoyez les cèpes, sans les laver, réservez délicatement les têtes. Hachez grossièrement les pieds, puis l'oignon, coupez le jambon en dés minuscules.

Cuisson : Faites blondir la graisse d'oie dans une cocotte. Ajoutez rapidement l'oignon et les 3/4 des pieds de cèpes et du jambon (réservez le reste). Mélangez le tout et faites cuire sur feu doux, pendant 10 mn, en remuant fréquemment. Faites bouillir le vin dans une casserole pendant 5 mn, puis versez-le dans la cocotte avec le bouillon brûlant. Ajoutez 4

gousses d'ail hachées, et le bouquet garni. Prolongez la cuisson de 5 mn, puis ajoutez les têtes de cèpes. Couvrez. Laissez cuire sur feu très doux, sans remuer mais en secouant plusieurs fois la cocotte.

Préparez la farce. Hachez les échalotes et les 2 dernières gousses d'ail, mélangez-les avec le jambon et les pieds hachés réservés. Faites fondre à la poêle sur feu doux dans 2 cuil. d'huile, puis ajoutez persil et mie émietée. Laissez cuire 2 mn en remuant. Salez et poivrez l'intérieur du gigot, mettez-y la farce, refermez et ficelz. Faites chauffer le reste d'huile dans une cocotte assez grande, et faites-y colorer le gigot. Retirez-le et remplacez-le par la carotte et le 2^e oignon, que vous aurez coupés en fines rondelles. Lorsque ces légumes commencent à roussir légèrement, remuez-les, puis posez le gigot par-dessus et disposez ensuite les os tout autour. Arrosez avec l'armagnac et flambez. Puis mouillez avec une bonne louche de bouillon de cuisson des cèpes. Laissez cuire 1 h 30 à très petit feu en retournant le gigot après 1 h. Puis versez par-dessus le contenu de la cocotte dans laquelle cuisent les cèpes. Terminez la cuisson à feu doux pendant 1 h 30.

© C.B.V. - Z.I. Boulzac - 24025 Périgueux Cedex.
Reproduction interdite.

Séverin & Co - Périgord

« Agneau du Périgord »

Une marque de qualité

Avec le lancement officiel de la marque « Agneau du Périgord », le jeudi 22 mars à Brantôme restera une date gravée pour les éleveurs ovins de Dordogne et du nord du Lot-et-Garonne.

Le président Claude Charron, du Syndicat ovin et de l'Association pour la promotion et la défense de l'agneau de qualité d'Aquitaine, entouré des différents partenaires impliqués, n'a pas caché l'espoir des producteurs engagés totalement dans cette démarche de « la qualité pour mieux vendre ». Adhérents des groupements liés à l'union UCELPA, quelque cinq cents éleveurs des deux départements sont à l'initiative de l'opération. Ils entendent promouvoir et mieux valoriser un produit du terroir selon des critères précis : race, nourriture, système de production, contrôle sanitaire, calendrier des naissances, abattage, etc.

Distribué en boucheries traditionnelles, boucheries de luxe, grandes et moyennes surfaces,

supérettes sur les régions Aquitaine, Poitou-Charentes, Limousin, Centre et région parisienne, « l'Agneau du Périgord » est vendu entier ou en découpe à un prix au kg de 10 % au-dessus du prix marché d'un agneau sans marque. Après un démarrage sur la base de 230 agneaux par semaine, l'objectif est d'atteindre en août prochain les 350 agneaux par semaine, et d'ici la fin de l'année 50 % des agneaux élevés dans la zone de production. Les agneaux sont âgés entre 90 et 150 jours, classés conformes E.U. R2, d'un poids compris entre 15 et 19 kg dans un état d'engraissement suffisant : rein couvert, muscles intercostaux légèrement couverts, le gras blanc-rosé de consistance ferme.

Un potentiel de 50 000 agneaux

A la conférence de presse et au déjeuner servi chez « Les Frères Charbonnel », étaient présents notamment aux côtés du président Charron, les commercialisateurs Centre Sud et Sobeval, représentés respectivement par M. Bru, directeur, et M. Gargaud, P.D.G., le président Jean-Pierre Mayet de l'union UCELPA et des groupements associés : COPOLGA (Coopérative des producteurs du nord du Lot-et-Garonne : 8 000 agneaux par an), SELP (SICA des éleveurs Limousin Périgord de la région de Thiviers : 20 000 agneaux par an), CPAEIA (Coopérative d'insémination et d'élevage : 20 000 agneaux par an également), le président Yves Jarry, qui représentait la Chambre d'agriculture de la Dordogne, M. Roze, qui représentait la Chambre régionale d'agriculture, des responsables professionnels, techniciens, administratifs des organisations professionnelles AREOVLA, SICA CREO, EDE-SUAE, FNO, Syndicat ovin, etc.

Les divers intervenants ont souligné le caractère rigoureux de la démarche, le cahier des charges signé par les partenaires engagés.

J.M. G.

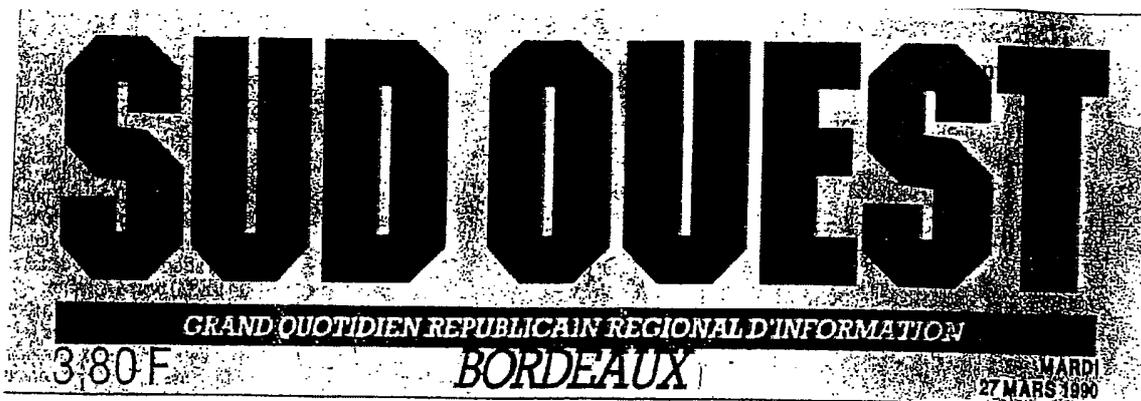


Parmi les personnalités présentes.

(Ph. « L'Agriculteur »)



L'AGRICULTEUR DE LA DORDOGNE
30 MARS 1990



■ ÉCONOMIE ET SOCIAL

NOUVELLES DU SUD-OUEST

DORDOGNE

L'Agneau du Périgord

■ La marque Agneau du Périgord a été officiellement lancée à Brantôme (24), engagement de 500 producteurs de Dordogne et du nord Lot-et-Garonne de suivre une charte de qualité que partagent coopératives et distributeurs (SOBEVAL et Centre-Sud), avec l'appui technique de l'Association régionale des éleveurs ovins viande-lait d'Aquitaine et du Centre régional d'expérimentation.

Claude Charron, président du Syndicat des producteurs d'ovins de la Dordogne, a défini ce que sera cette production dont 230 puis 350 têtes seront vendues par semaine dans la région, mais aussi à Paris et dans l'est de la France. Un agneau du Périgord devra, dit-il, être élevé sous la mère dans un troupeau d'un minimum de quarante mères.

Il sera élevé sur l'exploitation, fini avec des productions de celle-ci, suivi par un carnet de santé et abattu entre 90 et 150 jours dans l'abattoir le plus proche, après avoir bénéficié d'une période de repos de trois à douze heures pour éviter tout stress. Enfin, il devra être conforme à la classe EUR 2 et avoir un poids environnant les 17 kilos.

La Boucherie Française

AGNEAUX DU PERIGORD

Bientôt, les agneaux auront chacun leur région. Pourquoi pas, après tout ? Après les agneaux de Chouria, de Pauillac, de Poitou-Charentes et bien d'autres, voilà que 500 éleveurs de moutons de Dordogne et Lot-et-Garonne viennent de se regrouper au sein de l'«ASSOCIATION POUR LA PROTECTION ET LA DEFENSE DE L'AGNEAU DE QUALITE D'AQUITAINE», dont la production portera la marque: «AGNEAU DU PERIGORD». Les promoteurs ont travaillé plusieurs années pour mettre au point et définir une Charte de qualité.

En cette région gourmande du Périgord, ils n'ont pas le droit de se tromper, ni de tromper leurs acheteurs qui se recrutent, semble-t-il, dans la Boucherie Artisanale férue de carcasses d'agneaux de 17 kg, poids précisément retenu par ceux du Périgord, région qui n'est pas sans concurrence.



Nouveautés



AGNEAU DU PÉRIGORD

Elevés sous la mère de façon traditionnelle, les agneaux sélectionnés pour la marque Agneau du Périgord ont une chair blanche rosée au goût subtil et à la saveur tout juste prononcée. C'est le fruit de l'Association pour la promotion et la défense de l'agneau de qualité d'Aquitaine regroupant cinq cents éleveurs de la Dordogne et du Lot-et-Garonne. Race, nourriture, contrôles sanitaires, calendrier des naissances, abattage, etc., tout est précisé dans la charte de qualité qui engage ces producteurs.

26 AVRIL 1990

LES MARCHES

Les Marchés

*NOUVEAU-NÉ DE LA
GASTRONOMIE D'AQUITAINE*

L'AGNEAU DU PÉRIGORD

Soutenus par le SOBEVAL et Centre-Sud, cinq cents éleveurs de Dordogne et du Lot-et-Garonne lancent une nouvelle marque régionale.

Depuis le début de la toute dernière semaine de mars, les ménagères peuvent trouver, à l'étalage de certains bouchers détaillants, de la viande d'agneau portant la marque « agneau du Périgord ».

L'initiative vient, en effet, d'être prise par cinq cent éleveurs ovins du Nord-Aquitaine (Dordogne et Lot-et-Garonne), regroupés au sein d'une « Association pour la production et la défense de l'agneau de qualité d'Aquitaine ». Ceux-ci cherchent par cette identification à singulariser leur produit, afin de fidéliser les consommateurs. Ils bénéficient de l'appui la marque « agneau du Périgord » auprès des détaillants.

UNE CHARGE DE QUALITÉ

Abouissement d'un travail de plusieurs années, mené au sein de la SICA-CREO, de Coulaures en Dordogne, en matière de sélection des races et d'amélioration de l'alimentation, une charte de la qualité a pu être définie.

L'agneau du Périgord est un agneau né, en fonction d'un calendrier de production, sur une exploitation comptant de 40 à 80 brebis-mères. Il a été nourri au lait

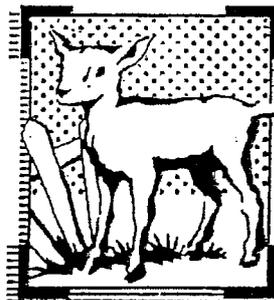
maternel, ainsi qu'aux fromages de la ferme, dans un système d'élevage semi-extensif. A l'abattage, intervenant entre le 90^e et le 150^e jour, l'animal aura atteint un poids carcasse de 17 kilos environ, avec une viande rosée et tendre, légèrement parfumée. Durant son élevage et jusqu'à sa mise en marché, l'agneau sera suivi par un organisme certificateur.

OBJECTIF : 50 % DE LA PRODUCTION

Dans un premier temps, les éleveurs concernés par l'opération « agneau du Périgord » souhaitent commercialiser, sous cette appellation, 15 % de la production de la zone, soit 230 agneaux par semaine ; avec un objectif de l'ordre de 320 agneaux par semaine en août prochain.

L'objectif final, notent toutefois les responsables, est d'arriver dans un laps de temps relativement court (ils envisagent la fin de cette année 1990) à une commercialisation sous marque « agneaux du Périgord » de 50 % de leur production.

Ce qui correspondrait pour eux à une amélioration significative de leurs revenus : dès lors qu'ils estiment pouvoir tabler sur un prix de vente au kilo supérieur de 10 %.



**AGNEAU
DU
PÉRIGORD**

Bien qu'ils considèrent que leur produit ne se situe pas sur le même créneau de marché que l'agneau girondin, dit de Pauillac, ou l'agneau basque type Chouria, les initiateurs de l'opération « agneau du Périgord » ne contestent pas se trouver, régionalement et hors région, dans une situation concurrentielle.

Mais, interrogent-ils, n'était-il pas normal que, dans le secteur des productions ovines aussi, soit complétée la gamme des produits gastronomiques du Périgord ?

Vincent FAINE

2 AVRIL 1990

Supplément mensuel au quotidien Les Marchés n° 91 du 7 mai 1990

LES MARCHÉS

Magazine

Numéro 14 - MAI 1990

AGNEAU DU
PERIGORD - UNE
MARQUE EST NE
500 Eleveurs du nord
Aquitaine - Agneaux de
Association pour la
promotion et la défense
de l'agneau de qualité
du Périgord - Bien-être
créer la marque Agneaux
du Périgord - Le Périgord
est plus qu'un point de
territoire issu d'une région
haute réputation
gastronomique - C'est le
fruit d'une "demande de
qualité" amorcée depuis
longtemps par les
éleveurs alors réunis en
groupements. La marque
est attribuée aux
meilleurs agneaux des
éleveurs (15% de la
production totale) selon
des critères qualitatifs
précis. L'agneau du
Périgord est
commercialisé par Centre
Sud et Sobeval
également signataire de
la charte, sur les régions
Aquitaine, Poitou-
Charentes, Limousin,
Centre et Région
parisienne.

Mai 1990

L'agriculteur

N° 859 9 mars 1990

de la Dordogne

Le paysan du Périgord

Viandes

Centre Sud et UCELPA au Salon

Dans les grands « bâtiments Victor », à l'entrée du Salon de l'agriculture, dans l'enceinte réservée aux animaux et au concours général agricole, sont présents Centre Sud Thiviers et son partenaire UCELPA pour l'organisation de la production notamment en Dordogne.

Dans la vitrine réfrigérée de l'Association Bœuf blond d'Aquitaine, nous y avons admiré de superbes carcasses issues des élevages du Périgord (UCELPA) mais aussi du Lot-et-Garonne (CELG).

Pour Michel Vives, que nous avons rencontré sur place, le dimanche de l'inauguration officielle : « Les deux partenaires sont engagés dans une politique de personnalisation et promotion des produits locaux de qualité. Il s'agit particulièrement des viandes blonde d'Aquitaine avec la marque **Bœuf blond d'Aquitaine**, Limousine avec le **label rouge racial Blason prestige** ; veaux **sous la mère** avec leur label rouge désormais bien connu ; ovine avec la dernière née des marques à savoir « **L'Agneau du Périgord** ». Pour M. Vives « cet effort de promotion doit trouver sa conclusion au travers de professionnels spécialisés conscients de l'attente des consommateurs. Centre Sud a sélectionné parmi sa clientèle des boucheries et des linéaires pour être les ambassadeurs de ces productions traditionnelles haut de gamme ». D'ajouter encore : « A travers cette opération, les productions regroupées dans l'organisation économique départementale UCELPA en étroite liaison avec leur partenaire commercial privilégié Auvergne centre sud bétail viande par la promotion des produits de qualité font le pari d'une meilleure revalorisation à la production. Et cette action concertée confirme la vocation de l'abattoir de Thiviers en tant que poste d'expédition des viandes haut de gamme de la région ».

J.-M. G

09 MARS 1990



Le président Claude Charron présente la nouvelle marque « Agneau du Périgord ».
(Ph. « L'Agriculteur »)

Les engagements des producteurs...

- Les producteurs « Agneau du Périgord » s'engagent :
- à élever des races agréées par UCELPA
 - à respecter un système de production
 - à élever au moins 40 femelles et à viser 80
 - à produire uniquement des agneaux nés et élevés sur leur exploitation
 - à identifier les nouveaux-nés et à répertorier leur identification sur un carnet d'agnelage
 - à informer UCELPA par un récapitulatif mensuel des naissances
 - à tenir un carnet de santé à jour
 - à nourrir l'agneau au lait maternel, aux fourrages de la ferme, le cas échéant avec des complémentaires fermiers
 - à livrer les agneaux d'âge compris entre 90 et 150 jours
 - à accepter le contrôle indépendant de l'AREOVLA

... et d'UCELPA

- De son côté, l'union UCELPA
- apporte aux éleveurs adhérents l'appui technique, l'accès aux aides et aux financements préférentiels
 - représente et défend les éleveurs au sein des organismes professionnels
 - assure la collecte et la mise en marché des animaux
 - informe les producteurs-éleveurs sur les opportunités du marché ovin, les produits qui se vendent, la valorisation des agneaux sur le point de vente
 - organise des commandes groupées (matières premières, équipements, reproducteurs...)

L'Agriculteur de la Dordogne
30 Mars 1990

ACTUALITÉ

Spectacle → Sous l'égide de la chambre d'Agriculture et du service tourisme et promotion, sept marchés de producteurs de pays de la Dordogne, organisés en soirée, seront animés par le comédien Jean-Pierre Dupin.

Les filières mises en scène sur les marchés de producteurs de pays

Traduire par l'humour les messages des filières agricoles et les réalités du métier, tel est le challenge qui attend le comédien Jean-Pierre Dupin. Connu pour ses facettes et son sens de la dérision, l'humoriste lot-et-garonnais animera sept marchés

de producteurs de pays qui se tiendront du 26 juillet au 12 août dans différentes communes périgourdines. Dès à présent, un comité de pilotage, fédéré par le service tourisme et promotion de la chambre d'Agriculture, est à pied d'œuvre pour synthétiser les messages à dif-

fuser auprès du grand public.

Cinq filières et organisations participent à cette action. La fraise du Périgord, les vins de Bergerac, l'agneau du Périgord, les marchés de producteurs de pays et Bienvenue à la ferme feront l'objet de sketches. Le comédien sera chargé

de mettre en mots et en scène les multiples fonctions qu'assume l'agriculteur, les facettes du métier, le décalage entre urbains et ruraux...

Le lancement de l'opération a lieu à Bergerac, au cloître des Récollets le 26 juillet en soirée. Elle

se poursuit le 2 août autour de l'église de Thiviers, le 4 août place du village de Loubéjac, le 5 août à Saint-Capraise-d'Eymet, le 9 août halle du château à Varaignes, le 12 août place du village de Salignac, le 13 août place du village d'Audrix. NELLY FRAY

Ovins → L'association Agneau du Périgord a chargé le comédien Jean-Pierre Dupin d'évoquer le métier d'éleveur ovin sur les marchés de producteurs de pays cet été. Le président Philippe Collas, éleveur à Peyrignac, évoque ses attentes.

Faire passer des messages simples et forts

Pourquoi vous être inscrits dans cette démarche ?

Philippe Collas, président de l'association Agneau du Périgord : Il me paraît original et efficace de faire passer nos revendications par le théâtre. L'humour est une bonne accroche et on espère toucher ainsi des gens qu'on ne rencontrerait jamais autrement. Je pense qu'une partie des consommateurs achète des produits, même s'ils sont un peu plus chers, parce qu'ils sont évocateurs d'un coin de France qu'ils aiment bien, où ils ont passé leurs vacances par exemple. Nous voulons que les gens pensent au Périgord quand ils achètent de l'agneau.

Quels messages souhaitez-



Philippe Collas, président de l'association Agneau du Périgord, fait partie du comité de pilotage pour l'animation théâtrale des marchés de producteurs de pays. (Ph. Réussir le Périgord)

vous retrouver dans la bouche du comédien ?

P. C. : L'idéal est de faire passer des messages courts, simples et forts. Nous sommes trop techniques

quand nous parlons de notre travail au point de perdre de vue les questions simples que peut se poser le consommateur. Nous-mêmes, ça peut nous amener à revenir au pré-

table de notre travail en valorisant le métier d'éleveur ovin auprès du grand public. C'est ce que nous faisons déjà via la marque "Agneau du Périgord" et en tentant d'obtenir une reconnaissance par une IGP (indication géographique protégée). Il s'agit de faire savoir que notre marque est active, qu'elle se met en avant et se défend.

Est-ce que vous allez proposer des actions promotionnelles annexes : vente de produits, dégustations... ?

P. C. : Nous allons sans doute proposer une dégustation de viande d'agneau sur un des marchés, vraisemblablement à Thiviers le 2 août, mais le but n'est pas de vendre. Les éleveurs ovins travaillent très peu en vente directe, car il serait difficile d'approvisionner un marché

saonnier. Nous ne maîtrisons pas la partie commercialisation, mais nous tenons à faire connaître les spécificités de l'agneau que nous produisons : identifié label rouge, de viande tendre, claire, de goût pas trop prononcé. Notre production est naturelle et répond aux attentes de la société : nous utilisons peu d'intrants, nous intervenons peu sur le cycle naturel de la production et entretenons le paysage et les terres difficiles à cultiver grâce au pâturage de nos bêtes. Pour aller vite, nous voulons dire que sans moutons, il y aurait encore plus de friches dans nos campagnes. Mais tout ça passera mieux par le jeu du comédien que par un long discours.

PROPOS RECUEILLIS PAR NELLY FRAY

Vente directe → Le président des marchés de producteurs de pays, Frédéric Delbos, exploitant à Marquay, explique l'intérêt de l'animation théâtrale qui aura lieu cet été sur sept des marchés en soirée.

Conforter l'aspect festif

Pour le président des marchés de producteurs de pays Frédéric Delbos, les marchés s'inscrivent dans une démarche d'animation locale et font partie du paysage du tourisme vert. « Pas mal de touristes viennent en Dordogne parce qu'ils y ont trouvé une ambiance festive à laquelle contribuent sans aucun doute les marchés de producteurs. » Aussi le président voit-il d'un bon œil les préparatifs des spectacles de Jean-Pierre Dupin qui seront présentés lors des marchés de producteurs en soirée. « Les marchés nocturnes se veulent plus festifs et ceux qui marchent le mieux prouvent la bonne cohésion des organisateurs et des

agriculteurs. L'idée d'assurer un divertissement théâtral tout l'été me semble originale. Cela devrait permettre de conforter les marchés, surtout ceux qui manquent d'animation. » Les spectacles devraient se nourrir de ce qui se passe sur les marchés pour s'enrichir au fil de la programmation.

Lors de l'assemblée générale de la Fédération nationale des marchés de producteurs de pays, Frédéric Delbos et l'animateur Olivier Gondouneau ont présenté cette initiative et ont suscité l'enthousiasme. La présidente et le vice-président de la Fédération nationale devraient d'ailleurs venir assister à un des spectacles pour promou-

voir cette façon ludique et inédite d'animer les marchés tout en parlant du métier.

À l'écoute de l'authenticité

Les marchés de producteurs de pays, créés en Périgord à partir de 2000, connaissent aujourd'hui un véritable engouement. « Les gens qui fréquentent ces marchés - pas mal de touristes, mais aussi des locaux de plus en plus nombreux - viennent chercher un produit dont l'origine est garantie, explique Frédéric Delbos. Surtout, ils viennent à la rencontre de producteurs authentiques qui connaissent bien leurs produits et peuvent leur en parler. » Selon lui, l'échange sur le métier



Pour Frédéric Delbos, les marchés de producteurs de pays assurent l'animation locale. (Ph. Réussir le Périgord)

d'agriculteur et les moyens de production est à l'origine de cette initiative. Il défend une éthique des marchés qui ne concernent que des producteurs et quelques artisans bouchers. L'objectif aujourd'hui est de renforcer encore le cadre qui régit les marchés, soumis à une charte, sans pour autant trop réglementer. « Nous ne voulons pas être victimes de notre succès et voir apparaître des opportunistes sur ces marchés qui attirent de plus en plus de monde. » Un autre objectif est de diversifier les apports et notamment de mobiliser les producteurs de fruits et légumes, pas assez nombreux pour répondre à la demande. N. F.

RÉUSSIR LE PÉRIGORD - Vendredi 27 mai 2005

9

AREOVLA

Section Groupement Qualité
21, Cours Xavier Arnozan
33082 Bordeaux Cedex



Réf : Conv 03.94/ 01

Version : 1

Mise en application :
01/10/04

**Convention d'engagement pour la fabrication et la
distribution d'aliments pour le référentiel
LA 03.94 « Agneau de Boucherie »**

ENTRE :

L'**AREOVLA**, détenteur du référentiel LA 03.94 « Agneau de boucherie »,
dont l'adresse est 21 Cours Xavier Arnozan, 33082 Bordeaux,

représentée par son président Monsieur Yves JARRY

d'une part

ET :

La firme d'aliment «**Société**»
dont l'adresse est «Adresse1», «Code_postal» «Ville»

représentée par

d'autre part

IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

Le règlement technique du Label Rouge Agneau de boucherie homologué sous le n° 03.94, définit, en ce qui concerne l'alimentation complémentaire au lait maternel pour les agneaux,

- la liste positive des matières premières et ingrédients pouvant être utilisés
- les autres caractéristiques relatives au taux de céréales, d'issues de céréales, de matière azotées totales et de matières grasses.

Ces critères sont également définis pour l'alimentation des mères.

Un extrait du cahier des charges relatif à l'alimentation complémentaire est joint à la présente convention en annexe 1.

ARTICLE 1

Toute firme souhaitant fournir un aliment à des élevages engagés dans le LA 03.94 devra :

- Etre référencée par l'AREOVLA. Ce référencement se traduit par la signature de la présente convention.
- Adresser pour chaque aliment, la formule ouverte de l'aliment et une copie de l'étiquette commerciale, à l'organisme certificateur QUALISUD et à l'AREOVLA, pour vérification de sa conformité au cahier des charges. Le référencement des formules a lieu une fois par an. Les formules référencées le sont pour un an à partir de la date d'établissement de la liste.
- Adresser toute modification de la formule ouverte de l'aliment, de l'étiquette, du nom commercial à l'organisme certificateur QUALISUD et à l'AREOVLA pour vérification de la conformité au cahier des charges et ceci avant la mise sur le marché du nouveau produit et/ ou de la nouvelle étiquette et/ou du nom commercial.

ARTICLE 2

L'étiquetage des aliments référencés devra porter la mention « ALIMENT LABEL 03.94 »

ARTICLE 3

L'AREOVLA s'engage :

- à tenir à jour et à diffuser auprès de chaque groupement de producteurs concerné la liste des formules référencés pour chaque fabricant. Chaque début d'année, l'AREOVLA fournit une liste précise et exhaustive des aliments référencés pour l'année civile en cours à l'ensemble des opérateurs concernés.
- A informer la firme d'aliments de la date pour le référencement des aliments au moins un mois avant.
- à diffuser auprès de chaque firme d'aliment toute modification du cahier des charges ou des modalités de contrôle

ARTICLE 4

La firme d'aliment s'engage à accepter et à faciliter toute visite de contrôle et/ou de prélèvement d'échantillons prévus par le plan de contrôle label viande d'agneaux (référence : AG1LA0394/P300-0) et effectués par un contrôleur mandaté par l'organisme certificateur ou d'un organisme de contrôle sous-traitant habilité.

ARTICLE 5

Les coûts liés à la certification sont facturés directement à la firme d'aliments par l'organisme certificateur Qualisud.

Tout frais supplémentaire qui serait facturé à l'AREOVLA dans le cadre du contrôle de la firme d'aliment sera automatiquement refacturé à la firme d'aliment.

ARTICLE 6

Cette convention est renouvelée chaque année par tacite reconduction. Elle pourra être dénoncée à tout moment par l'une ou l'autre des parties, sous réserve de l'envoi d'un courrier recommandé avec accusé de réception au moins un mois avant l'arrêt de la distribution des aliments référencés aux éleveurs engagés dans le LA 03.94, date à laquelle cette convention prendra fin.

ARTICLE 7

Considérant que toute infraction à ces prescriptions porte préjudice à l'ensemble des participants à la production sous label, des sanctions sont prévues par l'Organisme Certificateur, pouvant aller jusqu'à la résiliation de la présente convention, sans préjudice des dispositions du code pénal.

ARTICLE 8

Tout litige n'ayant pu trouver une solution amiable, sera porté devant la juridiction compétente au siège du plaignant.

Fait en double exemplaire, à BORDEAUX, le lundi 7 décembre 2009

Le président de l'AREOVLA

Le responsable de « Société »

Annexe 1 à la convention

Extrait du règlement technique « Agneau de boucherie » LA 03-94

Alimentation des mères

Les concentrés sont distribués en complément des fourrages selon les besoins des brebis. Ils peuvent contenir :

- céréales
- tourteaux (arachide, colza, soja, tournesol, lin)
- graines naturelles ou extrudées de colza, tournesol
- soja, lin, lupin, féveroles, pois
- pulpes de betteraves, luzerne déshydratée, mélasse
- matières grasses végétales
- aliment minéral et vitamines
- additifs autorisés par la réglementation en vigueur
- produits azotés autorisés par la réglementation en vigueur

L'utilisation d'urée est interdite

Alimentation des agneaux :

Les concentrés destinés à l'alimentation des agneaux devront être équilibrés et limités à 17% de matières azotées totales et 5% de matières grasses.

Le concentré est composé principalement de céréales et de complémentaire adapté. Les constituants sont les suivants :

- 50% de céréales minimum dont 15% maximum de sous produits de céréales
- tourteaux (arachide, colza, soja, tournesol, lin)
- graines naturelles ou extrudées de colza, tournesol
- soja, lupin, lin, féveroles, pois
- pulpes de betteraves
- luzerne déshydratée
- mélasse
- matières grasses végétales
- produits azotés autorisés par la réglementation en vigueur (urée interdite)

- additifs (3% maximum) : seuls les additifs appartenant aux familles ci-après sont autorisés dans l'alimentation des agneaux
 - o substances ayant des effets antioxydants
 - o substances aromatiques et apéritives, excepté les édulcorants
 - o agents conservateurs
 - o vitamines, provitamines et substances à effet analogue
 - o oligo-éléments
 - o agents liants, antimottants et coagulants