

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2010/C 112/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****«AGNEAU DU PÉRIGORD»****N° CE: FR-PGI-0005-0711-10.07.2008****IGP ( X ) AOP ( )****1. Dénomination:**

«Agneau du Périgord»

**2. État membre ou pays tiers:**

France

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:****3.1. Type de produit:**

Classe 1.1 «Viandes (et abats) frais»

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

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

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

Les brebis sont soit de race rustique pure : Lacaune viande, Blanche du Massif central et INRA 401 ou de race semi rustique c'est-à-dire issu d'un croisement de race rustique et de race à viande citées ci-dessus.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

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

La viande d'agneau vendue en frais présente une couleur claire. Son gras est blanc, de consistance ferme, caillé uniformément et non huileux. La viande d'agneau du Périgord a un goût d'agneau équilibré grâce à l'allaitement des agneaux, nourris au lait de leur mère (60 jours minimum), et à une alimentation complémentaire spécifique à base de céréales entières ou aplaties et de fourrages.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

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

3.4.1. *Alimentation des agneaux*

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

— Au-delà de 60 jours et durant la période de finition, la part de l'alimentation lactée diminue jusqu'au sevrage, au profit des fourrages et de l'aliment complémentaire. Cet aliment complémentaire est composé de céréales (orge, blé, maïs...) et d'un complément azoté.

3.4.2. *Alimentation des brebis*

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

Les fourrages récoltés sont cultivés en totalité sur la zone géographique et en majorité sur l'exploitation.

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

Les agneaux du Périgord sont nés et élevés dans l'aire géographique. Tous les éleveurs sont au préalable identifiés par l'organisme de contrôle et la localisation de leur exploitation dans l'aire vérifiée.

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

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

4. **Délimitation de l'aire géographique:**

L'aire géographique 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 et Villeréal.

## 5. Lien avec l'aire géographique:

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La zone Périgord est marquée par une grande variabilité pédo-climatique, caractérisée par des sols pauvres et un relief accidenté, des hivers et des étés bien accusés et des demi-saisons très variées.

Cette spécificité du territoire a engendré depuis toujours une très grande diversité dans les productions agricoles et très peu de spécialisation des exploitations généralement de petite taille. On retrouve sur chaque exploitation des zones à faible potentiel agronomique appelées traditionnellement en Périgord, les picadies. Ces zones de parcours stricts sont caractérisés par des sols maigres, caillouteux ou pentus, présentant parfois des taillis ou des bois, mais toujours non mécanisables, l'entretien de ces zones étant assuré exclusivement par les ovins.

### 5.2. Spécificité du produit:

La spécificité de l'Agneau du Périgord est principalement liée à la conduite traditionnelle des agneaux : une période d'allaitement au pis de la mère suivie d'une période de finition en bergerie.

La viande d'agneau du Périgord présente une couleur claire (blanche à rosée claire), le gras est blanc et de consistance ferme, elle se caractérise aussi par un goût délicat d'agneau et une texture tendre et fondante. La tendreté de la viande provient essentiellement de l'âge de l'animal alors que le fondant de la viande repose sur la qualité du gras.

La couleur claire est liée à deux éléments complémentaires dans la méthode d'obtention du produit: l'âge de l'agneau à l'abattage (maximum 180 jours) et la période d'alimentation lactée, en effet l'agneau est allaité au pis de sa mère pendant au minimum 60 jours. Cet âge d'abattage et cette période d'allaitement confèrent également à la viande un goût fin, pas trop fort, différent du goût et de l'arôme de la viande d'agneau courant que le consommateur peut percevoir comme très prononcés.

Le gras blanc et ferme provient d'une alimentation spécifique en phase de finition. Cette alimentation est à base de fourrages et d'un aliment complémentaire à base de céréales en grains entiers ou aplatis exclusivement.

Ce complément alimentaire spécifique en finition confèrent à la viande d'agneau du Périgord un gras intrinsèque équilibré : la texture de la viande n'est pas sèche, elle présente juste ce qu'il faut de jutosité pour donner cette impression de fondant. Enfin, le gras de couverture de la viande d'agneau du Périgord est peu épais, son goût est léger, il fond dans la bouche.

Il en résulte un type d'agneau bien déterminé qui présente une finesse de goût et d'arômes, qui en fait une viande recherchée pour l'équilibre de ses saveurs.

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

L'agneau du Périgord est une production traditionnelle attachée à la notoriété du terroir périgourdin.

#### 5.3.1. Un savoir-faire humain spécifique

Les éleveurs ovins du Périgord ont développé un savoir-faire spécifique de production ovine qui est lié aux contraintes du territoire.

Les éleveurs ovins se sont adaptés aux contraintes de leur territoire marqué par des sols et des conditions climatiques peu favorables. Face à la variabilité des précipitations et des températures, mais aussi des sols, se sont mis en place des systèmes d'élevage complexes, combinant toutes les ressources disponibles.

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. La production ovine traditionnelle occupe sur les exploitations une fonction de valorisation des zones peu productives sur le plan agronomique.

Ces contraintes sont à l'origine de la sélection de races rustiques pour les brebis. Ces races ont été choisies pour leur endurance, leur sobriété alimentaire, leur capacité à pâturer sur des parcours pauvres, leur aptitude à se reproduire en lutte naturelle toute l'année et à nourrir sans difficulté leur agneau. L'utilisation de béliers de race à viande vient ensuite améliorer la conformation des agneaux destinés à la boucherie.

Ces contraintes conditionnent également le système alimentaire mis en place par l'éleveur qui organise son cheptel en troupeaux homogènes selon les besoins physiologiques des brebis et des agneaux qui seront selon leur situation sur parcours, prairie ou en bergerie.

### 5.3.2. Une qualité spécifique

La qualité spécifique des agneaux est liée au mode particulier de conduite des troupeaux qui repose sur un système d'élevage économe, valorisant les parcours et adapté aux contraintes locales. En outre, la vie des agneaux du Périgord se déroule en 2 étapes: la période d'allaitement où l'agneau suit sa mère et la période de finition en bergerie où il fait l'objet de toutes les attentions: espace réservé et alimentation de premier choix.

Ce mode particulier de conduite des troupeaux ainsi que la finition des agneaux font que la viande d'agneau présente une couleur claire (blanche à rosée claire), un gras blanc et de consistance ferme. Elle présente un goût fin et délicat d'agneau, pas trop fort, et la texture de la viande n'est pas sèche, elle présente juste ce qu'il faut de jutosité pour donner une impression de fondant. Enfin, le gras de couverture de la viande d'agneau du Périgord est peu épais, son goût est léger, il fond dans la bouche.

### 5.3.3. La réputation de l'Agneau du Périgord

La réputation de l'agneau du Périgord se vérifie tant dans la tradition de présence des ovins en Périgord que de part sa notoriété auprès des gastronomes.

Les pratiques ont peu évolué depuis le 19<sup>ème</sup> siècle au cours duquel la présence d'ovins en Périgord est déjà importante. En 1809, le cheptel ovin est estimé à plus de 667 400 têtes. Si la laine reste l'objectif premier de la production, on trouve des traces d'une valorisation au travers de la gastronomie locale.

Les échanges commerciaux ont lieu sur les nombreuses foires. Les plus importantes pouvaient rassembler plus de 1 000 têtes. Dans la 2<sup>ème</sup> moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, plusieurs écrits montrent une évolution de l'élevage beaucoup plus orientée sur la consommation de viande, avec un encouragement des éleveurs à faire progresser leur race locale vers la production d'agneaux de boucherie. En 1897, les statistiques mentionnent des abattages importants d'agneaux à Périgueux.

L'agneau du Périgord est un mets à caractère festif qui se déguste particulièrement à Noël ou à Pâques, qui se décline sous de multiples formes mais qui a toujours une place de choix dans les repas.

Pour preuve, dès le début du 20<sup>ème</sup> siècle, une célèbre cuisinière périgourdine hors-paire, appelée «la Mazille», met l'agneau du Périgord à l'honneur dans son livre reprenant plus de 300 recettes locales: «il y a en effet, en Périgord, une race de mouton qui donne une viande excellente à tous points de vue...».

De nombreuses recettes et menus de restaurants sont élaborés avec de l'agneau du Périgord explicitement mentionné.

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/referentiel-IGP-agneau-perigordnov-2009-version-scan.pdf>