Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Agneau de Pauillac »
homologué par l'arrêté du 3 février 2015, *JORF* du 11 février 2015
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 7-2014

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association de l'Agneau de Pauillac
Route de Labarthe
33190 GIRONDE SUR DROPT
Tel : 05.56.71.14.45
Fax : 05.56.71.16.92
Mail : agneaudepauillac@eleveursgirondins.fr

Composition : producteurs et transformateurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1 : viandes (et abats) frais

1. NOM DU PRODUIT

« Agneau de Pauillac »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

L' « Agneau de Pauillac » est un agneau non sevré, âgé de 80 jours maximum, élevé sous la mère et nourri essentiellement au lait de sa mère. Il est élevé en bergerie.

L' « Agneau de Pauillac » présente un poids allant de 11 à 15 kg, une conformation EURO et un état d'engraissement 2 ou 3.

La viande d' « Agneau de Pauillac » présente une couleur claire. Son gras est blanc ou légèrement rosé et de consistance ferme. Elle est d'une tendreté remarquable, peu filandreuse et présente un goût d'agneau intense.

L' « Agneau de Pauillac» est commercialisé :

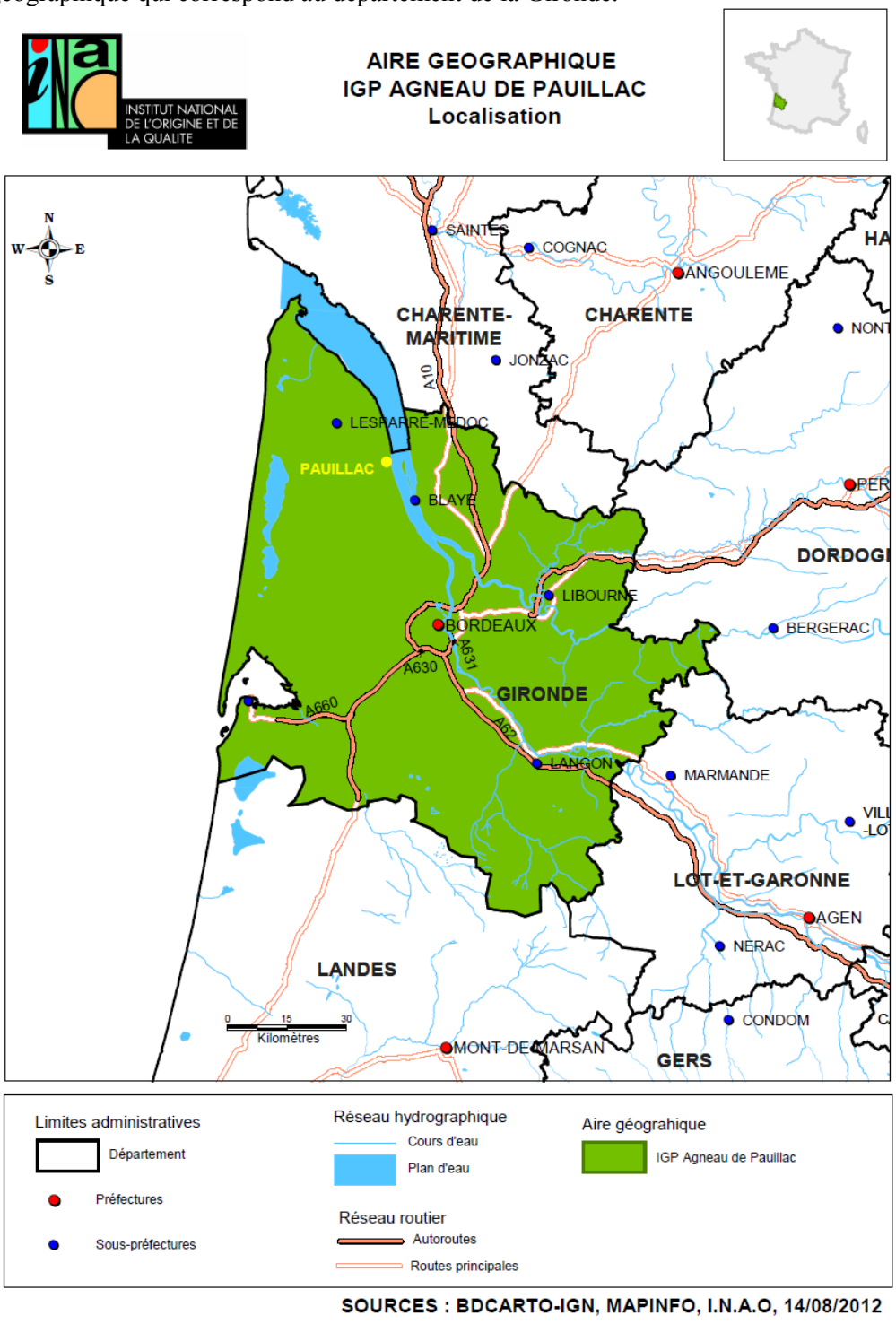
- soit en carcasse entière : la carcasse est conditionnée et expédiée soit dans un sac de toile appelé « stockinette », soit nue

- soit découpé
- soit en UVC : les UVC se présentent soit sous vide, soit sous atmosphère protégée.

Les abats ne bénéficient pas de l'IGP.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L' « Agneau de Pauillac » est né et élevé, avec sa mère sur la même exploitation dans l'aire géographique qui correspond au département de la Gironde.



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

4.1. Tenue de registre et obligations déclaratives

Chaque opérateur intervenant dans les conditions de production de l' « Agneau de Pauillac » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

L'enregistrement chronologique des naissances se fait sur un « carnet d'agnelage et de santé », qui comporte, pour chaque agneau, les mentions suivantes :

- numéro d'identification de l'agneau ;
- date de naissance ;
- numéro d'identification de la mère ;
- les diverses observations concernant d'éventuels problèmes d'élevage de l'agneau susceptibles d'entraîner la suspension ou l'exclusion de l'IGP (allaitement artificiel, traitement antibiotique).

Les enregistrements spécifiques à l'IGP sont conservés pendant une année après la période d'agnelage. Les étiquettes et factures d'achat des aliments achetés dans le cadre défini par le présent cahier des charges doivent être conservées par l'opérateur et tenues à disposition des agents chargés des contrôles.

4.2. Traçabilité

L'origine est garantie par l'identification officielle des agneaux depuis la naissance jusqu'à l'abattage et des carcasses depuis l'abattage jusqu'au consommateur.
La traçabilité descendante permet de suivre le chemin d'un agneau depuis sa mère jusqu'au détaillant grâce au n° d'identification de l'agneau et au n° de certificat de garantie.

En traçabilité ascendante, le numéro individuel de l'agneau inscrit sur chaque document jusqu'à l'abattage permet de remonter la filière de l'abattage jusqu'à l'agneau lui-même, chez l'éleveur.
A partir du distributeur le numéro de certificat de garantie permet de remonter jusqu'à un lot d'agneau chez l'éleveur.

Les animaux sont identifiés individuellement dans les trois jours suivant la naissance.

Les agneaux exclus de l'IGP sont identifiés par la pose d'une boucle de marquage d'oreille, avec numéro d'ordre à l'oreille droite, d'une couleur différente de celle de l'identification officielle.

Définition du lot : il s'agit d'une quantité variable d'agneaux appartenant à un même éleveur destinés à être abattus le même jour par un même abatteur.

Exploitation

Naissance de l'agneau

- ✓ identification officielle par apposition d'une boucle
- ✓ enregistrement sur carnet d'agnelage et de santé
- ✓ exclusions et marquages spécifiques à l'oreille des agneaux à l'allaitement artificiel et issus de mères défaillantes en production laitière.

Enlèvement de l'agneau

- ✓ bon d'enlèvement comportant :
  - le nom de l'éleveur
  - l'adresse de l'éleveur
  - le n° de cheptel de l'éleveur
  - le nombre d'agneaux
  - le n° de boucle de chaque agneau
  - l'âge et le numéro de l'agneau le plus jeune et de l'agneau le plus vieux
  - la date et l'heure de l'enlèvement

Livraison de l'agneau à l'abattoir

- ✓ bon de livraison comportant
  - le nom de l'abatteur
  - la date et l'heure de livraison
  - l'indication de la filière Pauillac ou non Pauillac auquel est joint le bon d'enlèvement de chaque lot éleveur

Abattage de l'agneau

- ✓ ticket de pesée comportant
  - le nom de l'abatteur
  - la date et l'heure du jour d'abattage
  - le n° de lot d'abattage
  - la quantité d'agneaux du lot
  - le n° de cheptel de l'éleveur
  - le n° de boucle de chaque agneau
  - le n° de tuerie de chaque agneau

- ✓ présélection des carcasses

  1°) Apposition d'un signe distinctif sur le ticket de pesée et sur l'étiquette carcasse ou à défaut sur la carcasse pour les agneaux qui correspondent aux critères :

  - 11 à 15 kg
  - EURO
  - 2, 3

  2°) boucle retirée à la pesée et répercussion du n° de lot d'abattage sur la carcasse ou du n° de tuerie de chaque agneau

- ✓ Classement final des carcasses en IGP : l'opérateur identifie les carcasses présélectionnées (marque spécifique sur la carcasse ou certificat de garantie)

Vente des agneaux

- ✓ facturation de l'agneau à l'abatteur
- ✓ facture comportant
  - la date de livraison
  - le nom de l'abatteur
  - l'indication « Agneau de Pauillac »
  - le n° de lot d'abattage ou le n° de tuerie de chaque agneau
  - le poids de la carcasse
  - le prix carcasse
  - le nombre de carcasses

Vente des carcasses

- ✓ facturation de l'agneau au client par l'abatteur
- ✓ facture comportant
  - la date de vente
  - le nom du client
  - la désignation de la pièce de viande (carcasse, demi-carcasse)
  - l'indication « Agneau de Pauillac »
  - le n° de lot d'abattage ou le n° de tuerie de chaque agneau
  - le poids vendu
  - le n° de certificat de garantie

Découpe et mise en Unité de Vente au Consommateur (UVC)

- ✓ facturation de la carcasse à l'atelier de découpe par l'abatteur
- ✓ facture comportant
  - la date de vente
  - le nom de l'atelier de découpe
  - la désignation du morceau
  - l'indication « Agneau de Pauillac »
  - le n° de lot d'abattage ou le n° de tuerie de chaque agneau
  - le poids vendu
  - le n° de certificat de garantie

Point de vente au consommateur

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie

ELEVAGE	Race / Schéma génétique
	▼
	Conduite d'élevage / habitat
	▼
	Alimentation des agneaux / des mères
	▼
	Age d'battage
	▼
RAMASSAGE / Transport	transport
	▼
	centre de transit
	▼
ABATTAGE	constitution des lots d'abattage
	▼
	abattage
	▼
	ressuyage des carcasses
	▼
	classement des carcasses
	▼
CONDITIONNEMENT et DECOUPE	
►	carcasses entières
►	découpes
►	UVC

5.2. Élevage

5.2.1. Race

Le schéma génétique mis en place tient compte pour les femelles des valeurs maternelles, de la prolificité, des capacités de désaisonnement et pour les reproducteurs mâles, dans tous les cas, de leurs qualités bouchères (conformation et aptitude à produire de la viande).

Femelles	**X**	**Mâles**
Tarasconnaise Lacaune viande Blanche du Massif Central F1 issues des races autorisées pour la production d' « Agneau de Pauillac »		Charollais Rouge de l'Ouest Suffolk Berrichon du Cher

⬇

Produit destiné à la commercialisation :
« Agneau de Pauillac »

Le renouvellement du troupeau est assuré par achat de reproducteur et par la conservation de F1.

5.2.2. Conduite d'élevage

L' « Agneau de Pauillac » est élevé sous la mère, il est obligatoirement né et élevé sur la même exploitation. Lorsque les brebis sortent pâturer dans la journée, les agneaux restent en bergerie.

L'identification individuelle des animaux et leur enregistrement sur le carnet d'agnelage permettent de ne pas mélanger les lots d'agneaux IGP et les lots d'agneaux hors signe de qualité.

Les animaux sont manipulés avec soin pour éviter le plus possible, toute source de stress. Les manipulations se font en tenant compte du comportement naturel de l'animal.

La surface de couchage par animal doit être de :

- 1,5 m² minimum pour une brebis en fin de gestation : surface minimale telle que les animaux puissent tous se coucher simultanément sans se toucher ;
- 1 m² minimum pour 2 agneaux.

Les animaux doivent avoir accès à l'eau en permanence et les abreuvoirs doivent être alimentés continuellement.

La conception de la bergerie doit répondre à deux objectifs essentiels : un confort optimal de l'animal et le maintien d'une ambiance propre au bon développement des animaux et à la réduction des problèmes sanitaires.

Règles à respecter pour les conditions d'habitat :

a) Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air (par ex : effet cheminée) soit, à défaut, par une ventilation mécanique.

b) Un éclairage naturel des bergeries est assuré au moyen de baies représentant au minimum 1/15ème de la surface au sol du bâtiment.

c) La longueur d'auge ou râtelier doit être au minimum 1 mètre linéaire d'auge pour 3 brebis, de sorte que tous les animaux puissent se nourrir simultanément.

d) Les abreuvoirs, 1 pour 30 à 40 brebis, doivent être installés à une hauteur suffisante afin d'éviter la souillure de l'eau par les animaux.

e) La litière est obligatoire. Composée de paille (sciure ou matières synthétiques sont exclues), elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.

Les caillebotis sont interdits.

Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an.

Les abords de l'exploitation sont propres et accessibles en toutes saisons. Il n'y a pas d'écoulements d'effluents, les haies et les fossés sont entretenus. La construction de nouveaux bâtiments ou l'agrandissement d'un bâtiment existant doit être en harmonie avec l'environnement paysager.

Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les sept jours qui précèdent l'abattage.

5.2.3. Alimentation

Dans l'alimentation complémentaire des mères et des agneaux, seules les matières premières suivantes peuvent être utilisées :

- Fourrages déshydratés
- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés
- Graines de légumineuses et produits dérivés
- Tubercules, racines et produits dérivés
- Autres graines et fruits et produits dérivés
- Produits de la canne à sucre et produits dérivés
- Matière grasse végétale
- Minéraux

Le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive. Dans tous les cas, l'apport ou le pâturage de colza ne doit pas excéder une durée de trois semaines.

Sont interdits :

- les farines de viande, d'os, de viande et d'os ainsi que toute autre protéine d'origine animale y compris laitière,
- les graisses animales,
- les antibiotiques et les facteurs de croissance (de la catégorie additif zootechnique),
- l'urée.

5.2.3.1. Alimentation des agneaux

L' « Agneau de Pauillac » est un agneau nourri à base de lait maternel et non sevré.

a) L'allaitement

Les agneaux sont nourris essentiellement au lait par tétée au pis de leur mère.

L'utilisation d'un aliment d'allaitement en complément de l'alimentation maternelle n'est pas autorisée, y compris en cas d'adoption.

Les agneaux nourris à l'allaitement artificiel et issus de mères défaillantes en production laitière sont répertoriés dans le carnet d'agnelage et de santé et exclus de l'IGP « Agneau de Pauillac ».

b) Les compléments concentrés

Une alimentation complémentaire peut être fournie pour les agneaux. Elle ne doit pas dépasser 45% de l'alimentation totale.

Il s'agit d'un concentré équilibré préparé à la ferme ou acheté dans le commerce, limité à 18 % de matières azotées totales, 20 % pour les complémentaires de céréales et 5% de matière grasse.

Il est composé principalement de céréales dans la proportion suivante : 50 % de céréales minimum dont 15 % maximum de produits dérivés de céréales.

L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage n'est pas autorisée pour l'alimentation des agneaux ce qui peut nécessiter de séparer les agneaux de leurs mères durant l'alimentation des brebis. Toutefois, le grignotage de brins de fourrages ou d'aliments qui ne sont pas destinés à l'agneau est toléré s'il reste dans des proportions telles qu'il ne peut être considéré comme faisant partie de la ration alimentaire.

Les aliments donnés aux différents lots d'agneaux (IGP et hors signe de qualité) sont stockés et distribués séparément.

5.2.3.1. Alimentation des mères

Les mères reçoivent une alimentation à base de fourrages naturels, au pâturage ou en bergerie et de concentrés.

Cette alimentation, distribuée régulièrement et en quantité suffisante, doit être appétante, équilibrée et tenir compte du stade physiologique de la brebis.

Le troupeau reproducteur est alimenté en pâturage durant une période minimum de 7 mois par an.

Durant la période de pâture, un nombre de parcs suffisant doit permettre une rotation des lots de brebis nécessaire à la repousse de l'herbe.

Les fourrages peuvent être issus :
- des prairies naturelles et parcours,
- des prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères,
- des cultures dérobées : sorgho, colza, betteraves,
- des céréales fourragères (seigle, avoine).

Les foins et pailles ainsi que les ensilages donnés aux mères, ne présentent pas de moisissure ni d'odeur anormale.

Ils peuvent être composés de :
- fourrages secs : foin de prairies,
- fourrages conservés : prairies, maïs et sorgho plante entière,
- betteraves, carottes,
- paille.

Afin de conserver le foin dans de bonnes conditions, il doit être récolté au stade fin montaison et séché le plus rapidement possible en évitant qu'il soit mouillé par la pluie.

Afin de conserver l'ensilage dans de bonnes conditions, il doit être haché finement, tassé énergiquement et fermé par une bâche hermétique le plus rapidement possible.

En dehors des systèmes de transhumance ou de mise à disposition temporaire de parcelles pour faire pâturer les troupeaux, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau. Les apports extérieurs sont limités, le pourcentage d'autonomie alimentaire est supérieur à 75% en matière sèche.

L'évaluation des ressources fourragères est effectuée en tenant compte de l'estimation des quantités de fourrages nécessaires au troupeau et de la quantité de fourrage produite par les surfaces fourragères : soit n l'effectif brebis du troupeau.

La consommation fourragère annuelle du troupeau = 786 Kg MS x n.

5.3. Ramassage et transport des agneaux

5.3.1. Transport

Lors de l'enlèvement l'éleveur s'assure, au moyen du carnet d'agnelage et de santé, que les agneaux correspondent aux critères :

- Nourris essentiellement au lait de la mère,

- alimentation complémentée,
- animal non sevré,
- respect du délai d'attente en cas de traitement,
- âge de 40 jours minimum et de 80 jours maximum à l'abattage.

Aucune substance tranquillisante n'est administrée avant le transport.
Le chargement s'effectue dans le calme; un dispositif adapté doit permettre de charger et de décharger facilement les animaux en limitant le risque de stress et de blessures.

Lors du transport, la conduite doit être souple, le temps de transport ne doit pas dépasser 8h; les arrêts éventuels doivent se faire à l'ombre. Le groupement s'assure que les chauffeurs ont une formation appropriée au transport d'agneaux très jeunes.

En tout état de cause le délai entre la sortie de l'exploitation et l'abattage de l'agneau ne doit pas dépasser 48 heures.

Après chaque déchargement, les véhicules de ramassage sont lavés et désinfectés à l'abattoir sur une aire spécifiquement aménagée.

5.3.2. Centre de transit

Les agneaux ne séjournent pas plus de 24 heures dans un centre de transit. Durant ce séjour, leur abreuvement doit être assuré en permanence.

Ils doivent être nourris avec les aliments autorisés par le présent cahier des charges pour l'élevage.

Ils disposent d'une litière végétale. Ils sont hébergés dans des conditions de confort (surface, ambiance, calme) satisfaisantes.

5.4. Opération d'abattage

5.4.1. Constitution des lots d'abattage

La sélection des agneaux est réalisée par un technicien.
Le technicien effectue à partir des bons de livraison qui lui sont remis, un nouveau contrôle en vif des agneaux, lors de la préparation des lots pour l'abattage.
Ce contrôle est effectué à deux niveaux :

- la quantité : comptage lot par lot pour vérifier que la quantité apportée correspond au nombre d'agneaux mentionnés sur le bon de livraison ;
- la qualité : vérification de la qualité annoncée (âge notamment) des animaux, lot par lot et tri si nécessaire des agneaux jugés d'une qualité insuffisante pour être admis en IGP.

5.4.2. Abattage

Un repos de quelques heures avant l'abattage (3 à 12 heures) est nécessaire pour calmer les animaux.
Après le déchargement et jusqu'à l'amenée au poste d'étourdissement, tout déplacement des agneaux a lieu dans des couloirs adaptés aux ovins, le sol doit être propre, non glissant et régulièrement désinfecté, les box successifs où ils doivent patienter doivent obéir aux mêmes critères. Les agneaux ne doivent pas être entassés. Il leur est fourni litière et eau d'abreuvement. Le bruit et les allées et venues inutiles sont limités au maximum afin d'éviter tout phénomène de stress (conséquences sur la couleur et la durée de conservation des carcasses).

Les agneaux sont alimentés avec des concentrés autorisés par le présent cahier des charges en élevage.

L'immobilisation et l'étourdissement se font dans le calme.

a) Dépeçage

Pour faciliter le dépeçage et éviter les erreurs de travail (coup de couteau, déchirure musculaire), il est procédé au gonflage des carcasses.

De l'air filtré (filtre de laboratoire pharmaceutique) est injecté à l'aide d'une aiguille entre l'écueil et la peau.

b) Pesée

La fressure est systématiquement retirée de la carcasse lors de la pesée. La pesée se fait donc sans fressure.

c) Présentation des carcasses

Une présentation particulière à l' « Agneau de Pauillac » est réalisée sur toutes les carcasses avant pesée :

- présentation des carcasses sur crochets spécifiques, pattes arrières écartées, ou bien pattes arrières croisées
- habillage de la carcasse avec le péritoine ;
- pose d'un élastique, rassemblant les 2 épaules et donnant un aspect plus ramassé de la carcasse ;
- retrait de la fressure sur la carcasse lors de l'éviscération.

5.4.3. Ressuage des carcasses

Après préparation dans le hall d'abattage, les carcasses doivent être placées immédiatement en chambre froide pour l'opération de ressuage. L'opération de ressuage doit être conduite de façon à proscrire toute condensation, due notamment au mélange de carcasses de température trop différente.

Les carcasses sont amenées à une température de 7°C dans un délai maximum de 20 heures après l'abattage.
La température interne de la viande ne descend pas à moins de 7°C en moins de 10 heures après l'abattage.

Ce process de ressuage permet :
- le repos de la viande,
- l'égouttage des vaisseaux sanguins.

Il ne doit pas y avoir de condensation à la surface des carcasses.

Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir.

5.4.4. Classement des carcasses

a) Présélection des carcasses à la pesée

Le peseur vérifie et appose une marque de présélection attestant que les carcasses sont admissibles en IGP.
Seules sont marquées les carcasses répondant aux caractéristiques suivantes :

- Poids carcasse : 11 à 15 kg,
- état d'engraissement : 2 et 3

- conformation : E.U.R.O.

b) Identification des carcasses présélectionnées

Les carcasses présélectionnées sont identifiées à l'aide d'une marque distincte apposée sur l'étiquette carcasse et le ticket de pesée ou à défaut sur la carcasse à l'encre alimentaire, le classement de présélection étant répercuté sur le ticket de pesée.

c) Stockage

Les carcasses présélectionnées et identifiées sont stockées non découpées en attente du classement final.

d) Classement final des carcasses

Le classement final des carcasses ne se réalise qu'après le ressuage, dans la salle de stockage.

Le classement final consiste en un tri des carcasses selon les caractéristiques suivantes :

- qualité de gras : l'appréciation correcte de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée, 24 heures après l'abattage. Le gras blanc ou légèrement rosé doit être de consistance ferme à l'exclusion de gras mous dits « huileux » ou fortement colorés ;

La qualité du gras est appréciée conformément aux méthodes mises en place par l'institut de l'élevage.

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

e) Marquage des carcasses IGP

Les carcasses IGP sont marquées à l'aide d'un tampon d'une marque spécifique à l' « Agneau de Pauillac » sur la carcasse ou à l'aide d'une étiquette de certificat de garantie.

5.5. <u>Conditionnement et découpe</u>

5.5.1. Vente en gros

La découpe de carcasse d' « Agneau de Pauillac » est un travail artisanal adapté au besoin du client donc du consommateur dans un lieu de consommation donnée.

Les morceaux de découpe commercialisés en gros sous IGP sont :

- le gigot,
- la culotte (2 gigots),
- le baron à 8 - 9 côtes (culotte + 8 - 9 côtes),
- le carré à 8 - 9 côtes,
- le quart avant à 4 - 5 côtes (avec ou sans épaule),
- le coffre (carcasse entière moins la culotte),
- l'épaule.

5.5.2. Découpe pour conditionnement en Unité de Vente au Consommateur (UVC)

Le conditionnement se fait dans l'atelier de découpe.

5.5.3. Expédition – Commercialisation – Conditionnement

Chaque carcasse IGP ou morceau de découpe IGP doit être accompagné d'un bon de livraison ou d'une facture portant le n° de certificat de garantie.

a) carcasses entières

La carcasse est conditionnée et expédiée soit dans un sac de toile appelé « stockinette », soit nue.

b) Découpe en morceaux

Tous les morceaux de découpe sont identifiés conditionnés et expédiés dans des cartons. Ils sont au préalable enveloppés dans des feuilles de papier alimentaire.

c) UVC

Les UVC se présentent soit sous vide, soit sous atmosphère protégée.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique se situe à l'extrémité centre ouest du bassin aquitain délimité au sud par la chaine des Pyrénées, à l'est par le Massif central et à l'ouest par l'océan Atlantique.

Le département de la Gironde se situe en bordure de l'océan Atlantique.

Il est formé de landes basses boisées et humides au sud et à l'ouest et de terres graveleuses et plus saines, en bordure des fleuves de la Garonne et de la Dordogne qui se rejoignent dans l'estuaire de la Gironde.

La Gironde bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes du fait de sa situation à proximité de grandes masses d'eau qui jouent un rôle thermorégulateur important (Gulf Stream). Elle se caractérise par un climat tempéré océanique. Les hivers sont doux et humides, les étés chauds, secs et ensoleillés. Les pluies sont modérément fréquentes et plus abondantes en hiver. Les précipitations annuelles moyennes sont autour de 900 mm.

Depuis la cession de l'Aquitaine au Roi de France et grâce à la politique commerciale de Colbert, de nombreux bergers pyrénéens d'Aspes, Ossau et Baretous vinrent hiverner dans la vallée de la Garonne et ses affluents, avec une préférence toute particulière pour l'Entre-deux-Mers (Gironde). Parallèlement à cette transhumance ovine pyrénéenne, les « moutonniers » de la lande de Médoc, chaque automne partaient de la lande humide, inondée pour se rendre sur les terres égouttées des bords de Gironde, zone aujourd'hui occupée par le vignoble.

De l'origine du produit : les bergers de la lande…

En période hivernale, la « haute lande » (Lande de Médoc, de Bordeaux, « la grande lande », lande de Ciron...), étendue jadis découverte à l'infini, aux sols ingrats et pauvres, où régnait l'élevage abondant du mouton, devenait impraticable : les troupeaux regagnaient, alors, la bergerie fuyant les sols engorgés par les eaux automnales et hivernales. Cette lande basse n'était accessible que d'avril à octobre. Chassés des parcours devenus marécages, les pasteurs étaient contraints de rejoindre la lande sèche ou la « lande rase » Charles Bouchet : Lugos, commune des landes de Gascogne, deux siècles d'évolution économique et sociale (1951) - Ouvrage publié sous le patronage de la Caisse de prévoyance des Landes de Gascogne.

Les bergers des confins des landes et cultures se distinguent de leurs homologues de la lande isolée (lande occidentale), en accordant une préférence toute particulière aux parcours bien égouttés des bords de rivière (estuaire de la Gironde). Les pasteurs du Médoc, favorisés par l'étroitesse de la « péninsule médocaine » venaient hiverner sur les terrains graveleux du Médoc, aujourd'hui soumis à la monoculture de la vigne.

« Depuis très longtemps les bergers de la haute lande d'Hourtin, excepté ceux des étangs, et les pasteurs de la lande de Saint Laurent de Médoc partaient chaque année hiverner dans le vignoble, de la mi-octobre au 1er mars. En partant chaque hiver, au château Montrose, je n'ai fait que perpétuer la façon de faire des anciens de la lande ». Monsieur GOMBEAU, 86 ans, du Domaine « Marches ou crèves» sur la commune d'Hourtin - Propos recueillis en septembre 1994.

Monsieur MEYRE, Président de la cave coopérative de Listrac, rencontré en 1994 se rappelle les troupeaux qui venaient hiverner dans le vignoble : *« Il fallait du fumier pour la vigne, c'est la première explication de la venue des moutons, mais il fallait aussi maintenir les abords et les rangs de vigne propres. Donc une fois la vendange terminée on faisait venir les moutonniers de la lande sur les propriétés ».*

La présence des troupeaux d'ovins au Médoc est antérieure au vignoble : si nous observons la carte de Belleyme de 1763 à 1774 nous pouvons constater un grand nombre de « parcs » (bergeries) sur les paroisses de Pauillac et Saint Julien - Beychevelle. Ces «parcs» avaient été construits sur des terres en lande, aujourd'hui conquises par la vigne et les bergeries dont les propriétaires des vignobles n'ont plus besoin ont toutes été détruites (ex : Château La Couronne, Château Larose-Trintaudon (St Laurent)).

La présence de ces parcs laisse supposer que les habitants des paroisses de Pauillac et Saint Julien-Beychevelle, avant l'avènement de la vigne, vivaient de l'élevage des ovins. Si un tel troupeau de la « lande sèche des graves » a existé, il est fort probable que celui-ci ait été chassé par l'expansion du vignoble.

Plus saines, ces terres évitaient aux moutonniers, l'habituelle surmortalité des troupeaux en période hivernale. Les herbages des sols de graves n'étaient pas d'une qualité nutritionnelle remarquable, mais ils avaient l'avantage d'être abondants. Ainsi leurs troupeaux n'étaient pas victimes de la sous-alimentation chronique hivernale que connaissaient le cheptel des « bergers des étangs » contraints de conserver leurs bêtes à « l'airial » (métairies, villages).

Les bergers des confins des landes et des cultures, en s'expatriant chaque hiver sur les landes des rivières, bénéficiaient alors d'un atout supplémentaire sur leurs homologues de la haute lande.

L'arrivée de la vigne en Médoc n'a pas mis fin aux mouvements saisonniers des troupeaux d'ovins. Bien au contraire, les viticulteurs soucieux de la bonne santé de leurs plantations continuèrent à faire appel à eux pour fumer les terres. Le début de la période végétative étant plus précoce dans le médoc (la péninsule subissant les influences conjuguées de l'océan et du fleuve), les moutonniers étaient contraints de rejoindre « l'airial » dès le 1er mars.

Les conditions pédologiques particulières et la proximité de vastes zones aux sols égouttés furent déterminantes dans la mise en pratique des déplacements saisonniers, des pasteurs de la lande de Médoc. La conversion des terres graveleuses du Médoc, en riches terres viticoles n'a pas été un obstacle pour les moutonniers ; bien au contraire elle fut un moteur pour la production ovine. Il est évident que si le vignoble médocain gros consommateur d'engrais à su attirer les bergers médocains, il est fort probable que le reste du vignoble de Gascogne ait été un pôle d'attraction pour d'autres bergers.

… Et ceux des Pyrénées

Pour des raisons identiques, les pâtres des hautes vallées pyrénéennes, afin d'assurer la survie de leurs troupeaux, étaient contraints d'effectuer des déplacements saisonniers. Chaque année, après avoir passé l'été sur les hauts pâturages, les bergers des trois vallées d'Aspe, Ossau et Baretous, gagnaient les parcours de faibles altitudes (Henri CAVAILLES : la transhumance pyrénéenne et la circulation des troupeaux dans les plaines de Gascogne - page 53).

Les estives, très étendues, pouvaient facilement accueillir un nombre important de troupeaux et les communautés villageoises étaient tentées de les multiplier. Les fonds de vallée occupés dans leur quasi-totalité par les cultures, ne laissaient qu'une faible part à la production de fourrages.

En hiver, les hommes étaient dans l'incapacité de nourrir et de conserver à la bergerie un nombre toujours croissant de bêtes. Ce manque en matières compensatoires obligeait alors les bergers à quitter leurs vallées pour les plaines et leurs riches parcours. La transhumance hivernale imposée par les conditions climatiques, seul moyen d'entretenir les effectifs ovins, permettait aux communautés montagnardes de survivre et de conserver leurs relations commerciales avec les régions basses, à une époque où la circulation des biens et des personnes était très difficile et où les faibles rendements en grain des hautes vallées ne pouvaient assurer la survie des hommes.

Déjà au XIIe siècle, les plaines cultivées de Gascogne recevaient des brebis béarnaises.

Au XVIIIe, les bergers béarnais colonisaient les terres septentrionales de l'Aquitaine avec une préférence pour l'Entre-deux-Mers.
L'on peut d'ailleurs constater que ce pays de Gironde a toujours sa vocation de pays d'élevage ovin. Aujourd'hui, les producteurs sont des descendants des transhumants béarnais qui se sont sédentarisés et qui ont toujours les mêmes façons de faire

Les conditions et les produits de l'hivernage

Les pasteurs de la lande de Médoc et des vallées d'Ossau, Aspe et Baretous qui hivernaient dans le vignoble d'Aquitaine, séjournaient en terre étrangère et devaient donc se plier aux usages locaux et aux contraintes imposées par des parcours en zones fragiles (vignes, champs).

L'arrivée des bergers pyrénéens et landais dans les plaines de Gascogne correspondait à la fin de la période végétative des cultures, tandis que leur départ annonçait le retour des beaux jours.
Les bergers étaient les bienvenues sur les cultures une fois les récoltes terminées. Le parcours des troupeaux dans le vignoble fit d'ailleurs l'objet d'une réglementation. En 1771, le Parlement de Bordeaux réglementait le pacage des troupeaux transhumants de manière stricte. Il fit défense aux bergers étrangers de pacages dans l'Entre-deux-Mers *« de la fête de Notre-Dame de mars jusqu'après le mois de septembre »* (période qui correspond à la période végétative de la vigne).

Les pasteurs des landes de Médoc qui séjournaient dans le vignoble médocain étaient chassés des cultures le 1er mars, la période végétative de la vigne y étant plus hâtive que dans le vignoble intérieur.

Les bergers étaient donc invités à pacager sur les cultures et à leurs abords. Ils devaient prendre alors de nombreuses précautions dans la conduite de leurs bêtes, celles-ci parcourant des zones fragiles. La nuit, l'enfermement était de rigueur.
Hivernant en terre étrangère, et pour la majorité dans le vignoble, les bergers de la lande et des Pyrénées gardaient leurs agneaux exclusivement nourris au lait de leur mère, à la bergerie jusqu'à leur sacrifice. Les pâtres tels que Monsieur Gombeau ou Monsieur Guillebeau voient cet usage, comme une contrainte technique imposée par les surfaces parcourues. *«Il n'est déjà pas simple de conduire les brebis dans les rangs de vigne... alors des agneaux de un à trois mois... vous pensez !... ils n'ont qu'une seule chose en tête : jouer et chercher le pis de leur mère ! ».*

En observant le même mode d'élevage, en période hivernale, pyrénéens et « landais » produisaient leurs agneaux de la même façon, un même type de produit. *« Les troupeaux autochtones de 60 à 100 têtes, habitent surtout la région forestière et sont constitués par la race landaise, rustique et bonne marcheuse, mais peu musclée et à la laine jarreuse. Elle sert surtout à produire des agneaux blancs pour la consommation et dans ce but les troupeaux sont améliorés par la présence de béliers lauraguais et southdown et même charmois, prédominant dans le Médoc, qui fournit des agneaux plus précoces et mieux en chair (l'agneau de Pauillac) »* (Annexe à l'enquête agricole de 1929 -

Monographie agriculture du département de la Gironde - MCMXXX VII - Ministère de l'Agriculture - Direction de l'Agriculture).

Spécificité du produit

L' « Agneau de Pauillac » est un agneau non sevré, âgé de 80 jours maximum, élevé sous la mère et nourri essentiellement au lait de sa mère. Il est élevé en bergerie.

La viande d' « Agneau de Pauillac » se caractérise par:
- une couleur claire,
- une tendreté remarquable,
- une texture peu filandreuse,
- un goût d'agneau intense.

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

Lien causal

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

Avec l'extension des surfaces plantées en vigne et une demande accrue en fumure, les troupeaux pyrénéens et de la lande de Médoc «colonisèrent » les propriétés viticoles où le droit de pacage se limitait au don d'un ou deux agneaux et de la totalité de la production de fumier. Tous ces pâtres connaissaient les mêmes contraintes liées au pacage en zone de culture particulièrement fragile, et adoptèrent alors un même mode d'élevage, aboutissant donc à un même produit : un agneau élevé en bergerie (ou parc) sous le pis de la mère pendant une période de un à deux mois et demi ce qui est beaucoup plus long que les 15 jours généralement observés.

Aujourd'hui, la zone de production de l' « Agneau de Pauillac » correspond encore aux anciennes zones d'hivernage, c'est à dire sur des zones fragiles : des zones de cultures.
(La part de la superficie en vigne dans la superficie cadastrée en 1988. La part de la superficie en vergers dans la superficie cadastrée en 1988 (vergers 6 espèces). La part de la superficie agricole utilisée dans la superficie cadastrée en 1988 - Source Agreste - RGA 1988).

L' « Agneau de Pauillac » est issu de ce savoir-faire lié à la transhumance dans une région aux hivers doux et humides, où les herbages ont l'avantage d'être abondants.
Aujourd'hui, les bergers transhumants se sont sédentarisés mais la méthode de production basée sur le pâturage des brebis et l'élevage des agneaux sous la mère demeure.

L' « Agneau de Pauillac » est un agneau non sevré élevé sous la mère et nourri essentiellement au lait de sa mère. Il est élevé en bergerie avec sa mère qui le nourrit au pis jusqu'à l'âge de 80 jours maximum.

Le fait de rester avec sa mère et d'être élevé uniquement en bergerie limite le stress de l'agneau ce qui participe à la tendreté de la viande.

L' « Agneau de Pauillac » doit également sa tendreté remarquable et sa couleur claire à son alimentation lactée et à son jeune âge, l'absence de fourrage dans l'alimentation garantissant le maintien de la couleur claire de la viande.

La viande d' « Agneau de Pauillac » se distingue aussi par un goût intense qui repose sur le couple poids/âge qui permet l'obtention d'une viande au goût intense mais pas trop forte. L'apport d'un

complément à base de céréales permet d'obtenir des agneaux bien conformés et le développement de ce goût intense.

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

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

La meilleure preuve que nous ayons à apporter quant à la réputation d'un produit est l'activité que ce produit a pu susciter.

On retrouve des traces de l'importance du commerce de l'agneau, dans des documents datant du début du XIXe siècle. *« Au commencement de la saison où les agneaux naissent et sont [abattus] leur nombre est toujours trop petit pour suffire aux besoins des bouchers qui exploitent cette qualité de viande »*
(Archives départementales de la Gironde 7M1172 : vente d'agneau- Réclamation des bouchers de Bordeaux contre l'arrêté municipal du 18 brumaire 1814-1817).
Cette viande de lait prisée sur le marché de Bordeaux était aussi vendue à Paris, consommée à la table des plus grands(Menu du dîner offert par Monsieur le Président de la République Française Loubet à sa Majesté le Roi d'Angleterre le 2 mai 1903) et sa qualité exceptionnelle fut reconnue par le Larousse gastronomique, Agaric, édition de 1938 ainsi que dans un rapport du directeur des services agricoles de la Gironde. *«La spéculation la plus intéressante en matière d'élevage, en Gironde, est la production d'agneaux de lait, très apprécié à Bordeaux. Jusqu'à ces dernières années, les moutonniers girondins, principalement ceux du Médoc donnaient la préférence aux béliers Southdown, mais il semble aujourd'hui que les béliers charmois prennent leur revanche, ils donnent des agneaux de toison plus blanche et aussi comme viande et qui sont réellement prisés sur le marché de Bordeaux»* Archives départementales de la Gironde : rapport sur la reprise de l'élevage ovin : la Gironde agricole et viticole Août, Novembre et Décembre 1938 - Article du Directeur des services agricoles.

Aujourd'hui la réputation de l' « Agneau de Pauillac » n'a pas faibli : menu du déjeuner offert par Monsieur François Mitterrand, Président de la République à leurs Majestés l'Empereur et l'Impératrice du Japon, le jeudi 6 octobre 1994.

Cet agneau héritier d'une tradition séculaire perpétuée par le savoir-faire des éleveurs, est aujourd'hui reconnu et apprécié comme un agneau au goût et à la saveur bien différenciés de l'agneau lourd traditionnel et de l'agneau de lait issu des élevages laitiers.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage comporte :
- la dénomination « Agneau de Pauillac» ;
- le logo IGP de l'Union européenne dans le respect de la charte graphique ;
- le nom et adresse de l'organisme de contrôle.

9. EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation
Elevage		
Origine des agneaux	Aire géographique	Documentaire
Race ou croisement de race	Race Femelles : Tarasconnaise, Lacaune viande, BMC et F1 croisées avec des mâles Charolais, Rouge de l'Ouest, Suffolk et Berrichon du Cher. Males Charolais, Rouge de l'Ouest, Suffolk et Berrichon du Cher	Visuel et documentaire
Conduite d'élevage	Nés et élevés obligatoirement sur la même exploitation	Vérification visuelle et documentaire en élevage.
Alimentation des agneaux	Nourri essentiellement au lait maternel et non sevré L'agneau reste en bergerie Alimentation complémentaire	Vérification visuelle en élevage et documentaire
TRAITEMENT DE L'ANIMAL DE LA FERME À L'ABATTAGE		
Conditions de tri avant chargement en élevage	Nourri essentiellement au lait maternel et non sevré 40 jours mini et 80 jours maxi à l'abattage.	Vérification visuelle et documentaire.
CARACTÉRISTIQUES DES CARCASSES CERTIFIABLES		
Conditions de sélection et de marquage des carcasses	Poids : 11 à 15 kg Conformation : E.U.R.O. Etat engraissement : 2, 3 Age : 40 jours mini et 80 jours maxi	Vérification visuelle et documentaire