Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Agneau du Quercy »

Homologué par arrêté interministériel du 31 août 2022, *JORF* du 8 septembre 2022

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2022-38

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

L'Association « Agneau du Quercy »
Zone Artisanale du Périé
RD 840 46500 GRAMAT
Tel : 05 65 33 20 69
Fax : 05 65 33 21 30
Mail : igp@agneau-quercy.fr

Composition : éleveurs, abatteur et ateliers de découpe, ateliers de surgélation

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1 : « viandes (et abats) frais »

1. NOM DU PRODUIT

« Agneau du Quercy »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

La viande et les abats IGP « Agneau du Quercy » proviennent d'agneaux de 13 à 22 kg carcasse, ayant été nourris par tétée au pis au moins 70 jours (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours) et âgés de 60 à 150 jours.

Caractéristiques des carcasses :

- Conformation U, R, O
- État d'engraissement de 2 ou 3

Caractéristiques de la viande d'agneau :

- Un gras ferme ou très ferme
- Un gras de couleur blanche à légèrement rosée
- Une couleur de la viande crue, rosée claire

Caractéristiques des abats :

- Fressure entière (foie, cœur, rate, poumons)
    - Foie : couleur homogène rouge à brun clair
    - Cœur : texture ferme

  - Rate : d'aspect spongieux et mou
  - Poumons : lobes bien vascularisés et de texture spongieuse
- Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches)
- Cervelle : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire
- Ris : couleur blanchâtre et texture moelleuse
- Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme
- Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée.

La viande et les abats d'agneau peuvent être présentés en frais ou en surgelé.

Les produits sont expédiés soit en gros, soit conditionnés.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les étapes de production de la naissance à l'abattage, ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP « Agneau du Quercy » dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) 2021 :

Département de l'Aveyron :

Ambeyrac, Asprières, Balaguier-d'Olt, Bouillac, Capdenac-Gare, Causse-Et-Diège, Foissac, La Capelle-Balaguier, La Rouquette, Les Albres, Martiel, Montsalès, Morlhon-Le-Haut, Naussac, Ols-Et-Rinhodes, Sainte-Croix, Saint-Igest, Saint-Rémy, Salles-Courbatiès, Salvagnac-Cajarc, Saujac, Savignac, Sonnac, Toulonjac, Vailhourles, Villefranche-De-Rouergue, Villeneuve.

Département de la Corrèze :

Astaillac, Beaulieu-Sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brive-La-Gaillarde, Chartrier-Ferriere, Chasteaux, Chauffour-Sur-Vell, Chenailler-Mascheix, Collonges-La-Rouge, Cosnac, Cublac, Curemonte, Estivals, Jugeals-Nazareth, La Chapelle-Aux-Saints, Lagleygeolle, Larche, Ligneyrac, Liourdres, Lissac-Sur-Couze, Lostanges, Mansac, Marcillac-La-Croze, Meyssac, Nespouls, Noailhac, Noailles, Nonards, Puy-D'arnac, Queyssac-Les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-De-Meyssac, Saint-Cernin-De-Larche, Saint-Julien-Maumont, Saint-Pantaléon-De-Larche, Sioniac, Tudeils, Turenne, Végennes.

Département de la Dordogne :

Ajat, Allas-Les-Mines, Archignac, Aubas, Audrix, Auriac-Du-Perigord, Azerat, Bars, Beauregard-De-Terrasson, Berbiguieres, Besse, Beynac-Et-Cazenac, Borrèze, Bouzic, Brouchaud, Calviac-En-Périgord, Campagnac-Lès-Quercy, Campagne, Carlux, Carsac-Aillac, Carves, Castelnaud-La-Chapelle, Castels Et Bézenac, Cazoulès, Cénac-Et-Saint-Julien, Châtres, Cladech, Coly-Saint-Amand, Condat-Sur-Vézère, Coux Et Bigaroque-Mouzens, Daglan, Doissat, Domme, Fanlac, Fleurac, Florimont-Gaumier, Fossemagne, Gabillou, Grives, Groléjac, Jayac, Journiac, La Bachellerie, La Cassagne, La Chapelle-Aubareil, La Dornac, La Feuillade, La Roque-Gageac, Larzac, Lavaur, Le Bugue, Le Lardin-Saint-Lazare, Les Coteaux Périgourdins, Les Eyzies, Les Farges, Limeyrat, Loubejac, Marcillac-Saint-Quentin, Marnac, Marquay, Mauzens-Et-Miremont, Mazeyrolles, Meyrals, Monplaisant, Montagnac-D'auberoche, Montignac, Nabirat, Nadaillac, Orliac, Orliaguet, Paulin, Pays De Belvès, Pazayac, Peyrignac, Peyrillac-Et-Millac, Peyzac-Le-Moustier, Plazac, Prats-De-Carlux, Prats-Du-Perigord, Proissans, Rouffignac-Saint-Cernin-De-Reilhac, Sagelat, Saint-André-D'allas, Saint-Aubin-De-Nabirat, Saint-Avit-De-Vialard, Saint-Cernin-De-L'herm, Saint-Chamassy, Saint-Crépin-Et-Carlucet, Saint-Cybranet, Saint-Cyprien, Sainte-Foy-De-Belvès, Sainte-Mondane, Sainte-Nathalène, Sainte-Orse, Saint-Felix-De-Reillac-Et-Mortemart, Saint-Geniès, Saint-Germain-De-Belvès, Saint-Julien-De-Lampon, Saint-Laurent-La-Vallée, Saint-Léon-Sur-Vézère, Saint-Martial-De-Nabirat, Saint-Pardoux-Et-Vielvic, Saint-Pompont, Saint-Rabier, Saint-Vincent-De-Cosse, Saint-Vincent-Le-Paluel, Salignac-Eyvigues, Salles-De-Belèes, Sarlat-La-Canéda, Savignac-De-Miremont, Sergeac, Simeyrols, Siorac-

En-Périgord, Tamniès, Terrasson-Lavilledieu, Thenon, Thonac, Tursac, Valojoulx, Veyrignac, Veyrines-De-Domme, Vézac, Villac, Villefranche-Du-Périgord, Vitrac.

Département du Lot : en entier

Département du Lot et Garonne:

Anthé, Blanquefort-Sur-Briolance, Bourlens, Cazideroque, Condezaygues, Courbiac, Cuzorn, Fumel, Masquières, Monsempron-Libos, Montayral, Saint-Front-Sur-Lémance, Saint-Georges, Saint-Vite, Sauveterre-La-Lémance, Thézac, Tournon-D'Agenais.

Département du Tarn et Garonne:

Bouloc-En-Quercy, Caussade, Caylus, Cayrac, Cayriech, Cazes-Mondenard, Durfort-Lacapelette, Espinas, Labastide-De-Penne, Lacapelle-Livron, Lapenche, Lauzerte, Lavaurette, Loze, Mirabel, Montagudet, Montalzat, Montbarla, Monteils, Montfermier, Montpezat-De-Quercy, Mouillac, Puylagarde, Puylaroque, Réalville, Saint-Amans-De-Pellagal, Saint-Cirq, Sainte-Juliette, Saint-Georges, Saint-Projet, Saint-Vincent-D'autéjac, Sauveterre, Septfonds, Tréjouls.

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

Tout opérateur souhaitant intervenir sur tout ou partie dans la production de l'« Agneau du Quercy » est tenu de se faire identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

L'origine est garantie par l'identification officielle des agneaux dans les huit jours après la naissance jusqu'à l'abattage et des carcasses depuis l'abattage jusqu'au conditionnement.
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, au n° de certificat de garantie ou au numéro de lot pour les pièces de découpe ou les abats.
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.
À partir du distributeur le numéro de certificat de garantie permet de remonter jusqu'à un lot d'agneaux chez l'éleveur.

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

Les documents liés à la traçabilité sont conservés 3 ans par les opérateurs.

Tableau 1 : Eléments de traçabilité pour l'IGP « Agneau du Quercy »

Etapes	Méthodes utilisées	Documents associés
ELEVAGE		

Etapes	Méthodes utilisées	Documents associés
Naissance des Agneaux	Identification de l'agneau : apposition par l'éleveur d'une boucle à l'oreille dans les huit jours après la naissance. Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + numéro agneau + numéro mère	Carnet d'agnelage
Animaux déclassés hors IGP	Enregistrement des agneaux allaités artificiellement ou sevrés avant les délais définis par le cahier des charges IGP, sur le carnet d'agnelage.	Carnet d'agnelage
Enlèvement des agneaux	L'éleveur, trie et sélectionne les agneaux aptes à l'IGP. Il ajoute au document de circulation : numéro d'identification des agneaux + la mention « Agneaux conformes au cahier des charges IGP « Agneau du Quercy »	Carnet d'agnelage Document de circulation
ABATTAGE		
Attente en stabulation	L'agneau est identifié par sa boucle officielle La date d'enlèvement est inscrite sur le document de circulation qui est remis à l'abattoir. Constitution d'un lot de tuerie d'agneaux destinés à l'IGP « Agneau du Quercy » identifié par un numéro de tuerie et caractérisé : - par le numéro cheptel de l'éleveur et le nombre d'agneaux du lot. - ou par les numéros d'identification individuels des agneaux. Un lot est constitué d'agneaux aptes à l'IGP d'un même élevage.	Document de circulation Registre informatique
Ablation des abats	Avant inspection post-mortem, tous les abats, sauf les ris sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. Les ris sont regroupés dans un lot ; La traçabilité en place permet de retrouver sans ambiguïté l'ensemble des carcasses constitutives du lot. Après inspection, les abats IGP « Agneau du Quercy » sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ; l'identification mentionne un numéro de lot et/ou la date d'abattage. Le lot d'abats est constitué de l'ensemble des abats IGP « Agneau du Quercy » d'une même journée.	Registre d'abattage Procédure de traçabilité spécifique à l'IGP
Abattage	L'abattoir assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse de la bouverie à la pesée fiscale	Procédure de traçabilité spécifique à l'IGP

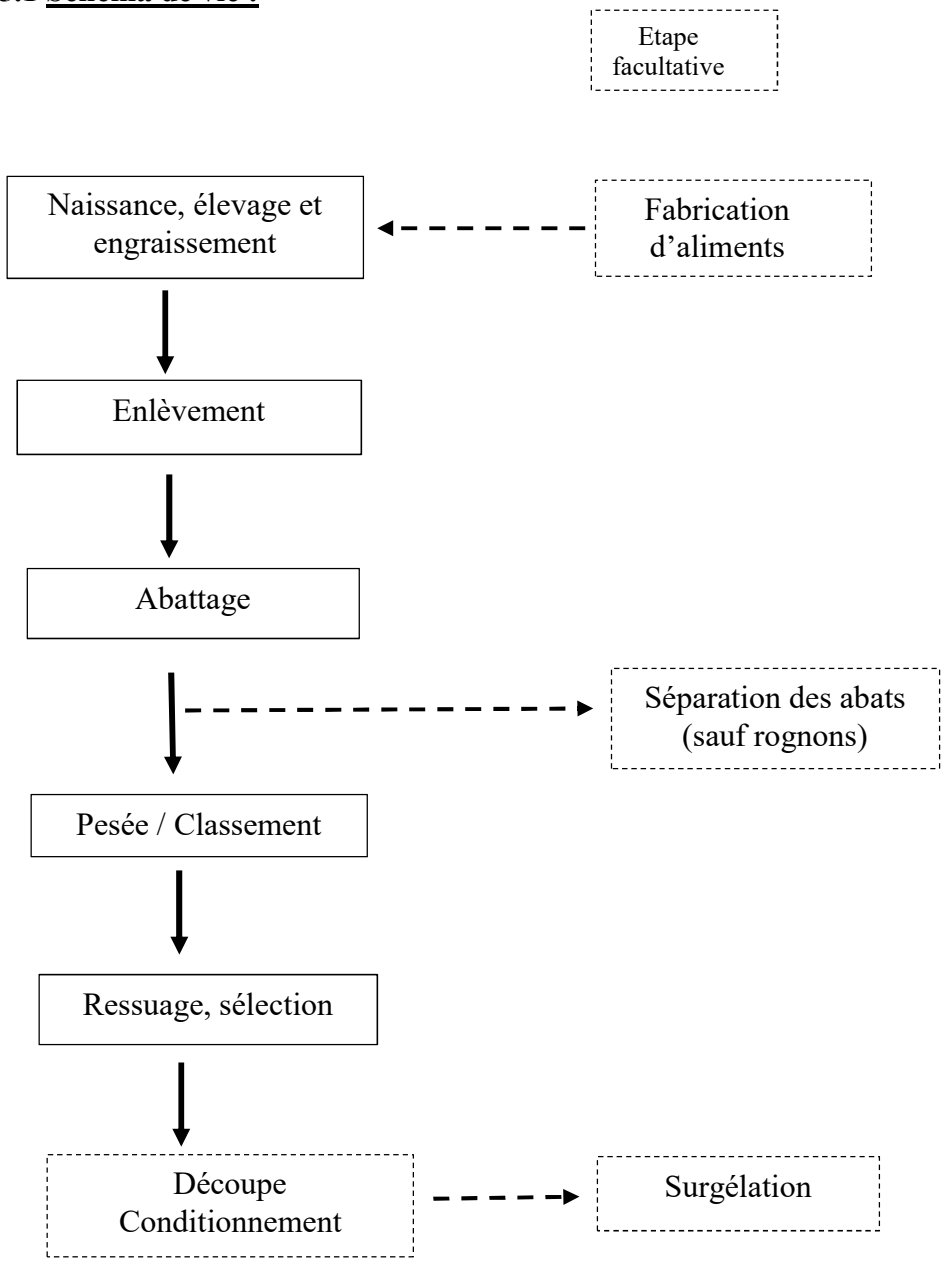
Etapes	Méthodes utilisées	Documents associés
Pesée	Au moment de la pesée : Une étiquette de pesée est établie. Elle comporte notamment : - numéro du lot de tuerie - numéro de cheptel - numéro d'abattage - poids fiscal - classement - date d'abattage Le numéro d'abattage est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse L'abattoir enregistre les données permettant d'établir la correspondance entre le numéro d'abattage de la carcasse, le numéro du lot de tuerie et le numéro de cheptel de l'animal.	Étiquette de pesée Registre d'abattage
Sélection des carcasses	Pour les carcasses présélectionnées à la pesée (poids et classement carcasse) une étiquette de pré-certification agrafée à la carcasse mentionne le nom et l'adresse de l'éleveur, le n° de lot d'abattage, la date d'abattage, le poids de la carcasse, son classement	Étiquette de pré-certification
Expédition	L'agent habilité identifie la carcasse conforme en apposant une marque spécifique à l'IGP sur les 2 flancs de la carcasse depuis l'épaule jusqu'au gigot ou sur l'ensemble des quartiers. A l'expédition un certificat carcasse spécifique à l'IGP « Agneau du Quercy » (CGO) numéroté est agrafé sur la carcasse Les carcasses certifiées sont donc identifiées par : - l'étiquette de pesée - l'étiquette de pré-certification - le certificat carcasse spécifique à l'IGP « Agneau du Quercy » - la roulette ou le tampon Un bon de livraison spécifie le nombre de carcasses, le poids expédié, le numéro du lot de tuerie L'abattoir tient une comptabilité matière des certificats carcasses apposés sur les carcasses A chaque expédition est notamment inscrit dans le registre d'expédition le(s) numéro(s) de certificat carcasse	Certificat de Garantie de l'Origine Bon de livraison Facture Registre d'expédition Comptabilité matière

Etapes	Méthodes utilisées	Documents associés
DECOUPE UVCI / CONDITIONNEMENT		
Découpe conditionnement des carcasses en gros ou en unité de vente consommateurs (UVC)	Présence des identifications carcasses Identification des conditionnements en gros par une étiquette spécifique à l'IGP portant : - un numéro de lot, - la mention IGP « Agneau du Quercy » - les numéros de tuerie des agneaux constitutifs du lot. Les UVC sont réalisées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés : enregistrement des quantités découpées et conditionnées en UVC Identification des UVC avec une étiquette numérotée : enregistrements de l'utilisation des étiquettes UVC.	Bon de livraison Facture Registre de découpe Comptabilité étiquettes
Conditionnement des abats	Conditionnement en gros : les abats sont conditionnés identifiés par une étiquette portant : - un code spécifique indiquant la dénomination du produit et la mention IGP, - le numéro de lot, - la date de conditionnement Le lot d'abats conditionnés en gros est constitué de l'ensemble des abats IGP d'une ou deux journées. Dans le cas d'un lot constitué à partir de deux journées, un nouveau numéro de lot est affecté. La procédure de traçabilité doit permettre de retrouver sans ambiguïté les lots constitutifs. Conditionnement en UVC : chaque UVC est identifiée par une étiquette UVC pré-numérotée, spécifique à l'IGP. Chaque abattoir tient un registre d'expédition. Ce registre d'expédition indique la destination de chaque livraison et les numéros de lot. Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues. Sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique : - date d'abattage - nombre d'abats concernés (en unités envoyées) - date de conditionnement - numéro de lot - poids conditionné - numéros d'étiquettes UVC utilisés (un numéro par jour d'abattage d'agneaux IGP) - destination	Procédure de traçabilité spécifique à l'IGP Registre de conditionnement Registre d'expédition Document de comptabilité matière et comptabilité étiquettes. Documents de livraison et de facturation

Etapes	Méthodes utilisées	Documents associés
	Un code produit spécifique est affecté aux abats IGP et doit être mentionné sur les documents de livraison et de facturation.	
SURGELATION		
Surgélation des viandes et des abats	Les produits surgelés sont produits à partir de morceaux de viande ou d'abats identifiés. Identification des produits surgelés avec une étiquette numérotée	Enregistrements et identification relatifs à la surgélation (par lot)

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 <u>Schéma de vie :</u>



5.2 Spécialisation de l'élevage

Les agneaux sont élevés sur une même exploitation de leur naissance jusqu'à l'abattage.

5.3 Alimentation :

5.3.1 Alimentation du troupeau

Les animaux adultes alternent des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et bergerie.

En dehors des systèmes pratiquant la transhumance, les ressources produites sur l'exploitation (y compris pâtures) constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau : le pourcentage minimum d'autonomie alimentaire est supérieur à 55 % en matière sèche.

Les matières premières interdites sont :
- protéines et graisses animales même celles d'origine laitière ;

Les additifs interdits sont :
- urée et ses dérivés ;
- additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de la contamination radionucléide, dénaturants

5.3.2 Alimentation des agneaux

L'agneau est allaité au pis 70 jours minimum (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours).
L'allaitement artificiel est interdit.

Les matières premières autorisées pour l'alimentation des agneaux en complément de l'allaitement sont :
- grains de céréales et produits dérivés,
- graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus
- graines de légumineuses et produits dérivés,
- tubercules, racines et produits dérivés
- autres graines et fruits, et produits dérivés,
- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : fourrages déshydratés
- autres plantes, algues et produits dérivés : produits et sous-produits de la canne à sucre
- minéraux et produits dérivés,
- produits de la fermentation de micro-organismes

Les matières premières interdites pour l'alimentation des agneaux sont :
- protéines d'origine laitière ;
- produits d'origine OGM ;

Les additifs interdits sont :
- urée et ses dérivés ;
- additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de la contamination radionucléide, dénaturants

Les céréales et dérivés de céréales représentent au minimum 30% du poids total de l'aliment composé.
L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage n'est pas autorisée dans l'alimentation de l'agneau.

L'aménagement des parcs à agneaux de la bergerie est conçu de sorte que les agneaux n'aient pas accès à l'alimentation des brebis, 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 agneaux peuvent accompagner leurs mères en extérieur afin de favoriser le lien maternel.

5.4 Conditions de confort et sanitaires d'élevage

5.4.1 Origine génétique

Race
Race des mères :

Races ovines : Causses du Lot, Blanche du Massif Central et Lacaune viande utilisées en race pure ou issues d'un croisement de première génération (avec des béliers bouchers : Berrichon, Charmois, Charolais, Hampshire, Ile de France, Romane, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel, Vendéen).

Race des pères :

Races Rustiques, en race pure : Causses du Lot, Blanche du Massif Central, Lacaune viande.

Races Bouchères, en race pure : Berrichon, Charmois, Charolais, Hampshire, Ile de France, Romane, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel, Vendéen.

5.4.2 La Bergerie

La surface doit être suffisante pour assurer le mouvement, c'est à dire :
- 0.5 m^2 pour un agneau
- 1.5 m^2 pour une brebis suitée

Les caillebotis sont interdits. La litière est d'origine végétale.

L'eau et les aliments des agneaux sont distribués à volonté. L'accès aux abreuvoirs est laissé libre en permanence aux agneaux.

Les bâtiments sont vidés et nettoyés de manière approfondie au moins une fois par an.

Les animaux sont manipulés avec soin lors de l'élevage et particulièrement lors du tri en vue du départ de l'exploitation. Il est interdit de prendre les animaux par la laine.

5.4.3. La castration

Les agneaux étant abattus jeunes, les mâles ne sont pas castrés.

5.4.4. Conditions sanitaires et vétérinaires

L'éleveur enregistre tout traitement sur le carnet de santé en indiquant le ou les animaux traités.

Les aliments médicamenteux utilisés à titre préventif ne doivent comporter que des substances sans délai d'attente pour la consommation de viande.

Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les 7 jours qui précèdent l'abattage. Lorsque le temps d'attente réglementaire lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 7 jours, un délai minimal de 7 jours est respecté entre la fin du traitement et l'abattage.

5.5. Ramassage et transport des agneaux

Les agneaux sont manipulés et embarqués dans le calme, en douceur, sans brutalité. Il est interdit de prendre les animaux par la laine.
La durée de transport est au maximum de 8h.

5.6. Opérations d'abattage

Les agneaux destinés à l'IGP « Agneau du Quercy » sont abattus dans l'aire géographique de l'IGP, à un âge compris entre 60 et 150 jours.

5.6.1. Abattage

a. Attente en bouverie :

Les agneaux sont enregistrés à leur arrivée en bouverie.
Le délai maximal entre l'arrivée des agneaux à l'abattoir et l'abattage est de 24h.

Les locaux d'attente doivent être maintenus propres et aérés. Il leur est fourni de l'eau d'abreuvement.

b. Abattage et étourdissement :

Pour amener les agneaux au poste d'étourdissement, sont interdits :
- L'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes
- L'utilisation de tranquillisants

c. Sélection des carcasses :

Seules sont présélectionnées et marquées les carcasses répondant aux caractéristiques suivantes :
- Poids carcasse : 13 à 22kg sans fressure
- Conformation : U, R, O
- Classes d'engraissement 2 et 3

5.6.2. Ressuage

La température des carcasses ne dépasse pas 7°C à cœur en fin de ressuage, il n'y a pas de condensation sur les carcasses.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

Après ressuage, les carcasses présélectionnées et identifiées sont stockées non découpées dans une salle de stockage.
Seules sont retenues les carcasses qui présentent :
- un gras ferme ou très ferme
- un gras de couleur blanche à légèrement rosée
- une couleur de la viande crue, rosée claire

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.

5.7. Sélection des abats

Les abats retenus en IGP sont :
- Fressure entière (foie, cœur, rate, poumons),
- Langue,
- Cervelle,
- Ris,
- Rognons (reins),
- Rognons blancs (testicules ou animelles).

Les abats blancs ne sont pas retenus.

Les abats sont prélevés sur les carcasses des animaux IGP « Agneau du Quercy » au moment de leur séparation.

5.8. Surgélation

Parmi les modes de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats, seule la surgélation est admise.

Le délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande est de 7 jours.

Le délai maximum entre la pesée des carcasses et la mise en surgélation des abats est de 72h.
Le ressuage des carcasses est complet avant la surgélation.
Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation.

L'opération de surgélation consiste en un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention à cœur d'une température égale ou inférieure à -18°C dans un délai maximum de 10 heures.

Les morceaux sont ensuite conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.
Le stockage et le transport sont réalisés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.
La date de durabilité minimale est inférieure ou égale à 18 mois pour les abats comme pour la viande.

5.9. Découpe et conditionnement

Les opérations de conditionnement des UVC sont réalisées dans l'établissement de découpe et immédiatement après découpe.

La viande peut être conditionnée en gros ou en UVC.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique repose sur la qualité du produit qui lui est conféré par les facteurs naturels et humains caractéristiques de l'aire, ainsi que sa réputation.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'IGP « Agneau du Quercy » se situe au sud-ouest du Massif Central. Les Causses du Quercy concernent le département du Lot et s'étendent au nord en Corrèze, au nord-ouest en Dordogne, au sud sur le Tarn et Garonne et l'Aveyron. Ce territoire est contrasté avec la présence des causses qui lui confèrent son nom et qui couvrent une grande partie de sa superficie, le reste alternant entre collines, vallées et le prolongement quercynois du massif central à l'est offrant plus de relief.

Les Causses du Quercy sont caractérisés par un ensemble de plateaux calcaires présentant des phénomènes karstiques nombreux et variés. Les eaux ont creusé, façonné les roches calcaires solubles pour former des rivières souterraines, des gouffres comme le célèbre gouffre de Padirac, des dolines ou autres cavités comblées ou non avec le temps.
Il s'agit d'une région plutôt rude et aride, et ce malgré des précipitations moyenne importantes. En effet, les sols sont peu profonds et riches en éléments grossiers (cailloux) et donc drainants. Leur réserve utile en souffre fortement malgré des textures majoritairement argileuses (75%) ou quelquefois limoneuses (15% surtout présente dans l'est des causses). « Les boisements ne sont guère que de maigres taillis, souvent lâches, passant à une garide (pelouse avec des arbrisseaux disséminés) sur les pentes sèches. Les cultures et les prairies n'occupent que les argiles de décalcification, dans les petites dépressions du plateau (dolines et vallées sèches) ou, plus encore, dans les fonds des vallées profondes où affleurent les marnes du Lias. » (Rapport IGN 2013).

Le climat du Quercy est dominé par une influence océanique avec des remontées méditerranéennes. Il est sujet à de grandes variabilités, chaud l'été et froid l'hiver ; les aléas sont nombreux. On peut noter une pluviométrie légèrement plus importante à l'Est qu'à l'Ouest (~100mm en plus),

Le paysage botanique dominant est formé du groupement de trois associations végétales la garrisade, les glèbes et les grèzes. La garrisade est la forêt de chênes pubescents à peuplement clair à sous-bois épineux (genévrier, épine noire). Les arbres ont un faible développement, d'autant que la plupart sont ébranchés pour la nourriture du bétail. Le terme glèbes désigne les pacages à herbe rase des causses, pelouses broussailleuses parsemées d'arbres ou d'arbustes. Les grèzes sont les associations steppiques et dénudées où les touffes d'herbe se nichent parmi les sèches aspérités rugueuses des calcaires.

Les pelouses du causse sont naturellement remplies de plantes intéressantes pour l'élevage. Il s'agit de pelouses dites « sèches » ou « xériques », le sol étant très drainant. Elles sont auto-entretenues par la faible capacité du sol à garder l'eau des précipitations et entretenues par les herbivores d'élevage ou sauvages.

Facteurs humains

Ces terrains pauvres avec une faible productivité primaire sont difficilement valorisables, les habitants du Quercy se sont donc tournés très tôt vers un élevage supportant les terres pauvres, l'élevage ovin. On trouve des traces de l'élevage ovin dans le Quercy datant du Néolithique : « Les fouilles montrent que le paysage caussenard traditionnel avec ses bois de chênes, ses troupeaux de moutons et ses champs de blé dans les dolines était constitué dès le Néolithique » (Les Richesses de France –1985-n°122) et des traces de sa renommée datant de l'époque gallo-romaine : « L'élevage du mouton est la ressource

traditionnelle du Causse : dès l'époque gallo-romaine, les couvertures et la literie de Cahors font prime sur le marché de Rome (Strabon, Pline). » (Bulletin de l'Association de géographes français, N°64, décembre 1932).

Entre le 17ème et le 18ème siècle la prospérité de l'élevage tient alors à 2 pratiques pastorales : la vaine pâture[1], grâce à l'existence de « devèses[2] » ou « communs[3] » et la transhumance normale d'été ou d'hiver, cette dernière étant plus occasionnelle . On élève les moutons avant tout pour la laine qui sert à confectionner une étoffe rude, mais d'une solidité à toute épreuve : le « cadis ».
De 1760 à 1830, l'élevage quercynois pour la laine est en régression, la transhumance cesse et dans le même temps la viande des moutons du Quercy commence à être reconnue. En 1830, on compte environ 230 000 bêtes constituées en petits troupeaux à usage domestique.
Au cours du XXème siècle, l'adoption de nouvelles pratiques d'élevage permettent aux éleveurs d'accomplir tout le cycle pastoral sur les causses et les cultures fourragères sont introduites ; l'élevage s'oriente alors clairement vers la production de la viande.

La race Causses du Lot, race ancestrale et rustique a toujours été présente dans le Quercy, adaptée aux contraintes du milieu, elle permet de valoriser au mieux les ressources naturelles de l'aire géographique. Cette race a représenté et représente encore aujourd'hui la race majoritaire dans les élevages d' « Agneaux du Quercy ». Puis à partir du 20ème siècle, la production de viande a remplacé la production de laine et les éleveurs ont commencé à s'intéresser au progrès génétique. Deux autres races se sont développées dans le Quercy : la Lacaune et La Blanche du Massif Central. Ces races rustiques se sont bien adaptées aux conditions du milieu et ont développé des aptitudes similaires à la race ancestrale. Ce sont également des races faciles à désaisonnaliser, permettant la production d'agneau une grande partie de l'année.

Les éleveurs ont su mettre en place un système alimentaire adapté aux contraintes du territoire, en utilisant et valorisant les ressources naturelles au maximum tout au long de l'année afin de produire des agneaux de qualité. L'alimentation du troupeau est organisée de manière à ajuster les apports en fonction des besoins des brebis et des agneaux, un pourcentage minimum d'autonomie alimentaire de 55% en matière sèche est exigé sur chaque exploitation.

L' « Agneau du Quercy » est élevé sur une seule exploitation de sa naissance jusqu'à l'abattage. Durant les premiers jours, les agneaux sont nourris uniquement par tétée au pis et restent avec les mères. Au-delà de cette première phase, les agneaux reçoivent progressivement une complémentation alimentaire favorisant l'engraissement, ils ont également à disposition des fourrages et peuvent accompagner les mères en extérieur.

6.2. Spécificité du produit

L'« Agneau du Quercy » est un agneau jeune (150 jours maximum) et léger (13 à 22 kg carcasse), il est élevé sous la mère et nourri essentiellement par tétée au pis pendant au moins 70 jours. Il présente une bonne conformation et un bon état d'engraissement.

La viande d'« Agneau du Quercy » se caractérise par :
- Un gras ferme ou très ferme
- Un gras de couleur blanche à légèrement rosée
- Une couleur de la viande crue, rosée claire

L'« Agneau du Quercy » est un produit dont la réputation est ancienne.

6.3. Lien causal

Le Quercy et particulièrement les terres pauvres du causse associées à une irrégularité importante des conditions climatiques ont contribué à une adaptation des systèmes d'élevage qui produisent aujourd'hui l'« Agneau du Quercy ». Le causse offre des possibilités de parcours et une végétation particulièrement adaptées aux ovins, souvent seuls à pouvoir les valoriser. L'entretien des zones délicates et délaissées présente également un intérêt environnemental important sur l'ensemble de l'aire géographique.

Les contraintes naturelles sont à l'origine de l'élevage de brebis de races ancestrales ou sélectionnées pour leur rusticité et leur capacité à valoriser les terrains pauvres des causses. Le déploiement des effectifs s'appuie aujourd'hui sur plusieurs races (race pure ou en croisement) : la causses du Lot, la Lacaune et la Blanche du Massif Central. Ces races présentent de très bonnes qualités maternelles, tant au niveau de l'agnelage que de l'allaitement des agneaux. Ces races rustiques sont élevées en croisement avec des béliers améliorateurs de conformation. 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.

Une autonomie alimentaire importante des exploitations permet aux éleveurs de tirer le meilleur des ressources naturelles de ce milieu difficile, ainsi le système de polyculture élevage est dominant sur l'aire géographique. La production de céréales sur l'exploitation favorise également un suivi et une adaptation optimum de l'alimentation du troupeau.

Les spécificités de l' « Agneau du Quercy » sont principalement liées à une conduite traditionnelle des agneaux : alimentation au lait au pis au moins 70 jours puis ajout de complément de manière progressive pour une conformation et un état d'engraissement optimum des agneaux.

La couleur de la viande crue rosée claire de l' « Agneau du Quercy » est liée à la fois à l'âge d'abattage des agneaux mais également à une alimentation par tétée au pis pendant les 2 premiers mois. Ces caractéristiques sont préservées par une volonté et un savoir faire des éleveurs du respect de l'animal. Les animaux sont élevés et transportés avec soin, limitant ainsi toute source de stress de la naissance à l'abattage, et diminuant les risques d'altération de la viande.

Le gras de couleur blanche à légèrement rosé et ferme provient de l'alimentation des agneaux en phase d'engraissement et de la nature des compléments. Ces composés sont apportés en quantités mesurées afin que les agneaux consomment plus de fourrage, améliorent leur salivation et leur équilibre stomacal. Ces éléments permettant d'augmenter la teneur en acide gras saturés dans le gras de couverture et d'obtenir un gras intrinsèque équilibré. L'allaitement long et l'âge d'abattage ont également un effet bénéfique sur la qualité des gras, le lait maternel étant très riche en acide gras et les agneaux jeunes ayant généralement un gras plus ferme.

L'« Agneau du Quercy » est récompensé dans de nombreux évènements, et les bouchers qui mettent en valeur la viande raflent les prix : Au total, trois 1er prix boucherie magasin aux Trophées des Viandes d'Excellence, le 1er prix du concours International de la gastronomie en 1993, quatre prix boucherie traditionnelle aux Trophées des Viandes d'Excellence dont un 1er prix et un prix d'excellence et le 1 er prix aux trophées élevage en binôme éleveur/technicien en 2011. Enfin, l'« Agneau du Quercy » a obtenu une médaille d'or au Concours Général Agricole 2019.

Le chef étoilé Stéphane Andrieux a mis l'« Agneau du Quercy » à l'honneur en créant une recette à base de ce produit. « Carré d'agneau du Quercy, farci aux citron et tomates confites, gelée tiède et multicolore de carottes »

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 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

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Principaux points à contrôler	Valeurs de Référence	Méthode d'évaluation
Localisation des outils de production	Aire géographique	Documentaire et visuelle
Alimentation des agneaux	Allaitement maternel au pis jusqu'à 70 jours ou jusqu'à abattage si abattage entre 60 et 69 jours	Documentaire
Autonomie alimentaire du troupeau	Supérieur à 55 % en matière sèche	Documentaire
Age d'abattage	60-150 jours	Documentaire
Critères de présélection des carcasses	Conformation U-R-O Classes d'engraissement 2 et 3 Poids compris entre 13 et 22 kg sans fressure	Mesure et/ou documentaire et/ou visuelle
Qualité de gras	Blanc à légèrement rosé Ferme ou très ferme	Mesure et/ou documentaire et/ou visuelle
Couleur de la viande	Rosée claire	Mesure et/ou documentaire et/ou visuelle
Critères de sélection des abats	- Fressure entière • Foie : couleur homogène rouge à brun clair • Cœur : texture ferme	Visuelle

	• Rate : d'aspect spongieux et mou • Poumons : lobes bien vascularisés et de texture spongieuse - Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches) - Cervelle : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire - Ris : couleur blanchâtre et texture moelleuse - Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme - Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée.	
Traçabilité	Conforme au tableau de traçabilité de ce CDC (tableau 1)	Documentaire