Cahier des charges de l'appellation d'origine « Barèges-Gavarnie »

Homologué par l'arrêté du 21 décembre 2022, *JORF* du 24 décembre 2022
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2023-01

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

Association Interprofessionnelle du mouton Barèges-Gavarnie (AIBG)
Soucastets
65120 – LUZ SAINT SAUVEUR
Téléphone : 05 62 92 32 16

Elle regroupe les opérateurs impliqués dans les opérations d'élevage et d'abattage du « Barèges-Gavarnie » AOP.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-1 - Viandes et abats frais

1. NOM DU PRODUIT

Barèges-Gavarnie

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Seules ont droit à l'appellation d'origine protégée « Barèges-Gavarnie », les viandes fraîches d'ovins adultes issues :

- de brebis âgées de 2 à 6 ans ayant estivé deux fois minimum et ayant agnelé au maximum 5 fois. Les brebis ne doivent pas être abattues moins de 6 mois après l'agnelage, sauf pour celles dont l'agneau est mort à la naissance ; leur poids de carcasse est de 22 kg minimum.
- de mâles castrés dits « doublons » âgés de plus de 18 mois ayant estivé au minimum deux fois. Au cours de leur deuxième estive, ils ne peuvent être abattus avant le 1er juillet. Leur poids de carcasse est de 23 kg minimum.

Seuls les classements R2, R3, R4 ou O2, O3, O4 sont retenus pour l'appellation d'origine protégée.

La carcasse est longiligne, les gigots sont allongés et plats, la selle est large à sa base. Le gras de couverture, de ciré à gras, est bien blanc.
La viande présente une couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant. Elle est persillée sans excès de gras. Elle ne présente pas d'odeur forte de viande de mouton ni de suint.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Pour avoir droit à l'appellation d'origine protégée, la viande doit provenir des animaux nés, élevés et abattus dans l'aire géographique.
L'aire géographique s'étend aux communes suivantes du département des Hautes-Pyrénées sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2022 :
Barèges, Betpouey, Chèze, Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie-Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos Vizos, Sassis, Sazos, Sers, Viella, Viey, Viscos, et une partie de la commune de Cauterets. Pour cette commune, il est fait référence aux plans cadastraux déposés en mairie.

A l'intérieur de cette aire de production, il est défini une aire dite de "zone d'estive" pour les pâturages situés entre 1500 et 2800 mètres. Seize unités pastorales sont ainsi délimitées, couvrant environ 25000 hectares de surfaces en herbe.
Un document cartographique reprenant les limites de cette zone d'estive est déposé dans les communes de l'aire.

La production de viande « Barèges-Gavarnie » occupe ~~donc~~, utilise et entretient la grande majorité de l'aire de production, à toutes les altitudes. La phase d'estive est une phase primordiale de la production et participe au lien au terroir de façon importante : il est apparu nécessaire de délimiter précisément la zone où elle se déroule, à l'intérieur de l'aire géographique.

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

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans l'élevage et l'abattage des animaux sous appellation d'origine protégée « Barèges-Gavarnie » est tenu de déposer une déclaration d'identification préalable à son habilitation.
La réception et l'enregistrement de la déclaration d'identification sont réalisés par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle approuvé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

La déclaration d'identification, comporte l'identité du demandeur, les éléments descriptifs des outils de production et les engagements du demandeur conformément au décret relatif aux conditions à respecter par les opérateurs pour les produits bénéficiant d'une appellation d'origine.

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

Tout opérateur adresse au groupement une déclaration préalable de reprise de la production.

Le suivi documentaire mis en œuvre a pour objectif de suivre l'animal dès sa naissance ou son entrée dans le troupeau jusqu'à la commercialisation de la viande en carcasse entière.

<u>Identification et suivi des animaux et du troupeau</u>

Le troupeau est composé uniquement d'animaux aptes. Il comprend les brebis, les agnelles, les agneaux, les béliers et les mâles castrés. Les animaux aptes de chaque troupeau ovin sont identifiés vivants avant leur première montée en estive.

L'identification comporte:
Un tatouage constitué par le sigle "B-G" pour les animaux de race Barégeoise qui est réalisé à l'oreille gauche,
L'éleveur tient à jour un registre dénommé "inventaire des animaux aptes", qui comporte notamment:

- Le numéro d'identification spécifique de l'animal;
- La date de naissance de l'animal ou sa date d'entrée dans le troupeau ainsi que son sexe;
  La date de sortie de l'animal du troupeau ainsi que la cause de sortie ;
- Le nom de l'acheteur de l'animal et le type de vente ;
- La date de montée et descente en estive.

Ce document est transmis annuellement au groupement.

Lors de la sortie de l'animal du troupeau pour l'abattoir, l'animal est accompagné d'un document qui comporte notamment les renseignements suivants:

- nom, prénom et adresse de l'éleveur ;
- numéro du cheptel d'identification ;
- numéro d'identification des animaux vendus ;
- type des animaux vendus: brebis ou doublon ;
- nom et adresse du destinataire ;
- date d'enlèvement et heure de fin de chargement.

Ce document est rempli par l'éleveur et transmis au groupement au minimum annuellement. Il permet d'établir la déclaration annuelle de production.

Les entreprises d'abattage, ou tout autre opérateur intervenant sur les conditions de production tiennent à jour des registres d'entrées et de sorties permettant d'identifier la provenance des ovins et la destination des carcasses, et notamment:

- un registre des animaux vivants destinés à l'AOP précisant la date d'entrée et l'heure de déchargement à l'abattoir, le numéro d'identification spécifique et le nom de l'éleveur fournisseur ;
- un registre de sorties des carcasses agrées en AOP « Barèges-Gavarnie » précisant la date de sortie, le numéro d'identification de l'animal, le poids froid et le destinataire.

Les registres cités ci-dessus sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles.

Suivi de production

Pour chaque exploitation, un bilan fourrager est établi précisant les surfaces exploitées et les quantités de fourrages récoltées ainsi que l'effectif du troupeau. Ce bilan permet de mettre en cohérence le besoin de fourrages du troupeau et les quantités de fourrages produites sur l'exploitation. Ce bilan est transmis annuellement au groupement, avant le 31 janvier.

Les fourrages fermentés partiellement ou en totalité tels que l'ensilage ou l'enrubannage sont interdits sur l'exploitation. Toutefois, les exploitations qui élèvent un troupeau d'animaux non ovins totalement séparé du troupeau ovin peuvent distribuer des fourrages fermentés aux autres animaux sous réserve de déclarer cette production au groupement.

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 la disposition des agents chargés des contrôles, pendant un délai fixé à au moins 2 campagnes.

Les dates de transhumance et d'estivage sont tenues à la disposition des agents chargés des contrôles.

Identification de la viande en AOP

Les carcasses identifiées en AOP font l'objet d'un examen organoleptique par sondage venant vérifier qu'elles présentent les caractéristiques définies au point II du cahier des charges.

Cet examen se fait au stade de la carcasse entière non dégraissée après la pesée fiscale

La carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui assure l'identification de la viande.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 - Race

Les troupeaux doivent être composés exclusivement d'ovins de race Barégeoise.
On entend par troupeau, l'ensemble des ovins présents sur l'exploitation. La totalité du troupeau ovin présent sur l'exploitation doit être conforme au cahier des charges.
La présence d'au minimum un bélier pour 50 brebis de plus d'un an est obligatoire dans chaque troupeau. Les béliers sont de race Barégeoise. Les critères de sélection génétique doivent correspondre aux pratiques liées à l'estive en liberté.

5.2 – Conduite du troupeau

Le troupeau de femelles de reproduction est composé de brebis-mères. Les agnelles de renouvellement ne sont pas comprises dans les femelles de reproduction.
Chaque éleveur conserve les agnelles issues de son propre troupeau dans une proportion moyenne minimale de 30% du nombre total de brebis-mères au cours des deux dernières campagnes.
Les agnelles de race Barégeoise achetées doivent provenir de troupeaux adhérents à « l'UPRA Ovine des Pyrénées Centrales » ou d'autres troupeaux de race Barégeoise.
Les béliers pourront être issus du centre d'élevage « UPRA Ovine des Pyrénées Centrales » ou d'un autre troupeau.
Dans le cas de provenance d'un autre troupeau, l'appréciation de la conformité à la race Barégeoise est effectuée avant l'entrée dans le troupeau.

Le déclenchement artificiel des chaleurs est interdit. La lutte est naturelle.
Dans le troupeau, l'effectif des mâles castrés, toutes tranches d'âges confondues, correspond à 10% au minimum de l'effectif total des brebis-mères, avant montée en estive.
La castration est effectuée seulement après la descente des testicules dans le scrotum.
Lorsque le temps de présence continue de l'animal dans le cheptel de l'exploitation est inférieur à 12 mois, la viande issue de cet animal ne peut pas bénéficier de l'appellation d'origine protégée "Barèges-Gavarnie".

5.3 – Utilisation de l'espace pastoral et entretien des prairies

Selon les usages, la vie des animaux se déroule au rythme des saisons et de la pousse de l'herbe en fonction de l'altitude et de l'exposition; dans l'année elle comporte 4 étapes successives.

La période hivernale : du 1er novembre au 31 mars, les animaux séjournent au point le plus bas de l'exploitation. L'accès à la pâture sur les prairies de fauche situées à proximité des exploitations est obligatoire quand les conditions climatiques le permettent, dans le double but d'économiser les réserves de fourrages secs, et de favoriser le maintien de l'état sanitaire « de plein air » acquis pendant la période estivale. Les conditions d'accès et de temps passé par les animaux sur les prairies sont fonction des conditions climatiques et de la croissance de la végétation.

L'intersaison : printemps et automne, pendant ces périodes de transition, les animaux séjournent et pâturent sur les secteurs de moyenne montagne appelés « zone intermédiaire » ou zone « des granges foraines ». Les animaux utilisent, pour la pâture, les prairies de fauche ou les bas-vacants collectifs (pâturages collectifs situés

entre les granges foraines et les estives). L'altitude des zones intermédiaires est comprise entre 1000 et 1800 mètres. Chaque éleveur dispose d'une surface de pâture en zone intermédiaire ; seuls les éleveurs dont le siège de l'exploitation est à plus de 1000 mètres ne sont pas tenus de respecter ces étapes d'intersaison.
A l'intersaison, l'entretien des prairies est lié à la conduite traditionnelle du troupeau pour que les déjections soient convenablement réparties, avec le recours au parcage nocturne du troupeau et au déplacement quotidien du parc « barguèro ».

L'estive : en été, de mai à octobre. Dès que les conditions climatiques et l'état de la végétation le permettent les animaux sont conduits sur des pâturages appelés « estives » dont l'altitude varie de1500 m à 2800 m. Les estives sont répertoriées sous forme de 16 unités pastorales et font l'objet d'un document cartographique reprenant les limites de cette zone d'estive et déposé dans les communes de l'aire.

La pratique du pâturage en estive est obligatoire pour la totalité du troupeau au minimum du 15 juin au 31août sauf pour les animaux sortis de l'estive pour abattage.
Exceptionnellement, lorsque l'état sanitaire d'un animal ne permet pas de le laisser en estive avec le reste du troupeau, l'éleveur peut le ramener à l'étage des granges foraines ou au siège d'exploitation pendant un maximum de 21 jours. Au-delà de cette période, la viande issue de cet animal ne peut plus prétendre à l'appellation d'origine protégée « Barèges-Gavarnie » tant que l'animal n'a pas effectué une estive l'année suivante dans les conditions prévues dans le présent cahier des charges.

En estive, les animaux pâturent en liberté totale de jour comme de nuit afin de trouver l'alimentation nécessaire à leur croissance et engraissement. Au minimum une fois par semaine, l'éleveur effectue une surveillance du troupeau, soit de manière visuelle, soit par rassemblement des animaux.
Afin de respecter la diversité de la flore sauvage les chargements en estive n'excèdent pas 0,5 UGB/ha toutes espèces animales confondues.

5.4 – Entretien des prairies et chargement

Le chargement total des animaux sur une exploitation n'excède pas 1,4 UGB/ha, les estives et bas-vacants étant pris en compte dans ce calcul pour un maximum de 180 jours par an.
Le calcul de ces chargements est établi sur la base du nombre de brebis multiplié par 0,15.

Les prairies utilisées en période hivernale et en intersaison sont exploitées par fauche ou pâture. Leur entretien porte sur deux points essentiels:

- la fumure, qui est constituée par l'épandage des fumiers produits en étable ou bergerie pendant la période d'hivernage et d'intersaison et qui peut être complétée par le parcage nocturne des ovins et le déplacement quotidien du parc sur la prairie. Une fumure minérale est autorisée après la première coupe dans la limite maximum de 20 unités d'azote/ha.
- l'irrigation qui peut être pratiquée selon le principe du ruissellement ou de la submersion à partir de réseaux collectifs et selon des tours de rôle de disponibilités d'eau fixés depuis la création des réseaux. Elle peut également être pratiquée par aspersion.

5.5 - Alimentation

L'alimentation est constituée principalement par la pâture en plein-air des prairies de fauche, bas-vacants, et des estives.
Lorsque les conditions climatiques de la période hivernale (de novembre à mars) ne permettent pas la sortie au pâturage des animaux, l'alimentation est principalement constituée de foins et regains séchés et récoltés dans l'aire de production. Ces fourrages sont issus de la récolte de trois coupes d'herbe au maximum, conditionnée soit en vrac, soit en bottes ou en balles rondes.

Les fourrages fermentés partiellement ou en totalité tel que l'ensilage ou l'enrubannage sont interdits sur l'exploitation. Toutefois, les exploitations qui élèvent un troupeau d'animaux non ovins totalement séparé du troupeau ovin peuvent distribuer ce type d'aliment aux autres espèces sous réserve de déclarer cette production

au groupement.

Pour chaque exploitation un bilan fourrager annuel est établi.
En cas d'insuffisance en ressources fourragères pour la période hivernale, des achats de fourrages secs extérieurs à l'aire de production sont autorisés pour subvenir aux besoins du troupeau dans la limite de 20 % de ses besoins et d'une quantité maximale de 70 kg de matière sèche par tête. Seuls sont autorisés dans ce cadre, les achats de foins et regains de prairies naturelles ou artificielles et la luzerne en bottes ou déshydratée. Les factures d'achat de fourrages mentionnant les quantités et l'origine sont tenues à disposition des agents chargés du contrôle.

En complément des fourrages secs et uniquement pendant la période hivernale, l'apport à base de céréales en grains entiers ou concassés est autorisé pour les animaux de plus de 160 jours pour une quantité maximale de 300 g par jour pendant 180 jours maximum, soit au plus 54k g par tête et par année civile. Pour cet apport, seules les matières premières et les additifs de la liste ci-dessous sont autorisés (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières) :

- Grains de céréales et produits dérivés : orge, maïs, blé, triticale, avoine
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés : soja, tournesol, colza, lin
- Graines de légumineuses et produits dérivés : pois, lupin, féverole
- Tubercules, racines et produits dérivés : betterave. La mélasse ne doit pas représenter plus de 5 % du poids des aliments.
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne
- Minéraux et produits dérivés : excepté la farine d'os et la cendre d'os
- Sous-produits de fermentation de micro-organismes : Levures et composants de levures (levures de bière), Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensées)]
- Divers : Amidon
- Additifs nutritionnels : vitamines, composés d'oligo-éléments. L'urée et ses dérivés sont interdits
  Additifs technologiques : antioxygènes, liants, anti-agglomérants
- Additifs sensoriels : substances aromatiques
- Additifs zootechniques : agents améliorant la digestibilité, stabilisateurs de la flore intestinale

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des ovins présents dans l'exploitation les végétaux, produits dérivés et aliments issus de produits non transgéniques.
L'alimentation complémentaire peut être un mélange de matières produites sur l'exploitation et/ou de matières achetées à l'extérieur. Ces achats peuvent être effectués en dehors de l'aire de production.
Pour ce faire, les factures d'achat de l'alimentation mentionnant les quantités et l'origine ainsi que les étiquettes sont tenues à disposition des agents chargés du contrôle.

L'apport d'aliments complets est interdit aux animaux de plus de 160 jours destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Barèges-Gavarnie ».

Les animaux de moins de 160 jours peuvent recevoir l'alimentation complémentaire.
Les matières premières et les additifs suivants entrant dans la formulation de cette alimentation (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières) sont autorisés :
1 - grains de céréales et produits dérivés,
2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus, pour aliments des animaux
3 - graines de légumineuses et produits dérivés,
4 - tubercules, racines et produits dérivés,
5 - autres graines et fruits, et produits dérivés,
6 – Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : fourrages déshydratés
7 - Autres plantes, algues et produits dérivés : Mélasse de canne à sucre ; Mélasse de canne à sucre partiellement dessucrée ; Sucre (de canne) [saccharose] ; Bagasses de canne à sucre
11 – Minéraux et produits dérivés : excepté la farine d'os et la cendre d'os

12- (Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : Protéine de Methylophilusmethylotrophus ; Protéine de Methylococcuscapsulatus (Bath) ; Levures et composants de levures ; Vinasse ; Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique ; Sous-produits de la fabrication du monochlorhydrate de L-lysine
13- Divers : Amidon ; Amidon prégélatinisé ; Mono-, di- et triglycérides d'acides gras
Additif interdit : Urée et ses dérivés
Pendant les périodes d'estive et d'intersaison, l'alimentation est constituée par la pâture, seules les brebis fraîchement agnelées peuvent bénéficier d'un complément d'alimentation composé de foin récolté l'été précédent dans l'aire de production.

5.6 – Traitements vétérinaires

Tout traitement n'ayant pas un objet thérapeutique est interdit.
Les aliments médicamenteux sont interdits aux animaux de plus de 2 mois.

5.7 - Abattage

Afin d'éviter aux animaux un stress trop important et préserver les caractéristiques de la viande, la durée de transport des animaux doit être la plus brève possible et ne doit pas dépasser la durée d'une heure entre la fin du chargement et le début du déchargement à l'abattoir.
L'abattage intervient dans un délai maximum de 15 heures après le début du déchargement.
Au cours des différentes manutentions (chargement, déchargement, abattage) il est interdit de saisir les animaux par la laine.
Chaque opération d'abattage est conduite dans un souci de préservation du produit.
La dépouille et l'éviscération se font avec un soin particulier de manière à ne pas arracher le gras de couverture et à ne pas souiller les carcasses. Celles-ci ne sont pas lavées.
En fin de chaîne d'abattage, les carcasses sont pesées individuellement et classées selon la grille EUROP.
Les carcasses présentant :

- une conformation correspondante aux classes R, O de la grille E U R O P ;
- un état d'engraissement correspondant aux classes 2, 3, 4 de la grille E U R O P

sont retenues pour l'appellation d'origine protégée.

Les carcasses entières subissent dans une salle frigorifique fortement ventilée une période de ressuage à une température comprise entre 4 et 6°C pendant 24 heures minimum.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine de « Barèges-Gavarnie » est fondé sur sa notoriété et sur la qualité persillée de sa viande, de couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant grâce à une alimentation basée sur le pâturage, notamment de la flore d'estive et sur le fruit du savoir-faire des éleveurs d'ovins dans cette vallée pyrénéenne.

6.1 – Spécificités de l'aire :

Entièrement située en haute et moyenne montagne, la région de production est constituée du haut bassin versant du Gave de Gavarnie.

Cette région des Pyrénées centrales, présente des caractéristiques climatiques particulières de type climat

océanique d'abri à tendance continental, caractérisé par la luminosité et une relative sécheresse sous l'effet de vents violents (effet de fœhn et de venturi); L'effet primordial de l'altitude et de l'orientation des vallées sur le climat engendre des différences dans la végétation (période de pousse, flore spécifique à chaque étage et à chaque versant).

Ainsi se distinguent l'étage collinéen, l'étage montagnard, l'étage subalpin et l'étage alpin :

- L'étage collinéen, situé en fond de vallée, se caractérise par une pluviométrie importante et bien répartie.
- L'étage montagnard compris entre 1000 et 1800 mètres d'altitude présente une hygrométrie élevée, une présence fréquente de la neige en hiver avec une fonte précoce au printemps. Cet étage présente un caractère anthropique dans la mesure où l'homme a déboisé pour créer des zones de pâturages.
- L'étage subalpin correspond aux grandes étendues de landes et des pelouses utilisées comme estives, il s'étend de 1800 à 2500 mètres environ. C'est dans l'aire géographique de Barèges-Gavarnie que cet étage est le plus développé au niveau des Pyrénées. Cet étage est marqué par une nébulosité diminuée. La période de végétation est raccourcie par l'enneigement.
- L'étage alpin commence vers 2400 mètres d'altitude. Les conditions y sont très rudes pour la végétation qui s'est donc fortement adaptée (plantes basses…).

L'élevage est la vraie source de richesse de cette vallée et il est à l'origine même de l'installation de l'Homme et de son maintien au cœur du pays barégeois.

L'aire géographique de l'appellation d'origine est une unité très fermée.

Jusqu'au 20ème siècle, cette vallée était très isolée notamment l'hiver et les habitants durent d'autant plus s'organiser pour y vivre quasiment en autarcie.

Pour mieux protéger et gérer les pacages, les bois et eaux en indivis, la population s'est réunie en communauté de vallée Les montagnards barégeois ont mis en place un système d'utilisation collective de l'espace environnant et l'ont valorisé notamment grâce à l'élevage ovin, qui permettait d'ailleurs d'enrichir les terres cultivées.

Depuis, il n'y a jamais eu de partage des biens communaux et la gestion collective des espaces s'est prolongée sous une autre forme : la Commission syndicale de la vallée de Barège. Elle fut ainsi créée en 1873 pour gérer les terrains collectifs et faire face au problème de surexploitation du milieu.

Actuellement près de 95 % du territoire est en indivis. Ce système laisse peu de place à la propriété individuelle mais offre l'avantage aux éleveurs de cette vallée d'utiliser gratuitement l'espace dans n'importe quel village.

Avec l'amélioration des voies de communication et donc des possibilités de commerce avec la plaine et la basse montagne, les cultures vivrières ont fortement diminué au XXe siècle. En 1970, elles ont complètement disparu. A leur place, des prairies se développèrent en liaison avec l'élevage ovin qui permettait une utilisation optimale des montagnes voisines. Depuis, l'effectif de brebis mères est en constante augmentation.

Outre sa fonction agricole, le troupeau a une fonction sociale, économique et environnementale. Le troupeau permet de maintenir les relations pyrénéennes à travers le commerce (la vente du bétail sur pied était une des principales richesse) et la transhumance, soit en direction de la plaine, soit en direction des vallées aragonaises (Espagne).

6.2 – Spécificités du produit:

La carcasse est longiligne, les gigots sont allongés et plats, la selle est large à sa base. Le gras de couverture, de ciré à gras, est bien blanc.

La viande présente une couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant. Elle est persillée sans excès de gras. Elle ne présente pas d'odeur forte de viande de mouton ni de suint.

6.3 – Lien Causal :

L'architecture de ce système repose principalement sur les éléments suivants :

- Un milieu délimité par le relief qui présente des caractéristiques climatiques particulières

- Un milieu situé au cœur d'une région qui présente une grande richesse floristique avec un pourcentage de plantes endémiques particulièrement élevé qui atteint 24% à l'étage alpin et 34% à l'étage subalpin. Les facteurs écologiques entraînent un étagement vertical de la végétation bien visible dans le paysage. Le pastoralisme séculaire par les ovins a façonné le paysage actuel de l'étage collinéen jusqu'à l'étage alpin en maintenant des espaces ouverts de type pelouse.

- Une race ovine locale, la Barégeoise, adaptée aux conditions de pâturage et de vie aux différents étages de l'espace montagnard par sa morphologie, son métabolisme et son comportement. Elle a été sélectionnée notamment pour son aptitude à la transhumance en estive et de « désaisonnement » (agnelage surtout à l'automne à l'étage des granges foraines où il y a de l'herbe). Elle permet de répondre aux objectifs de production d'une viande ovine adulte (brebis et mâles castrés appelés doublons) aux caractéristiques particulières.

- Les pratiques pastorales ancestrales sont en étroite relation avec les conditions de milieu et sont mises en œuvre collectivement. Elles permettent une valorisation des différents niveaux d'altitude par le pâturage des animaux.
  C'est la recherche de l'autonomie alimentaire du troupeau au fil des saisons qui guide ces pratiques
  Pendant la période hivernale le troupeau séjourne au point le plus bas de l'exploitation, en bergerie. Pendant cette période les animaux sortent quotidiennement pâturer des prairies de proximité sauf en cas d'enneigement important.
  La conduite des animaux vers l'étage intermédiaire dit des « granges foraines » au printemps permet de libérer ces prairies de fond de vallée dès que possible.

  Le mode d'exploitation de l'étage intermédiaire est particulier : les animaux le pâturent au printemps et à l'automne ; l'été, quand les animaux sont en estive, cet étage est fauché pour la production de fourrage sec. La période d'hivernage est ainsi limitée au strict minimum. Les bâtiments traditionnels de l'étage intermédiaire appelés "granges foraines" permettent de stocker du foin récolté à cet étage et d'abriter temporairement le troupeau en cas de chute de neige. Elles permettent de s'adapter aux variations climatiques soudaines qui caractérisent le climat des Pyrénées aux intersaisons.

  En fonction de la pousse de l'herbe, vers le mois de mai, le troupeau quitte l'étage des granges foraines pour se rendre dans les estives. La superficie des estives représente 60% de la surface totale de l'aire géographique.
  En estive, les animaux pâturent librement de jour comme de nuit, depuis le milieu du XIX^{e} siècle. Cette liberté permet aux animaux de choisir eux-mêmes leurs quartiers de pâturage en fonction de la flore et des expositions de pousse. Outre leur parcours journalier, les animaux déterminent leur temps d'alimentation et de repos selon leur rythme biologique. En effet, durant les périodes chaudes de juin-juillet-août, les animaux cessent la pâture en fin de matinée jusqu'en milieu d'après-midi. On dit que le troupeau *"acalura"*, c'est à dire que les animaux luttent contre la chaleur en s'immobilisant à l'ombre des rochers. Ils complètent alors leur alimentation par un pacage nocturne, aux heures fraîches précédant le lever du jour. C'est dans les estives que les animaux arrivent à un état d'engraissement satisfaisant.

C'est grâce à cette utilisation des espaces pastoraux que les animaux se développent, procurant ainsi une viande aux caractéristiques spécifiques :
- Une couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant.
- Un persillé sans excès de gras.
- Absence d'odeur forte de viande de mouton ni de suint.

Ses qualités sont incontestables, reconnues et appréciées.

7. REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

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

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. : 01.44.87.17.17
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 R (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

La carcasse et les pièces de découpe sont accompagnées d'une étiquette qui précise au minimum:

- le symbole européen, et la mention Appellation d'Origine Protégée ou A.O.P.
- le nom de l'appellation : Barèges-Gavarnie
- la mention "doublon", lorsque la viande est issue de mâles castrés qui répondent aux conditions du présent cahier des charges,
- le numéro d'identification spécifique de l'animal,
- la date de l'abattage,
- le nom en clair de l'éleveur,
- le nom et l'adresse de l'atelier de découpe ou de l'abattoir,
- la mention "la carcasse ne peut être découpée avant une durée de 5 jours à compter de la date d'abattage".

9. EXIGENCES NATIONALES

Le tableau ci-dessous précise les principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

PRINCIPAUX POINTSACONTRÔLER	***VALEURDEREFERENCE***	***METHODE D'EVALUATION***
Troupeau		
Localisation de l'exploitation et des estives	Aire géographique définie dans le cahier des charges	documentaire et visuelle
Race	Barégeoise	documentaire et visuelle
Pourcentage de mâles castrés par rapport à l'effectif des brebis-mères	Minimum de10% au minimum de l'effectif total des brebis-mères, avant montée en estive.	documentaire et visuelle
Conditions de production		
Alimentation	Principalement de la pâture Lorsque les conditions climatiques de la période hivernale (de novembre à mars) ne permettent pas la sortie au pâturage, foins et regains séchés et récoltés sur l'aire géographique Pas de fourrage fermenté En cas d'insuffisance, achat à l'extérieur possible dans la limite de 20 % et 70 kg de MS par tête En complément, autorisation de compléments à base de céréales dans la limite de 300 g/jour/animal sur une durée de 180 jours maximum.	documentaire et visuelle
Respect des pratiques pastorales	1er novembre au 31 mars - en bergerie avec accès à la pâture dès que les conditions le permettent Printemps-automne : zones intermédiaires (1000 m à 1800 m d'altitude) Eté (au minimum du 15 juin au 31 août) : estives (1500 m à 2800 m d'altitude)	documentaire et visuelle
Produit		
Localisation de l'abattage	Aire géographique définie dans le cahier des charges	documentaire et visuelle
Age à l'abattage	Brebis : 2 à 6 ans Doublon : plus de 18 mois	documentaire
Classement carcasse	Conformation : R, O Etat d'engraissement : 2, 3, 4	documentaire et visuelle
Poids	22 kg minimum pour les brebis 23 kg minimum pour les doublons	documentaire et mesure
Caractéristiques de la viande	Carcasse longiligne, gigots allongés et plats, selle large à sa base. Le gras de couverture, de ciré à gras, est de couleur blanche Viande de couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant. Elle est persillée sans excès de gras. Elle ne présente pas d'odeur forte de viande de mouton ni de suint	Examen organoleptique.