

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

GROUPEMENT DE PRODUCTEURS

APROVIA

(ASSOCIATION DE PRODUCTEURS
OVIN VIANDE DE L'AVEYRON)

POUR L'AGNEAU

DE L'AVEYRON

APROVIA Route de Rieupeyroux 12390 RIGNAC

SOMMAIRE

	<u>Pages</u>
1 - GROUPEMENT DEMANDEUR	2
2 - NOM DU PRODUIT	2
3 - TYPE DE PRODUIT	3
4 - CAHIER DES CHARGES	3
a) Originalité du produit	3
b) Délimitation de l'aire géographique	3
c) Traçabilité	3
d) Méthodes de production	4
e) L'AVEYRON et l'élevage Ovin Viande	5
5 - STRUCTURES DE CONTROLE	6
6 - ETIQUETAGE	6
7 - EXIGENCES NATIONALES	6

1 - GROUPEMENT DEMANDEUR DE L'IGP.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS OVINS VIANDE DE L'AVEYRON (APROVIA), demande l'obtention d'une Indication Géographique Protégée, pour l'"Agneau de l'Aveyron", sous LABEL ROUGE.

Siège Social : Route de Rieupeyrroux
12390 RIGNAC.

Téléphone : (33) 65 64 42 40.

Télécopie : (33) 65 64 45 67.

Forme : Sica Sa à Capital variable
RCS : RODEZ B 353 330 152

Le groupement compte 210 éleveurs, producteurs d'agneaux, répartis dans le département de l'AVEYRON, et ses cantons limitrophes.

Autres partenaires :

Entreprise Commerciale : SA GREFFEUILLE
Le Bayle - 12390 RIGNAC

Fabricant d'Aliment : ETS CALVET
Moulin du Bousquet
12390 - RIGNAC

ETS CAVAIGNAC - SA SODECA
Zone Artisanale
12220 - MONTBAZENS

SA GREFFEUILLE commercialise l'Agneau de l'Aveyron à travers 7 grossistes représentant un potentiel de 45 distributeurs détaillants environ.

2 - NOM DU PRODUIT.

Le produit demandant l'IGP est l'agneau, produit dans le département de l'Aveyron et ses cantons limitrophes :

- "Agneau de l'Aveyron".

3 - TYPE DE PRODUIT.

Ce produit se trouve dans la liste des produits agricoles destinés à l'alimentation humaine visés à l'annexe II du Traité de Rome, chapitre 2 : Viandes comestibles.

4 - CAHIER DES CHARGES.

a) Originalité du produit.

C'est un **Agneau de Bergerie**, élevé sous la mère et recevant exclusivement son lait complété par une alimentation énergétique à base de céréale.

b) Délimitation de l'aire géographique.

La zone de production de ce type d'agneau est mise en évidence sur la carte remise en annexe 1.

La partie hachurée représente le département de l'Aveyron, et les cantons limitrophes.

Figurent également les abattoirs et le siège social.

La carte de l'Europe en annexe 2 permet de situer la zone à cette échelle.

c) Traçabilité.

Les agneaux sont nés et élevés sur les exploitations des éleveurs adhérents.

Dans les trois jours qui suivent la naissance l'éleveur s'engage à identifier l'agneau par la pose d'un tip-tag.

Ce tip-tag comporte six numéros. Les trois premiers chiffres correspondent au numéro d'élevage et les trois suivants au numéro d'ordre de naissance.

Ex : n°135012 est le douzième agneau né chez Mr BAYOL

- Carnet d'agnelage.

Ces numéros sont relevés sur un carnet d'agnelage en double exemplaire, avec, le sexe, la date de naissance et le numéro de la mère. Un exemplaire est conservé par l'éleveur, et l'autre est envoyé régulièrement (fin de chaque période d'agnelage, ou tous les mois) au siège de l'Association de l'Agneau Fermier de l'Aveyron (voir annexe 3).

- Carnet de bons de livraison.

A la livraison, l'éleveur remplit un bon sur lequel sont relevés les numéros de tous les agneaux, avec la date de naissance du plus jeune et celle du plus vieux (voir annexe 4).

- Certificat de garantie et d'origine.

A l'abattage chaque numéro est reporté du vif sur la carcasse.

Les agneaux sont pesés et classés individuellement.

Toute carcasse d'agneau labellisé, quitte l'abattoir avec un certificat de garantie où figure son numéro, l'élevage d'origine, la date et le lieu d'abattage (voir annexe 5).

Ces certificats comportent un numéro d'ordre et font l'objet d'une comptabilité précise.

Les destinataires des agneaux labellisés sont tenus de conserver ces vignettes au moins six mois.

- Suivi et contrôles.

Le groupement confie cette mission à l'Association de l'Agneau Fermier de l'Aveyron qui peut l'assurer en toute indépendance. L'Association s'est attachée les services d'une personne dont le rôle essentiel est le suivi de la démarche et le contrôle à tous les stades.

d) Méthodes de production.

L'agneau de l'Aveyron Label Rouge répond au cahier des charges de la notice technique "Agneau Fermier" n°32-90, mais aussi et surtout aux spécificités suivantes :

Il est né et élevé sous la mère, en bergerie.

Son alimentation de base est le lait éventuellement complémenté par des aliments à base de céréales.

Il est très jeune (son âge est compris entre 60 et 120 jours).

Son poids moyen est de 17 Kg carcasse.

Sa chair est rosée, tendre et savoureuse.

e) L'AVEYRON et l'élevage Ovin Viande.

Ce type d'agneau est le fruit d'un travail alliant tradition et savoir faire ancestral.

La tradition ovine de notre région n'est pas à démontrer. L'AVEYRON est aujourd'hui le premier département ovin français, avec environ un million de têtes (dont 250.000 brebis viande) et l'ensemble du Bassin de Production doit afficher une densité ovine des plus élevée d'Europe.

C'est une production très bien adaptée pour valoriser des zones difficiles tant par les caractéristiques du terrain (Causses, Rougier) que la topographie (montagne et piémont). (Carte en annexe n°6).

La présence de l'industrie laitière de Roquefort a d'autre part très fortement influencé le développement du cheptel ovin mais aussi et surtout l'implantation de la race LACAUNE.

Cette race qui, à sa rusticité allie des qualités laitières et maternelles est en effet à la base du succès de l'Agneau d'Aveyron.

La quantité importante de lait dont disposent les agneaux permet une croissance rapide et donne une saveur et une tendreté toute particulière à leur viande.

Mais le point fort de l'Agneau d'Aveyron réside aussi dans le savoir faire ancestral des éleveurs qui s'imposent des méthodes de conduite contraignantes mais indispensables à la spécificité de leur produit.

En effet la conduite en bergerie, dans des bâtiments bien adaptés, renforce les qualités apportées par l'alimentation énergétique (lait et céréales) et permet surtout de fournir un agneau répondant aux mêmes caractéristiques tout au long de l'année.

Cette conduite impose d'autre part une maîtrise parfaite de la reproduction, des méthodes d'alimentation des brebis mères (qui peuvent aussi bien être, en fonction de la saison, alimentées à l'intérieur ou à l'extérieur, mais dans tous les cas, et au moins deux fois par jour, doivent nourrir leurs agneaux) et des soins à apporter aux agneaux.

Ces méthodes et ce savoir faire donnent toutes les garanties d'un produit de grande qualité, aux spécificités reconnues et bien valorisées, spécificités qui trouveront un écho favorable dans un marché de la viande fortement segmenté tel qu'il s'ouvre aujourd'hui.

L'Agneau d'Aveyron constitue un indispensable atout pour valoriser le travail d'éleveurs passionnés et disposés à assurer leur maintien dans des régions difficiles.

5 - STRUCTURE DE CONTROLES.

L'Agneau de l'Aveyron est contrôlé par ARQUALIM (Association Régionale de la Qualité Agro-Alimentaire de Midi-Pyrénées), BP n°7, 31321 CASTANET TOLOSAN Cedex, Tel:61/75/26/00, Fax:61/73/16/66.

Cet organisme a été agréé par les Ministères Français de l'Agriculture et des Finances sous le n° LA 21.

Il respecte la norme EN 45011 ainsi que la règle CEE n°2081/92.

6 - ETIQUETAGE.

Tout étiquetage apposé sur une carcasse bénéficiant de l'appellation liée à l'IGP, doit avoir au préalable reçu un avis favorable de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité.

Les certificats d'origine, étiquettes, et vignettes, devront en tout point respecter les dispositions législatives en vigueur et les règles spécifiques au Label Rouge.

L'IGP Agneau de l'Aveyron sera associée au graphisme suivant:



Agneau
de l'Aveyron

7 - EXIGENCES NATIONALES.

L'Agneau de l'Aveyron bénéficie d'un Label Rouge et répond aux exigences du règlement technique "Agneau Fermier" n°32-90.

Le détenteur du règlement technique est l'ARQUALIM, organisme certificateur de ce Label Rouge.

PLAN DE CONTROLE

ARQUALIM	PLAN DE CONTROLE	Agneau de l'Aveyron
----------	------------------	------------------------

SITES CONTROLES	CONTROLE PAR L'ORGANISME CERTIFICATEUR	AUTOCONTROLE PAR AGENT MANDATE
Organisation de producteurs	Visite générale d'aptitude	-
Elevages	* Respect du cahier des charges et tenue documentaire * par sondage	Respect du cahier des charges et tenue documen- taire auprès de tous les éleveurs.
Abattoirs	- Traçabilité et tenue des documents - Contrôle classement - Conditions abattage - classement - pesée - refroidissement	
Expéditeurs - Grossistes	- Traçabilité - Tenue des documents	
Points de vente	- Respect des règles de traçabilité et publicité	
Analyse Physico-chimique des aliments	- Vérification du respect des critères	
Dégustation	- Evaluation qualité sensorielle	
Analyse viande	- Respect législation	

N.B. : Les fréquences de contrôles appliquées sont celles de la notice technique nationale définissant les critères minima à remplir pour l'obtention du Label.

LISTE DES CANTONS LIMITROPHES A L'AVEYRON RETENUS POUR L'IGP

CANTAL :	MAURS MONT SALVY
LOT :	CAJARC FIGEAC EST FIGEAC OUEST LACAPELLE MARIVAL LALBENQUE LATRONQUIERE LIMOGNE EN QUERCY
TARN :	ALBAN CORDES MONESTIES PAMPELONNE VALDERIES VALENCE D'ALBIGEOIS VAOUR VILLEFRANCHE D'ALBIGEOIS
TARN & GARONNE :	CAUSSADE CAYLUS NEGREPELISSE SAINT ANTONIN NOBLE VAL