

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée**

**« AGNEAU DE L'AVEYRON »**

Projet élaboré lors de la réunion de travail ODG-INAO le 25/09/2019

**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](mailto:info@inao.gouv.fr)

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

~~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.~~

**R.E.G.A.L.**

**Association pour la Renommée Et la Gestion de l'Agneau Laiton**

Siège Social :

~~Route de Rieupeyroux~~

**Le Bayle 12390 RIGNAC**

Téléphone : (33) 5 65 64 42 40

Télécopie : (33) 5 65 64 45 67

**Courriel : [odg@association-regal.fr](mailto:odg@association-regal.fr)**

~~Forme : Sica Sa à Capital variable~~

~~RCS : RODEZB 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  
12200 MONTBAZENS~~

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

**Composition : éleveurs, abatteurs et ateliers de découpe**

## **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.~~

**Produit de Classe 1.1 : viandes (et abats) frais**

### **1. 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 ».

### **2. DESCRIPTION DU PRODUIT**

#### ~~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 céréales.~~

**L'« Agneau de l'Aveyron » concerne la viande et les abats issus d'un agneau élevé en bergerie, nourri par tétée au pis de sa mère et recevant une alimentation complémentaire solide.**

**L'agneau vit avec sa mère jusqu'au départ de l'exploitation pour l'abattage. Il n'est pas sevré avant le départ de l'élevage (les éleveurs n'interviennent pas volontairement dans le sevrage des agneaux).**

**L'« Agneau de l'Aveyron » est un agneau jeune abattu entre 70 et 140 jours.**

**Sa carcasse est sélectionnée sur une conformation U, R ou O et un état d'engraissement de 2 ou 3. Son poids de carcasse est compris entre 14 et 22 kg.**

**La viande crue d'« Agneau de l'Aveyron » se caractérise par sa couleur rosée claire. Le gras est d'une couleur blanche à légèrement rosée, de consistance ferme à très ferme.**

**La viande sous Indication Géographique Protégée (IGP) est commercialisée fraîche ou surgelée. Elle peut se présenter en carcasses, découpe ou UVC (Unité de Vente Consommateur).**

**Les abats suivants peuvent être commercialisés sous IGP, en frais ou surgelés : foie, cœur, rognons, langue, joues, ris, cervelles, rognons blancs, panses et pieds.**

**La viande et les abats peuvent être conditionnés sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée.**

### 3. b) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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

La partie hachurée rouge 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.

La naissance et l'élevage de l'« Agneau de l'Aveyron » ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2019 :

**Département de l'Aveyron :**

Toutes les communes.

**Département du Cantal :**

Boisset, Cassaniouze, Junhac, Labesserette, Lacapelle-del-Fraïsse, Ladinhac, Lafeuillade-en-Vézïe, Lapeyrugue, Leucamp, Leynhac, Maurs, Montmurat, Montsalvy, Puycapel, Quézac, Rouziers, Saint-Antoine, Saint-Constant-Fournoulès, Saint-Étienne-de-Maurs, Saint-Julien-de-Toursac, Saint-Santin-de-Maurs, Sansac-Veinazès, Sénezergues, (Le) Trioulou, Vieillevie.

**Département du Lot :**

Albiac, Anglars, Aujols, Aynac, Bach, Bagnac-sur-Célé, Beaugard, Bédrier, Belfort-du-Quercy, Belmont-Sainte-Foi, Bessonies, (Le) Bourg, (Le) Bouyssou, Cadrieu, Cajarc, Calvignac, Camboulit, Camburat, Capdenac, Carayac, Cardaillac, Cénevières, Cieurac, Concots, Cremps, Cuzac, Escamps, Espeyroux, Faycelles, Felzins, Figeac, Flaujac-Poujols, Fons, Fontanes, Fourmagnac, Frontenac, Gorses, Gréalou, Issendolus, Labastide-du-Haut-Mont, Labathude, Laburgade, Lacapelle-Marival, Ladirat, Lalbenque, Laramière, Larnagol, Larroque-Toirac, Latronquière, Laurettes, Lentillac-Saint-Blaise, Leyme, Limogne-en-Quercy, Linac, Lissac-et-Mouret, Lugagnac, Lunan, Marcihac-sur-Célé, Molières, Montbrun, Montdoumerc, Montet-et-Bouyal, Montredon, Planioles, Prendeignes, Promilhanes, Puyjourdes, Rudelle, Rueyres, Sabadel-Latronquière, Saillac, Saint-Bressou, Saint-Chels, Saint-Cirgues, Saint-Félix, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Laur, Saint-Jean-Mirabel, Saint-Martin-Labouval, Saint-Maurice-en-Quercy, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Sulpice, Sainte-Colombe, Sennaillac-Latronquière, Terrou, Thémines, Théminettes, Varaire, Vaylats, Viazac, Vidaillac.

**Département du Tarn :**

Alban, Almayrac, Amarens, Ambialet, Andouque, Assac, Bellegarde-Marsal, Bournazel, (Les) Cabannes, Cadix, Cambon, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Courris, Crespin, Crespinet, Cunac, Curvalle, Donnazac, (Le) Dourn, Faussergues, Fraissines, Frausseilles, (Le) Fraysse, Itzac, Jouqueviel, Labarthe-Bleys, Lacapelle-Pinet, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lédas-et-Penthiès, Livers-Cazelles, Loubers, Marnaves, Massals, Milhars, Miolles, Mirandol-Bourgnounac, Monestiés, Montauriol, Montirat, Montrosier, Moularès, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Padiès, Pampelonne, Paulinet, Penne, (Le) Riols, Roussayrolles, Saint-André, Saint-Christophe, Saint-Cirgue, Saint-Grégoire, Saint-Jean-de-Marcel, Saint-Juéry, Saint-Julien-Gaulène, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Michel-de-Vax, Saint-Michel-Labadié, Sainte-Gemme, Salles, Saussenac, (Le) Ségur, Sérénac, Souel, Tanus, Teillet, Tonnac, Tréban, Trébas, Tréviën, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Vaour, Villefranche-d'Albigeois, Vindrac-Alayrac, Virac.

**Département du Tarn-et-Garonne :**

Albias, Bioule, Castanet, Caussade, Caylus, Cayrac, Cayriech, Cazals, Espinas, Féneyrols, Ginals, Lacapelle-Livron, Laguépie, Lavaurette, Loze, Mirabel, Monteils, Montricoux, Mouillac, Nègrepelisse, Parisot, Puylagarde, Réalville, Saint-Antonin-Noble-Val, Saint-Cirq, Saint-Etienne-de-Tulmont, Saint-Georges, Saint-Projet, Saint-Vincent-d'Autéjac, Septfonds, Vaïssac, Varen, Verfeil.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

##### **e) — 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 de l'élevage et les trois suivants au numéro d'ordre des naissances.

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 renvoyé 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.

#### **4.1. Obligations déclaratives**

##### **Identification des opérateurs :**

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Agneau de l'Aveyron » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

#### 4.2. Enregistrements relatifs à la traçabilité

<i>Etape</i>	<i>Méthodes utilisées</i>	<i>Documents associés</i>
<b>ELEVAGE</b>		
<b>Identification du troupeau reproducteur</b>	Apposition par l'éleveur d'une boucle officielle à l'oreille. Enregistrement du nombre de brebis et de béliers sur le registre d'élevage	Registre d'élevage
<b>Naissance des Agneaux</b>	Identification individuelle de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance : identification électronique et apposition par l'éleveur d'une boucle à l'oreille comportant un numéro unique d'ordre de naissance associé à l'indicatif officiel de marquage de l'élevage. Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + numéro agneau + numéro mère Les agneaux ayant perdu leur identification individuelle ne peuvent être rebouclés et maintenus en IGP que si l'éleveur peut formellement retrouver la mère de l'agneau à la tétée.	Carnet d'agnelage
<b>Animaux déclassés hors IGP</b>	Identification de l'agneau déclassé par une boucle spécifique rouge ou bleue en cas d'allaitement artificiel ou par un marquage dans les autres cas. Enregistrement du motif de déclassement sur le carnet d'agnelage.	Carnet d'agnelage
<b>Enlèvement des agneaux</b>	L'éleveur établit et signe un document de circulation comportant : l'identification de l'organisation de producteurs le cas échéant, le numéro de cheptel, le numéro d'identification (numéro d'ordre + indicatif de marquage de l'élevage) des agneaux, la date et l'heure d'enlèvement, l'âge du plus jeune et du plus vieux des agneaux et la mention « agneaux conformes au cahier des charges de l'IGP « Agneau de l'Aveyron » ». Les agneaux ne répondant pas aux conditions ci-dessus peuvent figurer sur le document de circulation dans une rubrique spécifique. Le numéro d'identification et l'âge de ces agneaux sont précisés.	Document de circulation
<b>ABATTAGE</b>		
<b>Attente en stabulation</b>	Les agneaux conformes au cahier des charges IGP sont regroupés pour constituer un lot d'abattage désigné par un numéro de lot de tuerie.	Document de circulation Registre informatique
<b>Abattage</b>	L'abattoir assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse de la bouverie à la pesée fiscale selon une procédure interne vérifiée lors de l'habilitation initiale.	Procédure de traçabilité
<b>Pesée et pré-sélection</b>	Au moment de la pesée : Une étiquette de pesée est établie conformément à la réglementation. Elle mentionne notamment : - le nom et le numéro d'agrément de l'abattoir - l'usager	Étiquette de pesée

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la date d'abattage</li> <li>- la catégorie</li> <li>- le numéro du lot de tuerie</li> <li>- le numéro de cheptel</li> <li>- le numéro de pesée (numéro unique de carcasse)</li> <li>- le poids fiscal de la carcasse</li> <li>- le classement</li> <li>- le numéro classificateur</li> </ul> <p>Le numéro de pesée est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse.</p> <p>L'abattoir enregistre les données permettant d'établir la correspondance entre le numéro de pesée de la carcasse, le numéro du lot de tuerie, le numéro de cheptel de l'éleveur et le numéro d'identification de l'animal.</p> <p><b>Présélection des carcasses :</b> Pour les carcasses susceptibles de bénéficier de l'IGP, une étiquette spécifique est éditée. Elle mentionne notamment le nom et l'adresse de l'éleveur, le numéro de pesée, la date d'abattage, le poids de la carcasse, son classement.</p>	<p>Registre d'abattage</p> <p>Étiquette mentionnant la possibilité d'IGP (étiquette de présélection)</p>
<p><b>Sélection et Expédition</b></p>	<p>Les carcasses conformes sélectionnées pour être commercialisées en IGP reçoivent un Certificat de Garantie et d'Origine (CGO) numéroté agrafé sur la carcasse.</p> <p>Les carcasses IGP sont donc identifiées par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le numéro de pesée apposé sur la carcasse</li> <li>- l'étiquette de pesée</li> <li>- l'étiquette de présélection</li> <li>- le certificat de garantie et d'origine</li> </ul> <p>Un registre informatique établit le lien entre le numéro de pesée et le numéro du CGO.</p> <p>Pour les carcasses déclassées, toute identification faisant référence à l'IGP est retirée par enlèvement de l'étiquette de présélection portant le nom de l'éleveur, la mention IGP, etc.</p> <p>Un bon de livraison spécifie le nombre de carcasses, le poids expédié, le numéro du lot de tuerie.</p> <p>L'abattoir tient une comptabilité matière des CGO apposés sur les carcasses.</p> <p>Un registre d'expédition est tenu indiquant notamment la destination de chaque livraison et le(s) numéro(s) de(s) certificat(s) de garantie et d'origine. A ce stade, une découpe en quartiers peut être effectuée.</p> <p>Chaque quartier reçoit un duplicata de l'étiquette de pesée et un certificat de garantie et d'origine.</p>	<p>CGO</p> <p>Registre informatique associant numéro de pesée et numéro du CGO</p> <p>Bon de livraison Facture</p> <p>Registre d'expédition</p>
<p><b>DECOUPE BOUCHERE</b></p>		



<b>Etape</b>	<b>Méthodes utilisées</b>	<b>Documents associés</b>
<b>Prise en charge des produits</b>	Les lots sont identifiés par un numéro ou par une fiche de lot en atelier de surgélation.	Numéro de lot Fiche de lot
	La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la référence au lot d'origine</li> <li>- le poids et le nombre de pièces entrées en surgélation</li> <li>- les dates de surgélation</li> <li>- le numéro de lot attribué</li> </ul>	Enregistrements
<b>Etiquetage</b>	Chaque conditionnement est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives à l'IGP. Tenue d'une comptabilité matière et étiquettes	Étiquette  Comptabilités matière et étiquettes

#### **4.3. Enregistrements liés au contrôle des conditions de production**

Les éleveurs tiennent à la disposition des services de contrôle les documents destinés à vérifier notamment :

- l'identification des animaux et son enregistrement ;
- la surface de couchage disponible pour les animaux ;
- la fréquence de nettoyage de la bergerie ;
- la composition du troupeau reproducteur ;
- la situation géographique de l'exploitation et des parcelles ;
- l'origine et la composition de l'alimentation du troupeau reproducteur ;
- la composition de l'alimentation des agneaux (fourrages et aliment complémentaire) ;
- l'enregistrement des agneaux allaités artificiellement ;
- la sélection des agneaux à la ferme.

Ceci implique que les éleveurs enregistrent spécifiquement pour l'IGP ou tiennent à disposition notamment les informations suivantes :

- la date de nettoyage de la bergerie ;
- la nature et les quantités d'aliments produits sur l'exploitation et destinés au troupeau reproducteur, ainsi que l'identification et les surfaces des parcelles ayant servi à leur production ;
- l'origine, la nature et les quantités d'aliments achetés destinés au troupeau reproducteur ;
- la nature des fourrages et la composition des aliments composés destinés aux agneaux.

Pour attester de la sélection des agneaux à la ferme, l'éleveur met à la disposition des services de contrôle une attestation nominative de capacité délivrée par le groupement.

**Cas particuliers :**

Les éleveurs fabriquant l'aliment complémentaire des agneaux à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication. Les ressources alimentaires de l'exploitation sont identifiées dans une fiche d'identification des ressources alimentaires.

Les dates et heures d'enlèvement des agneaux à l'élevage et de déchargement à l'abattoir sont inscrites sur le bon de circulation qui est conservé à l'abattoir. Les date et heure d'abattage sont enregistrées dans le registre d'abattage informatisé, permettant le contrôle du délai d'attente en bouverie avant abattage.

## **5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

### **d) Méthode 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 de carcasse.

Sa chair est rosée, tendre et savoureuse.

Dans la suite du présent cahier des charges :

- Le terme « troupeau » désigne l'ensemble des brebis, béliers, agnelles de renouvellement et agneaux destinés à la production de l'IGP « Agneau de l'Aveyron » qui composent l'atelier ovin allaitant présent sur l'exploitation.
- Le terme « troupeau reproducteur » désigne les brebis, béliers et agnelles de renouvellement âgées de 6 mois minimum appartenant au troupeau précédemment défini.

### **5.1. Origine génétique**

Les agneaux sont issus des mères et pères appartenant exclusivement aux races listées dans les paragraphes suivants. Pour améliorer la conformation des agneaux, les femelles de race rustique peuvent être croisées avec des béliers de race à viande.

#### **5.1.1. Races de mère**

##### **5.1.1.1. Races rustiques**

Lacaune Viande, Blanc du Massif Central ou première génération du croisement entre une femelle de race Lacaune Viande ou Lacaune Lait ou Blanc du Massif Central ou Causses du Lot et un mâle de race à viande parmi les races à viande autorisées pour les pères des agneaux.

##### **5.1.1.2. Races à viande**

Berrichon du Cher, Ile de France, Mouton Charollais, Mouton Vendéen, Romane, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

#### **5.1.2. Races de père**

##### **5.1.2.1. Races rustiques**

Lacaune Viande et Blanc du Massif Central.

##### **5.1.2.2. Races à viande**

Berrichon du Cher, Ile de France, Mouton Charollais, Mouton Vendéen, Romane, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

### **5.2. La bergerie**

La surface de couchage est de :

- 1,5 m<sup>2</sup> minimum pour une brebis suitée (avec son agneau) ;
- 0,5 m<sup>2</sup> minimum par agneau à l'intérieur des parcs.

Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air (effet cheminée) soit, à défaut, par une ventilation mécanique qui ne doivent toutefois pas engendrer de courants d'air excessifs.

L'accès aux abreuvoirs en bon état de fonctionnement est laissé libre en permanence aux animaux du troupeau.

Une litière végétale composée de paille est obligatoire. Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux du troupeau. Les caillebotis sont interdits.

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

L'accès aux bergeries doit être facile toute l'année. Les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées (absence d'ornières et de nids de poules) et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage.

### **5.3. Conduite d'élevage du troupeau**

#### **5.3.1. Alimentation du troupeau reproducteur**

En moyenne sur l'année, au minimum 75 % de la matière sèche de l'alimentation totale du troupeau reproducteur est constituée de ressources produites sur l'aire géographique.

L'eau, propre et claire, est fournie à discrétion et en permanence.

La conduite en zéro pâturage du troupeau reproducteur est interdite. En période de disponibilité d'herbe et hors période d'agnelage, le troupeau reproducteur pâture quand les conditions climatiques le permettent.

Les fourrages pâturés par le troupeau reproducteur sont :

- des prairies naturelles, parcours et estives,
- des prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères,
- des cultures dérobées : sorgho, colza, betteraves,
- des céréales fourragères immatures (seigle, avoine).

Les fourrages qui ne sont pas pâturés sont distribués au troupeau reproducteur en bergerie soit en vert, soit conservés. Dans ce cas, ils sont stockés de façon à éviter leur altération.

Ils sont composés de :

- fourrages secs : foin de prairies, paille ;
- fourrages conservés par voie humide : prairies, maïs et sorgho plante entière.

Les modes de conservation admis sont le séchage (foin) ou la fermentation (enrubannage, ensilage).

Les tubercules de betteraves et carottes peuvent entrer dans la composition de l'alimentation du troupeau reproducteur.

L'urée et ses dérivés sont interdits dans l'alimentation du troupeau reproducteur.

#### **5.3.2. Conduite et alimentation des agneaux**

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

Pendant la période d'agnelage, l'éleveur aménage des cases de mises bas permettant aux mères et à leurs agneaux d'être isolés du reste du troupeau pendant 24 heures minimum, pour favoriser l'identification et l'adoption des jeunes.

L'agneau est alimenté à volonté par tétée au pis de sa mère. Au plus tard à partir du 21<sup>e</sup> jour, il a à sa disposition dans un parc sélectif un aliment complémentaire et des fourrages offerts à volonté.

Pendant le premier mois de vie des agneaux et uniquement durant la journée, ces derniers peuvent accompagner leur mère à l'extérieur pour bénéficier d'un allaitement à volonté. Dans ce cas, les brebis et les agneaux rentrent tous les soirs en bergerie et y demeurent pendant la nuit.

L'agneau vit avec sa mère jusqu'au départ de l'exploitation pour abattage, hormis lorsque celle-ci s'alimente, période durant laquelle l'agneau séjourne alors avec les autres agneaux dans un parc qui leur est réservé en bergerie.

L'éleveur n'intervient pas volontairement dans le sevrage des agneaux avant leur départ de l'élevage.

Sont interdits pour l'alimentation des agneaux :

- les aliments d'allaitement complémentaires,
- l'utilisation d'ensilage et d'enrubannage,
- le sorgho et le colza fourrager comme fourrages.

L'agneau peut parfois se saisir de brins de fourrages ou d'autres aliments distribués aux brebis, dans des proportions tellement minimes que l'on ne peut considérer cela comme une composante de sa ration alimentaire.

Les agneaux nourris au lait artificiel sont identifiés avec un marquage supplémentaire (boucle rouge ou bleue) identifiant leur exclusion du bénéfice de l'IGP. La mention « allaitement artificiel » est portée sur le carnet d'agnelage.

#### 5.3.2.1. Fourrages

A partir du 21<sup>ème</sup> jour, la part de la ration des agneaux apportée par des fourrages est composée de foin de prairies et de paille.

#### 5.3.2.2. Aliment complémentaire

Seules les matières premières suivantes sont autorisées dans l'alimentation complémentaire des agneaux :

- fourrages déshydratés,
- 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,
- produits et sous-produits de la canne à sucre,
- minéraux et produits dérivés.
- (sous-)produits de fermentation de micro-organismes : Protéine de *Methylophilus methylotrophus* ; Protéine de *Methylococcus capsulatus* (Bath), d'*Alca ligenes acidovorans*, de *Bacillus brevis* et de *Bacillus firmus* ; Levures et composants de levures [Levure de bière] [Produits dérivés de levures] ; Ensilage de mycélium issu de la fabrication de la pénicilline ; Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensés)] ; Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique ; Sous-produits de la fabrication du monochlorhydrate de L-lysine avec *Brevibacterium lactofermentum*.
- divers : Amidon ; Amidon pré-gélatinisé ; Mono-, di- et triglycérides d'acides gras ; Propylène glycol ; [1,2-propanediol ; [propane-1,2-diol].

Les céréales et leurs produits dérivés représentent au minimum 30 % du poids total l'aliment complémentaire, en matière sèche.

Les additifs suivants sont exclus de l'alimentation de l' « Agneau de l'Aveyron » :

- Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, additifs pour l'ensilage, dénaturants ;
- Catégorie des additifs nutritionnels : urée et ses dérivés.

#### **5.4. Age d'abattage**

L'âge d'abattage est fixé entre 70 jours minimum et 140 jours maximum. Il s'agit de l'âge au jour de l'abattage de l'animal.

#### **5.5. Sélection des agneaux à la ferme et séjour en centre de transit**

En fonction de la croissance des agneaux, les éleveurs sélectionnent et repèrent ceux ayant atteint leur maturité optimale en vue de l'abattage.

Cette sélection s'effectue par :

- une appréciation visuelle de la conformation et du poids vif,
- des palpations au niveau de l'attache de la queue et de la cage thoracique pour estimer l'état d'engraissement,
- une palpation au niveau des reins pour estimer l'épaisseur de la noix de côtelette.

Cette sélection mettant en œuvre le savoir-faire de l'éleveur permet de constituer des lots homogènes et de qualité régulière.

En centre de transit, l'agneau dispose des mêmes conditions d'alimentation hormis le lait de sa mère : aliment complémentaire de composition conforme au présent cahier des charges, fourrage conforme au présent cahier des charges, litière végétale propre, eau à disposition en permanence. Le séjour en centre de transit est limité au maximum à 96 heures.

Le transport entre l'élevage et l'abattoir, ou entre l'élevage et le centre de transit puis entre le centre de transit et l'abattoir, ne peut excéder une durée cumulée de 8 heures.

#### **5.6. Traitement à l'abattoir et à l'atelier de découpe**

##### **5.6.1. Délai d'attente avant abattage**

L'attente en bouverie à l'abattoir est au maximum de 24 heures.

##### **5.6.2. Présélection des carcasses à la pesée**

Les carcasses doivent répondre aux caractéristiques suivantes pour être présélectionnées :

- poids carcasse : 14 à 22 kg (poids froid)
- état d'engraissement : 2 ou 3
- conformation : U, R ou O

##### **5.6.3. Sélection des carcasses après ressuage**

Après ressuage, les carcasses présélectionnées et identifiées sont entreposées non découpées dans une salle de stockage.

La sélection finale des carcasses est réalisée en chambre froide après la phase de ressuage afin de mieux apprécier la couverture de gras, sa couleur, ainsi que la couleur de viande.

Elle consiste en un tri des carcasses selon les caractéristiques suivantes :

- **Qualité de gras** : Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme à très ferme (exclusion des gras colorés et/ou mous dits « huileux »).
- **Couleur de la viande** : elle s'apprécie à froid ; elle doit être rosée claire.

#### **5.6.4. Expédition des carcasses**

Les carcasses sélectionnées ou les quartiers qui en sont issus sont ensuite expédiés :

- Soit en ateliers de découpe pour la fabrication d'UVC qui sont ensuite mises en circuit de distribution ;
- Soit en points de vente, directement ou par l'intermédiaire de grossistes.

#### **5.6.5. Découpe**

Afin d'éviter tout risque de substitution de la viande IGP par une autre viande, l'organisation de l'atelier permet de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace les opérations de découpe des produits IGP des autres produits.

#### **5.6.6. Conditionnement après découpe**

Si la viande IGP est destinée à être commercialisée en UVC, les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.

La viande peut être conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

#### **5.7. Préparation et conditionnement des abats**

Seuls sont autorisés les abats suivants, à l'exclusion des matières spécifiées à risque : foie, cœur, rognons, langue, joues, ris, cervelles, rognons blancs, panses et pieds.

Les abats IGP sont issus de carcasses conformes aux critères du présent cahier des charges au moment de leur séparation.

Les abats sont conditionnés :

- soit en gros en sachets sous vide ou en bacs étanches identifiés,
- soit en UVC en barquettes filmées ou en sachet sous vide.

#### **5.8. Surgélation**

La congélation des découpes de viande et des abats d' « Agneau de l'Aveyron » est exclue, seule la surgélation est admise.

##### **5.8.1. Délais de surgélation**

Pour les découpes de viande : le délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation est de 7 jours.

Pour les abats : la surgélation intervient le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la pesée des carcasses.

##### **5.8.2. Méthode de surgélation**

L'opération de surgélation est conduite de manière à franchir très rapidement la zone de cristallisation maximum.

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 6 heures.

Les morceaux sont ensuite conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.

### 5.8.3. Conditionnement et étiquetage des produits surgelés

Les produits nus sont surgelés puis conditionnés, d'abord dans des bacs, puis dans leurs conditionnements définitifs.

Certains produits peuvent nécessiter une mise en conditionnement avant l'opération de surgélation.

La date de durabilité minimale (DDM) est fixée à 12 mois après surgélation.

## 6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

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

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

Le lien entre l'« Agneau de l'Aveyron » et son origine géographique repose sur la qualité déterminée du produit liée aux savoir-faire développés dans l'aire géographique et sur la réputation du produit.

### 6.1. Spécificité de l'aire géographique

#### Facteurs naturels

L'aire géographique de l'IGP « Agneau de l'Aveyron » est implantée au sud du Massif central entre l'Auvergne et le Languedoc. Les hivers sont rigoureux, le gel durant souvent jusqu'en avril, et les périodes estivales sont fréquemment très sèches. La montagne couvre plus du tiers de la superficie de l'aire géographique, le reste alternant collines et plateaux avec quelques fonds de vallées. La surface agricole est en grande partie occupée par les surfaces en herbe (prairies permanentes, prairies temporaires, parcours, landes...), le reste étant principalement utilisé pour les cultures annuelles destinées à l'alimentation des troupeaux.

La production ovine allaitante est très bien adaptée à cette géographie diversifiée et souvent la seule à pouvoir valoriser des zones difficiles tant par les caractéristiques du terrain (causses, rougiers) que la topographie (montagne et piémont).

La production fourragère est utilisée pour le pâturage et la constitution de stocks destinés à l'alimentation hivernale des brebis et des agneaux en bergerie.

Les cultures céréalières qui représentent en moyenne de 10 à 15 % de la surface des exploitations sont destinées prioritairement à l'alimentation énergétique des brebis reproductrices et des agneaux.

~~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 élevées 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).~~

#### Facteurs humains

**La présence de la production ovine dans l'aire géographique est très ancienne. La production d'« Agneau de l'Aveyron » a commencé à s'organiser au milieu du XXe siècle. En effet, de complémentaire pour la plupart des exploitations au cours des années d'avant-guerre, la production d'agneaux de bergerie sous la mère devient principale à partir des années 1960 après une amélioration de la conformation des animaux grâce à l'apport génétique des béliers de races bouchères croisés avec des mères issues dans leur majorité de races rustiques, principalement Lacaune, aux qualités laitières et maternelles reconnues. L'« Agneau de l'Aveyron » est alors très demandé en région parisienne où l'on apprécie sa viande tendre de couleur claire. Dans une très large majorité, cette production est tout d'abord écoulee auprès des négociants en bestiaux, lors des foires traditionnelles. Une nouvelle étape est ensuite franchie dans les années 1980 grâce à la naissance du groupement de producteurs ovins viande de l'Aveyron (APROVIA) qui engage les éleveurs de son bassin de production dans une démarche de filière et d'identification du produit.**

~~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.~~

~~Le point fort de l'« Agneau de l'Aveyron » réside aussi dans le savoir-faire ancestral des éleveurs qui privilégient 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.~~

**Les races utilisées sont adaptées au bassin de production. Leurs excellentes qualités maternelles et les systèmes d'alimentation pratiqués dans l'aire leur assurent une production laitière abondante qui autorise un mode d'élevage traditionnel dans lequel il n'y a pas de sevrage volontaire des agneaux qui pourrait leur causer du stress. Ces derniers bénéficient ainsi d'un allaitement maximal, qui, associé aux aliments complémentaires, permet une croissance régulière.**

**Outre la méthode singulière d'élevage en bergerie, la qualité de l'« Agneau de l'Aveyron » est très directement liée à la rigueur avec laquelle les animaux sont, tout d'abord, triés par l'éleveur en bergerie (appréciation visuelle complétée par des palpations appropriées pour déterminer le moment où l'agneau a atteint sa maturité optimale), puis au soin avec lequel les carcasses sont sélectionnées, à l'abattoir (examens tactile et visuel pour apprécier la couleur de la viande et du gras, la tenue de la chair et la fermeté de la couverture grasseuse).**

## **6.2. Spécificité du produit**

**L'« Agneau de l'Aveyron » est un agneau de bergerie, jeune, non sevré volontairement, abattu entre 70 et 140 jours. Il présente une grande homogénéité en terme de conformation, d'état d'engraissement et de qualité de viande (couleur).**

**La viande crue d'« Agneau de l'Aveyron » se caractérise par sa couleur rosée claire. Le gras est d'une couleur blanche à légèrement rosée, de consistance ferme à très ferme.**

**Après cuisson, la viande d'« Agneau de l'Aveyron » reste claire. Elle est tendre, juteuse et d'une flaveur fine et légère.**

## **6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

L'aire géographique de l'IGP « Agneau de l'Aveyron » connaît des hivers rigoureux et des périodes estivales très sèches. La production d'agneaux s'est naturellement organisée en bergerie pour faire face à ces aléas climatiques. L'allaitement à l'abri tout au long de l'année apporte aux agneaux une croissance stable et régulière quel que soit le régime alimentaire des brebis qui valorisent les ressources fourragères de l'aire géographique.

La qualité organoleptique (viande de couleur claire, tendre et d'une saveur fine et légère) qui est reconnue à l' « Agneau de l'Aveyron » est pour une large part liée à l'alimentation lactée dont il bénéficie jusqu'à sevrage naturel. En effet, 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.

Cette alimentation suivie est possible grâce à l'élevage en bergerie, avec une présence essentielle de la brebis à côté de son agneau pendant toute la nuit et une bonne partie de la journée quand elle n'est pas au pâturage. Cette conduite d'élevage en bergerie est traditionnelle et typique dans l'aire géographique.

La quasi-absence du stress du sevrage est un atout supplémentaire pour l'aboutissement d'une viande de très grande qualité.

L'homogénéité du produit repose sur la méthode d'élevage en bergerie, sur l'abattage à l'âge où l'agneau atteint sa maturité optimale, déterminé grâce à la sélection des agneaux à la ferme, et sur une sélection des carcasses à l'abattoir selon la qualité du gras de couverture et la couleur de la viande.

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.

La réputation de l' « Agneau de l'Aveyron » n'a cessé de se développer grâce au travail réalisé par les opérateurs de la filière depuis les années 1980.

Il est mis à l'honneur dans de nombreuses recettes et figure sur la table de plusieurs restaurants gastronomiques. Les restaurateurs et les bouchers soulignent ses qualités organoleptiques et se réjouissent par ailleurs de la régularité de sa qualité tout au long de l'année, fruit du travail de l'ensemble des opérateurs de la filière.

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.

## **7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

~~L'Agneau de l'Aveyron est contrôlé par ARQUALIM (Association Régionale de la Qualité Agro-Alimentaire de Midi Pyrénées), BP n° 7, 31312 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.~~

**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 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

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:



Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage du produit comprend, dans le même champ visuel :

- la dénomination de l'Indication Géographique Protégée,
- le symbole « IGP ».

## 9. EXIGENCES NATIONALES

Les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation sont présentés dans les tableaux suivants :

### 9.1. Élevage

<i>Principaux points à contrôler</i>	<i>Valeurs cible</i>	<i>Méthode d'évaluation</i>
--------------------------------------	----------------------	-----------------------------

<p><b>Race ou croisement de races</b></p>	<p><b>Races de mère :</b> Lacaune Viande, Blanc du Massif Central ou première génération du croisement entre une femelle de race Lacaune Viande ou Lacaune Lait ou Blanc du Massif Central ou Causses du Lot et un mâle de race à viande parmi les races à viande autorisées pour les pères des agneaux. Berrichon du Cher, Ile de France, Mouton Charollais, Mouton Vendéen, Romane, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel</p> <p><b>Races de père :</b> Lacaune Viande, Blanc du Massif Central, Berrichon du Cher, Ile de France, Mouton Charollais, Mouton Vendéen, Romane, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.</p>	<p><b>Vérification documentaire et visuelle des races et croisements de races présents dans le troupeau.</b></p>
<p><b>Pâturage du troupeau reproducteur</b></p>	<p>Obligatoire en période de disponibilité d'herbe et hors période d'agnelage, quand les conditions climatiques le permettent.</p>	<p><b>Vérification visuelle</b></p>
<p><b>Origine de l'alimentation du troupeau reproducteur</b></p>	<p>En moyenne sur l'année, 75% minimum de la matière sèche de l'alimentation totale du troupeau reproducteur est constituée de ressources produites sur l'aire géographique</p>	<p><b>Vérification documentaire</b></p>
<p><b>Conduite des agneaux</b></p>	<p>Les agneaux sont élevés en bergerie sur la même exploitation de leur naissance jusqu'à l'abattage.</p>	<p><b>Vérification visuelle et documentaire</b></p>
<p><b>Conditions d'allaitement des agneaux</b></p>	<p>L'agneau est alimenté à volonté par tétée au pis de sa mère et vit avec elle jusqu'à l'abattage</p>	<p><b>Vérification visuelle</b></p>
<p><b>Aliments exclus dans l'alimentation des agneaux</b></p>	<p>Les aliments d'allaitement complémentaires, l'ensilage, l'enrubannage, le sorgho et le colza fourrager comme fourrages</p>	<p><b>Vérifications visuelle et documentaire</b></p>
<p><b>Sélection des agneaux à la ferme</b></p>	<p>En fonction de la croissance des agneaux, les éleveurs sélectionnent et repèrent ceux ayant atteint leur maturité optimale en vue de l'abattage. Cette sélection s'effectue par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une appréciation visuelle de la conformation et du poids vif,</li> <li>- des palpations au niveau de l'attache de la queue et de la cage thoracique pour estimer l'état d'engraissement,</li> <li>- une palpation au niveau des reins pour estimer l'épaisseur de la noix de côtelette.</li> </ul> <p>Cette sélection mettant en œuvre le savoir-faire de l'éleveur permet de constituer des lots homogènes et de qualité régulière.</p>	<p><b>Vérifications visuelle et documentaire</b></p>

## 9.2. Abattage

<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Valeurs cible</b>	<b>Méthode d'évaluation</b>
<b>Age d'abattage</b>	<b>Entre 70 et 140 jours (âge au jour de l'abattage de l'animal)</b>	<b>Vérification documentaire</b>
<b>Critères de présélection des carcasses</b>	<b>- poids carcasse : 14 à 22 kg - état d'engraissement : 2 ou 3 - conformation : U, R ou O</b>	<b>Mesure et appréciation visuelle</b>
<b>Tenue et couleur du gras</b>	<b>Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme à très ferme (exclusion des gras colorés et/ou mous dits « huileux »).</b>	<b>Evaluation visuelle et tactile</b>
<b>Couleur de la viande crue</b>	<b>La couleur est rosée claire.</b>	<b>Evaluation visuelle</b>