

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

L'Agneau de lait des Pyrénées



Demande présentée par l'A.R.E.O.V.L.A.
Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait Aquitaine
Europarc – 3 avenue Léonard de Vinci
33 608 PESSAC CEDEX
Tél. : 05 56 00 84 50 Fax. : 05 56 81 92 80
VERSION 1 – Avril 2009

Sommaire

PREAMBULE	4
1 PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR	5
2 DENOMINATION DU PRODUIT AGRICOLE	6
3 TYPE DU PRODUIT AGRICOLE	6
4 DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE	7
4.1 CARACTERISTIQUES DES CARCASSES	7
4.2 CARACTERISTIQUES DES PRODUITS COMMERCIALISES	7
5 DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE DE LA REGION DE PRODUCTION	8
5.1 AIRE IGP "AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES"	8
5.2 LISTE DES COMMUNES	9
6 ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT	11
- <i>FICHE de QUALIFICATION</i>	16
7 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION	22
7.1 ELEVAGE	22
7.1.1 <i>Origine génétique</i>	22
7.1.2 <i>Conduite d'élevage</i>	22
7.1.3 <i>Conduite et traitements sanitaires</i>	23
7.1.4 <i>Saisonnalité de la production</i>	24
7.2 DEPART DE L'EXPLOITATION ET TRANSPORT	24
7.3 ABATTAGE	25
7.4 PRESENTATION DES CARCASSES	25
7.5 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT	26
8 ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	27
8.1 SPECIFICITE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE IGP	27
8.1.1 <i>Le milieu géographique</i>	27
8.1.2 <i>Les sols des Pyrénées Atlantiques</i>	29
8.1.3 <i>Un climat océanique</i>	30
8.1.4 <i>Prédominance de l'élevage des ovins sur la zone</i>	31
8.2 SPECIFICITES DE L'AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES	32
8.2.1 <i>Des races locales et des conduites d'élevage propres à la zone</i>	32
8.2.2 <i>De l'exploitation à l'abattage : une collecte des agneaux spécifique</i>	33
8.2.3 <i>Une saisonnalité marquée</i>	34
8.2.4 <i>Age et poids des agneaux: les particularités de l'Agneau de lait des Pyrénées</i>	35
8.2.5 <i>Une présentation spécifique des carcasses</i>	36
8.2.6 <i>Une spécificité de la viande d'Agneau de lait</i>	36

8.3	LIEN CAUSAL ENTRE L' AIRE GEOGRAPHIQUE ET UNE QUALITE SPECIFIQUE DU PRODUIT, LA REPUTATION OU UNE AUTRE CARACTERISTIQUE DU PRODUIT	37
8.3.1	<i>La réputation historique</i>	37
8.3.2	<i>La réputation actuelle de l'Agneau de lait des Pyrénées</i>	43
8.3.3	<i>L'Agneau de lait des Pyrénées, un produit lié à son territoire</i>	46
9	REFERENCE CONCERNANT L'ORGANISME DE CONTROLE	48
10	ETIQUETAGE ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR	48
11	EXIGENCES EVENTUELLES A RESPECTER EN VERTU DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES	
12	ANNEXES.....	50
	ANNEXE 1 : TEMOIGNAGE 1	50
	ANNEXE 1 BIS : TEMOIGNAGE 2	50
	ANNEXE 2	52
	ANNEXE 3	53
	ANNEXE 4	54
	BIBLIOGRAPHIE.....	55

PREAMBULE

Pourquoi une IGP pour l'Agneau de Lait des Pyrénées ?

A travers les siècles, diverses cultures, dont celles des musulmans, juifs et chrétiens, ont associé aux célébrations, et tout particulièrement aux cérémonies religieuses l'agneau de lait. Il figure parmi les plats les plus savoureux et les plus festifs.

Depuis des temps anciens, les Pyrénées Atlantiques élèvent des ovins : le milieu géographique et le climat ne peuvent en effet que favoriser l'abondance des estives et donc de l'élevage au détriment des cultures.

Deux races ont toujours été privilégiées pour leur grande rusticité et pour leur aptitude laitière: les Manech et les Basco Béarnaises, races traditionnelles du Pays Basque et du Béarn.

C'est avant tout la production laitière pour la fabrication de fromages qui a fait la réputation des Pyrénées Atlantiques : est-il besoin de citer l'Ossau Iraty reconnu par une Appellation d'Origine Protégée et si délicieux accompagné de confiture de cerises noires d'Itxassou ?

La traite des brebis intervient environ 4 semaines après l'agnelage. C'est pendant cette période que les agneaux grandissent auprès de leur mère.

La fabrication du fromage a longtemps constitué une des principales sources de revenu des propriétaires de troupeaux et des bergers.

Ce n'est que vers la fin du XIX^{ème} siècle que l'agneau a commencé de constituer un débouché majeur : âgé d'une quarantaine de jours et exclusivement alimenté avec le lait de sa mère par tétée au pis, l'agneau de lait des Pyrénées possède une chair particulièrement fine qui fait la joie des gastronomes.

La filière « Agneau de lait des Pyrénées », de par sa spécificité, est relativement bien structurée tant au niveau de la profession agricole que des organisations interprofessionnelles sur la zone.

L'Agneau de lait des Pyrénées s'inscrit tout naturellement dans un processus de garantie de son origine en officialisant une démarche IGP, basée sur une qualité spécifique liée au savoir faire des éleveurs ovins de la zone Pyrénées.

1 PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

C'est en 1983 que naît l'A.R.E.O.V.L.A. (Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait d'Aquitaine). Cette association loi 1901 a pour objet le développement de l'élevage ovin aquitain. Cela se traduit par la mise en place de toute action contribuant à l'amélioration du revenu des producteurs par le développement et l'organisation de l'élevage en Aquitaine et par **la gestion des signes officiels de qualité et d'origine** au sein d'une section spécifique.

La section « Agneau de lait des Pyrénées » a été créée lors de l'Assemblée Générale Extraordinaire de l'A.R.E.O.V.L.A. du 12 Juillet 2000. Elle a pour objet d'assurer l'organisation des filières pour la mise en œuvre et la promotion d'une politique officielle de qualité. Sa structure est interprofessionnelle afin de représenter l'ensemble de la filière et de gérer, développer et promouvoir les produits sous signe officiel de qualité et d'origine. Elle est ainsi dotée d'un règlement intérieur. La section « Agneau de lait des Pyrénées » est composée de membres actifs ou membres adhérents et de membres associés. Les membres adhérents, ayant pris l'engagement de verser annuellement les cotisations fixées, sont répartis en deux collèges :

Le collège amont de la filière est composé de personnes morales représentant les organisations de producteurs (coopératives et associations d'éleveurs). Il compte 4 organismes.

Le collège aval de la filière est composé de personnes morales représentant les entreprises d'abattage, de transformation et de commercialisation française.

Les représentants des organismes professionnels d'amont sont majoritaires. La section est présidée par un mandataire nommé par le Conseil d'Administration de l'A.R.E.O.V.L.A.

2 DENOMINATION DU PRODUIT AGRICOLE

Le produit concerné est de la viande fraîche d'agneau de lait commercialisé sous l'appellation :

Agneau de lait des Pyrénées

3 TYPE DU PRODUIT AGRICOLE

Produits de l'annexe I du traité destinés à l'alimentation humaine, classe 1.1 « Viandes (et abats) frais.



4 DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Ce cahier des charges concerne la viande fraîche d'agneau telle qu'elle est définie à l'article 2 de l'arrêté du 17 mars 1992.

L'agneau de lait des Pyrénées est un produit bien particulier qui se différencie aisément des autres agneaux produits en France (agneaux de boucherie, ce sont des agneaux plus âgés et ayant reçu une alimentation à base de lait maternel et de céréales). L'agneau de lait est issu de races rustiques et locales de brebis. Du fait de son alimentation à base de lait maternel uniquement, sa chair est plus juteuse et légèrement plus grasse que celle d'un agneau de boucherie. L'alimentation lactée et le jeune âge influencent également la couleur de la viande crue qui est blanche ou à peine rosée.

Il s'agit d'un produit saisonnier, les agneaux sont abattus du 15 octobre au 15 juin.

4.1 Caractéristiques des carcasses

- ♦ Viande très jeune : **Agneau âgé de 45 jours maximum**
- ♦ Poids carcasse : **4,5 à 11 kg**
- ♦ Développement musculaire :
 - × **couleur rosé clair,**
 - × **tendreté de la chair.**

Les carcasses sont toujours présentées avec la crépine.

4.2 Caractéristiques des produits commercialisés

C'est une viande qui se caractérise par sa couleur crue très claire, sa tendreté, une texture peu filandreuse, juteuse. L'agneau de lait des Pyrénées est aussi connu pour son goût d'agneau moins prononcé que les agneaux de boucherie (qui sont abattus plus vieux). En particulier on n'y retrouve pas le goût de « laine » plus ou moins prononcé chez les agneaux de boucherie.

La viande fraîche d'Agneau de lait des Pyrénées est commercialisée de la façon suivante :

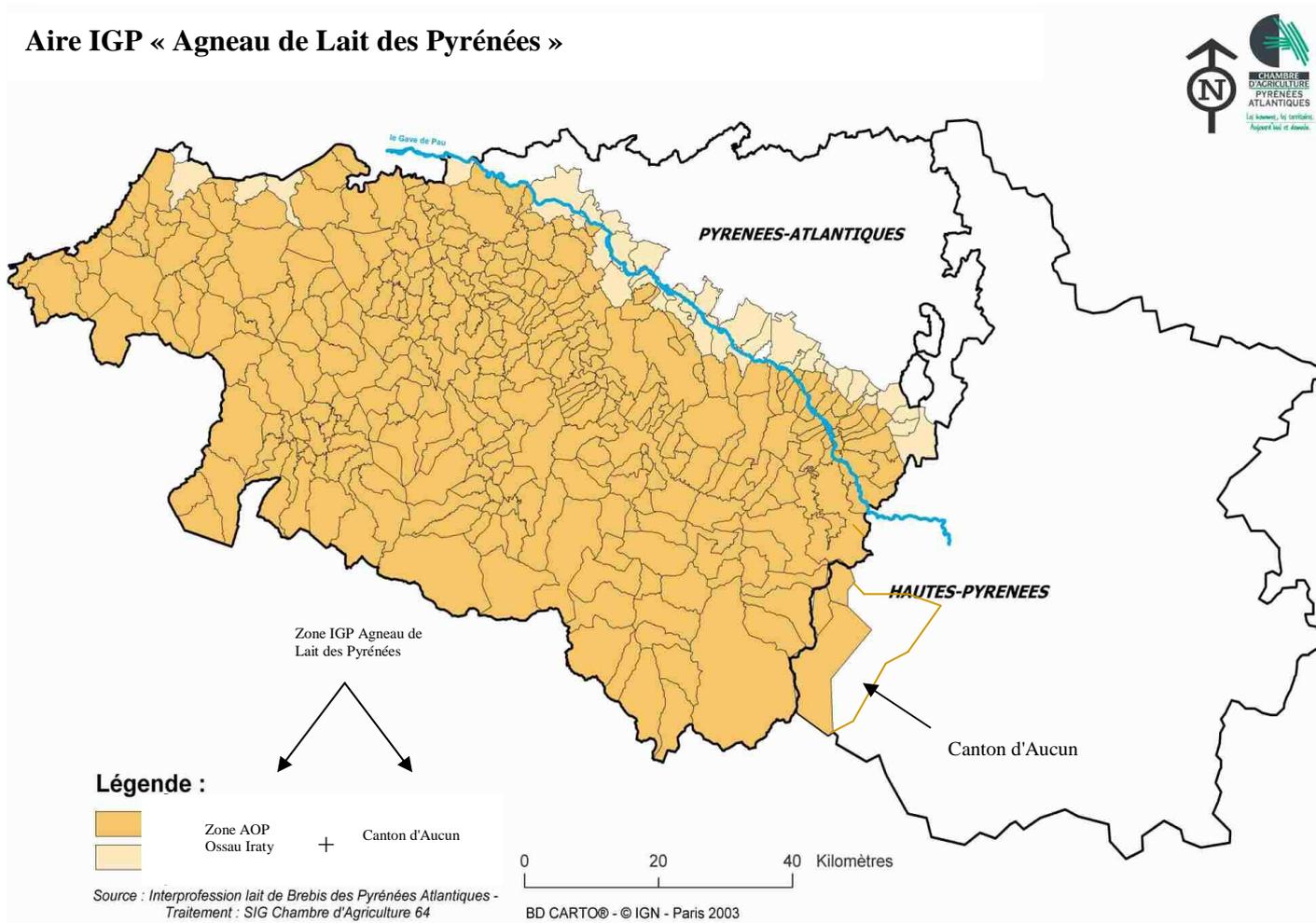
Carcasse entière	- Carcasse - Pièces découpées et ½ carcasses
Découpe	- PAD : pièces livrées au distributeur et ne nécessitant qu'une découpe complémentaire simple - UVC : barquettes contenant une viande en découpe finie, destinées au rayon libre service et prêtes à la consommation.

5 DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE DE LA REGION DE PRODUCTION

5.1 Aire IGP "Agneau de lait des Pyrénées"

Elle correspond à l'ensemble des communes du département des Pyrénées Atlantiques situées au sud du gave de Pau et à 10 communes du département des Hautes Pyrénées.

Aire IGP « Agneau de Lait des Pyrénées »



Cette zone correspond à l'implantation historique et actuelle des troupeaux de brebis.

5.2 Liste des communes

Département des Pyrénées Atlantiques :

Abidos, Abos, Abitain, Accous, Agnos, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Ahetze, Aïcirits-Camou-Suhast, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Ainhoa, Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Amendeuix-Oneix, Amorits-Succos, Ance, Andrein, Angaïs, Anglet, Angous, Anhau, Aramits, Arancou, Araujuzon, Araux, Arbérats-Sillègue, Arbonne, Arbouet-Sussaute, Arbus, Arcangues, Argagnon, Aren, Aressy, Arette, Arhansus, Armendarits, Arnéguy, Aroue-Ithorots-Olhaiby, Artiguelouve, Artigueloutan, Arrast-Larrebieu, Arraute-Charitte, Arros de Nay, Arthez d'Asson, Arudy, Asasp-Arros, Ascain, Ascarat, Assat, Asson, Aste-Béon, Athos-aspis, Aubertin, Audaux, Aussurucq, Auterriue, Autevielle-Saint Martin-Bideren, Aydius, Ayherre, Baliros, Banca, Barcus, Bardos, Barraute-Camu, Barzun, Bassussarry, Bastanès, Baudreix, Bayonne, Bedous, Béguios, Béhasque-Lapiste, Béhorléguy, Bellocq, Bénéjacq, Béost, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Berrogain-Laruns, Bescat, Besingrand, Beuste, Beyrie sur Joyeuse, Biarritz, Bidache, Bidarray, Bidart, Bidos, Bielle, Bilhères, Biriadou, Biron, Bizanos, Boeil-Bezing, Bonloc, Borce, Bordères, Bordes, Bosdarros, Briscous, Bruges-Capbis-Mifaget, Bugnein, Bunus, Burgaronne, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Buziet, Buzy, Cambo les Bains, Came, Camou-Cihigue, Cardesse, Caresse-Cassaber, Caro, Castagnède, Castetner, Castet, Castetbon, Castétis, Castetnau-Camblong, Cette-Eygun, Charre, Charitte de Bas, Chéraute, Ciboure, Coarraze, Cuqueron, Denguin, Dognen, Domezain-Berraute, Eaux-Bonnes, Escos, Escot, Escou, Escout, Espelette, Espès-Undurein, Espoey, Espiute, Esquiule, Estérençuby, Estialescq, , Estos, Etcharry, Etchebar, Etsaut, Eysus, Féas, Gabat, Gamarthe, Gan, Garindein, Garris, Gelos, Gère-Belesten, Géronce, Gestas, Geüs d'Oloron, Goès, Gomer, Gotein-Libarrenx, Guéthary, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurmençon, Gurs, Halsou, Hasparren, Haut-de-Bosdarros, Haux, Hélette, Hendaye, Herrère, Hosta, Hours, Ibarolle, Idaux-Mendy, Idron-Ousse-Sendets, Igon, Iholdy, Ilharre, Irissary, Irouléguy, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Izeste, Jasses, Jatxou, Jaxu, Jurançon, Juxue, Laà-Mondrans, laàs, Labastide-Clairence, Labastide-Cézeracq, Labastide-Villefranche, Labatmale, Labets-biscay, Lacarre, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lacommande, Lacq, Lagos, Laguingue-Restoue, Lahonce, Lahontan, Lahourcade, Lanne-en-Barétous, Lanneplaa, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Laroin, Larrau, Larressore, Larribar-Sorhapuru, Laruns, Lasse, Lasseube, Lasseubetat, Lay-lamidou, Lecumberry, Ledeuix, Lée, Lée-Athas, Léren, Lescar, Lescun, Lestelle-Bétharam, L'Hôpital d'Orion, l'Hôpital-Saint-Blaise, Lichans-Sunhar, Lichos, Licq-Athérey, Livron, Lohitzun-Oyhercq, Lons, Louhossoa, Lourdios-Ichère-Louvie-Juzon, Louvie-Soubiron, Lucgarier, Lucq de Béarn, Lurbe-Saint-Christau, Luxe-Sumberraute, Lys, Macaye, Maslacq, Masparrate, Mauléon-Licharre, Mazères-Lezons, Méharin, Meillon, Mendionde, Menditte, Mendive, Méritein, Mirepeix, Moncayolle-Larroy-Mendibieu, Monein, Mont, Montaut, Montfort, Montory, Mouguerre, Moumour, Mourenx, Musculdy, Nabas, Narcastet, Narp, Navarrenx, Nay-Bourdettes, Noguères, Nousty, Ogenne-Camptort, Ogeu-les-Bains, Oloron Sainte Marie, Ordiarp, Orègue, Orin, Orion, Oraàs, Orriule, Orsanco, Orthez, Ossas-Parbayse, Osserain-Rivareyte, Ossès, Ostabat-Asme, Os-Marsillon, Pagolle, Pardies, Pardies-Piétat, Poey d'Oloron, Pau, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Précilhon, Pontacq, Rébénacq, Rivehaute, Rontignon, Roquiague, Saint Abit, Saint Colome, Saint Dos, Sainte Engrâce, Saint Esteben, Saint Etienne de Baïgorry, Saint Faust, Saint Gladie-Arrive-Munein, Saint Goin, Saint Jean de Luz, Saint Jean le Vieux, Saint Jean Pied de Port, Saint Just-Ibarre, Saint Martin d'Arberoue, Saint Martin d'Arrossa, Saint Michel, Saint Palais, Saint Pée de Léren, Saint Pée sur Nivelle, Saint Pierre d'Irube, Saint Vincent, Salies de Béarn, Salles-Mongiscard, Sames, Sare, Sarpourenx, Sarrance, Saucède, Sauguis-Saint-Etienne, Sauvelade, Sauveterre de Béarn, Sévignacq-Meyracq, Siros, Soumoulou, Souraïde, Suhescun, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain,

Tardets-Sorholus, Tarsacq, Trois-ville, Uhart-Cize, Uhart-Mixe, Urcuit, Urdos, Urepel, Urrugne, Urt, Ustaritz, Uzos, Verdets, Viellenave de Navarrenx, Vielleségure, Villefranque, Viodos-Abense-de-Bas.

Département des Hautes Pyrénées

Arbeost, Arcizans-dessus, Arras-En-Lavedan, Arrens-Marsous, Aucun, Bun, Estaing, Ferrières, Gaillagos, Sireix

6 ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT

Tous les moyens nécessaires sont mis en œuvre par les différents opérateurs (éleveurs, groupements de producteurs, abatteurs, grossistes et bouchers) afin d'assurer une traçabilité et **garantir, pour chaque pièce de viande commercialisée, son origine géographique.**

Ces dispositions sont résumées dans le tableau suivant.

Tous les opérateurs décrits ci-dessus et intervenant dans l'obtention du produit depuis l'élevage jusqu'à l'étal du boucher, sont **signataires d'une convention** dans laquelle ils s'engagent à respecter les dispositions relatives aux conditions de production et à la traçabilité du produit dans son aire de production.

Origine - Identification - Traçabilité

Elevage

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
Situation géographique	Avant de commencer la production de viande pour l'IGP, la situation géographique de l'éleveur est vérifiée lors de son habilitation et avant signature de la convention d'engagement.	Convention d'engagement Habilitation
Identification du troupeau reproducteur	Toutes les brebis sont identifiées par les boucles EDE .	Boucle EDE
Identification des agneaux	Chaque agneau est identifié dans les 3 jours qui suivent sa naissance avec une boucle pré-numérotée transmise par l'EDE (Etablissement Départemental de l'Elevage). Ce n° est enregistré sur le carnet d'agnelage fourni par le groupement de producteurs. Le carnet comporte les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • nom du groupement • nom de l'éleveur et n° d'adhérent • n° d'identification des agneaux • n° des mères • date de naissance des agneaux • Observations diverses. Pour chaque agneau, on a la correspondance entre le numéro de l'agneau et celui de sa mère.	Boucle pré numérotée Carnet d'agnelage
Identification des agneaux triés par l'éleveur	L'éleveur procède au tri des agneaux pour l'IGP à l'aide du carnet d'agnelage afin de vérifier l'âge ; il émet un bon de livraison éleveur sur lequel il indique : <ul style="list-style-type: none"> ◆ son nom et son n° EDE. ◆ la date ◆ le nombre total d'agneaux livrés ◆ les n° d'identification des agneaux pour l'IGP ◆ l'âge de l'agneau pour l'IGP le plus âgé et celui du plus jeune ◆ les n° d'identification des agneaux non conformes à l'IGP 	Bon de livraison éleveur

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
	Sur le bon de livraison, les agneaux pour l'IGP sont inscrits dans un cadre différent de celui où on retrouve les agneaux non conformes à l'IGP	

Collecte

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
Traçabilité élevage / centre de collecte	<p>Quand les agneaux arrivent au point de collecte, un agent habilité procède au tri des agneaux potentiellement IGP et émet un bordereau de réception (classement en vif) pour chaque éleveur.</p> <p>Le bordereau de réception indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la date et l'heure de réception, • le n° EDE et le nom de l'éleveur, • nombre d'agneaux pour l'IGP et poids total • nombre d'agneaux non conforme à l'IGP et poids total, • signature de l'éleveur et de l'agent. <p>Le bon de livraison éleveur est agrafé au bordereau de réception. Un numéro de lot d'abattage est attribué au lot d'agneaux pour l'IGP. Ce numéro correspond au quantième du jour. C'est le même n° de lot d'abattage qui est attribué à tous les lots d'agneaux pour l'IGP qui sont réceptionnés ce jour là.</p> <p>A ce stade on passe à une traçabilité par lot. Le numéro de lot d'abattage associé au nom de l'éleveur (ou à son n°EDE) permettra de remonter aux numéros des agneaux composant le lot.</p> <p>Si les agneaux transitent entre le point de collecte et l'abattoir par un centre d'allotement, un bon de livraison est émis. Ce bon reprend le nom de l'éleveur et le n° du lot d'abattage. Le bordereau de réception est agrafé au bon de livraison.</p>	<p>Bordereau de réception</p> <p>Bon de livraison</p>

Abattage

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
Identification des carcasses	<p>A l'abattoir, tous les lots d'agneaux pour l'IGP sont abattus à la suite. Les lots d'agneaux non IGP sont abattus à un moment bien différencié afin d'éviter le mélange avec des lots pour l'IGP.</p> <p>Les agneaux pour l'IGP sont abattus par lot issu d'un même élevage. Un numéro de tuerie est attribué à chaque carcasse. Il se compose du n° du lot d'abattage et du n° d'ordre de passage de l'agneau sur la chaîne d'abattage. Sur le ticket de pesée, on retrouve la correspondance entre le n° de tuerie de l'animal et le n° EDE de l'éleveur.</p>	Ticket de pesée

	<p>A la fin de la pesée, un ticket de pesée est édité ; il comporte</p> <ul style="list-style-type: none"> • le nom de l'abattoir • la date et l'heure de l'abattage • le code ou le nom de l'abatteur • le n° de lot d'abattage • pour chaque agneau, le n° de tuerie, le n° EDE de l'élevage, le poids brut et le poids net fiscal • la mention IGP. <p>Avec le n° de lot d'abattage et le n° EDE de l'élevage, on peut remonter au bordereau de réception et donc aux numéros des agneaux qui composent le lot.</p> <p>Le n° de tuerie de chaque agneau est apposé sur la carcasse à l'encre alimentaire.</p>	
	<p>Avant l'entrée en salle de ressuage, une marque de présélection est apposé sur le flanc gauche de la carcasse à l'encre rouge alimentaire.</p> <p>C'est après le ressuage que la carcasse est définitivement orientée pour l'IGP. La procédure d'identification de la carcasse et de la viande est à partir de ce moment différente suivant que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la carcasse est vendue entière - la carcasse est vendue en découpe ½ gros - la carcasse est vendue en UVCI (Unité de Vente Consommateur Industrielle) 	<p>Marque de présélection</p>

Conditionnement

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
<p>CARCASSE ENTIERE</p> <p>Orientation définitive pour l'IGP</p>	<p>Le technicien habilité en abattoir sélectionne définitivement la carcasse pour l'IGP. Il applique à l'encre alimentaire une marque contenant le sigle ALP sur la carcasse.</p> <p>Il appose également sur la carcasse un CGO (Certificat de Garantie Numéroté). Ce document comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le n° du CGO - le n° du lot d'abattage - la date d'abattage - le délai limite de consommation - le lieu d'abattage et de conditionnement <p>Une comptabilité matière/étiquette est tenue par le technicien. Cette comptabilité met en relation le n° du CGO avec le lot d'abattage.</p>	<p>Marque à l'encre rouge alimentaire ALP</p> <p>Certificat de garantie numéroté</p> <p>Comptabilité matière</p>
<p>DECOUPE ½ gros</p> <p>Orientation définitive pour</p>	<p>Le technicien habilité en abattoir sélectionne définitivement la carcasse pour l'IGP. Il applique à l'encre alimentaire une marque contenant le sigle ALP sur chaque morceau qui sera découpé.</p> <p>Dans le cas où l'atelier de découpe n'est pas attenant à l'abattoir, l'atelier de découpe doit disposer d'un certificat de cession qui précise le nombre de carcasses cédées, le</p>	<p>Marque à l'encre rouge alimentaire ALP</p> <p>Certificat de cession</p>

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
l'IGP	<p>numéro de lot d'abattage et le poids total.</p> <p>Il appose également sur chaque morceau de découpe une étiquette pré-numérotée</p> <p>Cette étiquette comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le n° de l'étiquette - le lieu d'abattage et de conditionnement <p>Il appose ensuite l'étiquette poids qui comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le n° de découpe - le poids du morceau - la date d'emballage - le délai limite de consommation <p>Le n° de découpe correspond au quantième du jour de découpe.</p> <p>Une comptabilité matière/étiquette est tenue par le technicien. Cette comptabilité met en relation le n° de l'étiquette pré-numérotée, le n° du lot d'abattage et le n° du lot de découpe.</p> <p>Un n° de lot de découpe peut renvoyer à plusieurs n° de lot d'abattage.</p>	<p>Etiquette pré-numérotée</p> <p>Etiquette poids</p> <p>Comptabilité matière</p>
<p>UVCI</p> <p>Orientation définitive pour l'IGP</p>	<p>Le technicien habilité en abattoir sélectionne définitivement la carcasse pour l'IGP. Il applique à l'encre alimentaire une marque contenant le sigle ALP sur la carcasse sur chaque morceau de découpe.</p> <p>Dans le cas où l'atelier de découpe n'est pas attaché à l'abattoir, l'atelier de découpe doit disposer d'un certificat de cession qui précise le nombre de carcasses cédées, le numéro de lot d'abattage et le poids total.</p> <p>Il appose après la découpe sur chaque barquette une étiquette pré-numérotée</p> <p>Cette étiquette comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le n° de l'étiquette - le lieu d'abattage et de conditionnement <p>Il appose ensuite l'étiquette poids/ prix qui comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la dénomination du morceau - le n° de découpe - le poids du morceau - la date d'emballage - le délai limite de consommation - le prix au kg - le prix du morceau <p>Le n° de découpe correspond au quantième du jour de découpe.</p> <p>Une comptabilité matière/étiquette est tenue par le technicien. Cette comptabilité met en relation le n° de l'étiquette pré-numérotée, le n° du lot d'abattage et le n° du lot de découpe.</p> <p>Un n° de lot de découpe peut renvoyer à plusieurs n° de lot d'abattage. Un n° de lot d'abattage n'est associé qu'à un seul n° de découpe.</p>	<p>Marque à l'encre rouge alimentaire ALP</p> <p>Certificat de cession</p> <p>Etiquette pré-numérotée</p> <p>Etiquette poids/ prix</p> <p>Comptabilité matière</p>

Expédition

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
Identification des viandes	<p>Sur chaque type de viande conditionnée (carcasse entière, découpe ½ gros, UVCI) est fixé soit son CGO (carcasse entière), soit son étiquette pré-numérotée + son étiquette poids (ou poids/prix pour les UVCI).</p> <p>Sur chaque facture, on retrouve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit le n° du lot d'abattage pour les carcasses entières - soit le n° du lot de découpe pour la découpe ½ gros et les UVCI <p>Le client conserve les factures où figurent soit le n° du lot d'abattage, soit le n° du lot de découpe. Grâce à la comptabilité matière tenue par l'abatteur, on peut remonter au n° de lot d'abattage et donc aux lots d'agneaux ayant composés ce lot d'abattage.</p>	<p>CGO ou étiquette</p> <p>Facture</p>

Vente au consommateur

Points de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents d'enregistrement
Vente à la coupe	<p>Au rayon coupe, la viande IGP est identifiée par des piques prix « Agneau de lait des Pyrénées ». Le CGO ou l'étiquette pré-numérotée peuvent être portés à la connaissance du consommateur</p>	<p>Pique prix</p> <p>CGO ou étiquette pré-numérotée</p>
Vente en UVCM	<p>Le magasin peut recevoir une carcasse entière ou de la découpe ½ gros et la découper pour vendre des UVCM (Unité de Vente Consommateur Magasin).</p> <p>Dans ce cas, chaque barquette est identifiée par une étiquette pré-numérotée et une étiquette poids/ prix propre au magasin précisant un n° de lot interne.</p> <p>Le magasin tient un registre de découpe reprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la dénomination du produit - le n° de lot interne - le n° du lot d'abattage ou de découpe <p>A un n° de lot interne peut correspondre plusieurs n° de lot d'abattage ou de découpe. A un n° de lot d'abattage ou de découpe ne peut correspondre qu'un seul n° de lot interne.</p>	<p>Etiquette pré-numérotée</p> <p>Etiquette poids/prix magasin</p> <p>Registre de découpe magasin</p>

Le schéma suivant illustre la traçabilité de la filière à l'aide d'exemples de documents utilisés.

OPERATEUR	ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE				OBSERVATIONS																																													
Eleveur	Lieu de production Exploitation d'élevage identifiée et qualifiée	<p style="text-align: center;">- FICHE de QUALIFICATION</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"><i>Nom de l'éleveur</i></td> <td>MARTIN Michel</td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Adresse</i></td> <td>64000 Bayonne</td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Contrôleur</i></td> <td></td> <td colspan="2"><i>Date :</i>/...../.....</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Bénéficiaire du certificat</i></td> <td></td> <td colspan="2"><i>N°EDE</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Responsable rencontré</i></td> <td></td> <td colspan="2"></td> <td>64123456</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">CONDITIONS GENERALES</th> <th style="text-align: center;">Observations</th> <th style="text-align: center;">NC</th> <th style="text-align: center;">CF</th> <th style="text-align: center;">NCF</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Connaissance règlement technique</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: #d4edda;"></td> </tr> <tr> <td><i>Convention</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: #d4edda;"></td> </tr> <tr> <td><i>Règlement de production</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="background-color: #d4edda;"></td> </tr> </tbody> </table>				<i>Nom de l'éleveur</i>	MARTIN Michel				<i>Adresse</i>	64000 Bayonne				<i>Contrôleur</i>		<i>Date :</i>/...../.....			<i>Bénéficiaire du certificat</i>		<i>N°EDE</i>			<i>Responsable rencontré</i>				64123456	CONDITIONS GENERALES	Observations	NC	CF	NCF	<i>Connaissance règlement technique</i>					<i>Convention</i>					<i>Règlement de production</i>					Lors de la qualification de l'élevage, on vérifie que l'exploitation est bien située dans la zone IGP.
<i>Nom de l'éleveur</i>	MARTIN Michel																																																		
<i>Adresse</i>	64000 Bayonne																																																		
<i>Contrôleur</i>		<i>Date :</i>/...../.....																																																	
<i>Bénéficiaire du certificat</i>		<i>N°EDE</i>																																																	
<i>Responsable rencontré</i>				64123456																																															
CONDITIONS GENERALES	Observations	NC	CF	NCF																																															
<i>Connaissance règlement technique</i>																																																			
<i>Convention</i>																																																			
<i>Règlement de production</i>																																																			

Eleveur	Identification du troupeau et des agneaux	<table border="1"> <tr> <td colspan="4">Nom: MARTIN Michel</td> <td colspan="4">N° EDE:64123456</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Adresse: 64000 Bayonne</td> <td colspan="4">Organisation de Producteurs</td> </tr> <tr> <th>N° agneau</th> <th>Date de naissance</th> <th>N° mère</th> <th>N° père</th> <th>Sexe F</th> <th>Sexe M</th> <th>Tatouage agnelle</th> <th>Observations</th> </tr> <tr> <td>101</td> <td>01/11/04</td> <td>670</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>102</td> <td>01/11/04</td> <td>670</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td>Lait artificiel</td> </tr> </table>	Nom: MARTIN Michel				N° EDE:64123456				Adresse: 64000 Bayonne				Organisation de Producteurs				N° agneau	Date de naissance	N° mère	N° père	Sexe F	Sexe M	Tatouage agnelle	Observations	101	01/11/04	670		X				102	01/11/04	670			X		Lait artificiel	<p>Sur le carnet d'agnelage, on retrouve la correspondance entre le n° de l'agneau et celui de la mère.</p> <p>La colonne Observations permet à l'éleveur d'identifier les agneaux qui ne pourront pas rentrer dans l'IGP (allaitement artificiel par exemple)</p>																																																
Nom: MARTIN Michel				N° EDE:64123456																																																																																							
Adresse: 64000 Bayonne				Organisation de Producteurs																																																																																							
N° agneau	Date de naissance	N° mère	N° père	Sexe F	Sexe M	Tatouage agnelle	Observations																																																																																				
101	01/11/04	670		X																																																																																							
102	01/11/04	670			X		Lait artificiel																																																																																				
Eleveur	Départ des agneaux de l'exploitation	<table border="1"> <tr> <td colspan="6">DATE LIVRAISON : 22/11/2004</td> <td colspan="2">N° Élevage :64123456</td> </tr> <tr> <td colspan="8">Heure d'enlèvement : 7 heures 30</td> </tr> <tr> <td colspan="8">NOM...MARTIN..... Nb d'agneaux livrés...10...</td> </tr> <tr> <td colspan="8">Village.....BAYONNE... dont IGP.....8.....</td> </tr> <tr> <th colspan="8">AGNEAUX DE LAIT pour IGP</th> </tr> <tr> <td colspan="6">Date de naissance du + âgé</td> <td colspan="2">15/10/2004</td> </tr> <tr> <td colspan="6">Date de naissance du + jeune</td> <td colspan="2">01/11/2004</td> </tr> <tr> <td>94</td> <td>95</td> <td>96</td> <td>97</td> <td>98</td> <td>99</td> <td>100</td> <td></td> </tr> <tr> <td>101</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="8">AGNEAUX DE LAIT NON IGP</td> </tr> <tr> <td>102</td> <td>103</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	DATE LIVRAISON : 22/11/2004						N° Élevage :64123456		Heure d'enlèvement : 7 heures 30								NOM...MARTIN..... Nb d'agneaux livrés...10...								Village.....BAYONNE... dont IGP.....8.....								AGNEAUX DE LAIT pour IGP								Date de naissance du + âgé						15/10/2004		Date de naissance du + jeune						01/11/2004		94	95	96	97	98	99	100		101								AGNEAUX DE LAIT NON IGP								102	103							<p>Le bon de livraison éleveur est rempli par l'éleveur et reprend tous les éléments permettant d'identifier l'exploitation</p> <p>Il permet de séparer les agneaux pour l'IGP de ceux qui ne le sont pas. La correspondance avec le carnet d'agnelage permet de savoir pourquoi certains agneaux sont écartés.</p>
DATE LIVRAISON : 22/11/2004						N° Élevage :64123456																																																																																					
Heure d'enlèvement : 7 heures 30																																																																																											
NOM...MARTIN..... Nb d'agneaux livrés...10...																																																																																											
Village.....BAYONNE... dont IGP.....8.....																																																																																											
AGNEAUX DE LAIT pour IGP																																																																																											
Date de naissance du + âgé						15/10/2004																																																																																					
Date de naissance du + jeune						01/11/2004																																																																																					
94	95	96	97	98	99	100																																																																																					
101																																																																																											
AGNEAUX DE LAIT NON IGP																																																																																											
102	103																																																																																										

Organisation de producteurs

Réception des agneaux au point de collecte

Bordereau de réception

Nom de l'organisation de producteurs

N° Adhérent

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Date: ...22/11/2004.....Heure: ...8h 30.....

NOM: ...MARTIN...Michel.....

ADRESSE: ...64000 Bayonne.....

N° Éleveur

6	4	1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---	---	---

AGNEAU NON IGP	Catégorie	Nombre	Poids	Classement	N° lot abattage
102, 103		2	25		
AGNEAU pour IGP					
94 à 101		8	100		131

Signature Éleveur: _____ Signature Technicien mandaté: _____

Lorsque l'éleveur arrive au point de collecte, le technicien de l'organisation de producteurs remplit un bordereau de réception auquel il agrafe le bon de livraison éleveur.

Ce bon contient toujours l'identification de l'éleveur et les n° des agneaux.

Les agneaux pour l'IGP reçoivent le n° de lot d'abattage auquel ils appartiendront.

A ce stade, on passe à une traçabilité par lot.

Désormais, on remontera aux 8 agneaux pour l'IGP du lot d'abattage 131 de chez Mr Martin.

Organisation de producteurs	Transit par un centre d'allotement	<div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;"> Bon de livraison </div> <p style="text-align: center;">Date: 22/11/2004... Heure: ...10h.... No nr...MARTIN..... Adresse:...64000 Bayonne..... N° adhérent:...12345.....</p> <p style="text-align: center;">Nom de l'organisation de producteurs</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">Agneau pour IGP</th> </tr> <tr> <th style="width: 25%;">N° Identification</th> <th style="width: 25%;">Catég.</th> <th style="width: 25%;">Nbre</th> <th style="width: 25%;">Poids</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>94 à 101</td> <td></td> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">Agneau non IGP et brebis</th> </tr> <tr> <th style="width: 25%;">N° Identification</th> <th style="width: 25%;">Catég.</th> <th style="width: 25%;">Nbre</th> <th style="width: 25%;">Poids</th> </tr> <tr> <td>102, 103</td> <td></td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">25</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Agneau pour IGP				N° Identification	Catég.	Nbre	Poids	94 à 101		8	100									Agneau non IGP et brebis				N° Identification	Catég.	Nbre	Poids	102, 103		2	25					Ce document n'est utilisé que lorsque les agneaux transitent par un centre d'allotement. Les 2 bordereaux précédents sont agrafés au bon de livraison.
Agneau pour IGP																																							
N° Identification	Catég.	Nbre	Poids																																				
94 à 101		8	100																																				
Agneau non IGP et brebis																																							
N° Identification	Catég.	Nbre	Poids																																				
102, 103		2	25																																				
Abattoir	Pesée des agneaux	<p style="text-align: center;">Date: 22/11/04 Abatteur:.....N° lot abattage: 131.....</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="width: 8%;">Heure</th> <th style="width: 10%;">N° tuerie</th> <th style="width: 8%;">Cat. Race</th> <th style="width: 10%;">N° national</th> <th style="width: 8%;">Sexe</th> <th style="width: 8%;">Poids brut</th> <th style="width: 8%;">Poids chaud</th> <th style="width: 8%;">Poids froid</th> <th style="width: 8%;">SOQ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11H31</td> <td style="border: 2px solid black; border-radius: 50%; text-align: center;">131-009</td> <td></td> <td style="border: 2px solid black; border-radius: 50%; text-align: center;">64123456</td> <td style="text-align: center;">F</td> <td style="text-align: center;">9,8 kg</td> <td style="text-align: center;">8,1 kg</td> <td style="text-align: center;">7,9 kg</td> <td style="text-align: center;">IGP</td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Heure	N° tuerie	Cat. Race	N° national	Sexe	Poids brut	Poids chaud	Poids froid	SOQ	11H31	131-009		64123456	F	9,8 kg	8,1 kg	7,9 kg	IGP										Tous les agneaux du lot 131 sont abattus à la suite. Au moment de la pesée, l'abattoir édite un ticket de pesée. Un numéro de pesée est attribué à chaque carcasse. Ce numéro est inscrit à l'encre sur la carcasse. Il se compose du n° de lot d'abattage et de l'ordre de passage de l'agneau sur la chaîne d'abattage. On retrouve toujours l'identification de l'élevage pour chaque agneau.									
Heure	N° tuerie	Cat. Race	N° national	Sexe	Poids brut	Poids chaud	Poids froid	SOQ																															
11H31	131-009		64123456	F	9,8 kg	8,1 kg	7,9 kg	IGP																															

Abattoir	Sélection définitive des agneaux	Comptabilité matière/étiquette							Les carcasses sont définitivement sélectionnées pour l'IGP quand elles reçoivent un certificat ou que leurs morceaux de découpe reçoivent une étiquette pré-numérotée. On passe à une traçabilité par lot d'abattage total, dans notre exemple le lot d'abattage 131 se compose de toutes les carcasses ayant reçu ce n° de lot (plusieurs éleveurs), soit 97 carcasses.
		Nom de l'abatteur	N° semaine: ...20.....						
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	TOTAL		
		131	132		134	135			
		Nb de carcasses IGP	97	121	99	88	405		
		Carcasses IGP						Dernier n°	TOTAL
		N° 1er certificat	22414	22414	22434	22461	22491		
		Carcasses entières	0	20	27	0	31		78
		Demi carcasses							
		Dernier certificat journée	22414	22433	22460	22461	22491		
		Découpe morceaux IGP						Dernière étiquette	TOTAL
		N° 1ere étiquette	122486	122640	122861	122966	123024	123184	
		Culottes	45	43	10	31	38		167
		Carrés	72	43	60	1	67		243
		Épaules	30	150	50	32	60		322
		Gigots	22	60	10	10	26		128
		Dernière étiquette journée	122639	122860	122965	123023	123184		231

		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>N° lot découpe→</th> <th>131</th> <th>132</th> <th>133</th> <th>134</th> <th>135</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Morceaux</td> <td>N° lot d'abattage↓</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carcasse</td> <td>128</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>129</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>130</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>131</td> <td></td> <td>20</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Culottes</td> <td>128</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>129</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>130</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>131</td> <td></td> <td>20</td> <td>10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gigots</td> <td>128</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>129</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>130</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>131</td> <td></td> <td></td> <td>10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carres</td> <td>128</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>129</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>130</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>131</td> <td></td> <td>43</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Epaules</td> <td>128</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>129</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>130</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>131</td> <td></td> <td>60</td> <td>50</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		N° lot découpe→	131	132	133	134	135	Morceaux	N° lot d'abattage↓						Carcasse	128							129							130							131		20				Culottes	128							129							130							131		20	10			Gigots	128							129							130							131			10			Carres	128							129							130							131		43				Epaules	128							129							130							131		60	50			<p>On retrouve la correspondance entre le n° de lot de découpe et le n° de lot d'abattage</p> <p>Dans notre exemple, on retrouve le type de découpe des 97 carcasses IGP du lot 131 (les infos sur les autres lots mentionnés sont absentes pour une meilleure lisibilité).</p>
	N° lot découpe→	131	132	133	134	135																																																																																																																																																							
Morceaux	N° lot d'abattage↓																																																																																																																																																												
Carcasse	128																																																																																																																																																												
	129																																																																																																																																																												
	130																																																																																																																																																												
	131		20																																																																																																																																																										
Culottes	128																																																																																																																																																												
	129																																																																																																																																																												
	130																																																																																																																																																												
	131		20	10																																																																																																																																																									
Gigots	128																																																																																																																																																												
	129																																																																																																																																																												
	130																																																																																																																																																												
	131			10																																																																																																																																																									
Carres	128																																																																																																																																																												
	129																																																																																																																																																												
	130																																																																																																																																																												
	131		43																																																																																																																																																										
Epaules	128																																																																																																																																																												
	129																																																																																																																																																												
	130																																																																																																																																																												
	131		60	50																																																																																																																																																									
Point de vente	Identification de la viande	<table border="1"> <tr> <td align="center">Agneau de lait des Pyrénées</td> </tr> <tr> <td>N° certificat: 24414</td> </tr> <tr> <td>Date d'abattage: 22/11/2004</td> </tr> <tr> <td>N° du lot d'abattage: 131</td> </tr> <tr> <td>Délai limite de consommation: 14 jours après l'abattage</td> </tr> <tr> <td align="center">Abatteur, logos</td> </tr> </table>	Agneau de lait des Pyrénées	N° certificat: 24414	Date d'abattage: 22/11/2004	N° du lot d'abattage: 131	Délai limite de consommation: 14 jours après l'abattage	Abatteur, logos	<p>Le certificat de Garantie d'Origine (CGO) est apposé sur les carcasses entières.</p> <p>Grâce à la date d'abattage et au n° du lot, on remonte au lot d'abattage, puis aux élevages d'où proviennent les agneaux et enfin au lot d'agneaux concernés.</p>																																																																																																																																																				
Agneau de lait des Pyrénées																																																																																																																																																													
N° certificat: 24414																																																																																																																																																													
Date d'abattage: 22/11/2004																																																																																																																																																													
N° du lot d'abattage: 131																																																																																																																																																													
Délai limite de consommation: 14 jours après l'abattage																																																																																																																																																													
Abatteur, logos																																																																																																																																																													

7 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

7.1 Elevage

7.1.1 Origine génétique

Les mères sont obligatoirement de races rustiques laitières : Manech tête rousse, Manech tête noire ou Basco-béarnaise.

Pour les pères sont retenus :

-Les reproducteurs de races rustiques précitées.

-L'utilisation de mâles « races à viande » (Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Texel) est acceptée.

7.1.2 Conduite d'élevage

7.1.2.1 Alimentation des mères

La pâture constitue la base de l'alimentation des brebis laitières pendant les périodes de printemps, d'été et d'automne.

Les brebis sont alimentées au moins **8 mois par an au pâturage**.

En hiver, l'utilisation de la pâture est fonction des conditions climatiques mais les prairies restent la ressource fourragère prédominante. La complémentation hivernale de la ration se fait à base de **fourrages conservés, de céréales en grains** (maïs, orge, triticales, avoine,...), de paille et **d'aliments composés**.

Les aliments composés sont distribués en complément des fourrages de la ration de base selon les besoins des brebis et sont composés de :

- Grains de céréales, leurs produits et sous-produits
- Graines de légumineuses, leurs produits et sous produits
- Graines oléagineuses, leurs produits et sous produits dont tourteaux (arachide, colza, soja, tournesol, lin)
- Tubercules, racines, leurs produits et sous produits
- Aliments déshydratés sous forme de bouchons (fourrages type luzerne)
- Autres graines, fruits, leurs produits et sous produits
- Minéraux
- Additifs autorisés par la réglementation en vigueur
- Produits azotés autorisés par la réglementation en vigueur. L'utilisation d'urée est interdite.

Sur l'exploitation et réalisé par le producteur, est autorisé :

- Le mélange d'aliments, réalisé le jour de sa distribution, entre aliments de la ration de base et des aliments de la liste ci-dessus.
- Le mélange entre aliments de la liste ci-dessus.

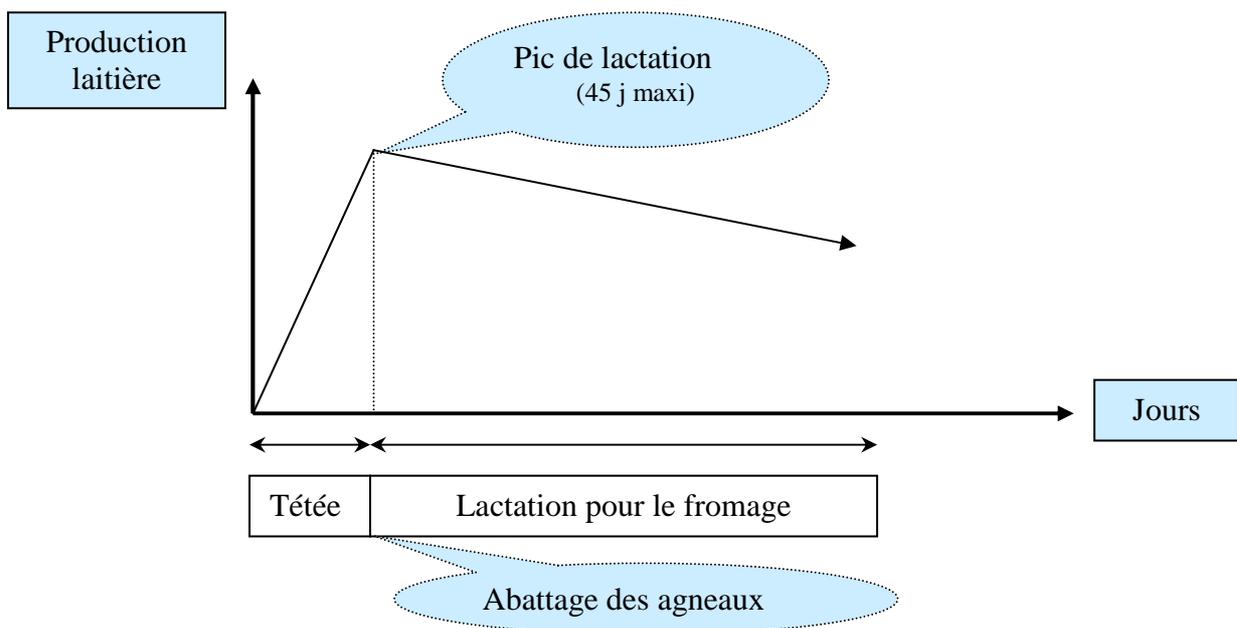
L'approvisionnement extérieur en aliment mélangé réalisé à partir d'aliments de la ration de base et d'aliments de la liste ci-dessus est autorisé jusqu'au 1^{er} novembre 2011, à condition que son étiquetage indique clairement la liste des constituants, leur origine et leur quantité.

7.1.2.2 Alimentation des agneaux

Les agneaux sont nourris exclusivement au lait de brebis par **tétée au pis**.

L'agneau de lait vit en quasi-permanence avec sa mère dans le même milieu.

Jusqu'à 45 jours la quantité de lait produit par la mère permet de couvrir 100% des besoins des agneaux.



Pendant toute la durée de vie de l'agneau sont interdits :

- les anabolisants,
- les bêta agonistes et autres substances à effet hormonal ou thyrostatique,
- les antibiotiques,
- les farines de viande, d'os ainsi que toute autre protéine d'origine animale.
- **Tout aliment autre que le lait maternel**

Il lui arrive parfois de se saisir de brins de fourrages ou autres aliments qui ne lui sont pas destinés et ce, dans des proportions minimales.

Aussi ne faut-il pas confondre ce qui fait partie de son alimentation et ce que l'on doit considérer comme un simple "grignotage" d'aliments dû à la curiosité.

Les agneaux issus d'allaitement artificiel (défaillance de la production laitière de la mère ou naissance multiple) sont exclus de l'IGP.

7.1.3 Conduite et traitements sanitaires

- ♦ **Pour les mères**, les producteurs doivent :
 - suivre les plans sanitaires d'élevage (P.S.E.) acceptés par la Direction des Services Vétérinaires (DSV)

- laisser effectuer tout traitement jugé nécessaire par le service technique du groupement.

Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien et au rétablissement de la bonne santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction.

- ♦ **Pour les agneaux, aucun traitement sanitaire ou antibiotique n'est toléré.** Si un problème sanitaire important nécessitant un traitement, l'éleveur avertira son groupement et le notera sur son carnet d'agnelage. L'agneau sera alors exclu de l'IGP.
- ♦ Les agneaux ne sont pas castrés.

7.1.4 Saisonnalité de la production

La production d'agneaux de lait des Pyrénées est soumise à une forte saisonnalité. Les agneaux sont abattus entre le 15 octobre et le 15 juin.

7.2 Départ de l'exploitation et Transport

Un agneau peut être vendu dès lors qu'il a atteint le poids vif de 9 kg au moins et 16 kg au plus.

L'animal peut alors rejoindre le point de collecte.

Le transport est réalisé dans les conditions définies par la norme AFNOR NF V 00-051.

Les normes d'occupation des véhicules doivent être respectées afin d'éviter l'entassement et la surcharge.

L'embarquement des agneaux se fait en douceur et l'emploi de bâtons servant à frapper est interdit.

Le débarquement se fait également en douceur avec les mêmes précautions qu'à l'embarquement.

A la réception au point de collecte, une sélection s'opère. On trie déjà les animaux non IGP (qui portent une marque de couleur sur le dos et qui sont identifiés sur le bon de livraison) de ceux qui sont IGP. Le technicien écarte du lot IGP ceux qui sont trop chétifs (un palpé lombaire est réalisé en cas de doute, si on sent les apophyses de la colonne vertébrale, l'agneau est déclassé), qui présentent des défauts physiques (boiterie...) . Il tâte l'agneau au niveau des côtes pour vérifier la présence de muscle et jauge visuellement la couverture adipeuse de l'animal. En général, c'est toujours le même technicien qui réalise cette opération. Son expérience et son savoir-faire lui permettent de juger rapidement si l'agneau peut être conforme à l'IGP.

Des lots d'agneaux susceptibles de recevoir l'IGP sont alors constitués.

Quand les quantités collectées diminuent ou que les expéditions sont plus importantes, les agneaux regroupés au point de collecte sont acheminés vers un centre d'allotement où ils seront triés avant de partir à l'abattoir.

Le temps de transport entre le dernier point de rassemblement des agneaux (centre de collecte ou centre d'allotement) et l'abattoir est de 8 heures au maximum.

7.3 Abattage

Les agneaux sont abattus exclusivement dans les abattoirs agréés CEE et habilités par l'Organisme Certificateur.

Les abattoirs sont tenus de respecter la réglementation en matière d'hygiène.

Toutes les mesures doivent être mises en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible avant et pendant l'abattage.

L'étourdissement, avant la saignée, est réalisé conformément à la réglementation, par électrocution.

Le délai entre la séparation de la mère et l'abattage est au maximum de 24 heures.

Les agneaux sont abattus à 45 jours maximum, pour un poids vif de 9 kg minimum et de 16 kg maximum.

La sélection définitive des carcasses pour l'IGP s'opère après le ressuage. L'agent chargé de la sélection vérifie :

- Le poids de carcasse : entre 4,5 et 11 kg
- L'état d'engraissement : 2 et 3 sur la grille EUROP
- la tenue de la viande et la qualité du gras : l'appréciation correcte de la qualité du gras ne peut se faire que lorsque la graisse est figée, c'est à dire sur une carcasse réfrigérée. Le gras blanc, légèrement rosé devra être de consistance ferme à l'exclusion de gras mous dits « huileux » et/ou fortement colorés, il s'agit donc d'un contrôle de couleur et de texture
- la couleur de la viande, elle doit être de couleur rosée clair sur l'ensemble de la carcasse. Le jugement doit se faire en lumière naturelle ou avec des lampes normalisées.
- La présentation de la carcasse en écartant toutes les carcasses présentant des défauts d'arrachage, de souillures, d'hématomes.

Toutes les carcasses ne répondant pas aux différents critères sont exclues de l'IGP.

7.4 Présentation des carcasses

Les carcasses d'agneaux de lait des Pyrénées peuvent être présentées de différentes manières.

Toutes les présentations ont en commun d'être présentées avec la crépine.

Présentation de la carcasse	Fourchettes du poids carcasse
Sans tête et avec fressure	5 à 10 kg
Sans tête et sans fressure	4,5 à 8,5 kg
Avec tête et avec fressure*	5,5 à 11 kg
Avec tête et sans fressure*	5 à 10 kg

* *Présentation prévue pour l'export.*

7.5 Découpe et conditionnement

Les ateliers doivent respecter la réglementation en matière d'hygiène.

Ils doivent être agréés conformément à la réglementation en vigueur.

L'agneau peut être commercialisé en carcasse, morceaux de gros ou en portion consommateur (UVCI ou UVCN). La découpe et le conditionnement en portion consommateur peuvent être réalisés par l'abatteur ou un atelier de découpe (UVCI) ou par le distributeur (UVCN).

8 ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

8.1 Spécificité de l'aire géographique IGP

8.1.1 Le milieu géographique

Le Béarn, la Navarre, la Soule, le Labourd, la Chalosse et l'Electon des Landes, ces deux dernières pour une faible partie, ont concouru à former le département des Basses-Pyrénées (ou Pyrénées-Atlantiques).

Il est ainsi appelé de par sa position à l'extrémité occidentale de la chaîne Pyrénéenne qui diminue graduellement d'altitude en se rapprochant de l'Océan.

Limite de la France au sud-ouest, ce département est borné :

- au sud par les Pyrénées qui le séparent de l'Espagne,
- à l'ouest par le Golfe de Gascogne et l'Océan Atlantique,
- au nord par les Landes et le Gers,
- à l'est par le Gers et les Hautes Pyrénées.

Le terrain est légèrement incliné vers le nord-ouest et généralement accidenté. On y rencontre cependant quelques belles plaines, mais surtout de nombreuses vallées où la nature déploie une grande force de végétation et de riants coteaux, formant du nord au sud un amphithéâtre que couronnent les Pyrénées.

Les Pyrénées : un paysage au relief tourmenté

Très tourmentés, les Pyrénées Atlantiques présentent 3 aspects différents :

- une zone montagneuse,
- des régions de coteaux,
- trois grandes vallées.

◆ *La zone montagneuse*

Elle correspond à 2 régions agricoles : la montagne Béarnaise et la montagne Basque. Cette dernière a une altitude inférieure à celle du Béarn et elle va en diminuant d'est en ouest, laissant pénétrer l'influence océanique qui lui confère un climat plus doux.

Les points communs entre ces deux régions sont d'une part les vallées étroites et encaissées et d'autre part la haute montagne avec ses forêts de hêtres et de sapins et **ses pacages où transument principalement les ovins.**

◆ *Les coteaux*

Ils présentent un relief différent suivant les régions.

- les coteaux entre les gaves et Vic Bilh sont entaillés par des vallées profondes, l'agriculture y est essentiellement orientée vers **la vigne**.
- les coteaux du pays Basque présentent un relief plus doux, de même que ceux du nord-est qui sont formés de plateaux.

La culture dominante dans ces deux régions est **le maïs**.

En matière d'élevage, les vaches laitières prédominent dans le nord-est alors que le mouton est réparti dans toute la région des coteaux du pays Basque, avec une densité allant en augmentant au fur et à mesure que l'on se rapproche de la montagne

◆ *Les vallées du gave d'Oloron, du gave de Pau et de l'Adour*

Les deux plus riches sont celles du gave d'Oloron et du gave de Pau. Elles sont formées d'alluvions et ont une largeur pouvant varier de 1 à 15 km suivant les endroits.

Les vallées sont utilisées pour les pâturages d'hiver, Les vallées ont en outre une fonction de stockage des fourrages en hiver dans les exploitations.

En fin de printemps, la montée de beaucoup de troupeaux en transhumance libère des prairies de coteaux et de vallées, leur permettant de se régénérer.

L'été, les éleveurs profitent du temps libéré par la transhumance pour faucher l'herbe qui a repoussé autour de leur exploitation principale, et engranger le foin qui sera utilisé l'hiver. Vers la fin de l'été jusqu'à octobre, les brebis redescendent pour regagner l'exploitation, située en vallée, coteaux ou basse montagne, où l'herbe a repoussé. Ils y passeront l'hiver.

L'élevage ovin se rencontre au sud des vallées à proximité de la zone montagneuse. Les vallées sont utilisées pour les fourrages et la culture de céréales, destinés à l'alimentation des ovins.

Du point de vue agricole, le département peut être ainsi divisé en 10 régions.



La zone définie pour l'IGP s'étend sur les huit régions suivantes :

- côte Basque
- Montagne Basque
- Montagne du Béarn, y compris le Canton d'Aucun (HP)
- Vallée de l'Adour
- Vallée du Gave d'Oloron
- Coteaux du Pays Basque
- Coteaux entre les Gaves

8.1.2 Les sols des Pyrénées Atlantiques

La roche-mère est d'origine secondaire, plus exactement du créacé supérieur. Nous la rencontrons dans les basses collines de la côte Basque entre Bayonne et la vallée de l'Adour ; elle s'élargit dans la région de St Palais et de Salies et étend une bande en direction de Pau et d'Oloron vers l'est du département.

Cette roche-mère, que l'on appelle « flysch », est formée par des dépôts de schistes marneux, de bancs gréseux et de calcaires marneux.

Dans l'ensemble, **les sols sont très pauvres en acide phosphorique et potasse**. Ils ont tendance à être acides, ce qui laisse supposer un faible taux de saturation en bases.

La composition granulométrique de la terre fine révèle **une majorité de sols riches en argile et en limons** (de 30 à 50 %).

La richesse en matière organique est générale : la prairie, l'acidité, le climat et l'altitude se conjuguent pour cela ; cependant cette matière organique reste peu évoluée.

Dans la plupart de ces sols très acides, l'activité biologique est très altérée ce qui entraîne un ralentissement de la décomposition des débris végétaux et de la nitrification. Cette matière organique stockée à l'état brut n'a que très peu d'influence sur le complexe argilo-humique, la structure et la rétention d'éléments nutritifs.

Ces sols permettent le développement de productions fourragères, destinées en partie à l'élevage des ovins.

8.1.3 Un climat océanique

Il se rapproche du type de climat océanique, caractérisé par **une forte pluviométrie** (plus de 1300 mm) et par **une température très douce** (12°C en moyenne).

Ces deux faits peuvent s'expliquer à la fois par la proximité de l'Océan et par la présence de la chaîne des Pyrénées qui forment un écran et facilitent les précipitations.

◆ *Les précipitations*

La pluie est d'autant plus abondante que l'on se rapproche plus avant en amont et plus haut dans les vallées. Elle dépasse deux mètres sur la plupart des sommets basques supérieurs à 1 000 m. Mais le régime de ces pluies est très irrégulier. Les maxima se situent à l'automne et au printemps ; les minima se situent en fin d'hiver et en été.

Le nombre de jours de pluie (160 à 190 jours) est sensiblement le même dans toute la zone mais l'importance des chutes est très variable (prés de 200 mm par jour dans des cas extrêmes, mais il n'est pas rare de recevoir de 200 à 250 mm de pluie en 3 ou 4 jours).

Au dessus de 1 500 m d'altitude, plus de la moitié des précipitations tombe sous forme de neige avec de fréquents déneigements favorisés par les vents du sud. En général, cette neige disparaît définitivement vers la fin avril sur les montagnes. Mais ces dates sont variables et des chutes tardives en mai peuvent retarder la transhumance (comme en 1985), tandis que les chutes précoces et inattendues à la fin de l'automne peuvent provoquer une descente précipitée.

◆ *Le vent*

Les crêtes sont souvent balayées par des vents provenant du nord ou du sud ; notamment en automne et en hiver où **le Foehn**, vent violent, chaud et desséchant, souffle le plus souvent du sud. C'est le **vent d'Espagne** en Béarn, l'**Haizhegoa** ou **vent du sud** en pays Basque.

Les bergers profitent de ce phénomène pour pratiquer l'écobuage (brûlis) sur les versants où les végétaux ligneux sont abondants.

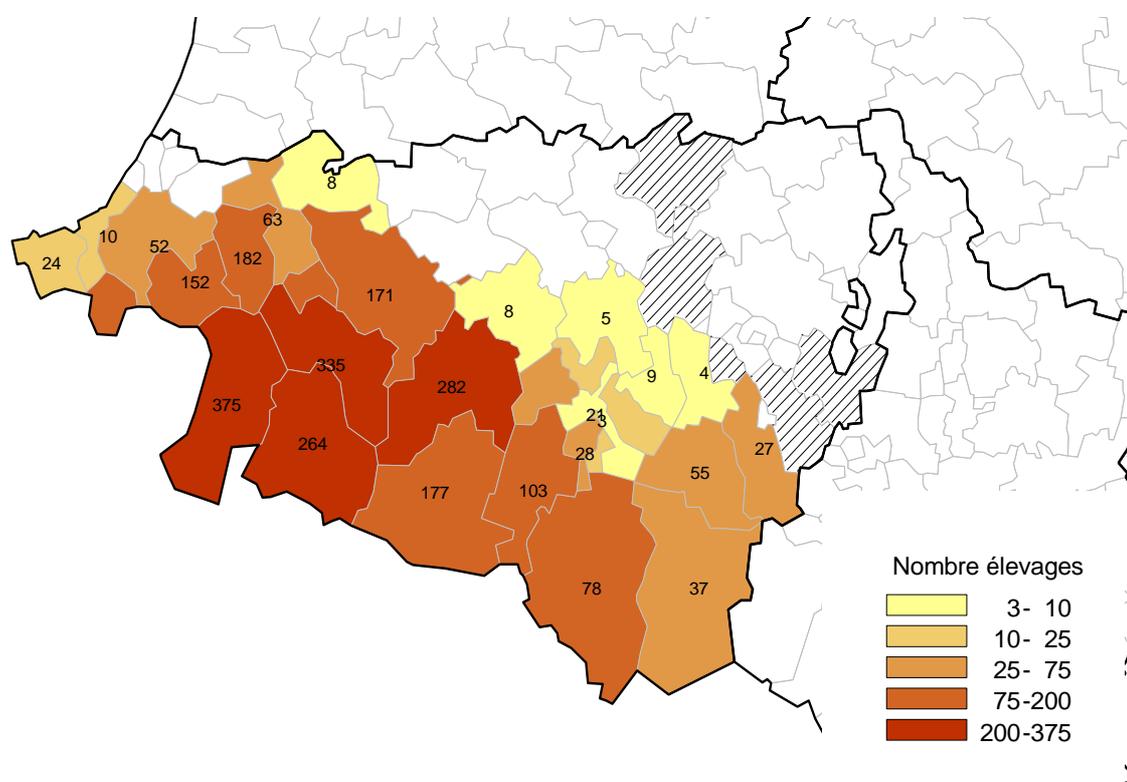
L'ensemble de la région se caractérise en définitive par un régime climatique original marqué par la faiblesse des oscillations thermiques, une très forte pluviosité et une forte nébulosité. Cependant, la prédominance du climat océanique reste la règle dans les montagnes basques. L'influence montagnarde est plus marquée sur les montagnes béarnaises.

8.1.4 Prédominance de l'élevage des ovins sur la zone

L'élevage d'ovins domine partout en raison de leur facilité d'entretien. Cependant, leur prépondérance est plus grande dans les Pyrénées Occidentales que dans les Pyrénées Centrales ainsi que dans les hautes vallées par rapport aux vallées basses.

La carte suivante (département des Pyrénées Atlantiques) présente la répartition des élevages produisant de l'agneau de lait des Pyrénées: 80 % des exploitations sont situées en zone de montagne ou de haute montagne (RGA 2000). 84 % des exploitations sont concentrées sur 4 cantons du pays basque (RGA 2000).

Répartition des élevages ovins par canton en 2000



Source RA2000, OFIVAL, Institut de l'Élevage

En 2003, on dénombre en Aquitaine 4448 élevages de plus de 10 brebis, 2 sur 3 se situant dans les Pyrénées Atlantiques. Sur les 10 dernières années la diminution du nombre d'élevages, évalué à 24 %, renforce l'importance relative des élevages sur ce département montagneux.

Analysée du point de vue des effectifs ovins, l'importance croissante des Pyrénées est plus forte encore. **Les Pyrénées Atlantiques concentrent plus de 80% du cheptel ovin (lait et viande) de notre région.**

8.2 Spécificités de l'Agneau de Lait des Pyrénées

8.2.1 Des races locales et des conduites d'élevage propres à la zone

La grande majorité des agneaux sont de race pure et issus des races locales et laitières suivantes dont les spécificités et conduites d'élevage sont explicités ci dessous.

- Les Béarnaises :

Cette race est adaptée à la transhumance en haute montagne de par sa physiologie et sa morphologie.

- ♦ Zone de présence Haute montagne béarnaise et bigourdane
- ♦ Lutte : Avril, Mai
- ♦ Montée en estive Mi juin à Septembre
- ♦ Agnelage : A partir de septembre, octobre jusqu'en Avril /Mai
- ♦ Abattage des agneaux De fin Octobre à Mai

- Les Manechs à Tête Noire :

Elle est adaptée à une montagne de plus faible altitude que la béarnaise. Dans ce système, les agnelles ne sont pas systématiquement mises à la reproduction la première année pour des raisons physiologiques et culturelles (de tradition)

- ♦ Zone de présence Montagne basque (Soule et Cize)
- ♦ Lutte : Mai, Juin
- ♦ Montée en estive Fin juin jusqu'à fin septembre, début Octobre
- ♦ Agnelage : Novembre à Mai
- ♦ Abattage des agneaux Fin Décembre à Juin

- Les Manechs à Tête Rousse :

C'est avec des mères de cette race que l'on retrouve le plus grand nombre d'agneaux croisés.

- ♦ Zone de présence Coteaux du pays basque, vallées
- ♦ Lutte : Mai, Juin pour les adultes, septembre pour les agnelles
- ♦ Agnelage : Novembre, décembre pour les adultes.
Février, mars pour les agnelles.
- ♦ Abattage des agneaux Décembre à Juin

En période d'estive, deux conduites sont possibles :

- les surfaces (de proximité) sont suffisantes, les prairies naturelles de l'exploitation sont utilisées
- dans le cas contraire, les animaux pâturent sur des parcours communaux situés dans des pentes ou des zones non mécanisables durant 3 ou 4 mois de l'année.

- L'utilisation de mâles « races à viande »

Les agnelles donnent en général des agneaux mal conformés. Le croisement entre ces agnelles et des mâles « races à viande » permet d'améliorer significativement la conformation des agneaux. Cette pratique date du début des années 70.

A cette période, sur le canton de Saint Palais, des producteurs de maïs ont introduit des petites unités d'ovins viande (Charollais, Suffolk, Berrichon) pour des compléments de revenus et une meilleure utilisation des surfaces et du travail (hiver et printemps consacrés aux brebis ; été et automne au maïs).

D'autre part, ces mêmes producteurs de maïs avaient pour habitude de prendre en pension des agnelles de bergers de zone de montagne durant tout l'hiver et le printemps.

De plus, les meilleures femelles du troupeau (qualité et quantité du lait, caractéristiques physiques...) sont mises à la reproduction avec des béliers de races locales. Leurs meilleurs agneaux seront gardés pour le renouvellement du troupeau.

Par contre toutes les femelles qui ne contribuent pas au renouvellement du troupeau sont susceptibles de recevoir des béliers races à viande. Ce n'est pas systématique car c'est très étroitement lié aux choix de l'éleveur.

8.2.2 De l'exploitation à l'abattage : une collecte des agneaux spécifique

L'abattage et la commercialisation des agneaux de lait des Pyrénées présentent des particularités. Des marchés distincts existent sur le territoire de l'Union Européenne mais ne sont pas demandeurs du même type d'agneaux (CF paragraphe sur la production actuelle).

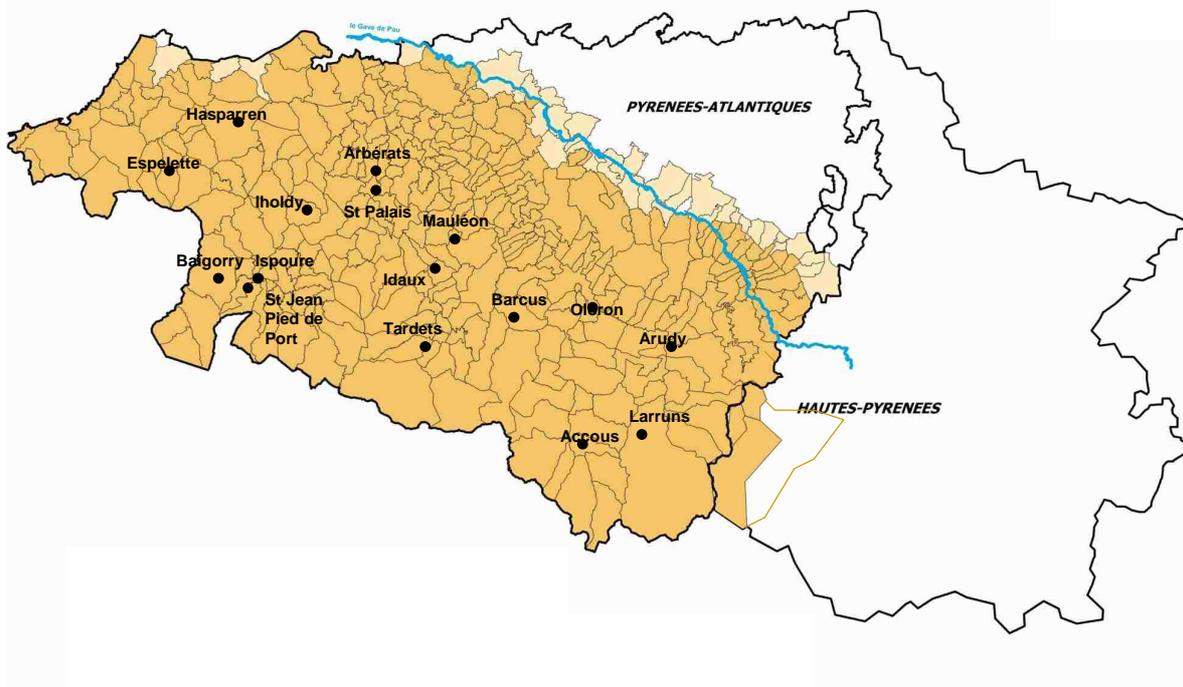
La sélection des agneaux en vif pour chaque marché doit être rigoureuse et adaptée à la destination finale de la viande.

Ainsi dès que les agneaux quittent l'exploitation, ils entrent dans un processus de tris et d'affectation ciblée. L'objectif est de faire abattre dans un abattoir donné les agneaux correspondants au marché de proximité de l'abattoir.

La collecte et le tri des agneaux sont soumis à des contraintes du fait de la dispersion des exploitations et des petits lots d'agneaux à ramasser dans chaque exploitation. Ce temps de collecte et de tri peut prendre jusqu'à 6 heures quand il faut passer dans une cinquantaine d'exploitations pour constituer un lot d'abattage.

Le paysage des Pyrénées avec des petites exploitations dispersées sur l'ensemble du territoire engendre naturellement des contraintes particulières dans la gestion de la filière et notamment concernant la logistique.

Les points de collecte



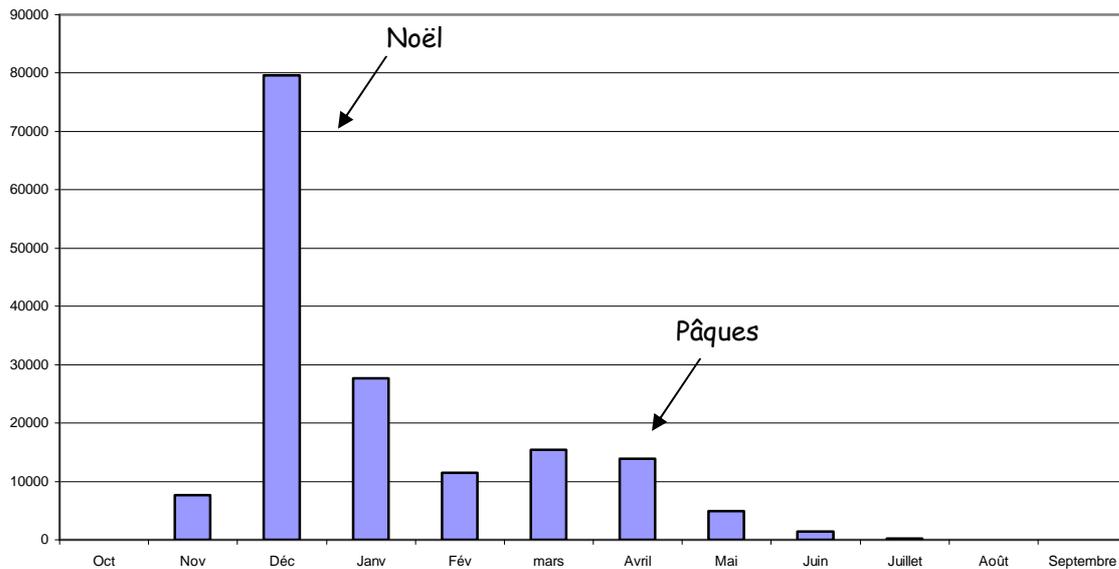
Il n'y a pas d'outils d'abattage spécialisés agneaux. Ainsi, tous les abattoirs ne travaillent pas l'après-midi. Les agneaux qui arrivent en début d'après-midi après les temps de collecte, de tri et de transport sont donc abattus le lendemain matin.

C'est une réalité de la filière Agneau de lait des Pyrénées : tous les agneaux ne peuvent pas être abattus le jour même de la collecte.

8.2.3 Une saisonnalité marquée

Le produit est disponible à la vente 8 mois dans l'année seulement.

Le graphe explicite clairement ce phénomène.



Nombre d'agneaux de lait des Pyrénées (sous signe de qualité + standard) abattus pour la campagne 2001/2002

Les agneaux sont abattus entre le 15 Octobre et le 15 Juin. Ils peuvent être commercialisés dès le lendemain de l'abattage et ceci pendant 15 jours. Ainsi la période de commercialisation (période pendant laquelle le consommateur est susceptible de trouver de l'agneau de lait des Pyrénées en magasin) s'étend du 15 Octobre au 1er Juillet.

Cette saisonnalité s'explique par les conduites d'élevage des troupeaux que nous avons précédemment explicitées race par race. La durée de transhumance en montagne, la politique de mise à la reproduction des agnelles et l'utilisation des surfaces fourragères permettent une disponibilité en agneaux de lait sur la période du 15 Octobre au 15 Juin et une forte saisonnalité de la production (45% d'entre eux sont vendus entre le 20 novembre et le 31 décembre).

8.2.4 Age et poids des agneaux : les particularités de l'Agneau de Lait des Pyrénées

Les agneaux sont abattus à 45 jours maximum, pour un poids vif de 9kg minimum et de 16 kg maximum.

Dans les Pyrénées, au delà de 45 jours, les agneaux ne sont plus nourris exclusivement avec du lait maternel. Ce changement de régime alimentaire, se traduit, logiquement par une évolution notable de la qualité du produit. Il apparaît alors comme impossible d'en assurer sa spécificité.

Les tests organoleptiques réalisés par AGROTEC en novembre 2002 montrent que sur l'essentiel des critères du profil sensoriel (arôme agneau, arôme global, caractéristiques gras), il n'existe pas de différence significative entre des viandes issues d'agneaux de lait des Pyrénées âgés de 16, 29 et 35 jours. L'âge de l'agneau, tant qu'il est nourri exclusivement

avec le lait maternel, n'est pas un critère qui permet d'anticiper sur les qualités organoleptiques de la viande.

De plus, comme nous l'avons explicité précédemment, les agneaux sont issus de différentes races ayant des conduites d'élevage propres. Le poids de naissance des agneaux est variable selon les races (4 à 5 kg). On estime que la vitesse de croissance des agneaux est sensiblement la même quelque soit la race (environ 300g de gain de poids journalier). A un âge donné, deux agneaux de race différente auront un poids suffisamment différent pour que l'un puisse prétendre à l'IGP et l'autre pas, par exemple.

De ce fait, le critère d'âge minimum à l'abattage est donc peu pertinent pour assurer la régularité des produits et approvisionner les marchés.

Le poids minimum de l'agneau est à contrario un indice intéressant puisqu'il va conditionner le rendement viande des carcasses. En dessous de 9 kg de poids vif, l'agneau ne remplira pas les conditions nécessaires pour la production d'une viande dont la qualité est reconnue comme celle de l'Agneau de lait des Pyrénées.

8.2.5 Une présentation spécifique des carcasses

Les carcasses sont « habillées » avec la crépine.

C'est une présentation traditionnelle que l'on retrouve des deux côtés de la frontière franco espagnole.

Présentation de la carcasse	Fourchettes du poids carcasse
Sans tête et avec fressure	5 à 10 kg
Sans tête et sans fressure	4,5 à 8,5 kg
Avec tête et avec fressure*	5,5 à 11 kg
Avec tête et sans fressure*	5 à 10 kg

* *Présentation prévue pour l'export.*

8.2.6 Une spécificité de la viande d'agneau de lait

L'agneau de lait des Pyrénées est un produit bien particulier qui se différencie aisément des autres agneaux produits en France (agneaux de boucherie, ce sont des agneaux plus âgés et ayant reçu une alimentation à base de lait maternel et de céréales). L'agneau de lait est issu de races rustiques et locales de brebis laitières. Du fait de son alimentation à base de lait maternel uniquement, sa chair est plus juteuse et légèrement plus grasse que celle d'un agneau de boucherie. L'alimentation lactée et le jeune âge influencent également la couleur de la viande crue qui est blanche ou à peine rosée.

C'est une viande qui se caractérise par sa couleur crue très claire, sa tendreté, une texture peu filandreuse, juteuse. L'agneau de lait des Pyrénées est aussi connu pour son goût d'agneau moins prononcé que les agneaux de boucherie (qui sont abattus plus vieux). En particulier on n'y retrouve pas le goût de « laine » plus ou moins prononcé chez les agneaux de boucherie.

8.3 Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique du produit, la réputation ou une autre caractéristique du produit

8.3.1 La réputation historique

8.3.1.1. *De l'origine du produit : la transhumance des bergers basques et Béarnais*

La nécessité de s'adapter aux variations saisonnières provoque, entre les plaines Basses de l'Aquitaine et les estives pyrénéennes des déplacements alternatifs du bétail. Mais il faut également tenir compte de l'importance numérique du bétail, de sa qualité et de ses besoins.

La nourriture disponible pour les animaux dans les bas de la vallée ne suffisant pas, il fallait faire pacager le bétail sur les pâturages de moyennes et de hautes altitudes et dans les plaines en hiver pour libérer, pour les cultures, le territoire défriché autour du village.

La montagne permet ainsi de nourrir un troupeau plus important.

Le climat hivernal rude et les faibles quantités de foin engrangées pour cette saison obligeaient les troupeaux à quitter la vallée vers la plaine gasconne ou espagnole.

La transhumance, nécessité vitale en raison de manque d'herbe dans les prés que ce soit en hiver ou en été, est devenue, par les coutumes, une obligation en interdisant en période de transhumance au bétail de rester au voisinage du village.

La présence pastorale de l'homme en montagne, et notamment dans les Pyrénées, remonte au moins à trois millénaires. **L'écosystème pastoral est un système écologique centré sur les herbivores transhumants (principalement les ovins). Il est induit par la volonté humaine.**

Le facteur essentiel qui structure ce système est la mobilité des transhumants. Celle-ci a une cause évidente : **il faut utiliser rationnellement l'herbe pour nourrir les animaux et produire.**

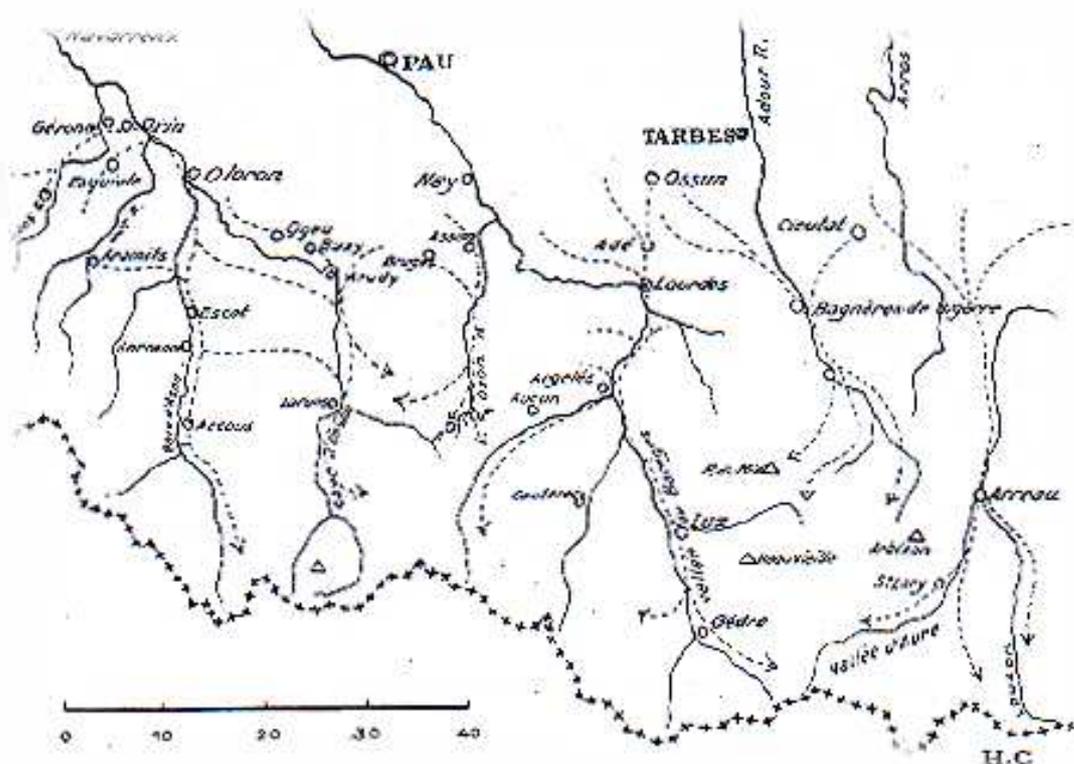
Historiquement, dans le département des Pyrénées Atlantiques, on distingue deux mouvements principaux : la transhumance estivale et la transhumance hivernale.

La transhumance estivale

La transhumance estivale désigne le déplacement des troupeaux des vallées vers les pâturages d'altitude. Elle est de loin la plus importante en effectif. La transhumance hivernale est moins pratiquée (déplacement des troupeaux résidant en montagne vers les régions de plaine).

La pratique de la transhumance estivale induit la saisonnalité de la production d'agneau de lait des Pyrénées.

La conduite d'élevage de races locales, la gestion des surfaces fourragères de la zone amène à produire un agneau de lait avec une forte typicité (cf. Spécificité de l'Agneau de lait des Pyrénées).



La transhumance d'été
 (les chemins de transhumance sont signalés en pointillé)



Les bergers prêts à partir pour plusieurs mois dans la montagne avec leurs troupeaux

Les bergers pyrénéens partent dans les estives dès que les premiers rayons du soleil commencent à faire fondre la neige, rejoignant leur « cayolar » basque ou leur « cujala » béarnais.

L'automne voyait le retour des troupeaux, échelonné selon les espèces, empruntant comme à l'aller les « alchoubides » de la Soule, parfois de simples sentiers.

Quand les bergers « descendaient », ils devaient s'entendre avec les paysans de la plaine et obtenir un pacage, moyennant le paiement de droits ou bien en leur abandonnant le fumier, la totalité de la laine ainsi que la moitié du croît des brebis. **Leur séjour dans la Grande Lande leur permettait de se rendre régulièrement dans les petits bourgs les plus proches afin d'écouler les agneaux.**¹

8.3.1.2. Le commerce du bétail : les marchés et les foires

Les renseignements les plus anciens que nous avons pu recueillir sont issus de *La vie quotidienne dans les Pyrénées sous l'ancien régime* de Jean-François Soulet.

A cette époque, si la plaine fournissait les « bleds », le vin et des outils (faux, haches), la montagne, en retour, apportait ses cuirs et ses peaux, destinés aux nombreuses tanneries, mégisseries et corroieries des bourgs du piémont, sa laine qui, à elle seule, assurait aux Aspois la dépense du ménage et la paiement des impôts et alimentait en partie les fabriques du plat pays, son beurre, son fromage et surtout son bétail.

Les chevaux, les bœufs, les vaches, les moutons, les brebis et les chèvres des hautes vallées se vendaient dans toutes les plaines alentours, de l'Aquitaine au Roussillon.

Ces animaux formaient aussi la grosse part du commerce avec l'Espagne, **notamment les ovins : certains estiment jusqu'à trois cent vingt mille le nombre d'ovins qui passait la frontière pyrénéenne en direction des grandes villes du nord de l'Espagne, à la fin du XVIII^{ème} siècle.**

Des marchés réguliers, tenus dans les principaux bourgs des deux versants, et quelques très grandes foires, facilitaient ces transactions. Plusieurs de ces rendez-vous annuels se tenaient dans la montagne même, à Guchen (en Aure), à Gavarnie, ou à Sainte-Christine, à la limite de l'Aragon et du Béarn.

Chaque année, le 25 Juillet, jour de la Saint-Jacques, de longues files d'animaux, guidées par les bergers et le marchands des deux pays, convergeaient vers ce dernier lieu. Désirant tirer avantage des franchises étendues dont jouissait la foire, les Pyrénéens y accouraient en grand nombre. Même affluence aux foires d'automne qui se déroulaient aux débouchés des vallées : à Areles-sur-Tech, à Saint-Gaudens, à Montréjeau, à Luchon, à Bagnères, à Lourdes, à Mauléon... Celle de la Saint-Martin, à Saint-Béat, durait une vingtaine de jours et attirait, comme celle d'Oloron, une foule énorme venue d'Aragon, de Navarre, de Catalogne et de Gascogne. Deux fois par mois, les grands marchés rassemblaient six mille, sept mille paysans et trafiquants venus de toutes les parties de la Bigorre et des contrées voisines dans un rayon de près de 100 kilomètres.

In *La vie pastorale et agricole dans les Pyrénées des gaves de l'Adour et des Nestes* (1931), Henri Cavaillès essaie d'analyser les profonds changements qu'ont subis les échanges de marchandises dans les Pyrénées depuis le début du siècle.

Il semble en effet que les foires générales aient perdu de leur importance et que les foires locales et les marchés soient également moins actifs et se réduisent de plus en plus aux échanges et au commerce de bétail.

Alors qu'au début du siècle le montagnard portait ces agneaux au marché ou dans les foires, beaucoup de propriétaires de troupeaux vendent aujourd'hui directement à des coopératives qui se chargent de la commercialisation de la viande.

¹ *La vie quotidienne dans les Pyrénées sous l'ancien régime*. Jean-François Soulet.

L'apparition de l'automobile est également venue accélérer le contact direct du producteur avec l'acheteur. Le marchand de bétail et le boucher en gros parcourent sur leur camion les vallées, visitent en quelques heures les hameaux et villages, cherchent les transactions les plus avantageuses et enlèvent le bétail à domicile.

Cependant le montagnard ne peut se passer des marchés et des foires. Il en a besoin pour vendre et acheter son bétail, pour vider à la fin de l'été ses bergeries trop garnies, **pour vendre ses animaux jeunes, les agneaux de lait.**

Les foires au bétail sont donc indispensables, surtout celles de l'automne. Dans chaque vallée, il y a toujours un village ou deux où se font les transactions les plus actives et que fréquentent tous les propriétaires de bétail du voisinage et les acheteurs venus de la plaine ou des vallées voisines. A la lisière de la région montagneuse, des marchés plus généreux où viennent les bêtes et les gens des vallées voisines : Oloron pour les trois vallées béarnaises ; Lourdes et Argelès pour Lave dan ; Bagnères-de-Bigorre pour Campan et Lesponne. Aure et le Louron mènent leur bétail aux foires d'Arreau et de Sarrancolin.

Vous trouverez en annexe 1 et 1 bis deux témoignages issus de *Foires et marchés dans les Basses-Pyrénées* (Association de la mémoire collective en Béarn), **dont un souligne l'importance de la foire aux agneaux.**

8.3.1.3. *Quelques repères historique dans la production d'agneau de lait en Pyrénées Atlantiques du XII^{ème} au XX^{ème} siècle*

Les Pyrénées Atlantiques ont accueilli les premiers troupeaux lors de la révolution néolithique vers 300 ans avant Jésus Christ. **Les ovins, le « petit bétail », sont les animaux de troupeau qu'il est le plus aisé de déplacer, surtout dans des paysages de montagne.** Pour les besoins de la transhumance et au regard des conditions climatiques et géographiques, les ovins ont donc été très tôt adoptés par les bergers et paysans basques et béarnais.²

Aux XII^{ème} - XIII^{ème} siècles : l'agneau, un met délicat

Au portail de la cathédrale de Sainte Marie d'Oloron, l'une des voussures surmontant le tympan consacré à la déposition de Croix, traite un thème d'apparence profane : la préparation d'un grand banquet seigneurial³. D'un bout à l'autre de la voussure défilent sous nos yeux, en une série de tableaux, tout l'arsenal de la cuisine béarnaise à travers les âges dont un gigot d'agneau.

Les documents d'alors ne font malheureusement que peu état de l'agneau de lait des Pyrénées. Ils indiquent clairement que **la viande de boucherie était réservée aux jours de fête. La coutume voulait que, pour les mariages, les baptêmes et les services funèbres, priorité était donnée à la viande de boucherie, la plus nobles et la plus recherchée, comme celle de l'agneau.**

² *Essai sur l'histoire de la transhumance dans les Pyrénées Atlantiques.* Jean-François Bladé. Revue de Gascogne. Tome 15. 1874.

³ *Alimentation et Cuisine en Béarn. Tradition culinaire et gastronomie à la cour des Béarn-Navarre.* Pierre Tucoo-Chala

L'agneau de lait des Pyrénées, s'il ne faisait pas alors l'objet d'une réelle « production », constituait déjà une richesse certaine, puisque c'était un met que l'on ne consommait qu'en de grandes occasions.

Aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles : la grande importance de l'élevage à travers la « gasaille »⁴

Telle était l'importance de l'élevage à cette époque que la plupart des obligations étaient payables soit en argent soit en bétail (clause « pagar en diers o en dierades »).

Les brebis faisaient l'objet d'un contrat de gasaille : le preneur s'engageait à entretenir les bêtes, à les garder ou à payer à ses frais un pasteur. Il est responsable de leur perte de 1 à 3 ans.

Dans des contrats de location (comane), le loyer était stipulé en argent ou en nature. **Si le loyer était en nature, il comprenait un nombre déterminé d'agneaux.** Dans un contrat de location de 60 brebis, conclu en 1494 pour 3 ans, le loyer annuel est stipulé à 7 agneaux, soit une somme de 7 sous par agneau livrable au jour anniversaire du contrat. Ailleurs, pour 61 brebis, le loyer est fixé à 22 agneaux, 3 quartarros de laine, 3 fromages et 1 agneau tardif.

Ainsi, l'agneau est dans les Pyrénées une source non négligeable de richesses et ces revenus secondaires servent presque exclusivement aux échanges ou pour les marchés de Noël, de Pâques et autres fêtes.

XIX^{ème} - XX^{ème} siècle : une relative expansion de la production⁵

Au début du XIX^{ème} siècle, les pyrénéens ont dû choisir de nourrir les brebis plutôt que les moutons car c'était s'orienter vers une forme plus moderne de vie pastorale ayant pour but la vente intensive de très jeunes agneaux de boucherie et la production de fromage, surtout sur le versant septentrional.

La principale source de richesse des vallées, c'était la vente du bétail sur pied. C'est là le véritable commerce montagnard car il n'exige pas d'aptitudes spéciales ni d'outillage. Les animaux se transportent eux-mêmes et aucune route n'est nécessaire. Les premiers marchands de bétail furent, n'en doutons pas, des bergers transhumants. **Les bergers d'Ossau et d'Aspe qui transhumaient vers la Garonne vendaient une partie des agneaux qui naissaient au cours des migrations hivernales.**

Dès l'apparition des transports automobiles, il a commencé à vendre des animaux de plus en plus jeunes.

L'agneau devient alors une véritable « production » de l'élevage. Qu'il s'agisse d'Ossau, d'Aspe, de Barèges, de Campan et d'Aure, les vallées font naître des agneaux et s'en défont le plus tôt qu'elles peuvent. Ce n'est qu'exceptionnellement qu'elles les engraisent avant de les livrer au commerce. **Ces agneaux ne sont nourris que du lait de leur mère, comme ceci fut toujours le cas.** En Aspe et en Ossau, les agneaux sont vendus très jeunes, entre trois et six

⁴ *Vie rurale et pratique juridique en Béarn au XIV^o et XV^o siècle.* Pierre Luc. 1943

⁵ *La vie pastorale et agricole dans les pyrénées des gaves de l'Adour et des Nestes.* Henri Cavaillès. 1931

semaines. La plupart des ces animaux, achetés sur place de décembre à avril par des bouchers qui parcourent les villages, sont abattus dans les agglomérations de la plaine sous-pyrénéenne. **Un nombre assez considérable est expédié, par les gares, vers Dax et Bordeaux.**

Le bétail pyrénéen a connu, au XIX^{ème} siècle, un véritable « boom », dû à la période 1840-1860 qui fut, pour l'industrie laitière, une période de grande prospérité. Mais en Aspe, en Ossau et en Barétous, la laine n'était qu'un produit accessoire. Les produits essentiels étaient, le lait que l'on transformait en fromage et l'agneau. Le petit bétail est donc resté stable et relativement important.

En Espagne, les besoins en viande et en fromage ayant centuplé de Bilbao à la frontière française, le paysan s'est mis à **augmenter le nombre de ses brebis.**

Après 1910, on voit apparaître un peu partout dans les Pyrénées des fromageries de Roquefort. N'ayant plus suffisamment de lait dans le Massif Central, **Roquefort choisit de s'implanter dans les Pyrénées Atlantiques.**

C'est en 1902 que fut installée à Tardets la première fromagerie dans la zone montagneuse où elle utilise le lait des brebis qui ne transhument pas en hiver. Cette production est très forte en pays basque.

La période d'activité des fromageries correspond à l'époque où les brebis, ayant mis bas leurs petits et les ayant nourris pendant quelques semaines, il devient possible de **vendre les agneaux de boucherie et de continuer à traire les brebis en employant leur lait à la production de fromage.** Cette période commence du 15 décembre au 1^{er} mars et s'arrête début mai, au moment de l'exode des troupeaux vers les hauts pâturages.⁶

En outre, comme les paysans se sont mis à sevrer très tôt agneaux et agnelles afin de vendre le plus de lait possible, ils ont avancé d'autant l'époque des accouplements et celle de la naissances de agneaux.

En vallée de Baztan, c'est seulement vers août-septembre que le paysan se met à vendre pour la boucherie des agneaux qu'il ne conserve pas et qui ont alors 6 mois.

Dans les vallées principales, **les agneaux sont vendus à 20 ou 30 jours.** Mais dans la vallée de Baztan, chaque année, on vend 12 000 à 14 000 agneaux aux maquignons de saint Sébastien et de Pampelune. A Hasparren, on en tue une dizaine de milliers de janvier à fin mars, qui sont **expédiés dans des paniers à Biarritz, Bayonne ou Bordeaux.**

⁶ *Les modes de vie dans les Pyrénées Atlantiques Orientales.* Théodore Lefèbvre.1933.

	<i>Bovins</i>	<i>Ovins</i>
Baretous	4 538	14 830
Aspe	4 310	30 838
Haut d'Ossau	3 761	25 182
Bas d'Ossau	5 754	7 483
Azun	4 021	20 857
Argelès	5 372	16 754
Adour supér.	4 112	12 520
Aure supér.	5 817	9 602
Aure infér.	947	3 480
Louron	2 481	5 907

Effectifs en 1892

En 1975 commencèrent les premières exportations en carcasse vers l'Italie. L'agneau de lait des Pyrénées vient en substitution à la viande de chevreau, et ce consécutivement à la décapitalisation du cheptel caprin italien.

Autre marché important à l'export : l'Espagne. Les besoins en viande d'agneau de lait et de fromage ont quintuplé en un siècle, de Bilbao à la frontière. Les productions espagnoles n'ont pas augmenté aussi vite que les besoins, créant une demande forte pour les produits français et en particulier pour l'agneau de lait des Pyrénées.

8.3.2 La réputation actuelle de l'Agneau de lait des Pyrénées

8.3.2.1. Notoriété de l'Agneau de lait des Pyrénées

Depuis la seconde moitié du XX^{ème} siècle, l'économie de la production ovine basée autrefois sur le triptyque fromage-viande-laine et peau a évolué. Les nombreux marchés locaux ont disparu, le commerce des fromages et de la viande a définitivement pris la suprématie sur celui de la laine et des peaux. Les éleveurs ovins sont devenus des producteurs de lait et d'agneaux de lait des Pyrénées. La composante principale du revenu des exploitations est le lait. Cependant le produit viande est une composante significative du chiffre d'affaires d'ovin. En effet l'agneau de lait représente entre 25 et 30% du produit ovin, selon les systèmes d'exploitation (annexe 2).

Regroupés dans l'association CHOURIA dès 1987 pour défendre leur intérêt et promouvoir la viande de qualité de l'agneau de lait des Pyrénées, trois groupements de producteurs (AXURIA, CAOSO et LUR BERRI) et le négociant leader sur le marché de l'agneau de lait du moment, ont créé une charte qualité. Cette démarche donnera naissance en 1988 à la marque CHOURIA, Agneau de lait des Pyrénées, qui répond à un cahier des charges précis. Ce nom de marque est né de la contraction de deux mots basques « axuria » qui signifie agneau et « xuria » qui signifie blanc. Sous cette marque, près de la moitié des agneaux produits dans les Pyrénées sont commercialisés. Elle rencontre un succès immédiat dans les boucheries et restaurants haut de gamme des grandes villes françaises. Elle permet surtout de reconquérir le marché français.

En 1989 la confrérie de l'agneau de lait des Pyrénées est créée. La naissance de cette confrérie donna lieu à un événement fortement médiatisé avec la présence de personnalités de grande notoriété (Pierre PERRET), de chefs renommés tels GUERARD, DUTOUNIER, ARAMBIDE, DAGUIN. Les personnalités (du monde sportif, politique, spectacle) intronisés dans la confrérie jurent fidélité à l'agneau de lait des Pyrénées. Il s'agit par ces manifestations de faire connaître le produit et lui donner des lettres de noblesse. (annexe 3)

Rapidement, le besoin de démarquer la production avec un signe officiel de qualité s'est fait ressentir. Celui ci est obtenu en 1992. Cela se traduit par la naissance de trois nouvelles marques exploitées dans le cadre de ce label : AXURIA pour la boucherie traditionnelle, BASKARI pour les GMS (grandes et moyennes surfaces) et AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES pour les deux circuits de distribution.

Le consommateur d'agneaux de lait des Pyrénées est principalement un citadin de la région parisienne et des grandes villes. C'est un amateur de viande fine et goûteuse et il classe l'agneau de lait des Pyrénées dans la catégorie des viandes traditionnelles festives au même titre que les fruits de mer, le poisson, le gibier, les volailles grasses (dinde, chapon)... Produit festif, il est surtout consommé lors des fêtes de Noël et de Pâques.

Aujourd'hui comme hier, en France et à l'étranger, la notoriété de l'agneau de lait des Pyrénées reste associée étroitement à une qualité gustative particulière, liée à un mode d'élevage spécifique.

La reconnaissance de l'Agneau de Lait des Pyrénées comme fleuron de la gastronomie française se traduit depuis des années par la confiance des plus grands chefs. Le meilleur ambassadeur est sûrement le cuisinier Alain DUCASSE (chef cuisinier reconnu dans le monde entier, de Paris à New York et de Turin à Tokyo, il est à la tête de deux restaurants parmi les plus prestigieux : le Louis XV à Monaco et le restaurant Alain Ducasse à Paris. Ces deux hauts lieux de la gastronomie française affichent respectivement trois étoiles au guide Michelin). Dans son ouvrage « Rencontres Savoureuses, petit traité de l'excellence française », il consacre un chapitre à l'agneau de lait des Pyrénées et en parle dans ces termes « j'affectionne tout particulièrement l'agneau de lait des Pyrénées. Sa chair exprime la douceur du lait jusque dans sa dimension mystique. Dans la Bible, l'agneau symbolise l'innocence, le triomphe de la vie sur la mort, la résurrection. On retrouve un peu de cela quand on croque cette viande : la tendresse maternelle, un léger goût d'épice comme la promesse d'un paradis. ». L'agneau de lait des Pyrénées a sa place dans chacun de ses livres de cuisine. Ainsi dans son « Grand Livre de cuisine », 2001, sur 22 recettes autour de l'agneau, 6 sont consacrées aux agneaux de lait et 3 sont spécifiques à l'agneau de lait des Pyrénées.

On retrouve de l'agneau de lait des Pyrénées sur les plus grandes tables. Sa saisonnalité en fait un produit recherché particulièrement bien mis en valeur

Autre référence en gastronomie française, le magazine Gault et Millau. En mars 1993, le magazine organise une dégustation à l'aveugle au carré des Feuillants à Paris. Parmi les meilleurs agneaux français, l'Agneau de Lait des Pyrénées a obtenu la meilleure note (8,6 / 10) avec une appréciation qui se passe de commentaires « petite côte de lait, rose pâle à l'odeur tendrement grillée, viande délicate, délicieuse, fondante avec la jutosité et le petit gras qu'il faut pour le goût ».

Il s'agit de faire connaître le produit au plus grand nombre par des actions y concourant. Ainsi un syndicat agricole des Pyrénées Atlantiques organise durant la saison de l'agneau de lait en

divers points du département des soirées ouvertes à tous, de dégustation de l'agneau de lait des Pyrénées (annexe 4).

Certaines qualités de l'Agneau de Lait des Pyrénées sont particulièrement reconnues. Ainsi les notions de tendreté et de délicatesse de la viande sont souvent mises en exergue. Dans « Valeurs actuelles » du 11 mars 1995, la chronique sur le restaurant « Au Basco » est particulièrement explicite : « Nous avons du déguster quelques troupeaux d'agneaux tout au long de notre vie dont de sublimes prés-salés, mais l'agneau de lait d'Axuria est probablement un des plus exquis, des plus fondants que nous ayons eu au bout de nos fourchettes ».

De même dans « L'esprit du Sud Ouest », printemps 1998, p.36 « leur (Agneau de Lait des Pyrénées) chair plus encore que celle du Pauillac, présente un rose très pâle. D'une exquisite finesse, elle devient fondante à la cuisson ; selon l'expression consacrée, elle « se mange à la cuillère ».

Tous les types de presse consacrent des articles à la spécificité de l'Agneau de lait des Pyrénées, aussi bien la presse gastronomique, que la presse quotidienne (France Soir, mars 1994, Bon comme un agneau « l'avis du pro (Christian Le Lann) sur l'Agneau de Lait des Pyrénées : Très goûteux, l'un des meilleurs), ou que la presse people (Ici Paris, Avril 2004).

La notoriété de l'agneau de lait des Pyrénées est donc acquise dans les grandes villes et auprès de la grande restauration par le savoir-faire des acteurs de la filière.

8.3.2.2. Potentiel de développement

L'Aquitaine reste la **1^{ère} région productrice française d'agneaux de lait avec 46 % du tonnage national réalisé sur son territoire** (issus à 99 % de la production de l'aire de l'IGP). Evaluée en milliers de têtes, la production d'agneaux de lait atteint 60 % de la production nationale. La différence de niveau entre ces deux indicateurs de production est liée à la part importante, notamment vers l'Espagne, d'animaux exportés vifs.

En 2003, le territoire de « l'agneau de lait des Pyrénées » englobe 476 533 brebis mères laitières produisant près de 390 000 agneaux.

80% de la production est exportée. Les deux plus gros clients sont l'Espagne (90%) et l'Italie (10%). Les autres pays (Belgique, Allemagne, Suisse..) réalisent des volumes plus anecdotiques.

Avec 215 000 agneaux produits, le taux de pénétration des 4 OP sur le département est de 55%. Plus de 60% de la production des OP est exportée, essentiellement vers l'Espagne.

Parmi ces 215 000 agneaux une grande majorité peut prétendre à l'IGP. A ce jour, 28 000 agneaux sont commercialisés sous signe de qualité sur le territoire français. En 2004, 287 points de vente français commercialisaient de l'agneau de lait des Pyrénées. Il s'agit de boucheries traditionnelles, de GMS et de restaurants. On les retrouve sur toute la France, principalement sur les Pyrénées Atlantiques, les Landes et la région parisienne.

Les produits sous signe de qualité sont présents sur les étals pendant une durée plus courte que les agneaux standards, accentuant ainsi la forte saisonnalité qui marque ce marché particulier.

Les agneaux sont ventilés selon leur poids sur des débouchés différents, comme l'explique le tableau suivant :

		Poids carcasse <i>(poids vif)</i>	
Agneau de Lait des Pyrénées 4,5 à 11 kg de carcasse	Catégorie 1	4,5 à 6 kg <i>(9 à 10,5 kg)</i>	Gigot faiblement rebondi Couleur de la viande rose-blanc, nacré pour le gras
	Catégorie 2	6 à 11 kg <i>(10.5 à 16 kg)</i>	Gigot rebondi La couverture adipeuse est plus marquée qu'en catégorie 1 au niveau des muscles dorsaux et sur la face intérieure des gigots. Couleur de la viande rosée, blanche pour le gras

Chaque type d'agneau répond à la demande d'un marché spécifique (catégorie 1 pour le marché espagnol, catégorie 2 pour le marché français)

L'Espagne est un marché traditionnel pour l'Agneau de lait. Il présente les caractéristiques suivantes :

- demande d'agneaux plus jeunes que le marché français et présentant une couleur de viande bien claire ;
- la réception en vif est dominante et privilégiée ;
- présentation traditionnelle des carcasses avec la tête.

On estime la production d'agneaux de lait des Pyrénées sous signe officiel de qualité à près de 170 000 agneaux par an dès que l'IGP sera obtenue.

8.3.3 L'Agneau de lait des Pyrénées, un produit lié à son territoire

L'agneau de lait des Pyrénées est issu de méthodes de production, et de savoir-faire liés au territoire :

►L'aire géographique présente des conditions de relief et de climat particulières et adaptée à l'élevage ovin laitier).

Tous les éléments semblent réunis pour expliquer le développement de l'élevage et en particulier celui des ovins sur ce territoire :

- un relief varié, souvent escarpé, peu propice aux grandes cultures et bien adapté à l'élevage d'animaux transhumants tels que les ovins. Le relief est utilisé en élevage ovin en fonction des saisons.
- des sols permettant de développer des cultures fourragères, base de l'élevage, notamment dans les vallées.
- des précipitations importantes permettant l'entretien et le renouvellement des prairies sur une grande partie de l'année.

► **Les races locales traditionnelles sont adaptées aux conditions rencontrées dans la région de production, notamment en ce qui concerne les conduites d'élevage.**

Les races locales de brebis laitières utilisées (Manech tête rousse, Manech tête noire et Basco Béarnaise) sont particulièrement adaptées à ce territoire. Elles ne se trouvent, sur le versant nord des Pyrénées, que sur l'aire géographique de production délimitée. L'élevage de ces brebis constitue un trait dominant de l'agriculture de cette partie des Pyrénées et en particulier des zones difficiles, bien arrosées.

Ces races se sont particulièrement adaptées au relief des Pyrénées Atlantiques, et à ses particularités (estives, zones intermédiaires, vallées). L'épaisseur de leur laine leur permet de vivre dehors la majeure partie de l'année. Elles constituent un véritable enjeu économique, valorisant au mieux le terroir basque et béarnais et permettant aux éleveurs de se maintenir dans des systèmes agro-pastoraux viables.

► **L'alimentation provient principalement de l'aire géographique**

Le relief offre un étagement de la végétation qui est utilisée en fonction des saisons et caractérise la conduite de l'élevage ovin, particulier pour cette production. Du fait de cette utilisation du relief, l'alimentation donnée aux brebis provient principalement de l'aire géographique :

- Les vallées ainsi que les secteurs cultivables des coteaux produisent les cultures fourragères et les céréales apportées aux brebis
- La montagne et les coteaux sont en herbe ; les brebis peuvent ainsi être alimentées au moins huit mois de l'année sur les pâturages.

► **Ainsi, la présence d'un élevage ovin laitier dans l'aire de l'IGP est fortement liée aux caractéristiques du milieu géographique, favorables à cette production.**

Cet élevage laitier conduit à la production d'agneaux. Grace aux qualités laitières de leur mère, ces agneaux sont alimentés uniquement au lait maternel dans les premières semaines de vie. Ils sont abattus très jeunes, avant sevrage, le reste de la lactation étant utilisé pour la production fromagère, notamment l'AOP Ossau-Iraty.

► Cette conduite amène à la production d'agneaux particuliers, présentant des caractéristiques en termes de conformation et de tendreté de la viande. Couleur crue très claire, sa tendreté, une texture peu filandreuse, juteuse, ce sont des caractéristiques dues à leur jeune âge d'abattage et à leur alimentation lactée.

► Aujourd'hui comme hier, en France et à l'étranger, la notoriété de l'agneau de lait des Pyrénées reste associée étroitement à une qualité gustative particulière, liée à un mode d'élevage spécifique encre dans son territoire. On retrouve de l'agneau de lait des Pyrénées sur les plus grandes tables. Sa saisonnalité en fait un produit recherché particulièrement bien mis en valeur.

9 REFERENCE CONCERNANT L'ORGANISME DE CONTROLE

L'origine, les caractéristiques et les conditions d'obtention de "l'Agneau de lait des Pyrénées" seront contrôlées par l'organisme certificateur CERTISUD.

Cet organisme certificateur, accrédité sous le numéro 7-0006 et agréé par l'Etat sous les numéros LA 19 et CC 09, répond aux exigences de la norme européenne EN 45011.



CERTISUD
70, avenue Louis Sallenave
64 000 PAU

Interlocuteur : Julien LACAZE

Tel. : 05 59 02 35 52
Fax : 05 59 84 23 06
E-mail : certisud@wanadoo.fr

10 ETIQUETAGE ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR

- Les produits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée "Agneau de lait des Pyrénées" sont étiquetés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.
- L'indication géographique sera signalée sur l'étiquette par la mention "Agneau de lait des Pyrénées".
- Sauf cas exceptionnel, le logo « Indication Géographique Protégée » sera apposé sur les étiquetages éléments de communication.

11 EXIGENCES EVENTUELLES A RESPECTER EN VERTU DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation.

POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Animal né et élevé sur l'aire géographique	Liste des communes de l'aire géographique	Vérification visuelle et documentaire
Race	Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-béarnaise	Vérification visuelle et documentaire
Age /poids à l'abattage	Agneau âgé de 45 jours maximum Poids : entre 4,5 à 11 kg	Vérification visuelle et documentaire Ticket de pesée
Conformation de la carcasse et couleur de la viande	Couleur rosé clair Tendreté de la chair	Vérification visuelle et documentaire Ticket de pesée
Aliments	Agneaux : lait maternel exclusif Brebis : au moins 8 mois de pâturages	Vérification visuelle et documentaire

12. ANNEXES

Annexe 1 : TEMOIGNAGE 1

Recueilli auprès de Julien Agueraray, un éleveur de moutons de 52 ans qui vit à Musculdy en pays basque.

Julien Agueraray se rappelle que, **dans les années cinquante**, il n'y avait, sur les marchés à Noël que trois agneaux.

Les éleveurs avaient peu de brebis, à peine une trentaine. Elles mettaient bas fin décembre et **les agneaux se vendaient sur les marchés à 14 ou 15 kilos**. Les principaux marchés étaient ceux de Mauléon et de Saint-Palais. Un homme venait avec sa remorque, mettait les agneaux sur le toit et les éleveurs vendaient individuellement leurs agneaux aux maquignons et aux bouchers, qui envoyaient le bétail au marché volailler de Bordeaux.

Les agneaux étaient exclusivement nourris au lait de leur mère pendant 45 jours. A cette époque, on vendait également du lait à Roquefort. Les brebis agnelaient tard pour attendre la montagne et les fromages qui seraient ramenés ensuite à la maison. Les paysans se regroupaient toujours en montagne. Ils étaient deux ou trois pour la traite. Julien mangeait l'agneau rôti, sans aucune recette particulière.

Dans ces régions montagnardes, les agneaux n'étaient et ne sont jamais sevrés. Ils restent au moins un mois sous la mère. **Les paysans pensent que c'est l'agneau qui rendra la brebis laitière et qu'elle perdra ainsi moins de lait que si on la trayait**. Autrefois, les paysans vivaient presque exclusivement en autoconsommation, sauf pour les agneaux et la laine. Julien Agueraray possède aujourd'hui 360 brebis, le double de 1975. Il utilise depuis 1975 l'insémination artificielle et loue un gîte de montagne.

Annexe 1 bis : TEMOIGNAGE 2

Recueilli auprès de Jean-Louis Quihyllat, un éleveur de moutons de 82 ans qui vit à Licq en pays basque.

Jean-Louis Quihyllat possède aujourd'hui une centaine de brebis. Vers les années quarante, il n'en avait qu'une cinquantaine, dont 25 brebis qu'il gardait en haut. Les mâles étaient conservés pendant cinq ans et ce, jusqu'en 1948-1952. Il les vendait au printemps.

Les agneaux étaient vendus à partir de 13-15 kilos et jusqu'à 18 kilos. Ils étaient exclusivement vendus en France. Jean-Louis Quihyllat ne s'intéressa au marché italien et espagnol qu'au début des années quatre-vingt. Ces pays étaient demandeurs de petits agneaux. Les grands marchés étaient ceux de Noël et du premier de l'an en Soule. Puis, plus tard, c'était le manex. Après ces marchés, les prix baissaient. Puis, pour Pâques, les prix remontaient. Quand les Chaumes sont arrivées, les acheteurs demandèrent du lait plus tôt.

Jean-Louis Quihyllat se rappelle avoir toujours vu des brebis partout durant son enfance. Les paysans avaient 30 brebis et 40 moutons (des béliers castrés). Ils vivaient tout le temps dans les hauteurs, tout le temps dehors. Pour vendre la viande, il s'adressait aux bouchers. Il y avait sur Licq un acheteur qui se nommait Bouchet et **qui vendait les agneaux à Bordeaux**. Il vendait jusqu'à 1 000 agneaux par an et les tuait sur place.

Les agneaux restaient un mois sous la mère. On leur donnait parfois un peu de farine et de foin. Autrefois, les agneaux étaient plus gros et il ne naissait pas de jumeaux, comme c'est le cas aujourd'hui pour 1/3 des brebis.

On descendait les agneaux avec le mulet et on les vendait à Bouchet ou au marché de Tardets, de Barcus. Les bêtes étaient toutes des têtes blanches, des basquaises, une race plus rustique et plus laitière. On partait au marché avec la carriole et les chevaux. Les agneaux avaient les quatre pattes attachées. On y allait de bonne heure pour avoir la meilleure place possible, là où les maquignons étaient sûrs de passer. Il n'y avait pas d'enclos et, jusqu'en 1983, les agneaux n'étaient pas debouts.

Jean-Louis Quihyllat se rappelle avoir toujours vendu du lait. La première coopérative a bien entendu été celle de Roquefort. **Mais le revenu de l'agneau était plus important que celui du lait (on faisait 9 litres tous les deux jours).** Le maximum était de 20-25 litres au printemps, sinon la moyenne était aux environs de 10 litres en hiver. Il fallait amener le lait au pont pour le laitier. C'était la mère qui s'en occupait. Quand le temps était mauvais, il y avait moins de lait.

On montait dans les pâturages vers le premier mai et, au fur et à mesure que l'herbe poussait, on montait dans les cayolars de plus haute altitude. Il y avait, à cette occasion, des regroupements de personnes, une dizaine, pour les tours de garde et la traite. On restait dans les estives la semaine. En 1948, ils étaient cinq à la montagne, pendant la traite et ils restaient pendant un ou deux mois. Ils faisaient quinze jours en montagne puis quinze jours à la maison.

Une txotxa équivaut à une part du cayolar, soit 60 brebis, un droit de parcours. Jean-Louis Quihyllat possédait une demi txotxa. Ce droit était très respecté car beaucoup de paysans en avait et que cela suivait les actes notariés de succession. Puis ce droit a été réaménagé. Les parts ont grandi. Aujourd'hui, leur cayolar appartient à 19 propriétaires mais seulement 5 sont paysans et il n'y en a que 8 qui montent. Ce qui fait tout de même 1 200 brebis. Aujourd'hui, le demi txotxa équivaut à 120 brebis. Ces parts ne peuvent être revendues qu'à un paysan et jamais sans l'avis des copropriétaires du cayolar (ce qui est particulier à la Soule ; en Béarn les parcours sont privés, ils appartiennent aux communes). Aujourd'hui, donc, du premier juin au 20 septembre, chaque éleveur reste trois jours seulement. On ne fait plus beaucoup de fromages en montagne. **Mais il y a toujours 25 kilomètres de transhumance et tout se fait soit à pieds soit en camion,** puisque tous les cayolars sont aujourd'hui accessibles en voiture et ce, depuis une trentaine d'années. Les cayolars sont pourvus d'énergie solaire et l'on ne se sert plus des lampes à pétrole ou à carbure d'antan. Autrefois, le saloir était à l'intérieur et on cuisinait au feu de bois. Le couchage était au dessus du saloir. Les fromages pouvaient atteindre 10 à 15 kilos. On n'utilisait pas de ferment lactique mais la « caillette » de l'agneau. On filtrait le lait grâce à des orties ou de la flanelle, puisqu'on trayait les brebis à même le sol, dans la boue.

Autrefois, avant l'invention du congélateur, on se partageait les moutons et agneaux que l'on tuait.

Part du produit agneau dans le produit ovin

Cette synthèse est basée sur l'analyse des résultats d'appui technique des élevages suivis par les 4 Organisations de Producteurs des Pyrénées Atlantiques.

Les élevages sont classés en 5 groupes caractérisés par différentes logiques de fonctionnement :

- 3 groupes en Pays Basque définis par la durée de la transhumance en montagne, la politique de mise à la reproduction des agnelles, le chargement des surfaces fourragères et les niveaux d'achat des fourrages.
 - groupe 1 : Traditionnel Transhumant Manech tête rousse et Manech tête noire
 - groupe 2 : Intermédiaire transhumant Manech tête rousse, Manech tête noire et Basco-béarnaise
 - groupe 3 : Non Transhumant Manech tête rousse

- 2 groupes en Béarn définis par la conduite alimentaire du troupeau sur la période hivernale : nature et quantité de stocks de fourrages disponibles pour les brebis.
 - groupe 4 Transhumants (option pâture) Basco-Béarnaise
 - groupe 5 Transhumants (option stock) Basco-Béarnaise

Pour cette analyse on retiendra :

- le mode de valorisation du lait = 0.93 € / Litre pour le lait livré et 1.54 € / Litre pour le lait transformé
- un poids moyen pour l'agneau de lait = 11kg vif
- un prix moyen de l'agneau = 3.81 € / kg vif

	Pays basque			Béarn	
	Traditionnel Transhumant	Intermédiaire Transhumant	Non Transhumant	Transhumants	
				Pâture	Stock
	86% livreurs 14% fromagers	92% livreurs 8% fromagers	96% livreurs 4% fromagers	40% livreurs 60% fromagers	20% livreurs 80% fromagers
Produit lait moyen	99 €	98 €	121 €	124 €	168 €
Agneau élevé / femelle ayant mis bas	1.19	1.20	1.22	1.14	1.23
Produit agneau	50 €	50 €	51 €	48 €	52 €
Total produit ovin	149 €	148 €	172 €	172 €	220 €
Produit agneaux / Produit ovin	34 %	34 %	30 %	28 %	24 %

(Produits arrondis à l'€ le plus proche)

Même si la recette lait demeure une composante importante du produit ovin, la part du produit agneau représente en moyenne 30 % (soit environ 1/3) du produit total ovin.

Une confrérie pour promouvoir « l'agneau de lait des Pyrénées »

TARDETS (64)

L'AGNEAU de lait des Pyrénées : pour connaître et comprendre la particularité de ce produit, il faut d'abord situer sa zone de production. Des coteaux du Pays Basque aux montagnes d'Ossau, paysage rude au relief accidenté, les Pyrénées se déroulent en un pays vert et bleu. Bleu du ciel et des vallées profondes, vert des prairies, forêts et hauts pâturages.

Dernière ces images, une activité économique dominante : l'agriculture, et plus précisément l'élevage de troupeaux d'ovins produisant du lait destiné à la fabrication de fromage des Pyrénées.

On trouve souvent des croûtes de petite taille aux terres pentues. L'existence de ces surfaces oblige les agriculteurs à faire transhumier leurs troupeaux en montagne, ce qui permet de réaliser, dans la vallée, des réserves de fourrage et de céréales pour l'hiver. Pour résister aux conditions climatiques dues à l'altitude, les brebis de races locales sont, bien sûr, les mieux adaptées. On trouve donc 3 races : les « manech », tête rousse ou tête noire et les béarnaises.

Les agneaux de ces races laitières ne se prêtent pas à l'engraissement. C'est lorsqu'ils atteignent un poids de 13 kg à l'âge de 45 jours environ que leur chair est la plus savoureuse.

Ainsi, quand un agneau de cet âge arrive sur le marché, il a été exclusivement élevé au lait de sa mère. Cet animal produit une carcasse de 6 à 9 kg, à la viande maigre, de couleur rose pâle, au goût suave et inégalé. C'est pourquoi les représentants de la filière ovine des Pyrénées-Aquitaines viennent de créer une association pour défendre leur produit et très soucieux d'accommoder le marché en leur faveur, ils ont décidé de créer une confrérie de producteurs.

Les éleveurs pyrénéens déterminés à défendre leur produit et très soucieux d'accommoder le marché en leur faveur, ils ont décidé de créer une confrérie de producteurs.

tion pour promouvoir ce produit spécifique.

Il s'agit de « la confrérie de l'agneau de lait des Pyrénées » dont le baptême officiel sera célébré les 25, 26 et 27 novembre à TARDETS.

Cette manifestation parrainée par MM. Michel Guérard et Pierre Perret va s'accompagner de nombreuses et diverses animations ouvertes à tous.

Au programme :

le SAMEDI 25 NOVEMBRE - 21 h FRONTON DE TARDETS (chalet au chalet)
Festival Fock, avec des groupes musicaux, reflets de la culture des provinces de la zone de production de l'agneau de lait :

OVINS

A Tardets

les 25, 26 et 27 novembre 1989



Baptême de la « Confrérie de l'agneau de lait des Pyrénées »

Orchestre de pays d'Armagnac : Trauca Segas
- des Basques : Xaximiki Oskori

le DIMANCHE 26

10 h 00 : Messe Solennelle avec chorales
11 h 00 : Dèlitiè de trouceaux décorés
- Musique dans tout le village avec l'orchestre de pays d'Armagnac : la Txarranga los Incansables
- danseurs Souletrins
- Kilmon : sonneurs de cloches
12 h 30 : Repas (sous chapiteau chaufite) avec une blanquette d'agneau de lait géante, servie dans une traisterie de 8 m.
- Musique durant tout le repas avec Incansables, Orchestre d'Armagnac et Festa Berr.
16 h 30 : Bâtième officiel de la Confrérie de l'Agneau de lait des Pyrénées, parrainée par Michel Guérard et Pierre Perret.

Le LUNDI 27
au Château du Comte de Tréville, à Trois-Villes Journée professionnelle et gastronomique.

A partir de 10 h 30, Macame d'Ardu-rain recevra les invités au château. Une présentation de l'agneau de lait des Pyrénées sera faite par des professionnels de l'élevage et de la distribution.
12 h 30 : repas gastronomique à base d'agneau de lait et produits régionaux en présence des parrains Michel Guérard et Pierre Perret, ainsi que de MM. Deguin, Ducourner et Lorrain et, pour ce qui est de la cuisine, des présidents synodaux des secouragements des Landes, Gironde et Pyrénées-Aquitaines seront, aussi, présents.

Tout le jour, exposition de produits régionaux : fromages, etc...
- Exposition sur l'élevage ovin en montagne
- Démonstration d'échographies et de techniques récentes
- Exposition sur la production, la commercialisation et la distribution de l'agneau de lait
- Animation commerciale.
- Stand de présentation des écoles agricoles de la région.
- Tirage des loteries.

ANIMATION MUSICALE DANS TOUT LE VILLAGE avec Los Incansables et l'Orchestre du Pays d'Armagnac et Kilimon.



Nous n'accepterons plus que le mot montagne soit utilisé à tous venant dans l'unique but de s'appropriier un

AXURI GAUAK 1998

La campagne 1998 d'AXURIA GAUAK a débuté vendredi dernier à Mauléon. 130 convives ont pris part à la soirée organisée par ELB et ont pu déguster le menu concocté par Pierre CHILO.

Samedi soir, ce sera au tour de St-Jean-Pied-de-Port d'accueillir les participants que les 8 chefs cuisiniers et les élèves du lycée hôtelier de Navarre tenteront de satisfaire.

Après le repas de Larceveau, le 29 Mars, préparé par Paxkal Neguelouart, la soirée de Bayonne terminera la campagne Axuri Gauak 98. Elle se tiendra le 4 Avril à 20h30 au Trinquet Moderne et sera préparée par l'Association gastronomique Hor Konpon.

Ne perdez pas de temps pour réserver votre place.

DONIBANE GARAZI

Samedi 21 Mars à 20h30
au Lycée de Navarre
Prix : 160 F

Repas préparé par les chefs du Pays Basque :

- D. ARBILLAGA, Restaurant Arbillaga, St-J.P.Port
- F. ARRAMBIDE, Hôtel Les Pyrénées, St-J.P.Port
- Ph. CASTAGNE, Lycée de Navarre, St-J.P.Port
- P. CADORÉ, Lycée de Navarre, St-J.P.Port
- J.-M. COSCARAT, Lycée de Navarre, St-J.P.Port
- J.-B. DAGUERRE, Restaurant Le Fronton, Ibarro
- J.-C. YBARGARAY, Restaurant Eke Ona, St-J.P.Port
- B. MARICHULAR, Pâtisserie Haraneta, Sare
- les élèves de la section Hôtelière du Lycée de Navarre

Menu :

- Consommé d'agneau et sa brunnoise de légumes
- Croustillant de ris d'agneau aux champignons sa menestra de légumes
- Persillée d'agneau rôti aux amandes d'ail et Fromage Ossau-Iraty
- Le gâteau de Gaztanbera à la confiture de vieux garçon

Réervations uniquement : K. BISCAY
© 05 59 37 11 90 / 05 59 37 32 32

LARZABALE

Prix : 120 F

Dimanche 29 Mars 1998 à 12h30 à la Salle Communale
repas préparé par Paxkal NEGUELOUART (Uhart-Gize)

Menu :

- Potage / Ris d'agneau / Rôti d'agneau de lait avec Pommes Forcées / Fromage AOC / Cidreau / Café - Digestif / Vin compris
- Réervations uniquement : OILLARBURU Bernadette - © 05 59 37 80 20

BAIONA

Prix : 160 F

Samedi 4 Avril au Trinquet Moderne à 20h30, repas préparé par l'Association Gastronomique OR KONPON

Menu :

- Sauté d'agneau aux légumes de saison
- Piquillos farcis à l'axoa d'agneau
- Presure d'agneau aux oignons confits
- Côtelette d'agneau grillée aux sarments de vigne
- Fromage Ossau-Iraty
- Mousse de marmite
- Vin compris

Renseignements et Réservations :
E.L.B. - © 05 59 37 21 08
J.-M. Mailharro :
05 59 37 05 22

N° 347 - 19 MARS 1998 - 5

BIBLIOGRAPHIE

- Aubadie-Ladrix Marc. *Etude historique de la transhumance dans les Pyrénées françaises et espagnoles*
- Association mémoire collective en Béarn. *Foires et marchés dans les basses Pyrénées*
- Baqué Jean François. *Les grandes heures des Pyrénées*
- Bladé Jean-François. *Essai sur l'histoire de la transhumance dans les Pyrénées Françaises*
- Blot Jacques. *Les bergers basques*
- Buisan Georges. *Cabanes de bergers*
- Cavaillès Henri. *La transhumance dans les Pyrénées et la circulation des troupeaux dans la plaine*
- Cavaillès Henri. *Vie pastorale et agricole dans les Pyrénées et les gaves*
- Chauviray Marie-christine. *La vie d'autrefois dans les basses Pyrénées*
- de Bela Jacques. *Commentaires de la coutume de Soule*
- de Marca. *Histoire du Béarn*
- de Picamith Claude. *Les Pyrénées atlantiques*
- Dendaletche Claude. *L'homme et la nature dans les Pyrénées*
- Gros Yves. *L'élevage ovin dans les Pyrénées atlantiques*
- Lefèbvre Théodore. *Les modes de vie dans les Pyrénées atlantiques orientales*
- Luc Pierre. *Vie rurale et pratique juridique en Béarn, au 14^e et 15^e siècle*
- Ratomnat Jean François. *La vie d'autrefois dans le Béarn*
- Rieutort Laurent. *L'élevage ovin en France*
- Roubaud Abbé. *Agriculture, commerce et industrie en Béarn en 1774*
- Soulet Jean François. *La vie quotidienne dans les Pyrénées sous l'ancien régime*
- Tuccoo Chala. *Tradition culinaire et gastronomie à la cour des Béarn Navarre*

Rapport de fin d'études de l'ENITA de Bordeaux

- Berhocoirigoin Jacques. *Contribution à l'étude du pastoralisme dans les Pyrénées atlantiques. 1985*
- Blouin Jean Yves. *La production des agneaux. 1972*
- Fougère Raymond. *La « qualité montagne ». 1973*
- Gleyse Claude. *La production ovine sur les coteaux basques. 1979*
- Logeais Arnaud. *La transhumance ovine. 1973*
- Marguet Claude. *La production de moutons dans les pyrénées. 1971*