

L'agneau sous signes de qualité compte de nombreuses filières en France. Zoom sur six productions régionales Label Rouge ou AOP.

L'agneau du Périgord



L'agneau du Périgord Label Rouge est élevé en Dordogne et dans les cantons limitrophes de la Corrèze, du Lot et du Lot-et-Garonne. C'est un agneau plutôt jeune, âgé de 180 jours maximum. Il est élevé avec sa mère pendant 60 jours minimum. Il la suit sur les « picadies », des zones pentues et pauvres, spécifiques au Périgord. Son alimentation lactée est progressivement remplacée par une ration végétale à base de fourrages produits sur l'exploitation, et de céréales présentées exclusivement en grains entiers ou aplatis. La finition se fait en bergerie. Il est abattu à 120 jours en moyenne. Sa viande est de couleur rose clair, d'un goût délicat, d'une grande tendreté, avec un gras ferme.

L'agneau fermier du Quercy



Premier agneau labellisé en France, en 1982, l'agneau fermier du Quercy Label Rouge est élevé dans le Lot et le Quercy. Il est essentiellement issu de la race Caussenarde du Lot, parfaitement adaptée aux pelouses sèches et arides propres à cette région.

Cette filière traditionnelle qui rassemble environ 300 éleveurs produit des agneaux de « 100 jours » tout au long de l'année. L'agneau fermier du Quercy est élevé en bergerie, alimenté au lait maternel pendant au moins 70 jours. En complément, il reçoit une ration à base de céréales et de minéraux.



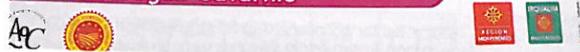
L'AOP Barèges-Gavarnie

Cette petite filière renommée s'appuie sur une race locale rustique : la Barégeoise, bien adaptée à la rigueur de son territoire : au cœur des Hautes-Pyrénées. On y élève le « doublon », mâle castré de 18 mois minimum et la brebis, âgée de 2 à 6 ans.

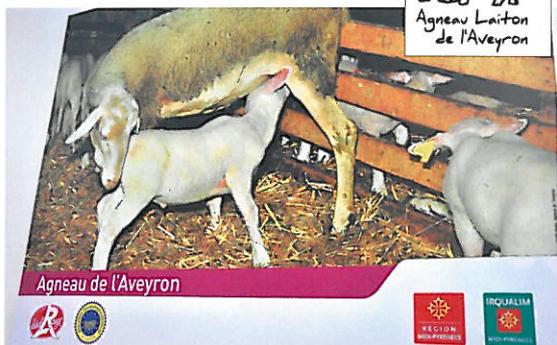
Les agneaux sont élevés au rythme des saisons : l'été, ils broutent l'herbe des montagnes (jusqu'à 3000 m d'altitude) ; au printemps et à l'automne, ils pâturent en zones intermédiaires (1500 m d'altitude). L'hiver, en bergene, ils sont nourris aux fourrages récoltés sur la zone de production. Cette viande allie douceur et caractère. Elle est persistante en bouche, persillée mais sans excès de gras.



Mouton Barèges-Gavarnie



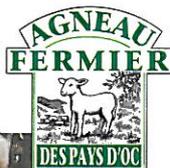
... L'agneau laiton de l'Aveyron



Élevé dans l'Aveyron et dans les cantons limitrophes des départements voisins, l'agneau laiton Label Rouge de l'Aveyron est élevé sous la mère, en bergerie. Pendant les deux premiers mois, son alimentation est essentiellement lactée. Il reçoit un complément de foin et de paille renouvelé à fréquence quotidienne.

Au cours du dernier mois d'élevage, les deux tétées quotidiennes sont complétées par un aliment à base de céréales. Il est sélectionné entre 70 et 140 jours, lorsqu'il a atteint la maturité idéale. Sa viande présente une couleur rosée et un gras ferme et blanc, avec un goût délicat. Cette filière regroupe environ 220 éleveurs.

L'agneau fermier des pays d'Oc



Cette production rassemble environ 900 éleveurs dans le sud-ouest du Massif Central, dans la zone de l'Occitanie. L'agneau fermier des Pays d'Oc est issu de brebis de races rustiques de la région : Lacaune, Blanche du Massif Central, Causses du Lot, etc. Il reçoit une alimentation à base du lait de sa mère pendant 70 jours minimum, puis des céréales en complément. L'agneau fermier des Pays d'Oc est élevé en bergerie, tiède en hiver et fraîche en été. ■

Frédéric Carluier-Lossouarn

L'agneau de prés-salés AOP de la baie du Mont Saint-Michel



Ces agneaux sont élevés sur une vaste zone de prés-salés allant de la baie du Mont Saint-Michel aux havres de la côte ouest du Cotentin. La saison s'étend en général de la Pentecôte à fin janvier. Brebis et agneaux paissent sur les « herbus », des étendues



recouvertes par la mer une ou deux fois par mois. Ils se nourrissent de plantes halophiles (supportant la salinité du milieu). Ce qui confère toute sa typicité à la viande : couleur rosée, gras blanc et ferme, viande tendre mais structurée, forte jutosité.

Les agneaux ont au minimum 115 jours à l'abattage et doivent passer au minimum 70 jours de pâturage sur les prés-salés. La production annuelle est de l'ordre de 3 000 à 4 000 agneaux.

Il existe une autre filière similaire bénéficiant de l'AOP : l'agneau de prés-salés de la baie de Somme.

Zoom Les filières ovines Label Rouge, IGP et AOP

