

**DOSSIER DE DEMANDE
D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (I.G.P.)
PROCEDURE SIMPLIFIEE**

--ooOoo--

AGNEAU DU QUERCY

--ooOoo--

Association des Eleveurs de
de l'Agneau Fermier du Lot
430, avenue Jean-Jaurès
46004 CAHORS CEDEX

Novembre 1993

**DOSSIER DE DEMANDE
D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (I.G.P.)
PROCEDURE SIMPLIFIEE**

--00000--

AGNEAU DU QUERCY

--00000--

Association des Eleveurs de
de l'Agneau Fermier du Lot
430, avenue Jean-Jaurès
46004 CAHORS CEDEX

Novembre 1993

SOMMAIRE

	Pages
I. RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR	2
II. NOM DU PRODUIT	3
III. TYPE DE PRODUIT	3
IV. CAHIER DES CHARGES	3
<i>Description du produit</i>	3
<i>Délimitation de l'aire géographique de l'I.G.P.</i>	3
<i>Traçabilité du produit</i>	4
<i>Méthode d'obtention</i>	4
<i>Lien avec l'origine géographique</i>	5
V. STRUCTURE DE CONTROLES	5
<i>Plan de contrôle</i>	6
VI. ETIQUETAGE	7
VII. EXIGENCES NATIONALES	7
ANNEXES	8

I. RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

◇ L'I.G.P. est demandée par l'Association des Eleveurs d'Agneaux Fermiers du Lot.

◇ Sièges administratif et Social :

Maison de l'Agriculture
430, av. Jean-Jaurès - B.P. 119
46004 CAHORS CEDEX
Tél. 65.22.55.30

◇ Les membres fondateurs de l'Association sont :

- Société Coopérative Groupement d'Elevage Ovin Couseran (GEOC)
- Coopérative Agricole des Producteurs d'Elevage du Lot (CAPEL).

◇ 350 éleveurs adhérents sont regroupés au sein de l'Association.

◇ Les entreprises d'aval concernées par la filière "Agneau du Quercy" sont :

- Ets. DESTREL GRAMAT (46)
- Arcadie Distribution Viandes GRAMAT (46)
- Ets. TARBOURIECH VILLENEUVE SUR LOT (46)
- Ets. CAYREL FAYCELLES (46)

◇ L'Association des Eleveurs d'Agneaux Fermiers du Lot est utilisatrice du Label Régional "Agneau Fermier du Quercy" depuis 1982. Ce Label a été homologué Label Rouge en 1990.

II. NOM DU PRODUIT

AGNEAU DU QUERCY

III. TYPE DE PRODUIT

Agneau de bergerie élevé sous la mère.

Annexe II du Traité de Rome - Chapitre II : viandes comestibles

I.G.P.	AGNEAU DU QUERCY	Page : 3
--------	------------------	----------

IV. CAHIER DES CHARGES

DESCRIPTION DU PRODUIT

L'agneau du Quercy est :

- issu principalement d'une race rustique locale : la Caussearde du Lot ;
- nourri au lait de sa mère pendant 70 jours au moins,
- né et élevé dans la zone de l'I.G.P.
- élevé en bergerie.

DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'I.G.P.

- **Département du Lot** : en entier
- **Département de la Corrèze** :
 - . Canton de Larche
 - . Canton de Brive la Gaillarde
 - . Canton de Meyssac
 - . Canton de Beaulieu
- **Département de la Dordogne** :
 - . Arrondissement de Sarlat
 - . Canton de Thenon
- **Département de l'Aveyron** :
 - . Canton de Capdenac Gare
 - . Canton de Villeneuve
 - . Canton de Villefranche de Rouergue
- **Département du Tarn-et-Garonne** :
 - . Canton de Caylus
 - . Canton de Montpezat
 - . Canton de Lauzerte
 - . Canton de Caussade
- **Département du Lot-et-Garonne**
 - . Canton de Tournon d'Agenais
 - . Canton de Fumel

I.G.P.	AGNEAU DU QUERCY	Page : 4
--------	------------------	----------

TRACABILITE DU PRODUIT

1. Chez l'éleveur

- ◇ L'agneau est identifié par une boucle dans les 8 jours suivant la naissance ;
- ◇ une déclaration de naissance est effectuée par l'éleveur ;
- ◇ les animaux sont expédiés à l'abattage par lots homogènes, faisant l'objet d'un bon de livraison.

2. A l'abattage

- ◇ Les données de provenance, de classement et pesée des lots abattus, sont saisies sur système informatique AGATE.

3. Au cours de la commercialisation

- ◇ L'Agneau du Quercy quitte l'abattoir muni d'un certificat d'origine précisant :

- * nom et adresse de l'éleveur,
- * date et lieu d'abattage

4. Contrôles effectués par l'organisme certificateur

--> Contrôle documentaire

Les fichiers informatiques sont transmis tous les mois à l'organisme certificateur qui contrôle pour chaque animal, provenance, classement et destination.

--> Contrôles sur sites

L'ensemble des opérateurs (éleveurs, abatteurs, expéditeurs, grossistes, points de vente) est contrôlé par l'organisme certificateur de façon inopinée et par sondage.

METHODE D'OBTENTION

L'Agneau du Quercy est :

- né, élevé et abattu dans la zone de l'I.G.P. ;
- alimenté 70 jours minimum au lait de sa mère ;
- élevé en bergerie ;
- abattu entre 90 et 180 jours

I.G.P.	AGNEAU DU QUERCY	Page : 5
--------	------------------	----------

LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

a) Terroir :

Les deux tiers du département du Lot sont couverts par les Causses du Quercy, zone sèche où souvent le mouton est la seule production possible. Les Causses du Quercy débordent au nord en Corrèze, au nord-ouest en Dordogne, au sud sur le Tarn et Garonne et l'Aveyron.

Depuis des siècles l'élevage du mouton est vivace dans cette région, comme en témoigne les centaines de kilomètres de murets bâtis en pierre sèche séparant les parcelles. Une autre originalité est la présence de dizaines de gariottes ou cazelles, ces abris de bergers dissimulés sur les Causses.

b) Race :

Une race particulière représente la majorité des brebis de ces élevages et est très à l'aise sur ce terroir : la Caussenarde du Lot. Très rustique, elle est souvent la seule à pouvoir valoriser ces étendues, grâce notamment à sa résistance à la piroplasmose.

Bonne laitière, elle peut élever facilement deux agneaux.

c) Elevage :

Les agneaux sont nourris essentiellement du lait de leur mère complété par des céréales souvent produites sur l'exploitation. Ils sont abattus traditionnellement vers 100 jours à un poids vif de 32 à 40 kg.

d) Poids économique :

Le département du Lot est un des rares départements de France qui voit encore sa population ovine croître.

Centré autour de l'abattoir de Gramat, un des rares au normes européennes qui n'abattent que des moutons, l'Agneau du Quercy a toujours défendu la tradition et la qualité.

C'est le plus ancien agneau label de France.

Très réputé sur le marché parisien, qui constitue l'essentiel des débouchés avec le sud-ouest, l'Agneau du Quercy tient sa notoriété du respect d'un élevage traditionnel, lié aux modes de production particulière, conditionnée par une zone : les Causses du Quercy et leurs environs.

Les éleveurs, les abatteurs, sont des gens spécialisés qui ne vivent souvent que de cette production.

V. STRUCTURE DE CONTROLES

L'Agneau du Quercy est contrôlé par l'ARQUALIM (Association Régionale de la Qualité Agro-alimentaire de Midi-Pyrénées) B.P. 7, 31321 CASTANET TOLOSAN CEDEX, Tél. 61.75.26.00, Fax 61.73.16.66.

Cet organisme a été agréé par les Ministères français de l'Agriculture et des Finances sous le n° LA 21. Il respecte la norme EN 45011 ainsi que la règle CEE n° 2081/92.

I.G.P.	AGNEAU DU QUERCY	Page : 6
--------	------------------	----------

PLAN DE CONTROLE

ARQUALIM	PLAN DE CONTROLE 1994	Agneau du Quercy
----------	-----------------------	------------------

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

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

VI. ETIQUETAGE

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

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

✧ L'I.G.P. Agneau du Quercy sera associée au graphisme suivant :

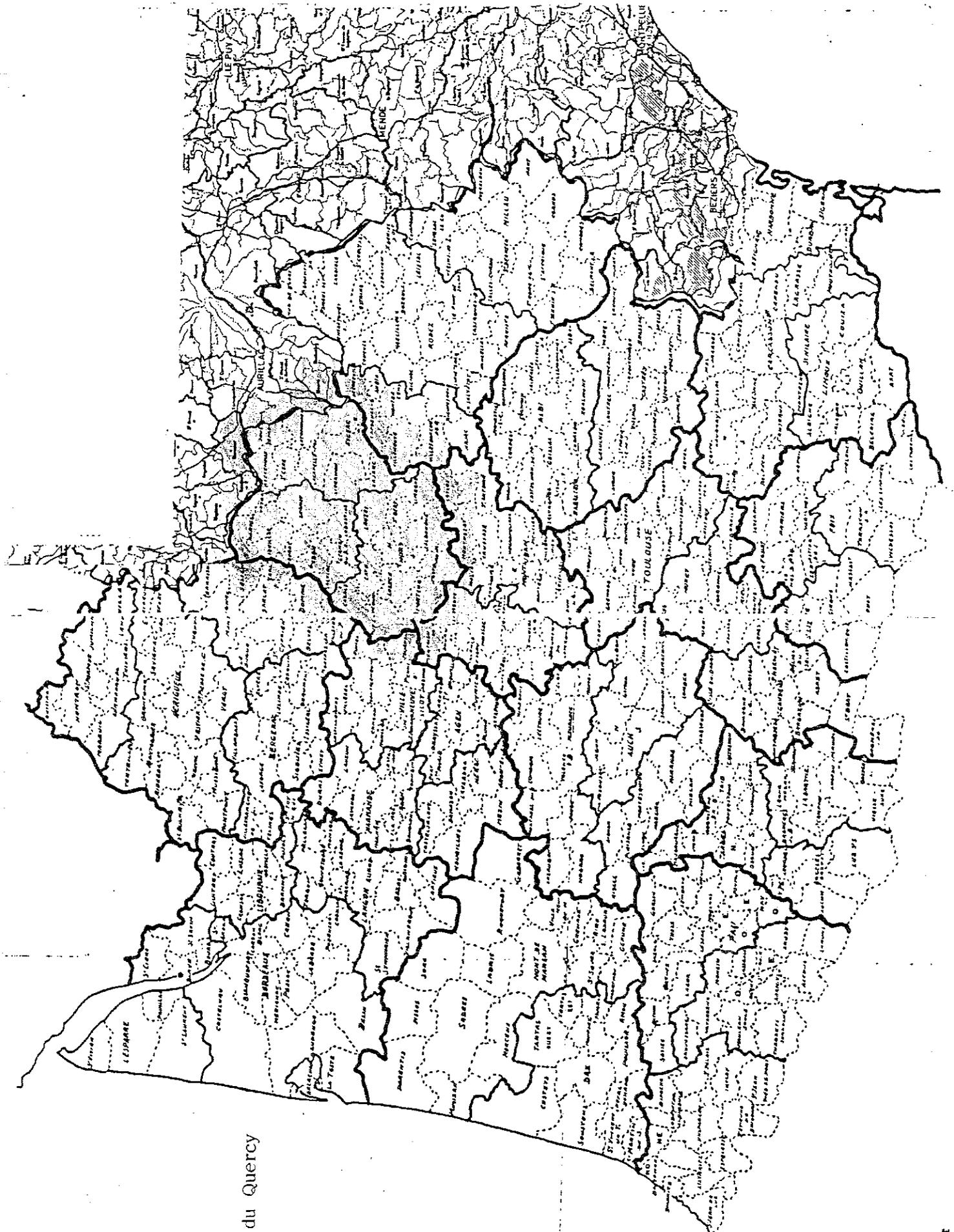


VII. EXIGENCES NATIONALES

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

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





Zone I.G.P.
Agneau

du Quercy