DEMANDE D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE

AGNEAU DU POITOU-CHARENTES

ASSOCIATION DE PROMOTION DE L'AGNEAU DE PAYS (APAP)
"TOUTEJOIE" 86 500 MONTMORILLON.

SOMMAIRE

I. PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR : L'ASSOCIATION DE PROMOTION DE L'AGNEAU DE PAYS.....3

A. FICHE D'IDENTITE :.....3
B. AUJOURD'HUI, L' "AGNEAU DU POITOU-CHARENTES", C'EST QUI ?.....3
C. OBJECTIFS / MOTIVATIONS DU PROJET DE DEMANDE D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE POUR L'AGNEAU DE POITOU-CHARENTES.....4

II. DENOMINATION ET TYPE DU PRODUIT.....5

A. DESCRIPTION GENERALE DU PRODUIT.....5

III. DEFINITION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE:.....7

A. L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE DE L'AGNEAU DE POITOU-CHARENTES :.....7
B. DESCRIPTION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :.....9
1. D'un point de vue agronomique.....9
2. D'un point de vue Climatique.....11

IV. ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT :.....14

A. CONDITIONS GENERALES :.....14

V DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE L'AGNEAU DU POITOU-CHARENTES.20

A. PROCESSUS D'ELABORATION.....20
B. CARACTERISTIQUES ET EXIGENCES.....20
1. Origine des animaux.....20
2. Conduite d'élevage:.....21
3. Alimentation.....22
4. Traitement de l'Animal de la Ferme à l'Abattage.....23
5. Abattage, Ressuage, Expédition.....24
6. Retour d'informations d'abattage à l'éleveur :.....27

VI. NOTORIETE DU PRODUIT.....28

A. L'ELEVAGE OVIN EN POITOU-CHARENTES A TRAVERS DES SIECLE OU COMMENT EST-ON ARRIVE A UN AGNEAU GIGOTE ET TRAPU.....28
1. Les premières traces écrites :.....28
2. L'essor de l'élevage ovin en Poitou-Charentes :.....30
3. De la production de laine à celle de viande :.....31
4. Des mutations vers l'élevage de plein air :.....36
5. L'explosion de la production après-guerre : vers une restructuration de la production.....38
B. REPUTATION HISTORIQUE :.....45
1. La production :.....45
2. la Boucherie :.....48
3. La Restauration :.....49
C. PLUS RECEMMENT.....51
1. Mise à l'épreuve par les professionnels de l' "Agneau du Poitou-Charentes" :.....52
2. Etude de notoriété de l'Agneau français et des marques d'Agneaux français.....53
3. Une notoriété toujours d'actualité.....55

VII. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE.....59

VIII. ELEMENTS SPECIFIQUES A L'ETIQUETAGE.....60

A. CONDITIONS GENERALES :.....60
A. EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES :.....60

I. PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR : L'ASSOCIATION DE PROMOTION DE L'AGNEAU DE PAYS.

A. FICHE D'IDENTITE :

- Forme juridique : Association loi 1901.
- Constitution : 27 Avril 1983.
- Objet : Développer et promouvoir les produits de l'élevage ovin de la région Poitou-Charentes à travers la marque "Agneau du Poitou-Charentes".
- Siège Social : "Toutejoie"
  86500 Montmorillon.
- Président : M. Robert HERAULT

B. AUJOURD'HUI, L' "AGNEAU DU POITOU-CHARENTES", C'EST QUI ?.

L'Agneau du Poitou-Charentes regroupe à ce jour de nombreux intervenants de la filière ovine - producteurs, abatteurs - située en Poitou-Charentes :

- au moins 1500 éleveurs d'agneaux nés et élevés en Poitou-Charentes, fournisseurs des abatteurs agréés Poitou-Charentes, adhérents des Organisations de Producteurs de la région.
- 5 abatteurs conventionnés et situés dans la zone de reconnaissance de l'Agneau du Poitou-Charentes.
- 52 grossistes répartis sur toute la France.
- 650 points de ventes.

C. OBJECTIFS / MOTIVATIONS DU PROJET DE DEMANDE D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE POUR L'AGNEAU DE POITOU-CHARENTES

La production ovine occupe depuis toujours une place prépondérante dans l'agriculture Picto-Charentaise. Elle a généré tout au long des siècles, le développement de nombreuses **industries d'aval**. Dans un premier temps, les industries de la laine et de la peau. Aujourd'hui, les industries d'abattage et de transformation de la viande.

Menacée depuis plusieurs années par des crises successives de surproduction et une concurrence toujours plus forte, la production ovine reste pourtant **le seul garant**, non seulement **du maintien du tissu rural**, mais aussi **du respect de l'entretien de l'environnement paysager**.

Pérenniser notre patrimoine, **le protéger** et **lui assurer un avenir** à la hauteur de ce que nos prédécesseurs ont su construire, tels sont nos principaux objectifs. A cela s'ajoute une volonté de satisfaire toujours plus le consommateur, ses attentes en matière de santé, de sécurité et d'origine.

Dans ce but, l'Indication Géographique Protégée constitue **l'outil** le mieux adapté, seul garant du respect et de la mise en valeur du savoir-faire d'une région qui a su démontrer, malgré ses handicaps naturels, la qualité de ses produits ovins au travers de la notoriété de l'Agneau du Poitou-Charentes.

II. DENOMINATION ET TYPE DU PRODUIT.

A. DESCRIPTION GENERALE DU PRODUIT.

- Le produit fait partie de la catégorie "*viandes et abats comestibles*" selon l'Annexe II, Article 38, Chapitre 2, du Traité de Rome.

- Le produit sera commercialisé sous la dénomination:

« Agneau du Poitou-Charentes ».

- Le produit est une **viande d'agneau** commercialisée :

- en carcasses entières: * carcasses,
* ½ carcasses fraîches,

- en découpe: * pièces découpées PAD (Prêt à Découper)
* pièces découpées,
* en Unités Viande Consommateur (UVC).

- **Les carcasses d'agneaux sont sélectionnés selon:**

- la conformation : ***E , U , R.**
- l'état d'engraissement : *** 2 et 3.**
- l'âge: *** moins de 10 mois.**
- le poids carcasse : *** 14 à 22 Kg carcasse.**

- **L'aspect général de :**

- la viande : *** de couleur rosé clair.**
- le gras : *** ferme et de couleur claire.**

Au delà de ces critères de sélection en abattoir, il existe d'autres caractéristiques propres à l'"*Agneau du Poitou-Charentes*", beaucoup plus subjectifs, hérités du passé et qui sont à l'origine de sa très bonne réputation.

- finesse des os,
- finesse de la viande (fibres musculaires fines),

- **Le cheptel de souche :**

La région Poitou-Charentes possède un **héritage** basé sur ***le système de production plein-air*** avec utilisation de la race Charmoise, race trapue et très bien conformée, rustique donc bien adaptée à ce système de production. Cependant, la race Charmoise étant très peu prolifique, le cheptel de souche a évolué au profit de races plus prolifiques mais toujours aussi bien conformées, ceci afin de préserver la notoriété de l'"*Agneau du Poitou-Charentes*" en terme d'image. Quel que soit le croisement, l'éleveur de Poitou-Charentes recherche **un agneau gigoté et trapu**.

Le cheptel de souche est aujourd'hui constitué de croisements entre les sept **races herbagères** suivantes :

- **Charmoise,**
- Ile de France,
- Mouton Charollais,
- Mouton Vendéen,
- Rouge de l'Ouest,
- Suffolk,
- Texel.

Ces sept races sont retenues dans le programme génétique régional dont l'objectif principal est l'amélioration du cheptel de souche par auto renouvellement ou achat d'agnelles qualifiées. Il s'agit de races particulièrement bien adaptées aux conditions pédo-climatiques de la région et connues pour leur bonne conformation bouchère.

III. DEFINITION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE:

A. L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE DE L'AGNEAU DE POITOU-CHARENTES :

- L'agneau est né et élevé sur la même exploitation et abattu dans la zone de reconnaissance de l'Agneau du Poitou-Charentes définie comme suit.

Cette aire de production est une zone de transition géologique entre le Massif Central et le Massif Armoricain, appartenant au grand bassin ovin du Centre-Ouest.

Le pôle de production se situe au nord d'un axe Niort-Montbron. Il couvre sans discontinuité, les départements de la Vienne (Montmorillonais, Gâtine), de la Charente (Confolentais, Ruffecois), et des Deux-Sèvres (Gâtine, Bocage), exception faite de la plaine de Loundun-Châtellerault et de l'agglomération de Poitiers.

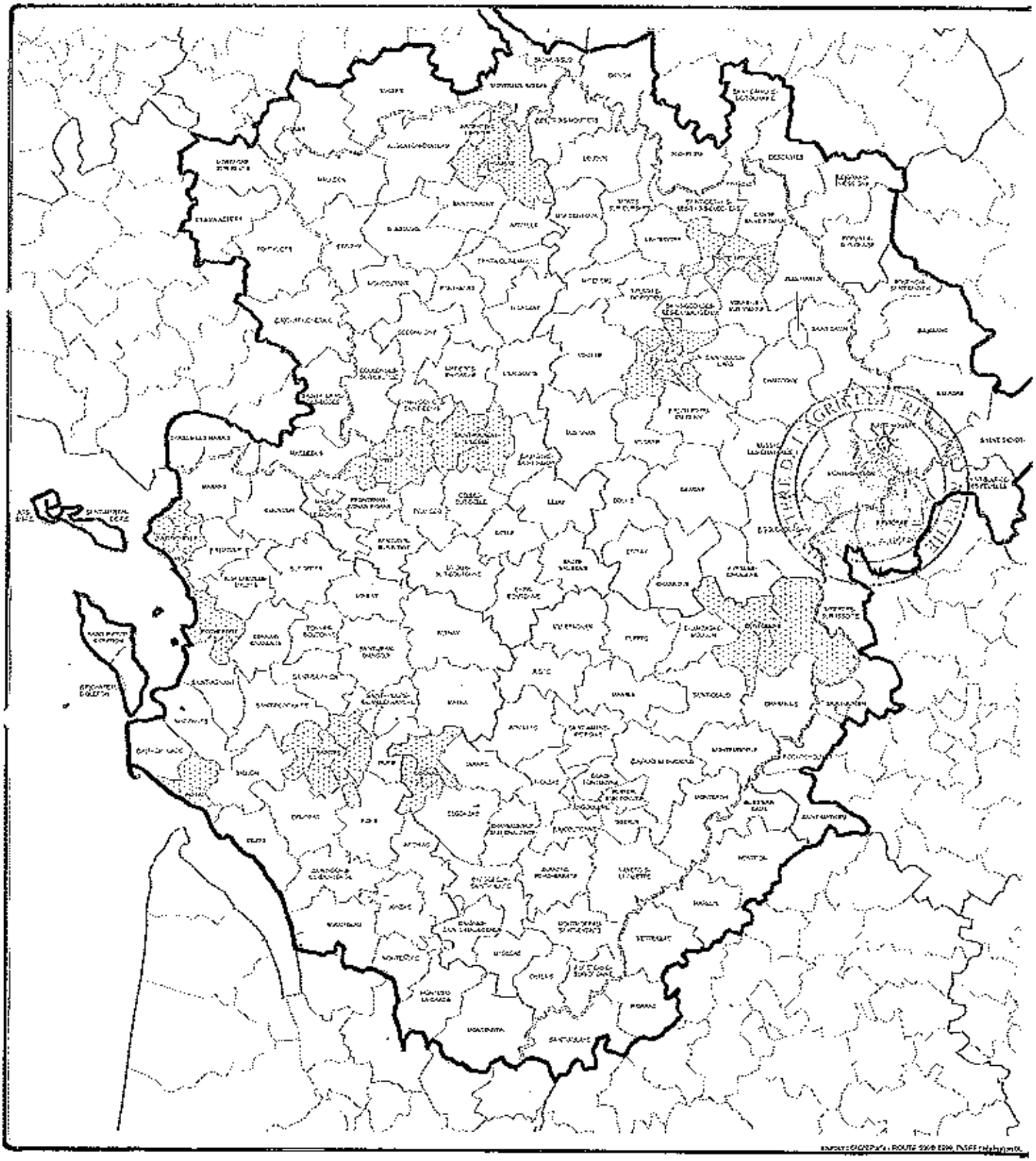
Au sud de cet axe, s'étendent le Marais Poitevin, le vignoble du Cognaçais et de Saintonge. Si ces "petites régions" ne sont que très peu concernées par l'élevage ovin, ce potentiel de production, même faible, ne pouvait être exclu de la démarche "Agneau du Poitou-Charentes".

- **Cette zone comprend:**

  - les départements de la **Charente**, de la **Charente Maritime**, des **Deux-Sèvres** et de la **Vienne.**

  - ***les cantons limitrophes de :***
    - la Charente:
      - situés en Haute-Vienne : St Junien, Rochechouart, St Mathieu, Mézière sur Issoire.
      - situés en Dordogne : Nontron, Bussière-Badil, Mareuil, Verzeillac, Ribérac, St Aulaye.
    - la Charente-Maritime:
      - situés en Vendée : Chaillé les Marais; Maillezais.
    - des Deux Sèvres:
      - situés en Vendée : Maillezais, St Hilaire les Loges, La Chataigneraie, Pouzauges, les Herbiers, Mortagne sur Sèvre,
      - situés en Maine et Loire : Cholet, Vihiers, Montreuil-Bellay.
    - de la Vienne:
      - situés en Maine et Loire : Saumur.
      - situés en Indre et Loire : Chinon, Richelieu, Ste Maure de Touraine, Descartes, le Grand Pressigny, Preuilly sur claise,
      - situés en Indre : Tournon St Martin, Le Blanc, Belâbre, St Benoît du Sault.
      - situés en Haute-Vienne : St Sulpice les Feuilles, Le Dorat, Mézières sur Issoire.

Délimitation de la Zone d'Elevage des Agneaux du Poitou-Charentes.



B. DESCRIPTION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

1. D'un point de vue agronomique.

L'aire de production délimitée précédemment comprend de nombreux types de sols qui peuvent se regrouper en 3 catégories :

- les Terres des Pays de Bocage,
- les Terres des Pays de Plaines,
- les Terres des Pays de Marais.

Des particularités biens spécifiques propres à chacun de ces "Pays" expliquent en partie la présence de moutons sur certaines de ces zones *(cf. carte)*.

a. les terres des Pays de Bocage:

Ces sols correspondent aux sols sur massifs anciens, aux terres de brandes et aux limons de bordures et Bornais. Ils se caractérisent par une très forte **sensibilité à l'excès d'eau** et **une fertilité chimique très faible** sur les massifs anciens et sur les terres de brandes.

- **Les sols de massifs anciens** (armoricain et central), présents dans le Confolentais en Charente, dans la Gâtine et le Bocage des Deux Sèvres : au sous-sol imperméable formé de roches cristallines dures, ces régions très vallonnées et parcourues par de nombreux ruisseaux, sont consacrées à l'élevage car l'affleurement de granite limite le travail du sol.

- **Les terres de Brandes et de landes** sont des sols argileux, acides et souvent très humides en hiver et très secs en été. Peu profonds, très appauvris par lessivage, leur intérêt agricole est médiocre. Aussi portent-ils le plus souvent des prairies et des landes.

- **Les limons de bordures et bornais** sont des sols occupés essentiellement par des prairies temporaires, le drainage y est très développé pour permettre une meilleure exploitation des fourrages.

b. les terres des Pays de Plaines:

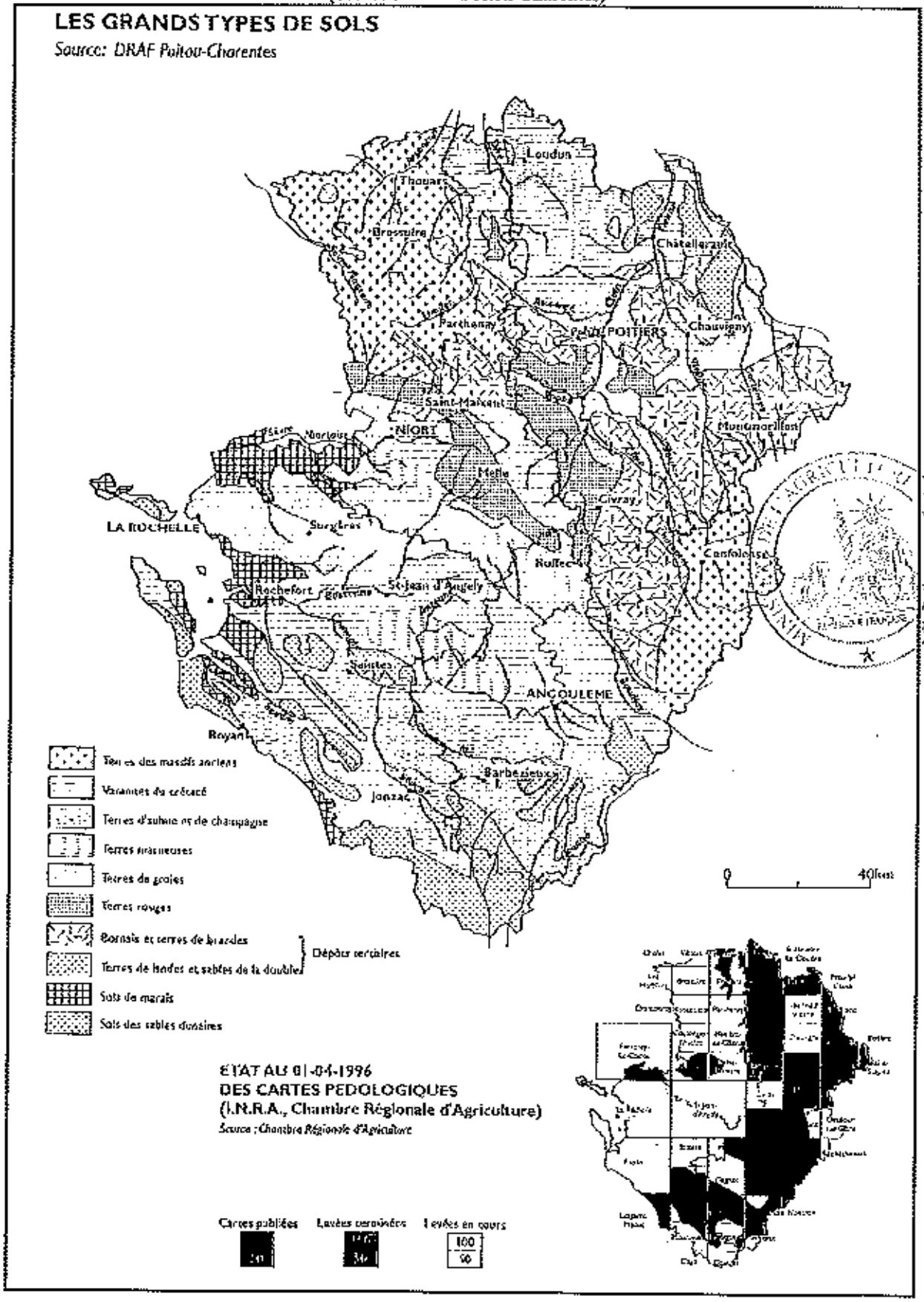
Ces sols sont caractéristiques des terres du Chatelleraudais ou des terres de Champagne dans le sud Charente.

- Sur Chatellerault ou Loudun, au nord de la Vienne, ces terres sont très argileuses. Ce sont des sols à réchauffement tardif au printemps et à ressuyage lent. Le **drainage y est parfois améliorant** compte tenu de leur forte capacité de rétention en eau.

- En Charente, nous avons également la présence d'**alluvions récentes** qui occupent les fonds des vallées souvent sujettes aux inondations. Les terres, riches en humus, sont occupées par des prairies et de plus en plus fréquemment par la culture du maïs.

Les Grands Types de Sols

(Source : DRAF Poitou-Charentes)



- Les **terres de groie**, terres argilo-calcaires, représentent également une surface non négligeable sur toute la région. De couleur rouge à brune et bien pourvues en matière organique, ce sont généralement de bons sols peu profonds, caillouteux et très riches en matières organiques mais leur faible épaisseur les rend souvent sensibles à la sécheresse.

- Les **terres rouges à châtaigniers** sont pour une grande part mises en valeur par des assolements fourragers valorisés par l'élevage ovin et caprin.

c. les Pays des Marais:

A l'extrême sud-ouest des Deux-Sèvres, le Marais Poitevin se situe sur des alluvions de la Sèvre-Niortaise et de ses affluents et sur des terrains calcaires localement marneux, dominant des terres humides, **traditionnellement destinées à la prairie.**

- Entre la Charente et la Charente-Maritime, des terres que l'on qualifierait plus de marneuses que de marais présentent une **hydromorphie importante.** Ces terres ont des potentialités agronomiques importantes dès lors que la contrainte de l'excès d'eau est levée. Ces terres constituaient traditionnellement la **zone de parcours des moutons** en Charente-Maritime.

2. D'un point de vue Climatique.

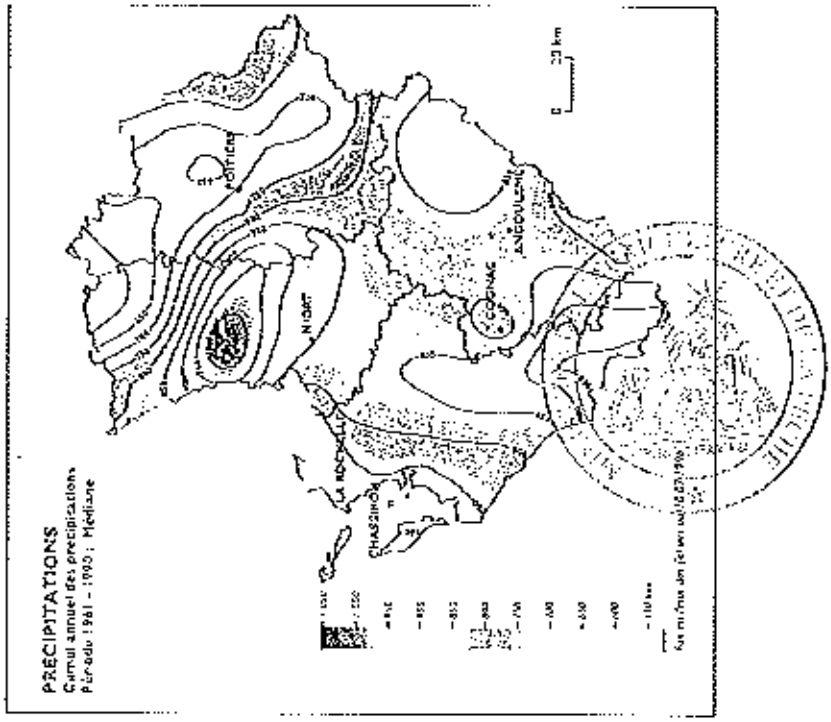
Le Poitou-Charentes couvre un territoire naturellement très diversifié. Il s'ouvre sur l'Atlantique par la zone littorale qui laisse largement pénétrer les influences océaniques. Il est également soumis aux influences continentales issues du Massif Central ce qui nuance le climat à l'est de la région. Cette zone connaît donc un climat plus rigoureux avec de plus grandes amplitudes thermiques et une pluviométrie plus élevée en hiver et *a contrario* un déficit hydrique estival important.

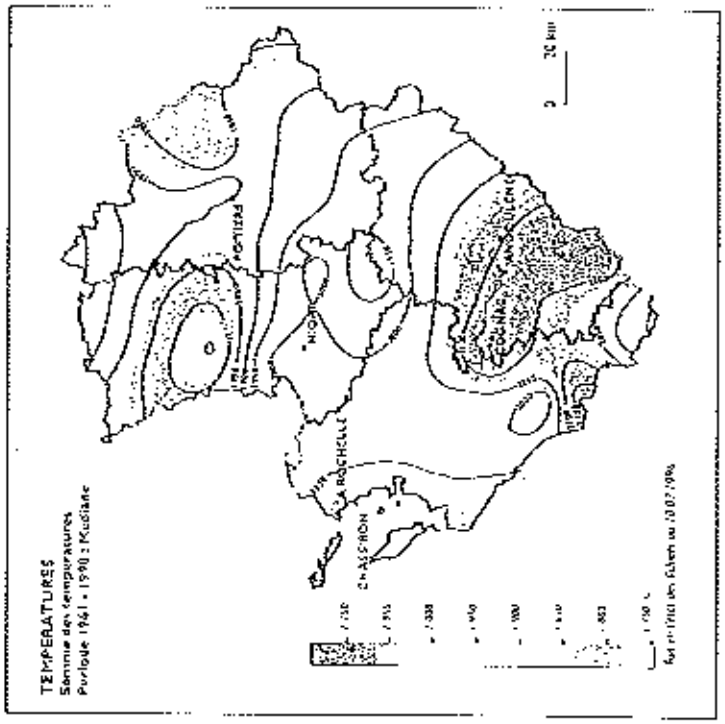
- La pluviométrie moyenne varie entre 700 et 1000 mm, celle-ci étant la plus importante sur le Confolentais (nord Charente), sur le Montmorillonnais (Sud-est Vienne), sur la Gâtine et le Bocage (nord-est des deux Sèvres), **zones de prédilection de l'élevage ovin.**

- Les températures moyennes annuelles oscillent entre 10.3 et 20°C selon la période de l'année. Les mois les plus froids sont décembre, janvier et février et les plus chauds, juillet et août. Soulignons que **la zone la plus "fraîche" est calquée sur la zone de production ovine.**

Données Climatologiques Poitou-Charentes.

(Source: Météo-France.)





L'ensemble de ces caractéristiques font du Poitou-Charentes une région où dans certaines zones, la culture reste limitée.

Ces "petites régions" à vocation herbagère marquée se sont donc orientées au fil des années vers l'élevage ovin. **Deux bassins** se différencient ainsi du reste de la région Poitou-Charentes de par leur climat et la structure du sol *(cf. carte p.8 au verso)* :

- **le bassin ouest** : le Bocage et la Gâtine;
- **le bassin est** : le Montmorillonnais, le Confolentais et le Ruffecois.

Ces zones ont en effet toutes les conditions pédo-climatiques adaptées à l'élevage d'agneaux : les sols sont très sensibles à l'excès d'eau et sont très fragiles; la pluviosité est plus importante que dans le reste du Poitou-Charentes, les températures sont plus fraîches.

IV. ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT :

A. CONDITIONS GENERALES :

L'origine des viandes est définie comme l'origine de :

- l'élevage des animaux, de la naissance à la finition dans le même élevage.
- la région d'abattage.

La garantie de l'origine sera apportée grâce à la maîtrise et au contrôle de l'identification et de la traçabilité des animaux et des viandes dans chaque étape selon les modalités définies dans le tableau ci-après :

Chaque éleveur, abattoir et abatteur, point de vente, signe un **contrat d'engagement dans la démarche** le liant au bénéficiaire de l'IGP.

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés
ELEVAGE				
	Zone de production	M	Exploitation située dans l'aire géographique définie par l'IGP.	Habilitation
Troupeau Reproducteur	Race ou croisement de race	M	Achat de doses de reproducteurs avec mention des races sur facture. Achat de reproducteurs avec mention des races sur facture.	Factures d'achat
	Identification	M	Apposition par l'éleveur d'une boucle à l'oreille ou éventuellement d'un tatouage.	Registre de bergerie.
		C	Réalisation de contrôles visuels (identification) et documentaires en élevage.	
Naissance des Agneaux	Identification spécifique	M	Identification de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance.	Carnet d'agnelage ou Registre de bergerie
		M	Apposition d'une boucle spécifique par l'éleveur à l'oreille : - *face femelle* : n° EDE, n° d'ordre. - *face mâle* : n° EDE et n° d'ordre transcrits en code barre.	Carnet d'agnelage ou Registre de bergerie
		C	Réalisation de contrôles visuels en élevage de la naissance à l'enlèvement avant abattage. Réalisation de contrôles documentaires en élevage et au siège des organisations de production.	

(*) M = Maîtrise, C Contrôle

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés
Enlèvement des agneaux	Tri et identification	M	L'éleveur trie ses agneaux en deux lots bien distincts : * lot certifiable, * lot non certifiable. Après avoir trié ses agneaux, il enregistre sur le bon d'expédition le nombre d'animaux expédiés et relève le numéro d'ordre et la date de naissance de l'agneau le plus jeune du lot et de l'agneau le plus âgé.	Carnet d'agnelage ou Registre de bergerie Bon d'expédition
Prise en charge	Identification		L'agent chargé de la collecte identifie le lot d'agneaux triés et attribue un numéro de lot ou une marque spécifique.	Bon de prise en charge ou d'enlèvement
ABATTAGE Attente en stabulation	Identification	M	L'animal est identifié par sa boucle EDE. L'arrivée des animaux en lot est enregistrée dans un registre de bergerie.	Bon d'enlèvement Registre de bergerie
	Traçabilité élevage/abattoir	C	Vérification visuelle des identifications spécifiques en bergerie. Vérification documentaire en bergerie de la relation entre le bon d'expédition remis par l'éleveur, le bon d'enlèvement et le registre de bergerie. Vérification documentaire à l'élevage de la relation boucle EDE /déclaration sur le bon d'expédition.	
Abattage	Traçabilité bergerie/pesée	M	L'abattoir assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse de la bergerie à la pesée fiscale selon une procédure interne vérifiée lors de l'habilitation initiale.	Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation
		C	Contrôle visuel lors de l'audit de l'abattoir	Bon de tuerie

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés
Pesée	Identification des carcasses par un numéro de lot	M	La carcasse est identifiée au plus tard à la pesée par un numéro de tuerie marqué à l'encre alimentaire et par le ticket de pesée agrafé à la carcasse, selon la procédure de traçabilité interne spécifique à chaque abattoir.	Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation Ticket de pesée
		M	Le ticket de pesée est établi conformément à la réglementation. Il mentionne les informations suivantes : - la date d'abattage, - le numéro de lot d'abattage, - le numéro de tuerie, - le n° EDE et n° d'ordre, - le poids de la carcasse, - la conformation, - l'état d'engraissement.	Ticket de pesée
	Traçabilité pesée	C	Contrôle visuel à la pesée et en frigo par la suite de la présence du numéro d'identification. Vérification documentaire et réalisation de l'état de rapprochement entre numéro de tuerie / ticket de pesée.	Ticket de pesée
Sélection à froid des carcasses certifiables	Identification des carcasses sélectionnées	M	L'agent habilité pour la sélection des carcasses vérifie l'identification de la carcasse, son origine, la traçabilité (relation identification / ticket de pesée) ainsi que les caractéristiques précisées aux pages 7&8. L'agent habilité identifie la carcasse conforme en apposant un macaron carcasse sur chacun des gigots.	Ticket de pesée
		C	Contrôle visuel de la présence de la marque de certification en frigo, réalisation de contrôle documentaire et états de rapprochement entre le registre de certification et le ticket de pesée.	Ticket de pesée.

(*) M = Maîtrise, C = Contrôle

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés
DECOUPE	Identification des viandes	C	Contrôle visuel en frigo de la présence des identifications. Réalisation de contrôles documentaires et d'états de rapprochement entre numéro carcasse/certificat/facture.	Certificat facture
	Traçabilité découpe	M	Réalisation des cessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes certifiées et non certifiées. Identification des PAD par un système de ticket individuel reprenant les informations du ticket de pesée.	
		M	Enregistrement des quantités découpées. Enregistrements de l'utilisation des étiquettes.	Enregistrement des quantités découpées et conditionnées.
		C	Contrôle visuel du respect de la procédure de découpe.	
			Contrôle documentaire matière : état de rapprochement des entrées et des sorties. Contrôle documentaire de l'utilisation des étiquettes.	Comptabilité étiquettes
Expédition	Identification	M	La carcasse est identifiée par un numéro de tuerie et le macaron carcasse. Elle est accompagnée du ticket de pesée et d'une facture spécifiant le poids expédié.	Certificat d'origine
		M	L'expéditeur tient une comptabilité matière des certificats qu'il appose sur les carcasses. Contrôle visuel en frigo de la présence des identifications.	Comptabilité matière ou Registre de vente
		C	Réalisation des contrôles documentaires et d'états de rapprochement entre n° carcasse/certificat/registre de certification.	

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés
GROSSISTE				
Identification	Identification des carcasses, des pièces de découpe, des viandes élaborées.	C	Chaque produit est identifié par un certificat d'origine. Contrôle de cette identification.	Certificat d'origine Etiquette de certification
Procédure d'identification et de traçabilité	Suivi des achats et des ventes.	M	Le grossiste doit conserver les preuves d'achat et les preuves de vente.	Factures d'achat Factures de vente
Visite de contrôle du grossiste	Comptabilité matière	C	Comparaison des quantités achetées et des quantités vendues. Vérification de la concordance de ces quantités.	
		C	Contrôle de la liste des fournisseurs et des achats réalisés.	
		C	Contrôle de la liste des acheteurs et des ventes réalisées.	

(*) M Maîtrise, C Contrôle

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Actions de maîtrise et/ou de contrôle, procédures et instructions de travail	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés
DISTRIBU-TEUR				
Réception des viandes et stockage	Identification des viandes.	C	Contrôle visuel en frigo de la présence des identifications. Réalisation de contrôles documentaires et d'états de rapprochement entre numéro carcasse/certificat/facture.	Certificat facture.
Vente à la coupe	Traçabilité si non exclusivité.	M	Présentation séparée des viandes certifiées et non certifiées au consommateur. Enregistrement des sorties.	Convention GIE-Point de vente - Fournisseur. Enregistrement des ventes.
		C	Contrôle visuel de la présentation séparée. Contrôle documentaire matière : rapprochement entrées (certificats, factures) / sorties (enregistrements des ventes).	
Découpe en UVC	Traçabilité découpe	M	Réalisation des cessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes certifiées et non certifiées. Saisie des quantités découpées et conditionnées en UVC. Enregistrement de l'utilisation des étiquettes UVC.	Enregistrement des quantités découpées et conditionnées. Comptabilité des stickers.
		C	Contrôle visuel du respect de la procédure de découpe. Contrôle documentaire matière : état de rapprochement des entrées et des sorties. Contrôle documentaire de l'utilisation des étiquettes.	Comptabilité étiquette
Mise en rayon	Information de consommateur	C	Contrôle visuel du respect des modalités d'information du consommateur.	

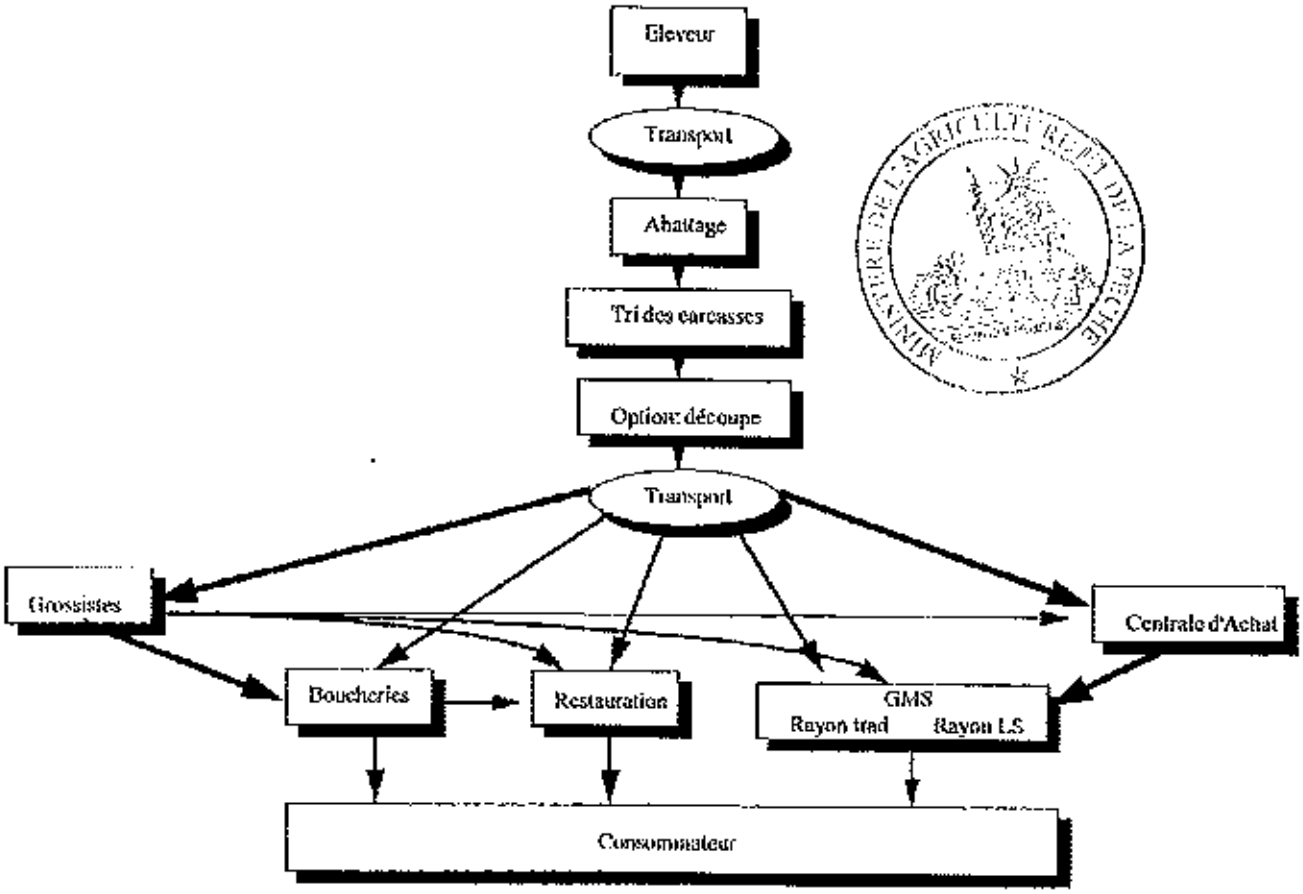
(*) M = Maîtrise, C = Contrôle

V DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE L'AGNEAU DU POITOU-CHARENTES.

A. PROCESSUS D'ELABORATION.

Les différentes étapes de l'élaboration du produit sont représentées par le schéma ci-dessous:

Etapes de la Filière "Agneau du Poitou-Charentes"



B. CARACTERISTIQUES ET EXIGENCES.

1. Origine des animaux

Les agneaux doivent être nés et élevés sur la même exploitation située dans l'aire géographique du Poitou-Charentes définie précédemment.

2. Conduite d'élevage:

a *Le cheptel de souche*

Le cheptel de souche est constitué principalement de croisements raisonnés entre les sept races herbagères suivantes :

- le Mouton Vendéen,
- le Mouton Charollais,
- le Rouge de l'Ouest,
- le Texel,
- la Charmoise,
- le Suffolk,
- l'Ile de France,

Elles font aujourd'hui partie intégrante du programme génétique régional dont l'objectif principal est la préservation du caractère "gigoté et trapu" et à l'origine de la très bonne réputation de l'Agneau du Poitou-Charentes.

L'orientation de ce programme découle pour une très large part, des habitudes de sélection des animaux par les "anciens" qui n'ont eu de cesse de préserver cette image de qualité. Des générations d'éleveurs se sont transmis cette capacité d'évaluation phénotypique des béliers sur la largeur d'épaule, le rebondi et la descente du gigot, la hauteur au garrot.

Avec la mise en place des groupements de producteurs au début des années 1970, l'éleveur est aidé dans ce travail de sélection, puisque l'amélioration de la conformation des agneaux est au centre des préoccupations de ces mêmes groupements. Les actions techniques se sont dès lors structurées autour des axes suivants développés précédemment *(cf. p.25 et 26)*:

- ✓ Gestion des croisements raisonnés ;
- ✓ Choix de béliers bien conformés ;
- ✓ Organisation d'une production d'agnelles de qualité ;
- ✓ Programme alimentaire régulier ;
- ✓ Bien-être et environnement des agneaux.

b *Déclaration des naissances*

L'identification de l'agneau est réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance, à l'aide d'une boucle d'oreille (conformément à la réglementation en vigueur). Cette boucle comporte un numéro unique d'ordre de naissance et le numéro EDE de l'exploitation

c. *Mode d'engraissement des agneaux.*

Le croisement permet d'optimiser la conformation bouchère en liaison avec le mode de conduite et la qualité des ressources herbagères.

L'agneau de référence est un agneau élevé en semi-plein air, dont la période de finition en bergerie varie selon les saisons et les disponibilités au pâturage.

L'alimentation en bergerie privilégie les fourrages et les céréales récoltés sur l'exploitation, afin de garantir des rations de qualité.

3. Alimentation

Chaque animal doit avoir accès à une nourriture suffisante, nutritive, hygiénique et équilibrée chaque jour, y compris un apport de sel et de minéraux. Quand les animaux sont nourris en groupe, les mangeoires doivent être de longueur suffisante pour permettre à tous les animaux de se nourrir simultanément et éviter une compétition excessive pour la nourriture, sauf si elle est disponible en permanence.

Les besoins biologiques en eau des animaux doivent être assurés chaque jour, soit en leur permettant l'accès à une quantité adéquate d'eau d'une qualité satisfaisante, soit en leur fournissant une nourriture ayant une teneur en eau appropriée, ou bien les deux.

Pour l'alimentation, et conformément à la réglementation en vigueur, les hormones et les produits à action hormonale ou similaire sont interdits.

a. *Alimentation des mères*

Le troupeau reproducteur est alimenté au pâturage durant une période minimale de 7 mois par an. Une rotation des pâturages doit être organisée pour rompre les cycles des parasites et offrir aux animaux, des pâturages de valeur alimentaire adaptée aux lots d'agneaux et de brebis.

Les mères sont nourries avec les fourrages de l'exploitation, des fourrages achetés de même nature, des déshydratés, des concentrés produits sur l'exploitation et des concentrés de commerce. En fin de gestation et si les ressources au pâturage sont insuffisantes, une complémentation en concentrés est donnée le dernier mois.

b. *Alimentation des agneaux*

L'agneau du Poitou-Charentes tète sa mère pendant au moins 60 jours.

Puis, il est nourri avec une ration mixte concentrés-fourrages, les fourrages provenant des exploitations de la zone géographique définie précédemment.

Les rations fourragères distribuées aux agneaux peuvent être complémentées par des "concentrés équilibrés" dont les constituants autorisés peuvent être les suivants à l'exclusion de tout autre produit qu'ils soient préparés en ferme ou achetés dans le commerce :

- graines de céréales et co-produits de transformation ;
- tourteaux et huiles végétales ;
- graines naturelles ou extrudées ;
- pulpes de betteraves et d'agrumes ;
- produits cellulosiques ;
- mélasses ;
- levures et lactosérum ;
- complément minéral supplémenté en vitamines;

4. Traitement de l'Animal de la Ferme à l'Abattage.

a. *Prise en charge des animaux*

L'organisation de producteurs ou l'abatteur prend en charge la gestion de la collecte des agneaux.

La prise en charge a lieu :

- à la **ferme** pour les agneaux transportés par l'organisation ou le transporteur,
- sur le **foirail** lorsque les agneaux y sont achetés,
- à l'entrée de la **bergerie de l'abattoir** dans le cas où l'éleveur transporte lui-même ses animaux

b. *Transport à l'abattoir*

L'accumulation des perturbations par l'animal depuis la prise en charge de l'élevage jusqu'à l'attente en stabulation est directement responsable de l'apparition de détérioration de la qualité de la viande : l'objectif est donc de **limiter au maximum les causes de stress des animaux.**

Lors du transport, la conduite doit être souple ; les arrêts éventuels doivent se faire à l'ombre.

c. *Attente en stabulation*

Les locaux d'attente doivent être maintenus propres et convenablement aérés. Les agneaux devront disposer d'un espace suffisant. Il leur est fourni litière et eau d'abreuvement.

Le bruit et les allées et venues sont limitées afin d'éviter tout phénomène de stress (conséquences sur la couleur et la durée de conservation des carcasses).

5. Abattage. Ressuage. Expédition.

a. *Habilitation et engagement des abattoirs et abatteurs :*

Les abatteurs sont habilités par l'organisme certificateur, sous réserve d'être situés dans la zone de reconnaissance définie par l'IGP "AGNEAU DU POITOU CHARENTES".

b. *Constitution des lots de tuerie :*

La sélection des agneaux est réalisée par une personne dûment habilitée.

La personne habilitée effectue à partir des bons de livraison qui lui sont remis, un contrôle en vif des agneaux, lors de la préparation des lots de tuerie. Il vérifie la quantité : comptage lot par lot (adéquation nombre d'agneaux mentionnés sur le bon de livraison nombre d'agneaux apportés).

La personne habilitée enregistre les lots sur une fiche (modèle étiquette américaine) ou sur un registre qui comporte les mentions suivantes :

- Pour un lot provenant d'un même éleveur :
  - le numéro EDE de l'éleveur,
  - nombre d'agneaux par lot.

- Pour un lot provenant de plusieurs éleveurs :
  - la mention "lot certifiable",
  - le nombre d'agneaux par lot.

- Ordre d'abattage :

Le responsable de la chaîne d'abattage engage des lots d'agneaux dans la salle de tuerie, en fonction de l'ordre établi par le responsable du planning d'abattage.

La fiche d'identification du lot est remise en bout de chaîne au peseur afin que celui-ci différencie chaque lot et procède à la pesée individuelle des carcasses pour chacun des lots.

- Sélection et identification des carcasses certifiées :

Les carcasses certifiables sont **sélectionnées à froid, après ressuyage** et marquées par un agent qualifié, désigné par le GIE OVIN DU CENTRE OUEST et habilité par l'organisme certificateur.

En accord avec les services vétérinaires de l'abattoir, l'agent habilité vérifie :

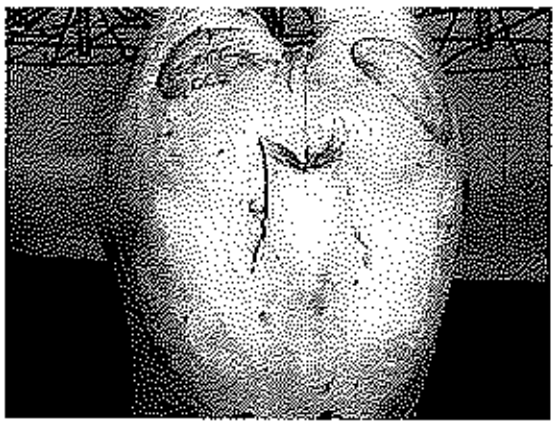
- la provenance des animaux,
- la présence du numéro individuel de l'agneau,
- la date d'abattage.

A l'aide du ticket de pesée, l'agent vérifie les caractéristiques relatives au poids, à la conformation et à l'état d'engraissement de la carcasse :

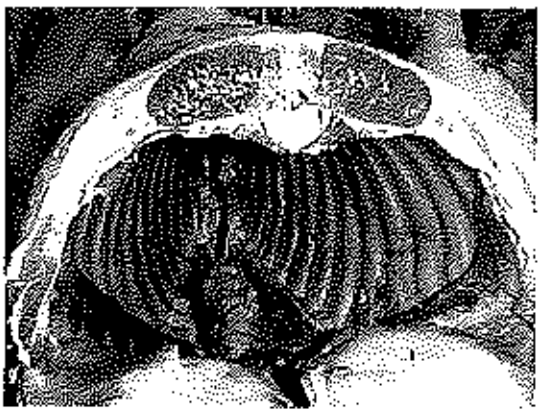
- Poids carcasse : 14 à 22 kg,
- Etat d'engraissement : 2,3,
- conformation, E,U,R.
- Coloration et fermeté du gras.

Afin d'illustrer le travail de sélection fait par les agents habilités, nous avons sélectionné quelques photographies de carcasses.

Au stade de l'abattoir, un travail de sélection des meilleures carcasses est mis en oeuvre. Celle-ci se fait par une appréciation tactile et visuelle des gigots, de la selle, du dos et des épaules selon les mêmes critères de sélection qu'en vif : **gigots rebondis, épaules éclatées, dos épais.**



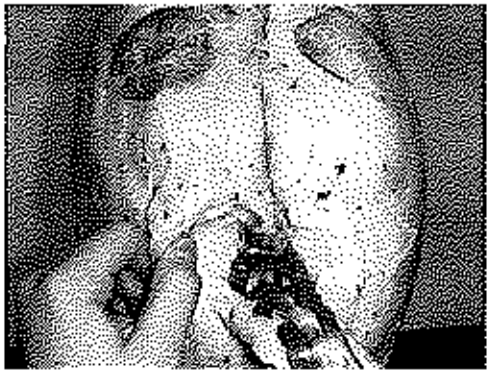
"gigots rebondis et bien descendus"



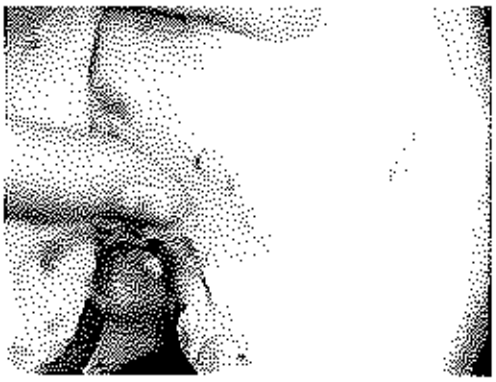
"bon développement du filet"

"dos droit avec un bon développement du filet"

Puis, un palpé de la couverture graisseuse permet de savoir si le gras est bien ferme.

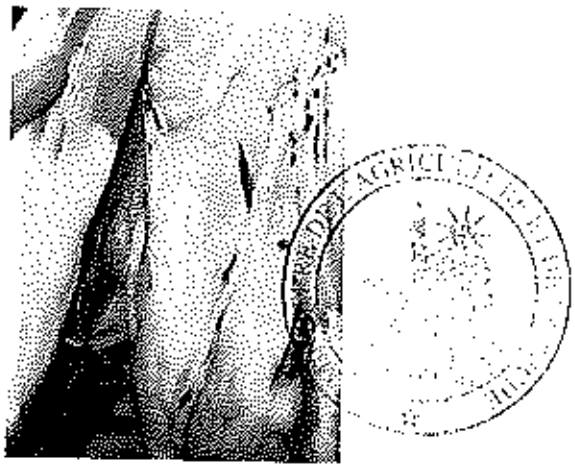


"Gras mou"



"Gras ferme"

Pour **évaluer l'état d'engraissement**, l'abatteur regarde au niveau des rognons, le long de la colonne vertébrale et de l'attache de la queue.



Si la carcasse répond aux critères cités précédemment, l'agent habilité procédera à sa certification qui se matérialisera par l'apposition sur la carcasse d'un **macaron carcasse pré-numéroté.** Cette marque sert d'identifiant "Agneau du Poitou-Charentes".

Ces macarons sont accrochés au moyen **d'attaches colorées.** Chaque abattoir a à sa disposition des attaches de couleur différentes. Une rotation des couleurs est faite régulièrement. Ce système permet lors des contrôles aval (fournisseurs et points de vente) de vérifier si l'agneau commercialisé "Agneau du Poitou-Charentes" provient bien d'un des abattoirs agréés et s'il n'y a pas eu échange de carcasses.

Ces fonctions sont assurées par des opérateurs habilités "Poitou-Charentes", situés dans la zone définie précédemment.

6. Retour d'informations d'abattage à l'éleveur :

Grâce à un retour d'informations d'abattage, l'éleveur aidé du technicien de l'organisation de producteurs et/ ou de l'abatteur, valide son schéma de sélection si les résultats d'abattage le satisfont, ou choisit une orientation différente dans le cas contraire. L'abatteur et le technicien peuvent ainsi aiguiller l'éleveur vers des béliers bien conformés : gigots rebondis et bien descendus sur les pattes, épaules éclatées, dos droit avec un bon développement du filet. L'introduction d'un bélier conformé permet d'homogénéiser la qualité des agneaux produits, d'obtenir des animaux répondant mieux aux critères de sélection en abattoir et d'améliorer ainsi les résultats d'abattage de l'éleveur.

A l'avenir, la mise en place du système d'identification individuelle des agneaux permettra d'affiner encore ce travail de sélection des animaux les mieux conformés et de mesurer l'efficacité du choix des géniteurs tant mâles que femelles, pour la production d'agneaux "gigotés et trapus avec un bon développement du filet ", c'est à dire "*avec de beaux gigots rebondis, des belles épaules bien en forme, de belles noix de côtelettes*" ; tout ce qui a fait la réputation de l'Agneau du Poitou-Charentes par le passé.

VI. NOTORIETE DU PRODUIT.

A. L'ELEVAGE OVIN EN POITOU-CHARENTES A TRAVERS DES SIECLE OU COMMENT EST-ON ARRIVE A UN AGNEAU GIGOTE ET TRAPU...

Ce chapitre a pour objet de retracer l'histoire de l'"Agneau du Poitou-Charentes" à travers l'histoire de l'élevage ovin régional. Elle démontre que la démarche régionale qui visait à identifier et valoriser un produit apprécié et de notoriété nationale, a débuté il y a fort longtemps.

1. Les premières traces écrites :

Les premières traces écrites que nous avons trouvées remontent au Moyen-Age. Déjà à cette époque, les droits seigneuriaux qui découlent des usages locaux prouvent l'existence de l'élevage ovin dans le Poitou. Les seigneurs prélevaient des droits spéciaux sur les bestiaux - *"caravane", "passage", "moutonnage"* - liés selon les cas aux droits de garde ou à l'autorisation de faire pâturer les animaux.

Le travail des peaux, des cuirs et de la laine se développe en parallèle. Ce travail se rattache à plusieurs types de métiers : tanneurs (transforme la peau en cuir), corroyeurs (apprête le cuir), cordonniers, savetiers, selliers (fabrique des selles), bourreliers (fabrique les pièces de harnais), tisserand, cardeurs...

Organisés en corporation, ils forment un "*groupe industriel*" très bien structuré et puissant et comptent parmi la grosse bourgeoisie de la région.

(D'après "*Des Moutons et des Hommes*" publié par la Société Archéologique et Historique du Montmorillonnais)

- ***Droits Seigneuriaux - Taxe sur les Pacages.***

(Election de Saintes 1614)

198

Election de Xaintes

La Ville de Xaintes a Pouvoirs Savoir St Pierre, St Maur, St Michel, Ste Colombe	2750#	au Roy et au Mr Lengyn	Sujets a des Logements continuels de gens de Guerre ce qui a causé la desertion des habitans
Allas Champagne	1600#	au Mr Dauguitard	bled vin et pasnages
Beligne	240#	a Mons le Marquis de Salmony	bled et vin et foin
Arces	1690#	a Mr de la Roche Courlay a Marcac	bled vin mais les habitans sont affligés a cause de plusieurs seigneurs et Mr qui appartenoient a des Gentilshommes qui les ont ruinés
Antenac	2890#	aux heritiers de Mr de Bourdeilles et Mr de Lauriman de	bled vin et peu de pasnages
Anis en Pons	1220#	a Mr de Beaumont et a la Fontaine	bled vin et peu de vin
Aumont et Rousignac	520#	a Mr de Cresne	Id.
Baigne	320#	a Mr l'abbé Flechier Evesque de Nismes	bled bois et herbages
Bardenac	860#	a Mr de St Julien	bled et peu de vin
Barret	2730#	aux heritiers de Mr de Bors et a Mr l'Evesque de Nismes	bled et vin
Bazac	950#	a Mr de Lordonnier	bled et peu de vin
Belluire en mer de St Savin de Philip	500#	a Mr de Tiane	Id.
Berneville en Pons	3100#	a Mr le Comte de Miniac et a Mr du Chapitre de Xaintes	bled vin foin fruits

(Source: Mémoire des Provinces 1614 de Bordeaux, Limoges et Poitou.)

2. L'essor de l'élevage ovin en Poitou-Charentes :

a. *L'arrivée des Hollandais :*

Au XVIIIième siècle, la production ovine déjà bien implantée en Poitou-Charentes, connaît un nouvel essor, et ce grâce à l'arrivée des Hollandais venus sur l'ordre de Sully **défricher les marais du littoral**. Badley, entrepreneur hollandais, fut en effet appelé en Poitou et en Saintonge pour "mettre un frein à la fureur des flots" de l'océan. Suivent de nombreuses familles venues du Pays Bas qui décident de s'établir définitivement, introduisant de ce fait des moutons hollandais.
(D'après Le Bulletin Agricole de la Charente début XX°).

Les moutons du Poitou sont donc les cousins des moutons hollandais *(Maître Jacques, Journal Populaire de l'Agriculture, 1869, p54-55)*. Les troupeaux de race ovine poitevine sont petits et souvent réduits à 3 ou 4 sujets. Cette race a pour mérite "**d'être rustique et bien adaptée à notre sol**". On les rencontre "non seulement en **Poitou, mais encore en Saintonge et dans l'Angoumois**".

Dans l'arrondissement de Melle, en Deux Sèvres, il convient de signaler également une "tribu de bêtes ovines dites de Beaussay", du nom de la foire du village du même nom.

Les "moutons de romagnols" quant à eux, tiennent leur nom de Romagne, dans la Vienne, "plus musclés et moins hauts sur jambe que les poitevins".

Sources :

- *Etude sur la variété ovine poitevine.-.Bulletin Agricole de la Charente.-.L.Mesnard Inspecteur des services sanitaires.*
- *"Des Moutons et des Hommes" publié par la Société Archéologique et Historique du Montmorillonnais, récit basé sur les écrits de Paul Raveau "l'Agriculture et les Chasses paysannes dans le Haut Poitou au XVI° siècle".*

Devant ce nouvel élan donné à l'élevage ovin régional, les "industries" de l'aval se développent - des petites filatures artisanales à la manufacture Colbert de bas de laine - confortant ainsi leurs positions. La corporation des bonnetiers devient dès lors l'une des plus florissantes du Poitou sous l'ancien régime.
(D'après M.Boisonnade - Essai sur l'organisation du travail dans le Poitou au XI° siècle jusqu'à la Révolution, MSAO,1898-1899).

Mais Colbert ne se contente pas de construire une manufacture ; il décide de réglementer sévèrement le travail de la laine dans un souci de perfection pour l'amélioration de la qualité des produits mais indépendamment de toute référence au prix de revient. Incapables de s'adapter, les petites filatures disparaissaient une à une. La Révocation de l'Edit de Nantes en 1685, c'est à dire la suppression des avantages accordés aux protestants par Henri IV, accélère le déclin des fabriques par la fuite des nombreux artisans de religion "reformée".*(Roger Berland - L'élevage et les industries dérivées dans le département de la Vienne sous le Consulat et le Premier Empire - Revue du Centre Ouest de la France Poitiers, N°34, 84)*

b. *L'introduction du Mérinos :*

Ce déclin des industries de la laine oblige la France à acheter pour des sommes considérables à l'étranger des laines. Dès 1762 et partant de ce constat, le pouvoir central tente de rétablir en France les bonnes espèces de "bêtes à laine" à l'exemple de l'Angleterre et de l'Espagne, la viande ne constituant pas à cette époque le principal débouché de l'élevage.

En 1776, le naturaliste Daubenton étudie les moyens d'améliorer les troupeau par les croisements entre "**des animaux de choix sous le rapport de la laine**". C'est l'introduction du Mérinos en France.

(D'après : M.Tessier - Annales de l'Agriculture Française, 19 et Roger Berland - L'élevage et les industries dérivées dans le département de la Vienne sous le Consulat et le Premier Empire - Revue du Centre Ouest de la France Poitiers, N°34).

Dès 1809, de **gros propriétaires** de la Vienne se lancent dans l'élevage de troupeaux de Mérinos. Le département compte à cette époque entre 500 à 600.000 têtes. Les Deux-Sèvres et la Charente voient aussi leur effectif augmenter.

En 1845, le Journal d'Agriculture Pratique et de Jardinage (*2e série, tome III - 1845*) estime le **recensement** des béliers, moutons, brebis et agneaux à :

- Vienne : 601.473
- Deux Sèvres : 426.556
- Charente : 412.173

Fin XIX° siècle, la toison de cet animal n'est plus le seul intérêt; **sa chair est également recherchée**. ***(D'après : Journal populaire de l'Agriculture- Maître Jacques Bujault- 1869, p 48).*** La consommation de viande d'agneaux comme celle de bovin ou de cheval, augmente progressivement. "*Le goût du bien être commençait à se répandre. On consommait plus de viande qu'autrefois*". Nous nous situons donc à un tournant de l'histoire de l'élevage ovin. Il faut cesser de privilégier uniquement le lainage et arrêter un choix plus en fonction de l'aptitude qui est le plus en rapport avec **l'agriculture locale et le milieu atmosphérique.**

Compte tenu de tous ces facteurs, des recherches sont menées pour l'amélioration des troupeaux.

3. De la production de laine à celle de viande :

a. *L'apparition de la race Charmoise :*

L'amélioration des troupeaux tourne dans un premier temps autour de deux problématiques : produire à la fois de la laine fine et abondante ainsi que de la viande de qualité.

Les anglais s'étaient déjà penchés sur ce problème. Le mouton le plus adapté et le plus apprécié chez eux était le DISHLEY.

En France, M. Yvart, directeur de l'Ecole d'Alfort, créa, dans le même but, le Dishley-Mérinos en 1879, appelé aussi ILE DE FRANCE.

Edouard Malingié quant à lui, arrive à fixer sans dégénérescence apparente une nouvelle race, la CHARMOISE, croisement des races Mérinos, New-Kent, Berrichonne, Tourangelle et Solognote.

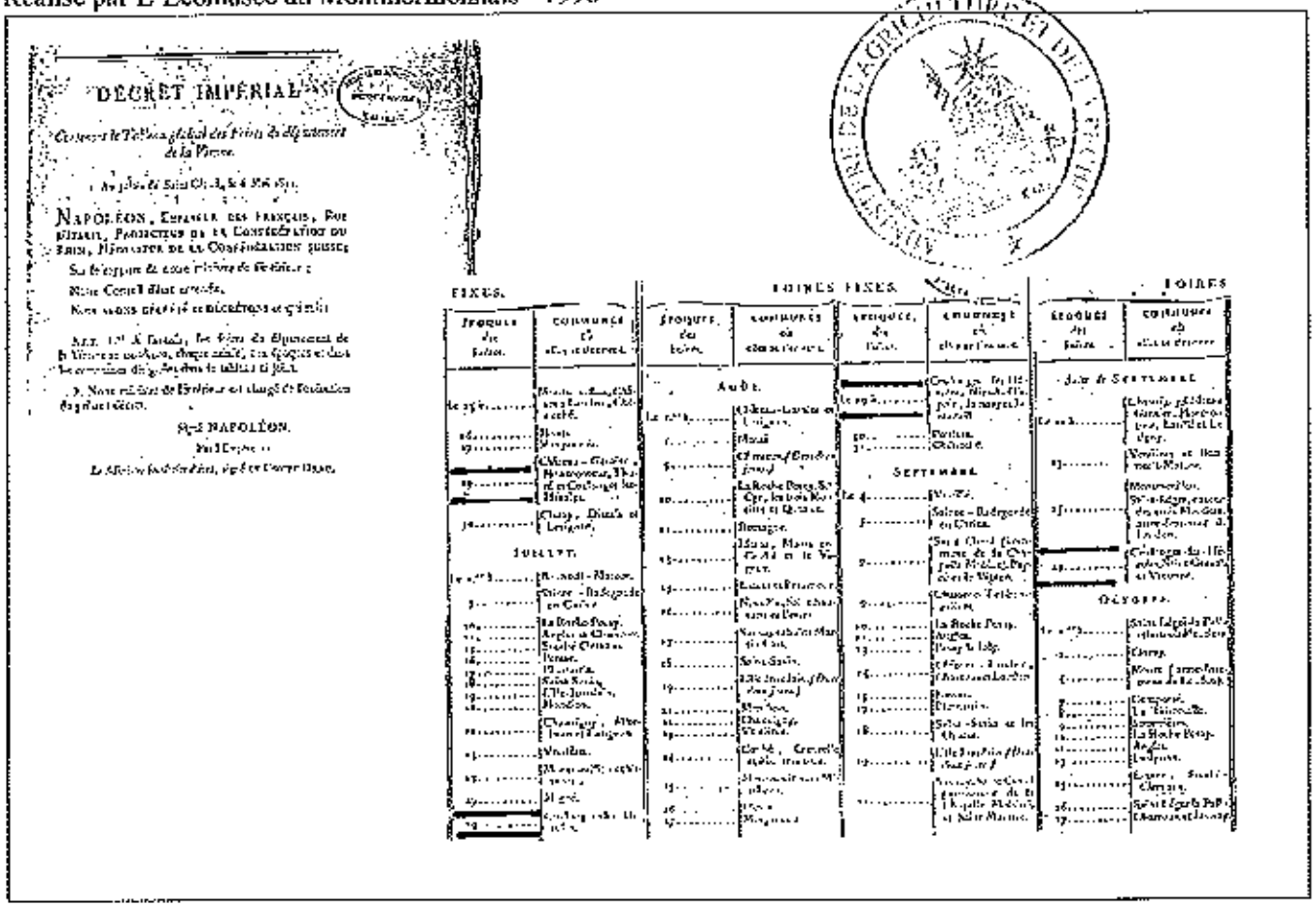
b. L'importance des foires dans le développement de la production en Poitou-Charentes :

Aucun écrit ne peut nous certifier à quelle date remontent les foires, principaux lieux d'échange de marchandises agricoles.

Ce sont seulement grâce aux écrits de la Maison Dieu (Montmorillon) que l'on apprend que les foires au XVIII° et XIX° siècle n'avaient qu'une importance locale à cause de leur isolement géographique, de l'absence de voix de communication et de la pauvreté de la région. *(Des moutons et des hommes-p28 d'après les Archives de la Maison Dieu à Montmorillon*).

- ***"Le retour au calendrier sous Napoléon fut reçu avec soulagement et cette période impériale est encore perçue comme celle de la véritable fondation des foires".***

D'après : J.P.Surrault, Historien à Châteauroux, en Indre. A.D Vienne 8E.2316, "La Foire aux Hérolles"
Réalisé par L'Ecomusée du Montmorillonnais - 1996



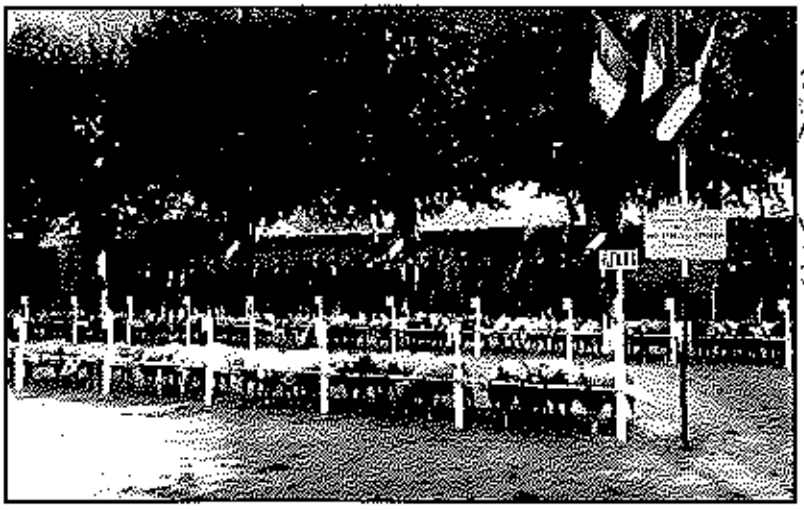
Toutefois à cette époque, les foires et marchés donnaient lieu à l'essentiel des transactions habituelles. Les laines et les bestiaux constituaient les éléments les plus importants du commerce.

En général, les foires du Montmorillonnais n'étaient pas, avant 1930, de grandes foires à moutons, sauf de rares exceptions. A Saint Martin l'Ars, le 12 février 1898, 500 moutons; aux Hérolles, le 29 avril 1896, 5000 brebis; à l'Isle-Jourdain, le 19-20 avril 190, 1350 moutons. *.(D'après : le Pays Montmorillonnais - Yves et Jean de Touraine).*

L'ouverture des lignes de chemin de fer en 1867 puis en 1884 et 1887 va permettre de relier la région avec les régions extérieures. Les foires vont jouer un rôle de plus en plus important.

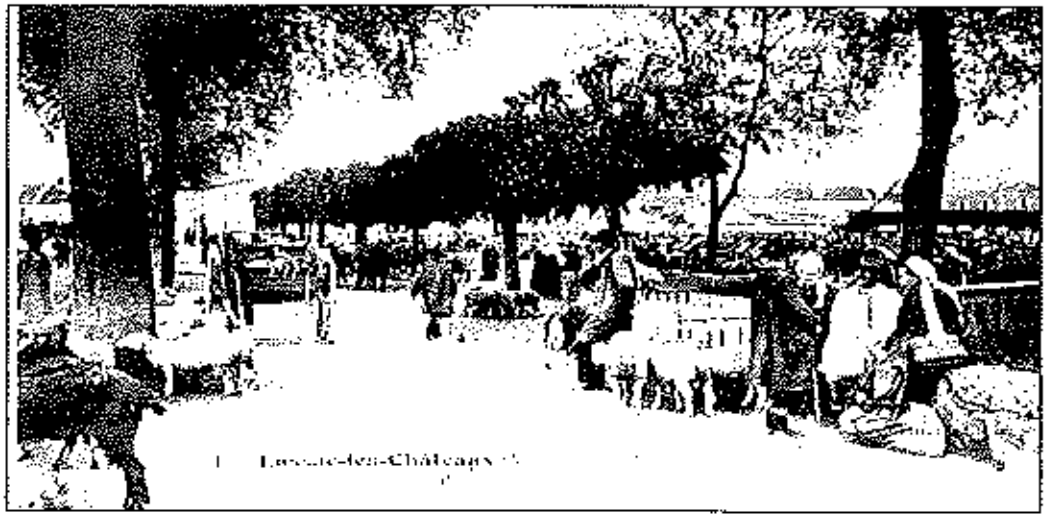
- ***Champs de Foire de Montmorillon (Vienne).***

(Source : Géode – Upra Charmoise)



- ***Lussac-les-Chateaux (Vienne): La Foire.***

(Source: Promenades du Temps Passé autour de Montmorillon - Ed 1978)



- ***Calendrier des Principales Foires et Marchés aux Bestiaux en Poitou-Charentes en 1861***

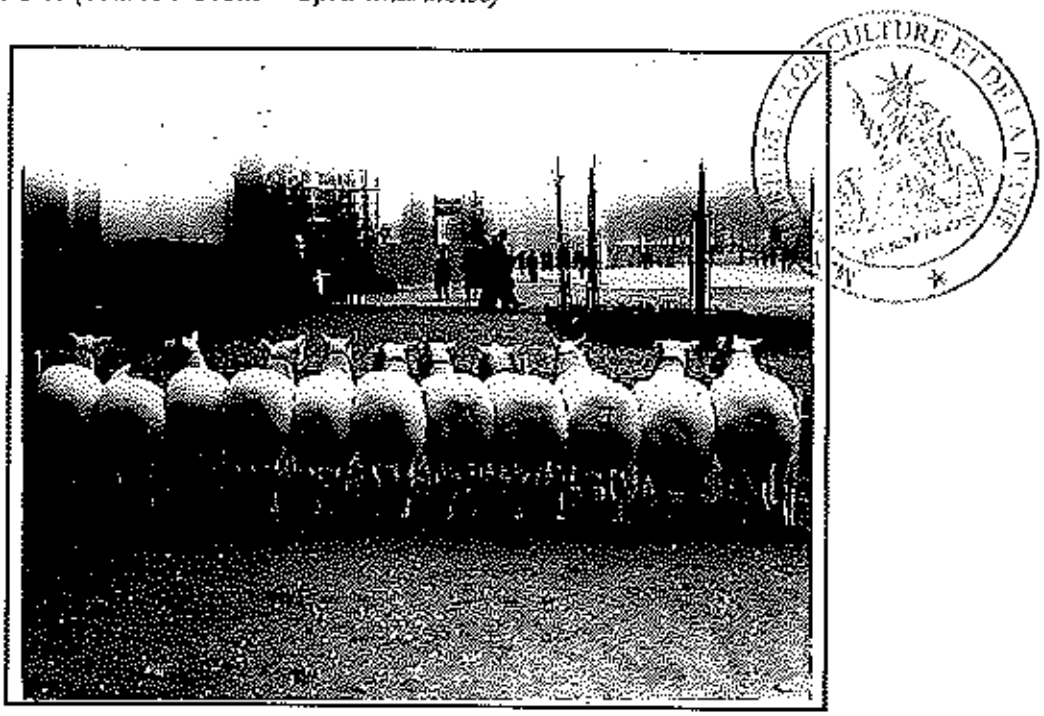
(Source : Le Bon Fermier, J.A. Barral, 2° edition, 1861-1862, Librairie agricole de la maison rustique)

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Charente												
Barbezieux	1° mardi	1° mardi	1° mardi	1° mardi	le 7	13 et 14	le 2	le 6	le 3	le 1°	le 5	le 3
Cognac	2° Sam	le 16	le 28	2° Samed	2° Samed	le 28	le 11	le 10	le 14	le 12	le 9	le 14
Confolens	le 12 de chq mois et le 23 Août											
Rochechouart	1 et 10	10 et 22	10	10	10	10 et 12	10	10	11 et 26	10	10	4 et 10
Jarnac	le 5 de chaque mois											
Angoulême	Le 15 de chaque mois et le 24 Mai (3 jours) et le 24 Août (8jours).											
Chabanais	le 5 de chaque mois sauf en Janvier											
Charente Inférieure												
Jonzac	2°vend	2°vend	2°vend	2°vend	le 10	2°vend	le 22	le 9	le 13	le 11	le 8	le 13
Saintes	1°lundi	1°lundi	1°lundi	1°lundi et 10		1°lundi	le 1	le 5	le 2	le 7	le 4	le 2
St Jean d'Angély	3 lundi	3 sam	3 sam	ts sam	le 18		le 20	le 17	le 21	le 19	le 16	le 21
Aulnay	4 lundi	4 lundi	4 lundi	4 lundi	le 27	le 18	le 2	le 26	le 23	le 8	le 25	le 23
Matha	le de chaque mois sauf en décembre											
Rochefort			le 4				le 11				le 11	
La Rochelle							le 1					
Deux Sèvres												
Bressuire	2 jeudi	2 jeudi	2 jeudi	le 11	le 9	2 jeudi	le 26	le 26	le 12	le 3	le 14	le 12
St Maixent	2 sam	les 4 et 3 et 3 sam			le 1	2 sam	le 13	le 10	le 14	le 28	le 16	le 6
Fontenay	le 11			le 11			le 26	le 20				
La Chapelle St L.	le 12											
Coulon	le 16											
Chatillon/Sèvre	3 vend											
Niort		le 6			le 7					le 6	le 30	
Vienne												
Chatellerault	1 jeudi	1 jeudi	1 jeudi	le 4	le 2	1 jeudi	le 4	le 1	le 5	le 3	le 11	le 5
Montmorillon	le 25	le 25	le 2		le 25	le 27	le 25	le 25	le 25	le 25	le 25	le 25
Poitiers		le 7										
Civray				le 2	le 13		le 2				le 13	le 3
Loudun				le 9	mardi après le 8	mardi après le 11		le 27	mardi avt le 14		le 7	

C'est par le biais des foires qu'en 1852, à la mort d' Edouard Malingié, bon nombre de ses animaux est vendu à des éleveurs de l'est de la région : le Montmorillonnais et le Confolentais. Cette petite région peut dès lors être considérée comme le second berceau de la race ovine "La Charmoise". Les avantages de cette race (bonne conformation, adaptation aux conditions difficiles, production d'une laine de qualité), font qu'ils remplacent progressivement la race locale poitevine.

Les éleveurs du Poitou-Charentes ont dès lors trouvé la race la mieux adaptée aux conditions d'élevage de la région.

- ***Concours Général Paris Race Charmoise – Elevage de Boismorand à Saint-Savin - 1934.*** *(Source : Géode Upra Charmoise)*



c. *Le déclin des industries de la laine :*

Dans un même temps, la concurrence des importations d'Australie et de Nouvelle-Zélande, la généralisation de l'emploi du coton et la naissance de la grande industrie vont modifier l'orientation des productions ovines. La laine se vend mal. Son prix baisse. C'est la fin des industries traditionnelles. *"Tanneries et filatures qui, pour la plupart, dataient de plus de deux siècles, n'avaient plus la prospérité d'autrefois".*

La viande se substitue progressivement à la laine.

4. Des mutations vers l'élevage de plein air :

Mais avec le XXième siècle, l'exode rural s'accélère : les jeunes commencent à déserter les campagnes. L'insuffisance du revenu agricole sur les terres pauvres de la région, la difficulté d'agrandissement du domaine (faute de moyens financiers et de terre disponible), le revenu aléatoire de la terre, font que les jeunes sont de plus en plus séduits par le vie urbaine.

En 1930-35, l'effondrement des cours des productions, élevage ovin compris, et la raréfaction de la main d'œuvre, oblige les producteurs de moutons de Poitou-Charentes à adopter un **mode d'élevage plein air**, ne nécessitant pas de gros investissements, abandonnant par là même, le traditionnel semi-plein-air.
(D'après : Henri Reille-Soult -éleveur de Sillars - Vienne).

Dans un même temps, en cette période de crise, les **propriétaires de grands domaines** cherchent à rentabiliser à moindre frais, leurs étendues. Ils s'orientent eux aussi, tout naturellement vers le **mouton plein-air**.

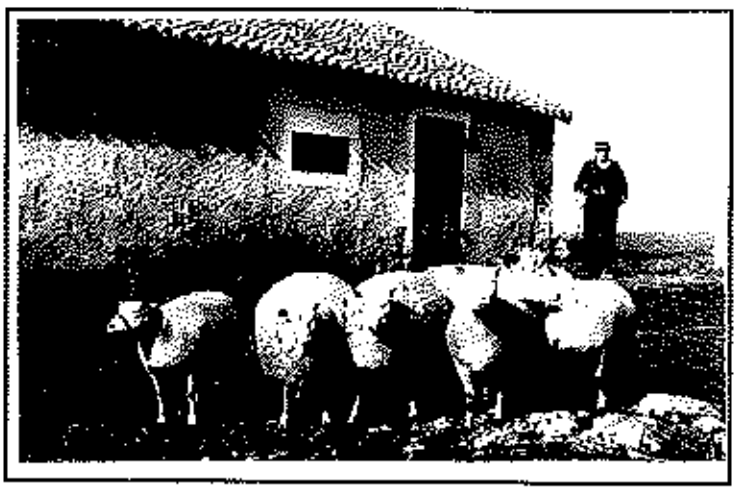
- ***L'élevage du mouton en plein air en Poitou-Charentes.***

	Nombre d'Ovins			
Départements	**1929**	**1955**	**1970**	**1979**
Charente	111 670	79 797	126 187	203 314
Charente-Maritime	59 564	21 789	29 528	55 142
Deux-Sèvres	34 667	69 695	309 388	521 784
Vienne	132 243	199 080	511 713	829 300
Poitou-Charentes	**338 144**	**370 361**	**976 816**	**1 609 540**

(Source: archives DRAF)

- ***Les Moutons Charmoise en Plein Air.***

(Source : Géode – Upra Charmoise)



Autre point déterminant pour le développement de l'élevage plein-air en Poitou-Charentes, le **voyage de Henri Reille-Soult en Patagonie**. Il ramène dans ses bagages un système de **clôture en fils lisses** empêchant la fuite des jeunes agneaux et assurant la garde du troupeau sans berger. Très vite, ce mode de gardiennage est adopté par la majeure partie des éleveurs de la région. Ces mêmes éleveurs décident de se regrouper pour résoudre leurs problèmes communs tels que la sélection d'une production adaptée, le diagnostic des maladies... La création de **l'Alliance Pastorale**, syndicat d'élevage s'en suivra en juillet 1933.

- ***Le Mouton, Revue Mensuelle Interprofessionnelle.***

"La Vie Ardente D'Henry Reille-Soult".

(Source : Michel Lallour - Ed La Documentation Ovine, N°8 et 9, Septembre 1949)

4 ANNÉE — Nos 3-4 AOUT-SEPTEMBRE 1949

Le Mouton

LA VIE ARDENTE D'HENRY REILLE-SOULT [1]

par Michel LALLOUR

Lorsque la France retrouvera la mesure et la générosité dont elle ne s'écarte jamais sont revenir ses traditions et le meilleur de son génie, il sera nécessaire de faire enfin la lumière sur les drames accumulés par les désordres et les passions partisanes à l'époque troublée de la libération. Un jugement sévère sera sans doute porté par l'histoire sur la caricature de justice qui a tout contribué à la division de notre pays et à la perte de son prestige et les criminels ne pourront plus s'abriter sous le manteau blanc du patriotisme si les responsables du pouvoir les couvrir d'une complicité de silence ou de faiblesse. L'heure sonnera alors de la réhabilitation des victimes du fait d'abordes et sanglantes tragédies.

La majorité de l'opinion se libère enfin des contraintes de la peur, qui est accompli de leur oeuvre délétère la gloire de cette époque, et il devient possible de lui faire entendre à nouveau, après tant de haines et de mensonges, le simple témoignage de la vérité. Nous y contribuerons si en évoquant pour nos lecteurs la vie de ce grand Français que fut notre ami Henry Reille-Soult, apôtre du mouton et défenseur de toutes les nobles causes, persécuté et assassiné par des bandits.

Le baron Henry Reille-Soult de Gaimalfa, né le 12 octobre 1893, était un descendant du Maréchal Soult, dont il aimait à évoquer la modeste origine et la prestigieuse carrière. Il appartenait à une famille d'industriels mazamétains que les succès et la fortune n'ont jamais éloigné du peuple et qui conserve encore, suivant une tradition de plusieurs générations, l'un de ses membres au Parlement. Son enfance s'écoula tout entière dans l'atmosphère de travail et de compréhension sociale caractéristique de cette laborieuse élite bourgeoise à laquelle la France doit, au début du siècle, une période exceptionnelle de rayonnement et de prospérité.

Il abordait à peine l'âge d'homme lorsque la guerre de 1914 l'appela aux devoirs du combattant : il choisit aussitôt le poste le plus exposé, celui d'aviateur, où sa bravoure lui valut, avec le grade de lieutenant, la croix de la Légion d'Honneur et une croix de guerre illustrée de cinq palmes et de trois étoiles. Blessé en 1917, il n'en continua pas moins à servir son pays en lui consacrant au Service technique de Cazaux, les ressources de son esprit inventif qui lui permit de nombreuses découvertes, adoptées aussitôt par l'armée, dont la célèbre « ligne de mire R.S. », utilisée par beaucoup d'aviateurs au combat.

Lorsque Henry Reille-Soult rejoignit sa famille en 1918, trois de ses frères étaient morts à la guerre. Il partit alors en Patagonie pour y poursuivre leur oeuvre dans l' « estancia » d'élevage du mouton que les Reille-Soult, ainsi que beaucoup de mazamétains, avaient créée en Amérique du Sud comme un prolongement naturel de leur industrie de délainage. Il devait y vivre pendant deux années, avide de grands espaces et attentif à tous les soins d'un troupeau de 50 à 60.000 brebis. C'est alors qu'il se lia d'une étroite amitié avec son seul voisin, le baron Rousseau-Portalis, qui devait devenir plus tard son beau-frère.

Rentré en France en 1920, Henry Reille-Soult voulut aussitôt y poursuivre ses expériences et se mettre à la propagande pour l'élevage du mouton. Il s'établit d'abord sur les Causses de la région de Millau, où il fut pendant plusieurs années actif représentant de l'Union Ovine de France, puis il se transporta dans le Poitou, où il devait réaliser avec ses amis de Montmorillon, les premières exploitations d'élevage en plein air et créer le grand Syndicat de l'Alliance Pastorale dont il fut l'animateur jusqu'à sa mort.

[1] Pour répondre aux demandes de nombreux lecteurs nous reproduisons cet article déjà publié dans notre numéro de mai 1949, depuis longtemps épuisé.

Les amis d'Henry Reille-Soult ont tout récemment, avec émotion, les retrouvailles malheureusement encore vivaces, affectées pour retrouver son corps et le cul été heureux de notre hommage unanime qui lui a été rendu à cette occasion par la presse. — (N.D.L.R.)

— 73 —

5. L'explosion de la production après-guerre : vers une restructuration de la production.

La région Poitou-Charentes possède donc un héritage basé sur ***le système de production plein-air avec utilisation de la race Charmoise***, race trapue et très bien conformée, rustique donc bien adaptée à ce système de production.

Une meilleure connaissance des moyens de **lutte contre les maladies**, l'amélioration dans la culture de **l'herbe** (apparition de nouvelles espèces de graminées), constituent les **facteurs clefs de la réussite de l'élevage ovin en Poitou-Charentes.**

Cependant, le contexte économique est tel, que les éleveurs décident d'introduire des **races plus lourdes et plus prolifiques** (la Rouge de l'Ouest, le Texel en 1950-55, le Suffolk et Dorset-Down en 1955-60 , le Mouton Charollais en 1967 et le Vendéen vers 1970), et de pratiquer différents croisements afin d'obtenir une **meilleure rentabilité de l'élevage,**

L'adoption de ces races moins rustiques que la Charmoise oblige les éleveurs à retourner à un ***mode de production semi-plein air.*** Cette évolution s'avère indispensable pour le bien être des animaux, les conditions climatiques de la zone de production ne permettant pas de laisser à l'extérieur toute l'année ce type d'agneaux.

Cependant, l'abandon de la race Charmoise ne se fait pas au détriment de la conformation, l'essentiel étant alors de préserver la notoriété de l'"*Agneau du Poitou-Charentes*" en terme de conformation bouchère.

a. La mise en place des groupements de producteurs.

Ce mode "semi-plein-air" nécessite plus d'attention de la part des éleveurs. Dès lors, ces derniers s'impliquent davantage dans la production et délaissent peu à peu le côté commercialisation. Afin de palier à ce problème, ils constituent des coopératives de vente ou groupements de producteurs. Ces structures sont encouragées par l'Etat jusque dans les années 1990 afin qu'il y ait la meilleure adéquation possible entre le produit et les besoins des consommateurs.

Le choix de races plus prolifiques que la Charmoise est une des orientations prises par les groupements de producteurs. Cette orientation découle pour une très large part, des habitudes de sélection des animaux par les "anciens" qui n'ont eu de cesse de préserver cette image de qualité.

L'éleveur est dès lors aidé dans son travail de sélection de "bêtes bien conformées". Les actions techniques des groupements se structurent autour des axes suivants :

- ✓ ***Gestion des croisements raisonnés*** : la pratique du croisement est ancienne en Poitou-Charentes. Pour homogénéiser la qualité des agneaux produits, les éleveurs se sont orientés vers un croisement dit alternatif entre deux races herbagères.

✓ ***Choix de béliers bien conformés*** : dans les races utilisées en Poitou-Charentes, le choix des reproducteurs mâles se fait depuis longtemps sur des critères de valeurs laitières positives du bélier et sur sa conformation. Les animaux choisis ont les caractéristiques suivantes : gigots rebondis et bien descendus sur les pattes, épaules éclatées, dos droit avec un bon développement du filet. Compte-tenu du poids moyen de carcasse des agneaux produits, les animaux trop grands ou à fort gabarit sont éliminés au profit de béliers plus trapus. Ce travail a été réalisé pour les béliers de monte et pour ceux utilisés en centre d'insémination artificielle.

✓ ***Organisation d'une production d'agnelles de qualité*** : pour éviter une régression des performances techniques des troupeaux dans un schéma viande, l'approvisionnement en agnelles est primordial. Des élevages se sont orientés sur cette production, sachant que les agnelles commercialisées sont choisies sur les performances de leur mère et sur leur conformation, des femelles au développement insuffisant n'étant pas retenues.

✓ ***Programme alimentaire régulier*** : pour éviter les variations de croissances des agneaux, la conduite alimentaire a été modifiée dans bien des élevages : jeunes prairies ou repousses de qualité réservées aux agneaux, complémentation au champ raisonnée en fonction de la disponibilité fourragère.

✓ ***Bien-être et environnement des agneaux*** : les stress sont nuisibles à la croissance et à la qualité des carcasses. Les bergeries sont mieux adaptées pour assurer le confort des animaux notamment au moment des mises bas. Au niveau des surfaces fourragères, l'amélioration des espèces cultivées, le maintien des haies et des arbres contribuent à assurer le confort des troupeaux en période de pâturage.

A ce jour, en Poitou-Charentes, sont implantés 11 groupements et associations de producteurs dont 4 qui sont à l'origine de cette demande d'Identification Géographique Protégée :

- Charente-Ovin en Charente,
- Teldis et Caveb en Deux-Sèvres,
- Poitou-Ovin dans la Vienne.

Ces quatre groupements fédèrent plus de 1 000 éleveurs répartis sur l'ensemble de la région Poitou-Charentes.

Compte-tenu de ce développement de la production ovine, de nouvelles structures de commercialisation se mettent en place via les groupements de producteurs et ce, en parallèle des foires, lieu d'échange jusqu'alors privilégié. Comme le montre la carte ci-contre, le Poitou-Charentes reste cependant encore le siège de nombreuses foires plus ou moins importantes : Les Hérolles, Bussières-Poitevines, Mézières sur Issoire….

b. *L'industrie de la viande.*

Les **outils d'abattage** se sont mis en place **au fur et à mesure de l'implantation de la production ovine** dans la région.

L'état des lieux que l'on a pu reconstitué sur l'évolution du nombre d'abattoirs depuis 1977, est le témoin réel de ces mutations *(cf. carte page ci-contre)*. Progressivement, les tueries particulières et les petits abattoirs municipaux sont remplacés par des abattoirs modernes de grande capacité. Ces mutations se sont accélérées à l'approche des années 90 : le Poitou-Charentes comptait en 1977, une quarantaine d'abattoirs ovins ; ce même chiffre est passé à moins de 15 en 1997.

- ***Une Importante Equipe de Bouchers à Montmorillon au début du siècle.***

(D'après : Le Pays Montmorillonnais. Yves JEAN et Gaston TOURAINE p 113.)

Loin de se limiter au seul aspect commercialisation, les professionnels de la viande ont joué un rôle important, notamment en terme d'image et de notoriété. Ceci a commencé au début du siècle. Seules les tueries particulières existaient. Les bouchers de la région tuaient alors des agneaux issus de la race Charmoise. De très bonne conformation, très bien gigotés, ces agneaux étaient expédiés et vendus à la Commission aux Halles Centrales (Paris, 1er arrondissement) et à la Villette, marchés très exigeants mais très porteurs. Appréciés pour leurs qualités bouchères (haute conformation), pour leur "finesse d'os" et une "viande goûteuse et fine", les "Agneaux du Poitou-Charentes" ont dès lors acquis une notoriété importante.

- ***Concours de carcasses de race Charmoise.***

(D'après : Geode – Upra Charmoise.)

Lorsque avec les années, les tueries particulières ont disparu au profit d'outils d'abattage plus grands, les usagers de ces abattoirs conscients que la très bonne réputation de l'"Agneau du Poitou-Charentes" tenait en partie du fait de sa bonne conformation, n'ont eu de cesse de préserver cette image de qualité. Notamment en **aidant les éleveurs dans le choix de races** plus prolifiques que la Charmoise mais d'aussi bonne qualité bouchère.

Les sept races retenues font partie intégrante du programme génétique régional dont l'objectif principal est la préservation du caractère "gigoté et trapu" et à l'origine de la très bonne réputation de l'Agneau du Poitou-Charentes. L'orientation de ce programme découle pour une très large part, des habitudes de sélection des animaux par les "Anciens" qui n'ont eu de cesse de préserver cette image de qualité. Les négociants d'autrefois, qui sont devenus abatteurs au fil des générations, ont toujours ce même coup d'œil pour la "bête bien conformée" Ils se sont transmis cette capacité d'évaluation phénotypique des béliers sur la largeur d'épaule, le rebondi et la descente du gigot, la hauteur au garrot et se sont largement impliqués dans le choix de reproducteurs avec toujours cette recherche de conformation.

L'abattage d'ovins en Poitou-Charentes, représente en 1996, 17290 t dont 14570 t d'agneaux.*(D'après : Audit de la filière ovine en Poitou-Charentes Juin 1997- Réalisé pour la DRAF et l'Association Régionale Ovine).*

Les opérateurs régionaux d'abattage représentent 80% des débouchés de la production ovine régionale ; à la concentration géographique des zones de production de la Région, correspond un réseau d'abattoirs et d'opérateurs bien répartis *(cf. carte p.39).*
(D'après : Audit de la Filière ovine en Poitou-Charentes Juin 1997- Réalisé pour la DRAF et l'Association Régionale Ovine)

A ce jour, les abatteurs associés à la démarche "Agneau du Poitou-Charentes" sont :

- le plus gros abattoir spécialisé ovin, la Sodem au Vigeant,
- les abattoirs publics de Montmorillon, Angoulême, Ruffec et Thouars.

Ces outils d'abattage sont bien classés au niveau national par rapport à leur activité ovine. Sisteron étant le premier abattoir ovin français, l'abattoir du Vigeant arrive en seconde position, ce qui ne fait que souligner une fois de plus l'importance de l'élevage ovin dans la région.

Classement des abattoirs	Nom de l'abattoir	Tonnage (1995)
2	Le Vigeant	7.194 t
5	Thouars	3.677 t
10	Montmorillon	2.922 t
16	Confolens	1.928 t
31	Parthenay	808 t

(Source: Agro-Associés Audit de la Filière Ovine en Poitou-Charentes réalisé en 1997)

- ***Les zones de ramassage des principaux abatteurs du Poitou-Charentes.***

Afin de réaliser une étude cohérente et réaliste quant aux zones de ramassage des agneaux abattus en Poitou-Charentes, nous avons demandé à chaque abatteur agréé Poitou-Charentes de déclarer sur une année entière, les achats réalisés chez chaque éleveur avec le nombre d'agneaux achetés sur l'année 1996.

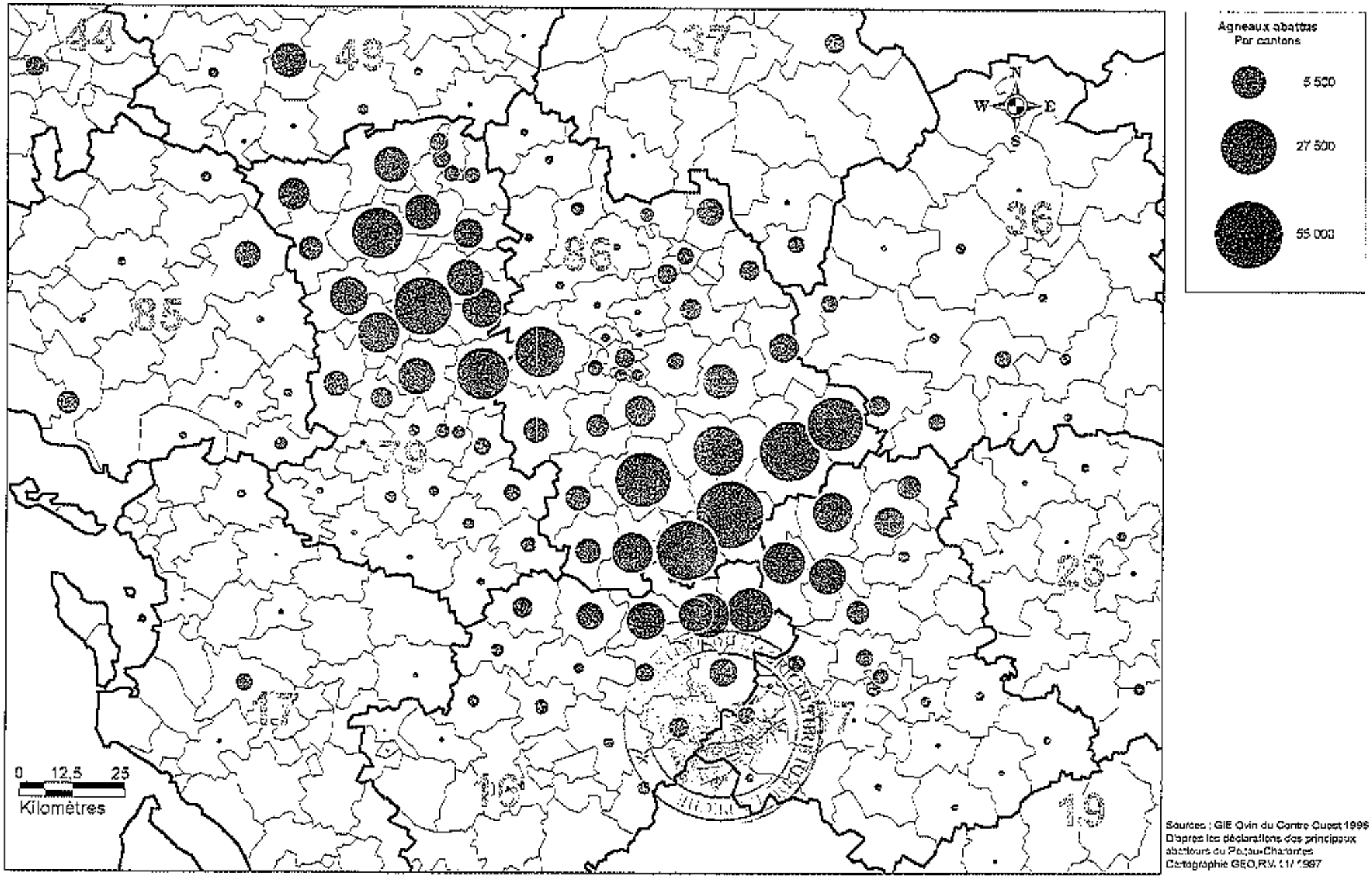
Le résultat de cette collecte d'informations a été récapitulé sur la carte ci-jointe.

La carte ci-après situe "les zones de Collecte d'Agneaux des Abatteurs agréés Agneau du Poitou-Charentes". Les 2 principaux pôles de production précédemment cités sont de nouveau clairement mis en évidence :

- **le Confolentais (16) et le Montmorillonnais (86),**
- **la Gâtine et le Bocage (79).**

La France produisait en 1980, **173.600 tonnes de viande ovine**. Depuis, le chiffre de la production chute progressivement. En 1992, la France ne produit plus que 121.000 tonnes. Une crise profonde touche les moutonniers qui répondent par des actions spectaculaires.

ZONES DE COLLECTE D'AGNEAUX DES PRINCIPAUX ABATTEURS DU POITOU-CHARENTES



Sources : GIE Ovin du Centre Ouest 1999
D'après les déclarations des principaux abatteurs du Poitou-Charentes
Cartographie GEO,R.V. 11/1997

- ***Pourquoi une telle crise ?***

L'effondrement du marché de la viande ovine résulte dans la forte concurrence britannique et néo-zélandaise.

Les importations d'Irlande, de Grande Bretagne et de Nouvelle-Zélande à des prix très compétitifs, contribuent à faire chuter les cours en France. D'autre part, la production française qui accuse une baisse, augmente ses importations britanniques. Cette concurrence basée sur des prix ultra compétitifs, provoque un effondrement des revenus des éleveurs, et ce, malgré l'Organisation Commune de Marché.

L'effondrement des prix à la production entraîne dans sa chute celui du prix de détail. Le marché national se trouve dès lors confronté à une situation paradoxale: **une baisse de l'offre nationale et une croissance de la demande** ceci sur fond de "crise des prix".

- ***Les éleveurs du Poitou-Charentes sont concernés.***

En effet, le Poitou-Charentes constitue déjà une des premières régions productrices d'agneaux de boucherie si ce n'est la première. Très inquiets pour leur avenir, les éleveurs ont réagi de façon spectaculaire entre les années 1980 et 1990. Des manifestations aux actions "coup de poing", les moutonniers Charentais, de la Vienne et des Deux-Sèvres **s'unissent pour défendre leur profession : l'élevage du mouton.**

d. Un savoir-faire mis en avant pour sortir de la crise : l'"Agneau du Poitou-Charentes".

Sur fond de crise ovine, les éleveurs de la région décident **d'identifier clairement** leur production. Ils créent la marque "Agneau du Poitou-Charentes" qui dès lors, repose sur un cahier des charges, ceci en vue bien sûr, de **préserver la tradition et les méthodes d'élevage** qui ont permis d'asseoir la réputation de la région auprès des professionnels de la boucherie.

8. REPUTATION HISTORIQUE :

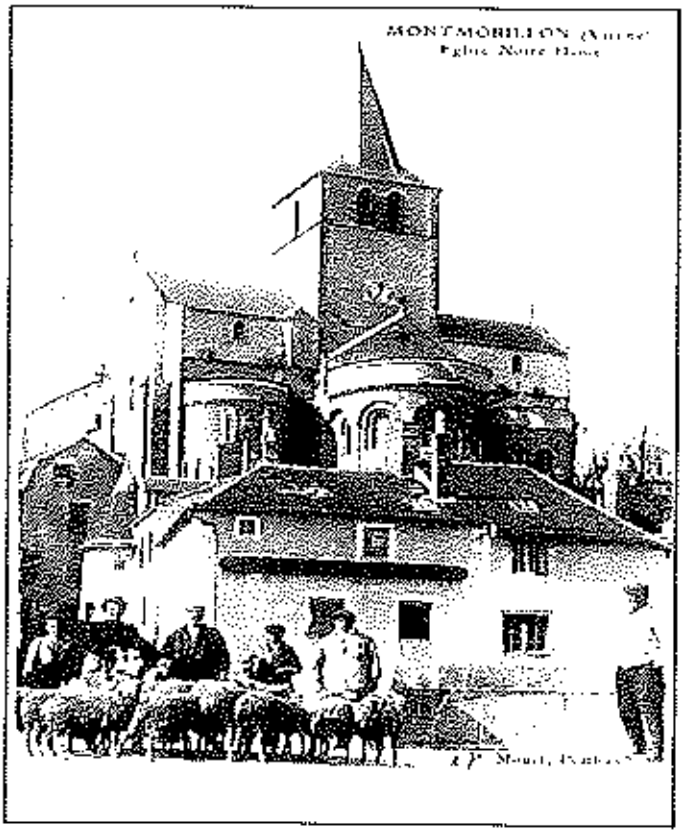
Des **éléments photographiques** témoignent de la présence d'agneaux en Poitou-Charentes. Nous vous avons sélectionné quelques documents de la production à la restauration en passant par le boucher.

1. La production :

- ***Montmorillon (Vienne) - Eglise Notre Dame***

Photo du début du XX° siècle

Souvenir de Montmorillon- Mairie de Montmorillon



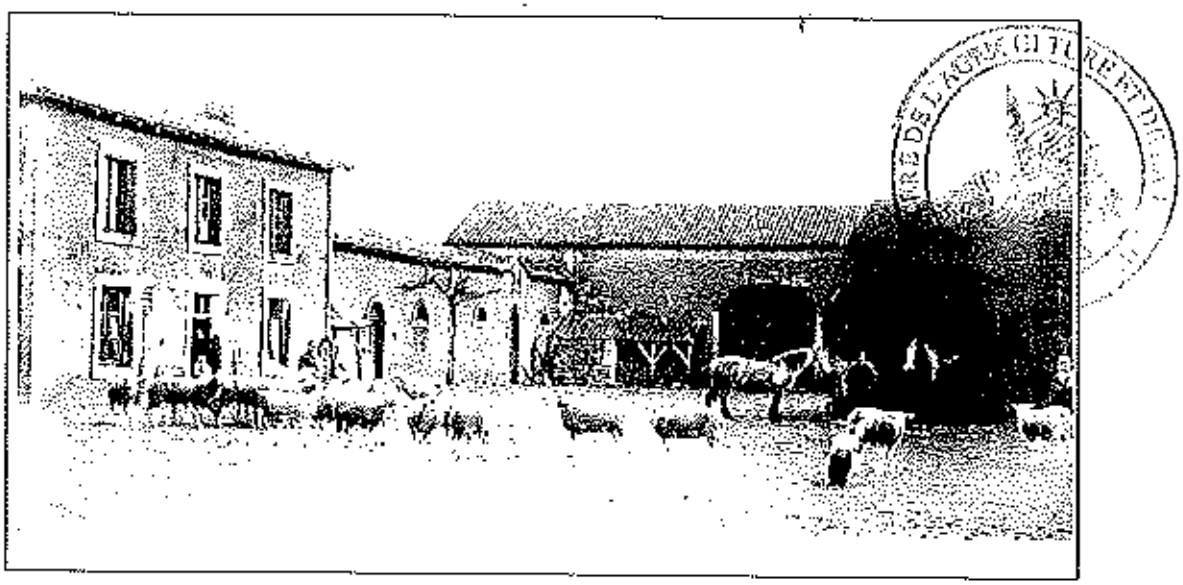
- ***Le Champ de Foire- Photo du début du XX° siècle***

Collection de Mme Faucher - Montmorillon.

- ***La Vallée du Diable, près de Monteneau.***

Angles sur l'Anglin (Vienne)- 1910 - Photo Ch Arambourou, Châtellerault.

• ***Exploitation de M. Brothier en 1889 à .Lima longes (Deux Sèvres).***
Des moutons et des Hommes -La Boulite- Geste Edition 1996. p46.Coll Métive/CERDO



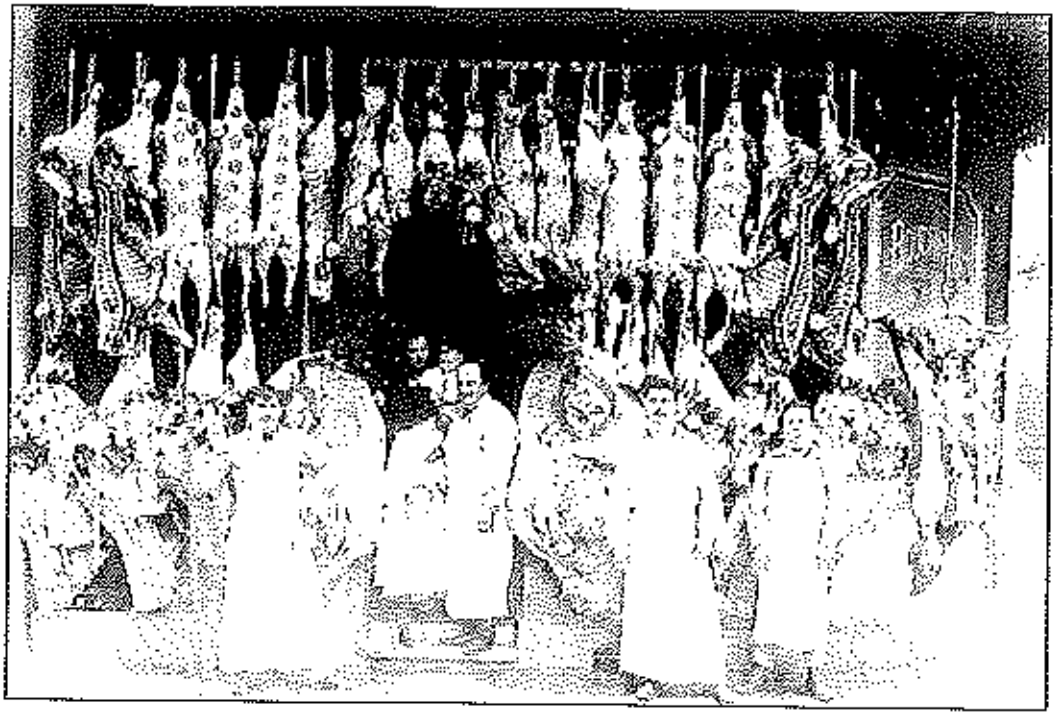
• ***Croquis de Foire du début du siècle à Angoulême (Charente).***
(ed Nouvelles Galeries Angoulême)

2. la Boucherie :

Hormis la production, quelques éléments photographiques d'artisans bouchers, mettant en valeur leurs étals, permettent de prouver que l'agneau faisait bien partie des viandes qu'ils commercialisaient.

- ***Carcasses et Viandes fleuries de la Boucherie Pallu à Thouars en 1905.***

Races de Pays en Poitou et Vendée -La Boulite- Geste Edition 1991 p23
Collection Bodineau P.(doc. Métive / CERDO)



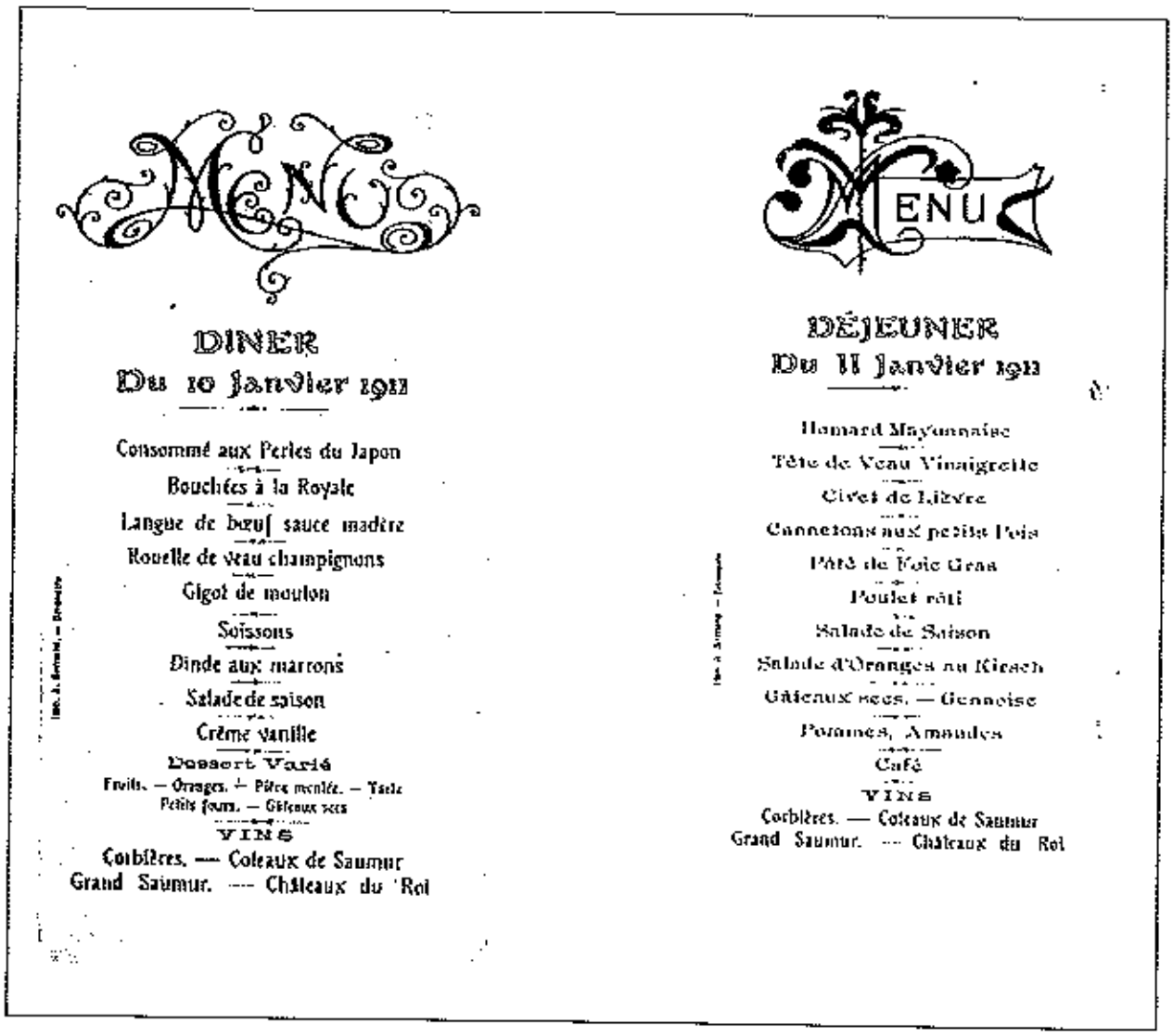
Le métier de boucher-charcutier était relativement répandu. Il s'exerçait dans les centres les plus importants. Beaucoup de villages en sont dépourvus. Montmorillon avec 9 boucheries arrive au premier rang suivi de Lussac ... (*Le Pays Montmorillonnais - Yves Jean et Gaston Touraine. - Brissaud Poitiers - 1989. p 113).*

3. La Restauration :

Des preuves complémentaires... Nous les avons trouvées dans le livre de *Jean Claude MORIN, Manger Autrefois en Poitou ed 1995 p 135*. Des menus anciens où l'on se retrouvait pour les événements familiaux, comme les baptêmes, les noces ont été analysés. *"Les repas que nous avons découverts nous ont étonnés pour plusieurs raisons. Ces viandes sont rôties, ce qui change des potées et des ragoûts habituels. **Pour ces occasions, on ne sert pas de porc, trop commun mais des viandes nobles (agneau...) et on choisit les meilleurs morceaux** (noix, selle, gigot...)."*

- ***Un mariage : le dîner de la veille et le repas du jour***

D'après : M. MORIN, Manger Autrefois en Poitou
CRDP de Poitou-Charentes Geste Editions 1995 p 143
Dîner de la veille et Repas du jour du Mariage, 10 et 11 Janvier 1911.



MENU

DINER
Du 10 Janvier 1911

Consommé aux Perles du Japon
Bouchées à la Royale
Langue de bœuf sauce madère
Rouelle de veau champignons
Gigot de mouton
Soissons
Dinde aux marrons
Salade de saison
Crème vanille
Dessert Varié
Fruits. — Oranges. — Pêtre montée. — Tarte
Petits fours. — Gâteaux secs
VINS
Corbières. — Coteaux de Saumur
Grand Saumur. — Châteaux du Roi

MENU

DÉJEUNER
Du 11 Janvier 1911

Homard Mayonnaise
Tête de Veau Vinaigrette
Civet de Lièvre
Cannetons aux petits Pois
Pâté de Foie Gras
Poulet rôti
Salade de Saison
Salade d'Oranges au Kirsch
Gâteaux secs. — Genoise
Pommes, Amandes
Café
VINS
Corbières. — Coteaux de Saumur
Grand Saumur. — Châteaux du Roi

- ***Fête en l'Honneur du Retour des Prisonniers 19 Octobre 1945.***

D'après : MORIN, Manger Autrefois en Poitou
CRDP de Poitou-Charentes Geste Editions 1995 p 146

BANQUET

DU

RETOUR

Déjeuner du 19 Octobre 1945

Potage aux Croûtons
Saucisson - Pâté de Foie Gras
Jambon de Paris
Poule et Bœuf Mayonnaise
Turbot Sauce Dieppoise
Selle d'Agneau Braisée
Soissons
Chapons du Poitou
Salade de Saison
Mousse Vanillée
Coupes de Fruits
Gâteaux Secs
Café - Fine

- VINS -
Rouge et Blanc

C. PLUS RECEMMENT.....

Les Echos de la presse en 85 font état de la qualité de notre produit. Le choix de Joël Robuchon porte sur "*celui des prairies de Poitou-Charentes*".

AGNEAU

Agneau du Poitou Charentes

CUISINE ★★

JOËL ROBUCHON: "L'AGNEAU A MA FAÇON"

CUISINE ★★★

BIBA

LE QUOTIDIEN

GUIDE CUISINE

CENTRE PRESSE

la Nouvelle République

Rustica

Marchés Agricoles

LE FIGARO

(D'après : La Revue Agneau, octobre 1986)

1. Mise à l'épreuve par les professionnels de l' "Agneau du Poitou-Charentes" :

La Revue Gault et Millau propose en 1993 un "Banc d'essai" sur l'Agneau français. Testé à côté des autres productions françaises, l' "Agneau du Poitou-Charentes" ressort avec une note de 7,4 juste après l' "Agneau de Pré-Salé".

banc d'essai

AGNEAU DE 100 JOURS

7,5 PRÉ SALÉ DU MONT-SAINT-MICHEL
Cet agneau d'origine génétique à peu près inconnue mais très robuste, provient de brebis capables de marcher 12 à 15 km par jour pour paître les herbes de la baie du Mont-Saint-Michel, chargés de sel marin. Un goût très recherché mais une production très limitée : environ 8 000 agneaux, un peu à Noël, le reste entre Pâques et le mois de mai.
• Très bel aspect, superbe noisette charnue et ronde, goût ample et persistant, à la fois ferme et moelleux, bon équilibre avec la graisse, juteuse parfaite, typicité et caractère.

7,4 POITOU-CHARENTES
Grosse région de production avec un cheptel de 900 000 brebis, dont la moitié dans la Vienne, de races très mélangées (vendéenne, rouge de l'Ouest, charollaise, texel, charmoise, suffolk, southdown). Une coopérative dynamique, leader en France, commercialise 220 000 agneaux par an, dont la bonne conformation est appréciée en boucherie.
• Belle présentation, bonne odeur, viande ferme avec de la mielle, mais savoureuse, bien persillée, goût marqué. Beau carré classique.

6,9 LIMOUSIN
La GIE Ovins du Limousin regroupe 1 600 éleveurs et 270 000 brebis issues de différents croisements (charmoises, vendéen, texel, berrichon, etc.). Sous la marque Turcoret du Limousin sont commercialisés 60 000 agneaux par an.
• Belle couleur, texture régulière, manque de juteuse mais goût tendre, affiné. Trop de gras pour un membre de jury, parfait pour un autre (qui note 9,5).

6,5 QUERCY
Les Causses du Lot sont le berceau de cette production, qui s'étend aujourd'hui vers le Tarn et l'Aveyron. Environ 200 000 brebis de race locale, lacaune et blondes du Massif central. Un label rouge Agneau fermier du Quercy est décerné à 36 000 agneaux par an.
• Texture ferme, à gros grain, gras envahissant, qui l'emporte sur la viande, mais bon goût avec une peau bien grillée.

6,5 SISTERON
La région Provence Alpes Côte d'Azur détient encore un cheptel de 600 000 brebis avec un parfum de mistral, de maquis et de contes à la Giono. Sisteron possède l'abattoir le plus important mais attention, l'agneau peut provenir aussi de Grande Bretagne ou de Hollande. Ce n'est donc pas un label d'origine garantie.
• Bonne présentation, couleur brillante, manque un peu de gras et de finesse, mais un goût sincère, même s'il n'est pas très marqué.

6,2 ILE-DE-FRANCE
Une race obtenue à l'origine par un croisement de dishley (CL.B.) et du mérinos de Rambouillet, qui s'étend largement entre le Nord, la Normandie, la Marne ou la Haute Marne : environ 390 000 brebis donnent des agneaux type de boucherie.
• Bon parfum, appétissant, mais goût moyen, sans trop de personnalité, tendre toutefois.

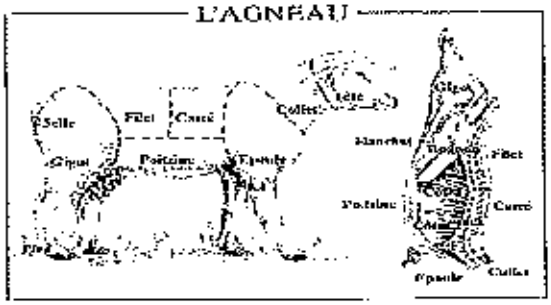
6 LOZÈRE
Environ 80 000 brebis mères dans ce département, de race blanche du Massif central, élevées sur les Causses, les Cévennes et la Margeride. Quinze éleveurs viennent tout juste de se regrouper pour promouvoir l'agneau de Lozère sous le sigle Eloed, leur cahier des charges est une promesse de qualité. A suivre et à encourager.
• Couleur assez terne, agneau tendre mais encore sucrique, manquant de finesse et de consistance. Fera mieux dans l'avenir.

AGNEAU DE LAIT

8,6 PYRÉNÉES
Production de 320 000 agneaux de lait dans les Pyrénées Atlantiques (3 500 éleveurs). Agneau nourri à la mère, rousse ou noire et parfois tatouée. Depuis 1988, la majorité des éleveurs ont adhéré à une charte de qualité destinée à promouvoir l'agneau de lait chouria (en basque, *xuria* = agneau et *xuria* = blanc comme le lait) : élevé exclusivement sous sa mère, il est abattu à 35 jours alors qu'il pèse 12 kg ou 13 kg.
• Petite côte de lait de couleur rose pâle à l'odeur tendrement grillée, viande délicate, délicieuse, fondante, avec la juteuse et le petit gras qu'il faut pour le goût.

5,2 PAUILLAC
Un petit cheptel qui tente de se relancer en Gironde mais qui ne produit encore que 13 000 agneaux de lait, principalement à Noël et à Pâques. Elevage sous la mère durant 60 jours, le poids étant alors de 25 kg.
• Aspect plus rustique, couleur plus grise, texture moins fine, goût un peu vulgaire. Déçu par ce résultat, Alain Dutournier a proposé en fin de dégustation un autre carré d'agneau de lait de Pauillac, dont il est un grand défenseur : 7,8 et des commentaires beaucoup plus élogieux !

LE JURY
Notre table d'essai s'est déroulée chez Alain Dutournier au Carré des Feuillants, 14, rue de Castiglione (1er). Me Perruit, huissier de justice à Paris, veillait au bon et loyal déroulement de cette dégustation à l'aveugle. Les notes et les moyennes sont établies sur 10. Notre jury était cette fois composé de Serge Caillaud (boucher), André-Mary Josse (boucher-volailler), Jean Bissonnet (directeur de sociétés), Jacques Cagna, Patrick Pagès, Alain Dutournier (restaurateurs), François Landrieu (journaliste spécialisé), Monique Pivot et Patrice de Nussac (Gault Millau).



LE GARIGOT SELON DUTOURNIER

Assaisonnement : du sel fin de mer et, à votre goût, un peu de cumin, d'oignon ou de thym frais avant cuisson. Le poivre noir du moulin ne sera utilisé qu'après la cuisson et la découpe du carré. Rôtir à four chaud (250 °C) 18 min-20 min en arrosant avec la graisse de cuisson (prélever l'agneau, mettre de beurre, cuillère d'huile d'olive). Ajouter des gousses d'ail en chemise ou des quartiers d'oignons préalablement blanchis dans le plat de cuisson. Garniture : légumes printaniers, grillés du cardons ou haricots plats turbiné au jus. Vin : un gouliné.

(D'après : Gault et Millau, 1993)

2. Etude de notoriété de l'Agneau français et des marques d'Agneaux français.

A la demande de l'interprofession - Interbev - TMO consultants a réalisé une étude sur "L'Agneau français auprès des Consommateurs". Cette étude, finalisée en janvier 1988, comporte certains éléments qui peuvent nous aider à mesurer la notoriété de l' "Agneau du Poitou-Charentes".

- ***Une appréciation favorable du macaron carcasse "Agneau du Poitou-Charentes":***
  "C'est bien de montrer directement la provenance".

- ***Une notoriété spontanée et assistée au premier rang sur l'ensemble des marques françaises:***

80% des chefs bouchers et 74% des artisans bouchers
connaissent l'Agneau du Poitou-Charentes.

14% des chefs bouchers et 12% des bouchers
citent spontanément l'Agneau du Poitou-Charentes comme une marque connue.

NOTORIETE DES MARQUES D'AGNEAUX FRANCAIS

	GMS B = 76		BOUCHERIES B = 76	
	Notoriété assistée	Notoriété spontanée	Notoriété assistée	Notoriété spontanée
Agneau Poitou Charentes ...	80 %	(14 %)	74 %	(12 %)
Baronet du Limousin	58 %	(10 %)	59 %	(13 %)
Agneau Périgord Gourmet ..	43 %		33 %	
Agnovergnat	30 %		30 %	
Agneau de Pauillac	20 %		18 %	
Agneau de Grillon	25 %		9 %	
Agnoceau	22 %		15 %	
Juragneau	15 %		11 %	
Agneauval	15 %		11 %	
Agneau Soleil	9 %		12 %	
Agneau des Volcans	9		8	

TMO CONSULTANTS

3. Une notoriété toujours d'actualité.

Un audit réalisé en 1997 par la Région Poitou-Charentes sur la filière ovine place la marque "Agneau du Poitou-Charentes" comme étant la première marque ovine nationale **"par son volume et son antériorité"**. *(D'après : La Vienne Rurale - 19 Septembre 1997 p 4).*

Filière Ovine Régionale

LE MOUTON EN QUÊTE D'IMAGE

Une nouvelle étude sur la filière ovine régionale vient d'être réalisée début 97 par le cabinet Agro-Associé sous la maîtrise d'œuvre de l'Association Régionale Ovine et des financements de l'Etat et de la Région. Les conclusions ont été présentées la semaine dernière au Lycée agricole de Melle. Rien de nouveau sous le soleil... sinon la nécessité de plus en plus évidente que tout le monde tire dans le même sens, sous la bannière "Agneau du Poitou-Charentes".

Une étude de plus ? Pas [illegible] les acteurs de la filière ovine régionale en ont sans doute "ras le bol" [illegible]. Car voilà une production qui figure parmi les points forts de notre région, avec des potentialités de production qui ne demandent qu'à être exploitées, des outils de transformation performants, une organisation professionnelle structurée de longue date - autour de l'ARO et du GIE Ovin du Centre-Ouest, propriétaire de la marque Agneau du Poitou-Charentes - mais qui traîne un certain nombre de points faibles comme autant de boulets qui empêchent manifestement les producteurs de fournir un secteur aval qui est obligé d'importer des agneaux ! Les points faibles, le Cabinet Agro-Associé ne s'est pas gêné pour les pointer : des structures de productions trop dispersées avec cinq groupements de producteurs (dont un gros, Poitou Ovin), quatre associations d'éleveurs (dont l'Adev, dans la Vienne) et des "oppositions idéologiques", un dialogue technico-économique insuffisant au sein de la région, pas de schéma génétique clair, l'absence de stratégie [illegible] et consensuelle de promotion, une [illegible] de culture "GMS" chez la plupart des opérateurs, un volume limité des agneaux vendus en [illegible] d'identification, un appui financier faible de la Région pour la promotion du produit... Sans oublier sans doute le principal point noir : un grave défaut d'image de la production ovine, considérée comme la "production du pauvre". La production ovine souffre encore du pessimisme ambiant des années 85-90 et même si les cours se portent plutôt bien actuellement, les jeunes ne se précipitent [illegible] pas vers l'élevage du mouton, préférant sans doute un mode de vie "céréalier" plus moderne et moins contraignant. Des éleveurs présents à Melle lors de la restitution de cet audit [illegible] remarquer que c'est la production qui dégage la plus faible marge et que le caractère de pénibilité physique rebute les jeunes. Ce qui ne manque pas de faire réagir Roland Amateau, PDG de Covico à Thouars (1) qui fait remarquer que notre pays n'est pas autosuffisant en viande ovine et qui a rappelé que la région Poitou-Charentes a des places à prendre avec des produits de qualité au sein de la concurrence internationale.

Il maintenant,
dégager des moyens

Face [illegible] de cette [illegible] du cercle, le cabinet Agro-Associé préconise d'agir dans deux directions : conforter l'image du produit vers son marché, c'est-à-dire "produire ce qui se vend", et redonner une image à la production ovine pour que les jeunes reprennent le flambeau (NDLR : 52 % des exploitants ovins ont plus de 50 ans). Il conviendra donc de valoriser l'Agneau du Poitou-Charentes, première marque nationale ovine par son volume et son antériorité, et développer des actions (prescription - [illegible] au référencement, promotion, etc.) en direction des GMS qui commercialisent 75 % des viandes. Il faudra surtout relancer la production ovine régionale en "[illegible] savoir que l'on peut gagner sa vie en élevage ovin", répondre aux arguments et préoccupations d'astreinte et de pénibilité, donner une image technique et moderne à la production ovine et [illegible] en font qu'élément d'occupation du territoire. L'Association Régionale Ovine, que préside Robert Hérault (le président de Poitou Ovin) et qui regroupe les principaux partenaires de la filière, pourrait être maître d'ouvrage d'un futur Programme Ovin Régional présenté à la Région. Car, on l'a compris, pour mettre en œuvre un tel programme, il faudra des moyens. La Région pourrait s'engager - à travers l'Institut de la Qualité par exemple - si la profession propose un plan de développement cohérent. L'audit doit être l'étincelle qui allumera la mèche...

Gérard Seguin

(1) [illegible] 40 ans aux [illegible] Thouars, siège de sa société COVICO, Roland Amateau a profité de cette réunion à Melle pour annoncer qu'il allait [illegible] de pour [illegible] les [illegible] d'abattage ovine. Le PDG de [illegible] régionale d'abattage [illegible] - [illegible] 11,5 MF de [illegible] l'abattage et l'exploitation, [illegible] Le [illegible] Covic, les travaux [illegible] en février 98 [illegible] fin d'année. [illegible] par la ville de Thouars, propriétaire de l'abattoir, [illegible] COVICO. [illegible] Deux-Sèvres...

La presse locale, la presse agricole et la presse professionnelle de l'aval relatent tout aussi bien l'importance de la marque de 1995 à nos jours.

- ***Agri 79 du 30 Août 1996 (presse locale):***

1996

Une année décisive pour l'agneau

Créé en 1980 par les éleveurs ovins de la filière du Centre-Ouest, l'agneau du Poitou-Charentes est devenu par sa qualité la première marque ovine régionale.

Cette année 1996 a débuté par des cours l'élevage inférieurs à ceux de l'année précédente. Cependant, les événements, évoqués par la presse dans la filière viande en début d'année, ont fait prendre conscience aux distributeurs de la nécessité d'afficher l'origine de leur produit. C'est une des raisons pour lesquelles le cours est de se maintenir au-dessus de 3 à 4F au dessus des cours de l'année 1995. La demande est encore forte à ce jour, expédition les disponibilités sont en diminution.

IMAGE MODERNE

Aujourd'hui entreprises innovatrices du secteur agroalimentaire ou Grande Surface mais en boucherie artisanale, nous avons voulu sensibiliser les acteurs et valoriser l'image de l'Agneau Poitou-Charentes, actuellement les produits sont identifiés sous la marque Poitou Charentes.

Le GIE Ovinest engrège une convergence qualité officielle de l'Agneau du Poitou-Charentes après de l'agrément de Conformité Produit. Sur le terrain, cela signifie qu'il chaque stade de la filière, tout intervenant ait en mission de prouver que les agneaux, marqués Poitou-Charentes sont bien nés, élevés et abattus en Poitou-Charentes selon les conditions d'élevage définies dans le cahier des charges.

Il s'agit de crédibiliser efficiemment la marque Agneau du Poitou-Charentes dans un concept où le consommateur est appelé à choisir de sain.

Un agent du GIE visite régulièrement ces différents intervenants et les agrée Poitou-Charentes.

Un second agent effectue des contrôles au sein des points de vente Poitou-Charentes. Il est habilité à retirer l'agrément pour la distribution des Agneaux Poitou-Charentes au sein du GIE dès lors que le produit ne répondrait plus aux critères définis.

En 1995, le GIE mène les travaux engagés depuis 1980 et validé par l'AFNOR. Ils devient à assurer la qualité de l'Agneau du Poitou-Charentes du point de vue des points jusqu'à la perfection. Il est chargé de contrôler la filière dans son entier, de l'éleveur au point de vente.

Contact : 49 91 30 42.

- ***Produits Frais N°29 Mars 1995 (presse spécialisée):***

Mise en avant des signes de qualité

L'image de l'agneau passe par son terroir, c'est pourquoi les nombreuses marques existant dans ce secteur se rattachent à un bassin de production. Marques qui sont relayées depuis peu par des signes de qualité, label et certification.

Dans un domaine aussi peu marketé que celui de la viande, l'agneau fait figure d'exception puisque des marques existent dans ce secteur depuis bientôt quinze ans. Pour la plupart, il s'agit de marques collectives se rattachant à des bassins de production, donc au terroir : la plus importante reste l'agneau de Poitou-Charentes (270 000 à 280 000 agneaux par an), mais il convient aussi de citer l'Agnocéen, l'agneau du Périgord, l'agneau de Pauillac, l'agneau des Pyrénées, etc.

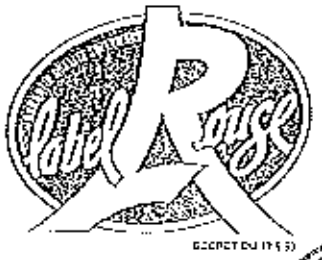
Un marketing limité cependant aux carcasses et qui n'a généré aucune élaboration de produits. Son point fort : identifier en linéaire l'agneau français, qui a la cote auprès des consommateurs, comme l'a démontré une enquête réalisée par Comeral pour le Centre d'information des viandes. Parallèlement, les labels ovins se développaient relativement lentement et représen- ➤

Produits Frais N° 29 Mars 1995

- ***Le Classement des principales marques ovines.***

(D'après : Les Marchés - Avril 1997).

Les labels rouges



Labels	Principales entrep. concernées	Dép.	Nombre de producteurs	Nombre de points de vente	Production annuelle (Têtes)
Agneau fermier du Quercy et des pays d'Oc	Capal Desvel Delcer Groupement	46 46 19 81	850	550	2360
Agneau de lait des Pyrénées	Dressa Aurda	64 64	500	190	60 000
Agneau fermier Cézar	Coop agricole Hautes Alpes SA Richard Alziard et Roux Coop de l'Isère Vercors	05 04 13 84	172	35	15 600 (Région Paca)
Agneau fermier de l'Aveyron	Bizebouche	12	150	30	10 000
Agneau du Bourbonnais	Adrel Sipaly	03 03	40	03	7000
Agneau fermier des Pyrénées Gascogne	Sogaligip Cepep UAC	65 09 31	180	45	9 500
Agneau du Périgord	Accaba CGF	24 47	180	05	6 000
Duranton	Fédéo Ovin Charente Ovin Grande Ovin	86 16 79	160	n.c	4 600
Agneau de Vendée	Expansive Charlier Uni	79 85	98	29	2 700
Agneau des Bastides	GenetiCA ACL	84 47	130	15	9 500
Agneau de Corse de France	Socatec OviCoop Alfer	03 03	101	46	4 900
Agnoufin	Unaf	49	50	40	5 000

En cours d'instruction

Labels	Principales entrep. concernées	Dép.	Nombre de producteurs	Nombre de points de vente	Production annuelle (Têtes)
Agneau de Bazillac	Dubernet	33	250	N.C.	N.C.

- ***Le Classement des principales marques ovines (suite)***

(D'après : Les Marchés - Avril 1997).

Les principales marques

Marques	Principales entrep. concernées	Dép.	Production annuelle (têtes)
Agneau de Pâtour Charente Agneau Fléchin (agneau de lait)	Pâtour Oda Flavente Oda Gélice Oda	86 16 79	500 000
Agneau Richard	Richard	01	150 000
Agneau de Faulac	Rubernal	31	30 000
Eléfolin	Grefeulle	12	25 000
Agneau de Grousis	Sovefer Rivaden	93 67	95 000
Le Bérnel	Sica Griton	01	50 000
Agneau Sainte de Provence (boucherie traditi) Agneau de Provence (GMS) Agneau de France (GMS en boucherie traditi) Agneau de lait (GMS)	Alazard et Roux	13	65 000 (20 000 GMS)
Agneau catalan Agneau du pays cathare Agneau de l'Ile de pays Agneau de Corbières Capoir Agneau de Nîmes Agneau du Languedoc	Copa Aubecoop Rovidoc	45 11 30	9 000 4 000 3 500 1 250 1 100 600
Agneau des Hautes Alpes (provenance montagne)	Coopagneau des Hautes Alpes	05	11 500
Agneau Fleurel	Groupement d'Éleveurs	18	80 500
Agneau du Luberon	Coop de Lubéron	84	7 000
Le Grézin (pré-salé)	Groupements d'Éleveurs	50	7 000
Agneau du pays normand	Groupements d'Éleveurs	76-27-14-61-50	6 000
Gascogne Pyrénées	Fermes de	65	6 000
Agneau grand ouest Acte Viande	Interprofession ovine Bassin Breton		4 000 3 500
Agneau Gala	Arcadie Charolais viande	71	9 500

Les certifications de conformité produit

CCP	Principales entrep. concernées	Dép.	Nombre de points de vente	Production (têtes)
Bernal	Sovefer Rivaden	93 87	400	30 000
Agneau de Radiel	Sica Griton Sica Bernal Fiscal	01 26 49	197	92 500
Agneau de Bourbon	Scoopa Est Comptoir des Viandes Vosges Viandes	57 52 83	n.c.	10 000
Agneau du pays cathare Agneau catalan	Aubecoop	11	160	6 500

VII. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE.

L'origine, les caractéristiques et les conditions d'obtention de "l'Agneau de Poitou-Charentes" seront contrôlées par l'organisme de contrôle suivant:

QUALISUD
2, rue des Remparts
40000 MONT DE MARSAN

Par Arrêté du 31 juillet 2000, émanant du Ministère de l'Agriculture et de l'Economie et sur Avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, Qualisud a été agréé sous le numéro LA36 pour la certification de labels agricoles concernant les produits suivants : volaille (poulet, chapon, pintade, caille,...) palmipèdes gras (oie, canard, mulard), viande (gros bovin, agneau, porc), charcuterie, salaison et fruits et légumes (kiwi).

Cet agrément est valable jusqu'au 25/08/2003.

VIII. ELEMENTS SPECIFIQUES A L'ETIQUETAGE.

A. CONDITIONS GENERALES :

Les produits bénéficiant de l'Indication Géographique protégée "Agneau de Poitou-Charentes" sont étiquetés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

L'étiquetage doit notamment comporter une plage informative destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit : le contenu de cette plage informative est conforme à la réglementation en vigueur.

En tout état de cause, la totalité de l'étiquetage devra être soumise à l'avis de la Commission Nationale des labels et des Certifications des produits agricoles et alimentaires.

A. EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES :

Outre les exigences présentées dans ce cahier des charges, la production d' "Agneau de Poitou-Charentes" doit respecter les dispositions suivantes:

- Exigences en vertu des dispositions communautaires suivantes:
  * Directives du 19 novembre 1991 relatives à la protection des animaux au cours de transport et modifiant les directives 90/425/CEE.

- Exigences en vertu des dispositions nationales suivantes:
  * Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise en marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.

REGLEMENT (CEE) n° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT : art. 5 (X) – art. 17 ( )

AOP ( ) – IGP (X)

1- SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Nom : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche – Direction des Politiques Economique et Internationale
Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique
Adresse : 3, rue Barbet de Jouy – 75349 PARIS 07SP
Tél. : 01.49.55.81.01 Fax : 01.49.55.57.85

2- GROUPEMENT DEMANDEUR :

2.1. Nom : Association de Promotion de l'Agneau de Pays (APAP)
2.2. Adresse : "Toutejoie" – 86500 MONTMORILLON
2.3. Composition : Producteur / Transformateur (X) Autre ( )

3. TYPE DE PRODUIT :"Viandes et abats comestibles" selon l'Annexe II du Traité de Rome.

4. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES :

4.1. Nom : Agneau du Poitou-Charentes

4.2. Description :

Il s'agit d'un agneau né et élevé sur la même exploitation, dans une zone caractérisée par sa tradition d'élevage en semi-plein air. Les agneaux sont abattus dans des abattoirs agréés, situés dans la même zone de reconnaissance et sont sélectionnés selon leur âge (moins de 10 mois), leur conformation EUR, leur état d'engraissement 2-3, leur poids de carcasse compris entre 14 et 22 kg, la couleur claire de leur viande, la couleur claire et la fermeté de leur gras.

4.3. Aire géographique :

La zone de production de l'Agneau du Poitou-Charentes couvre le Poitou-Charentes (Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, et Vienne) ainsi que les cantons limitrophes suivants :

- St Mathieu, Rochechouart, St Junien, Mézière/Issoire, Le Dorat, St Sulpice les Feuilles (Haute-Vienne)
- Nontron, Bussière-Badil, Mareuil, Verteillac, Ribérac, St Aulaye (Dordogne).
- Chaillé les Marais; Maillezais, St Hilaire les Loges, La Chataigneraie, Pouzauges, les Herbiers, Mortagne/Sèvre (Vendée)
- Cholet, Vihiers, Montreuil-Bellay, Saumur (Maine et Loire)
- Chinon, Richelieu, Ste Maure de Touraine,Descartes, le Grand Pressigny, Preuilly/Claise (Indre et Loire).
- Tournon St Martin, Le Blanc, Belâbre, St Benoît du Sault (Indre)

4.4. Preuve de l'origine :

Les agneaux sont nés, élevés et abattus dans l'aire géographique. Ils sont identifiés individuellement au plus tard 3 jours après leur naissance par un numéro unique (n°de l'élevage et n°de l'agneau). Cette identification suit l'agneau jusqu'au point de vente lorsque l'animal est commercialisé en carcasse, grâce à l'édition à l'abattoir du ticket de pesée: n° de l'agneau et n°EDE ainsi qu'un code désignant les agneaux certifiables (selon procédures internes). Un deuxième identifiant est agrafé aux gigots des agneaux certifiés (macarons "Agneau du Poitou-Charentes"). L'association ticket de pesée/macarons permet d'identifier un Agneau du Poitou-Charentes. Si la carcasse est découpée, un numéro de lot de découpe est attribué.

4.5. Méthode d'obtention :

La viande d'Agneau du Poitou-Charentes est produite à partir de races herbagères à viande connues pour leurs bonnes qualités bouchères. Le cheptel de souche est constitué principalement de croisements raisonnés entre les sept races herbagères suivantes : le Mouton Vendéen, le Mouton Charollais, le Rouge de l'Ouest, le Texel, la Charmoise, le Suffolk, l'Ile de France. Le troupeau reproducteur est alimenté au pâturage durant une période minimale de 7 mois par an. L'agneau de référence est un agneau né et élevé en semi plein-air, allaité au lait maternel au minimum 60 jours, puis nourri avec une ration mixte concentrés-fourrages, les fourrages provenant des exploitations de la zone géographique définie précédemment. Les mères sont nourries avec les fourrages de l'exploitation, des fourrages achetés de même nature, des déshydratés, des concentrés produits sur l'exploitation et des concentrés de commerce. Une sélection des meilleures carcasses est effectuée par appréciation tactile et visuelle des gigots, de la selle, du dos et des épaules.

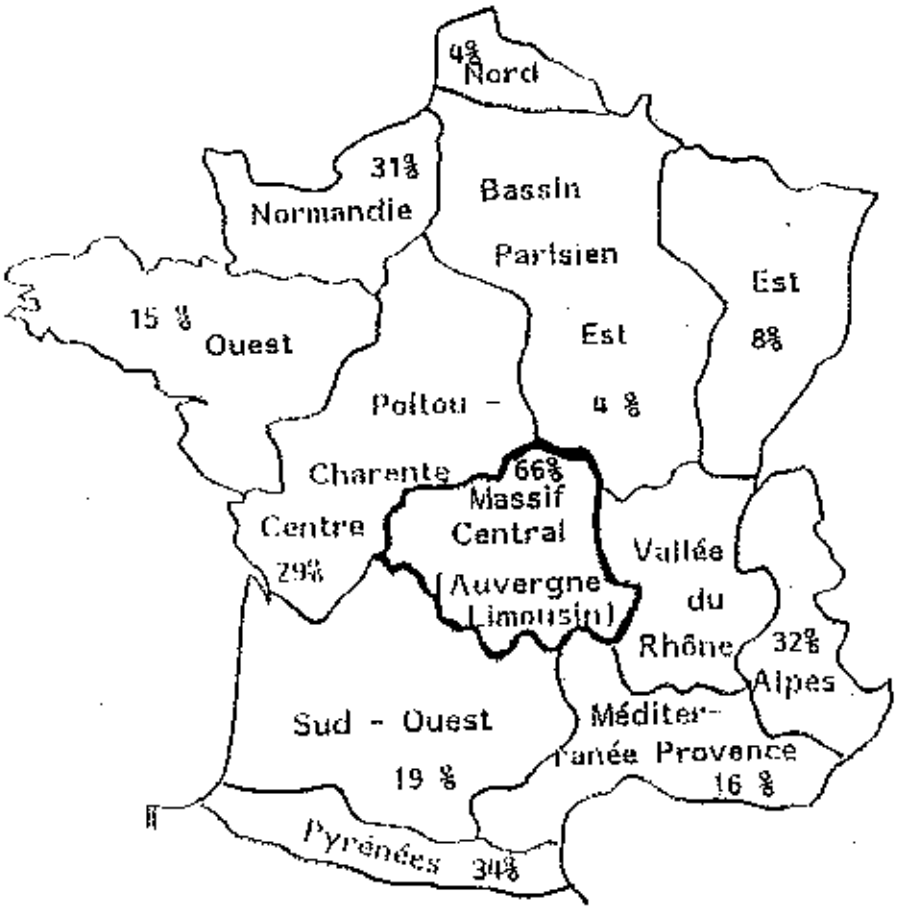
4.6. Lien :

1. une caractéristique particulière :
l'Agneau du Poitou-Charentes est un agneau gigoté et trapu. Pour obtenir ce type d'agneau, l'éleveur utilise des races réputées pour leur bonne conformation bouchère. Il est par ailleurs, aidé dans ce travail de sélection par les organisations de producteurs au travers d'actions techniques, et les abatteurs qui se sont largement impliqués dans le choix de reproducteurs avec toujours cette recherche de conformation, associée à un squelette afin d'obtenir des fibres musculaires fines et un bon rendement en morceaux nobles.

2. une réputation :
l'Agneau du Poitou-Charentes est connu pour sa finesse de viande et d'os, son aspect gigoté et trapu. Les premières traces écrites remontent au Moyen-Age . Mais c'est réellement au 18ème siècle, que l'élevage ovin prend de l'importance : les marais sont défrichés et asséchés, la viande devient un produit à part entière. Dès lors, des efforts sont fait pour produire à la fois de la laine fine mais aussi de la viande de qualité : Malingié crée la Charmoise, race trapue et très bien conformée, rustique donc bien adaptée au système de production en plein-air. Cependant, la race Charmoise étant très peu prolifique, le cheptel de souche évolue au profit de races plus prolifiques mais toujours aussi bien conformées, ceci afin de préserver la notoriété de l'Agneau du Poitou-Charentes. De très bonne conformation, très bien gigoté, l'agneau était expédié et vendu à la commission aux Halles Centrales (Paris, 1er arrondissement) et à la Villette, marchés très exigeants mais très porteurs. Apprécié pour ses qualités bouchères (haute conformation) pour sa "finesse d'os" et sa "viande goûteuse et fine", l'Agneau du Poitou-Charentes a dès lors acquis une notoriété importante.

CHAPITRE -VI-
LES REGIONS PRODUCTRICES FRANCAISES

- Le MASSIF CENTRAL (Auvergne-Limousin) est réellement la principale région productrice de viande d'agneau selon les Français.

"Voici la carte de la France sur laquelle figurent les principales régions. A votre avis, quelles sont les principales régions productrices de viande d'agneau ?"

Les résultats figurent sur la carte suivante.