

# Fiche produit

## 1. Présentation

- **Produit** : Agneau de Sisteron
- **Mise à jour** : 8 mars 2016
- **Statut CE** : IGP - Indication géographique protégée
- **Mots-clés** : Viandes (et abats) frais - Ovin
- **Appellation** : Agneau de Sisteron
- **Dénomination** : Agneau de Sisteron

## Description

L'agneau de Sisteron est un agneau jeune (entre 70 et 150 jours), léger, dont la viande est claire et caractérisée par sa finesse, son onctuosité et la douceur de son goût.

Viande fraîche, vendue sous forme de carcasse, pièces découpées, demi-carcasses fraîches, pièces prêtes à découper, unités de vente consommateur.

### Caractéristiques

Âge : entre 70 et 150 jours

Poids : entre 13 et 19 kg

Conformation : U, R, O dans la grille EUROP

État d'engraissement : 2 ou 3

Couleur : viande claire, légèrement rosée

Gras : gras blanc, légèrement rosé, de consistance ferme

Autres caractéristiques propres : viande fibreuse, pas de déchirure, gras caillé uniformément, non huileux, douceur du goût.

Il s'agit d'un agneau de bergerie, élevé avec sa mère pendant 60 jours minimum. Si les conditions climatiques le permettent, les agneaux peuvent accompagner leur mère au pâturage.

## Historique

Le sud-est de la France est le berceau historique de l'élevage ovin français.

En effet, depuis plus de 6 000 ans, des brebis pâturent sur ses parcours. Ancrée dans cette

tradition millénaire, la dénomination «Agneau de Sisteron» est apparue dans les années 1920/1930 à l'initiative des chevillards sisteronnais. Ceux-ci s'approvisionnaient traditionnellement sur la zone de reconnaissance de l'IGP. Sa notoriété régionale et nationale n'a cessé de croître pour exploser littéralement dans les années 1950/1960. Sisteron est à l'origine de cette notoriété, mais il s'agit d'un type d'agneau né, élevé et abattu sur toute l'aire géographique de l'IGP. On peut donc parler de l'appropriation régionale d'un savoir-faire local historique.

Aujourd'hui, une enquête de notoriété réalisée par un cabinet indépendant, ainsi que de nombreux témoignages recueillis (articles de presse...) attestent que l'agneau de Sisteron garde une très forte notoriété auprès du consommateur (1 consommateur régional sur 8 cite spontanément Sisteron comme origine de l'agneau acheté).

## 1. Textes réglementaires

### Exigences nationales et européennes

#### Historique

N° national du dossier : IG/01/02

N° CE :

Date de réception du dossier complet :

IGP qui s'appuie sur le cahier des charges Label Rouge LA/09/95

- Arrêté du 3 janvier 2005 portant homologation d'une proposition du Comité national pour les IGP de l'INAO de transmettre à la Commission européenne une demande d'enregistrement d'une indication géographique protégée « agneau de Sisteron » (IG/01/02)
- Arrêté du 2 août 2005 relatif à l'interdiction de la mention « Sisteron » dans la présentation des agneaux ne répondant pas au cahier des charges de l'indication géographique protégée « agneau de Sisteron » transmise pour enregistrement
- Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) no 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques « Agneau de Sisteron » (IGP FR/00316/15.10.2003)
- Règlement (CE) no 148/2007 de la Commission du 15 février 2007 enregistrant certaines dénominations dans le « Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées » [Geraardsbergse mattentaart (IGP) — Pataca de Galicia ou Patata de Galicia (IGP) — Poniente de Granada (AOP) — Gata-Hurdes (AOP) — Patatas de Prades ou Patates de Prades (IGP) — Mantequilla de Soria (AOP) — Huile d'olive de Nîmes (AOP) — Huile d'olive de Corse ou huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica (AOP) — Clémentine de Corse (IGP) — Agneau de Sisteron (IGP) — Connemara Hill Lamb ou Uain Sléibhe Chonamara (IGP) — Sardegna (AOP) — Carota dell'Altopiano del Fucino (IGP) — Stelvio ou Stilfser (AOP) — Limone Femminello del Gargano (IGP) — Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior (AOP) — Chouriça de Carne de Barroso-Montalegre (IGP) — Chouriço de Abóbora de Barroso-Montalegre (IGP) — Sangueira de Barroso-Montalegre (IGP) — Batata de Trás-os-Montes (IGP) — Salpicão de Barroso-Montalegre (IGP) — Alheira de Barroso-Montalegre (IGP) — Cordeiro de Barroso, Anho de Barroso ou Borrego de leite de Barroso (IGP) — Azeite do Alentejo Interior (AOP) — Paio de Beja (IGP) — Linguíça do Baixo Alentejo ou Chouriço de carne do Baixo Alentejo (IGP) — Ekstra deviško olj&#269;no olje Slovenske Istre (AOP)]

## 1. Aire géographique

### Situation

L'aire géographique de l'IGP « Agneau de Sisteron » recouvre approximativement la région des Alpes de Haute-provence.

L'agneau est né et élevé dans une unique exploitation ayant son siège dans l'aire géographique. et il est abattu dans un abattoir agréé CEE, situé dans cette même aire.

### Liste des Communes

Voir la liste : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

### Aire géographique

Agneau de sisteron

Télécharger la liste : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

# Carte

Aire géographique : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

## Description du milieu

Cette aire correspond à l'aire d'extension des trois races locales de brebis, à des systèmes d'élevage homogènes, utilisateurs de surfaces pastorales et extensifs, à une unité pedo-climatique caractérisée notamment par l'indice de sécheresse d'Emberger  $IS < 7$  et à la zone historique d'approvisionnement des chevillards sisteronnais à l'origine de la réputation de l'agneau de Sisteron.

## 1. Reconnaissance

### Mode de production

#### Le cheptel

Le troupeau reproducteur est composé de brebis et de béliers de races rustiques locales: Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous, ou des croisements de ces races entre elles. L'utilisation de béliers de race Ile de France, Charolais, Suffolk ou Berrichon est autorisée uniquement pour la production de viande.

#### Le mode de conduite du troupeau

Le mode de conduite du troupeau reproducteur est spécifique de la région. En effet, il s'agit de systèmes d'élevage extensifs ayant un chargement limité à 1.4 UGB par ha de surface fourragère totale. Par ailleurs, ces systèmes utilisent des surfaces pastorales (estives, parcours). Les surfaces pastorales sont des espaces semi-naturels exploitables uniquement par le pâturage des troupeaux.

Surface de couchage minimum: 1,5 m<sup>2</sup> pour les brebis en fin de gestation et en lactation; 0,5 m<sup>2</sup> pour les agneaux de plus de deux mois.

Longueur d'auge/râtelier :

— pour les brebis: 1 m linéaire pour 3 brebis si l'aliment est distribué en quantités limitées ou 1 m linéaire pour 30 brebis lorsque l'aliment est distribué à volonté.

— pour les agneaux sevrés: 1 m linéaire pour 4 agneaux lorsque l'aliment est distribué en quantités limitées et 1 m linéaire pour 12 agneaux lorsque l'aliment est distribué à volonté.

L'apport d'antibiotiques en préventif est interdit.

Les brebis sont nourries à base de pâtures au minimum du printemps à l'automne, éventuellement complétés par des fourrages et un aliment complémentaire référencé.

Les agneaux sont alimentés à base de lait exclusivement maternel pendant 60 jours minimum, et ils reçoivent de l'herbe et/ou des fourrages, ainsi qu'un aliment complémentaire à base de céréales. Après sevrage naturel, ils sont nourris à base de fourrages et/ou de pâturages,

complétés par un aliment complémentaire autorisé. Au cours de son existence, l'agneau reçoit au minimum 45 % d'aliments issus de la zone IGP (lait, 100 % de l'herbe et des fourrages sont issus de l'aire IGP, hors conditions climatiques exceptionnelles).

L'ensilage est interdit pour les agneaux.

## **Mode d'élaboration**

Après transport, abattage et ressuage, la sélection de la carcasse est effectuée par un agent qualifié.

## **Conditionnement**

Indication Géographique Protégée

Agneau de Sisteron

## **Liens au terroir**

### **Une qualité déterminée liée à l'origine:**

— Des conditions pédo-climatiques spécifiques (influence du climat méditerranéen sur toute la zone IGP, attesté par un indice de sécheresse d'Emberger  $<7$  (a), et caractérisé par des facteurs limitants sécheresse et froid, et par l'irrégularité de la pousse de végétation), qui imposent une conduite extensive des brebis de races rustiques locales et l'élevage des agneaux en majorité en bergerie (protection contre la chaleur en particulier)

— Trois races rustiques locales sont caractéristiques de l'aire de reconnaissance de l'IGP: brebis Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous. On les retrouve quasi exclusivement sur ce secteur géographique.

— Des systèmes d'élevage caractéristiques: conduite extensive des troupeaux, et utilisation de surfaces pastorales (estives, parcours).

— Un lien au terroir fort: alimentation des agneaux à base de lait, de pâtures et de fourrages produits essentiellement sur l'exploitation.

— Cette conduite amène à la production d'un agneau jeune, présentant des caractéristiques spécifiques en terme de conformation, de couleur claire de la viande et du gras, de la douceur du goût et du moelleux de la viande.

### **Des savoir-faire humains:**

La production d'agneaux de Sisteron est le fruit d'une accumulation de savoir-faire développés au fil des années par les partenaires de la filière: savoir-faire des éleveurs (adaptation de la conduite des troupeaux aux contraintes du milieu, sélection historique des races rustiques, savoir-faire du berger, mode de production des agneaux); savoir-faire des chevillards (historiquement le conseil aux éleveurs, le choix des animaux en vif et en carcasses); le savoir-faire autour des outils d'abattage; le savoir-faire des organisations de producteurs (collecte en zone de montagne, désaisonnement des naissances, amélioration génétique).

## Preuve de l'origine

Les animaux sont identifiés à l'aide d'un repère officiel conformément à la réglementation en vigueur.

La traçabilité de l'élevage au point de vente est ensuite respectée, et contrôlée par un organisme indépendant. Elle permet, à chaque stade de la production, de remonter jusqu'à l'agneau et son exploitation de naissance.

## 1. Contacts

### Organisme de défense et de gestion

#### Association CESAR

Maison Régionale de l'Elevage  
Route de la Durance  
04100 MANOSQUE

**Tel** : 04 92 72 28 80

**Fax** : 04 92 72 73 13

Décision de reconnaissance n° CNIGP/LR/STG2007/66 du 4 juillet 2007

**Président(e)** : Monsieur Gilbert GOLETTO

**Contact** : Lucie Siciliano : [odg@agneaudesisteron.fr](mailto:odg@agneaudesisteron.fr)

### Organisme(s) de contrôle

#### QUALISUD

Organisme certificateur

Agrément(s) : FR-BIO 16, INS.AOC n° 07

#### QUALISUD

BP 82256  
31322 CASTANET-TOLOSAN Cedex

**Tel** : (33) (0)5 62 88 13 90

**Fax** : (33) (0)5 62 88 13 91

**Contact** : François LUQUET : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

#### QUALISUD

84, Avenue Boucicaut  
71100 CHALONS-SUR-SAONE

**Tel** : 03 85 90 94 14

**Fax** : 03 85 90 94 10

**Contact** : François LUQUET : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## **QUALISUD**

Adresse administrative  
15, avenue de l'Océan  
40500 SAINT-SEVER

**Tel** : (33) (0)5 58 06 15 21

**Fax** : (33) (0)5 58 75 13 36

**N° SIRET** : 31500291500124

**Président(e)** : Monsieur Gérard LANNELONGUE

**Contact** : François LUQUET : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## **QUALISUD**

Maison régionale de l'agriculture du Limousin Bd des Arcades  
87060 LIMOGES Cedex 2

## **QUALISUD**

Siège  
2 allée Brisebois  
31320 Auzeville-Tolosane

**Contact** : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## **Site INAO**

### **INAO Avignon**

Forum Courtine - ZA Courtine  
610 avenue du Grand Gigognan  
BP60912  
84090 AVIGNON CEDEX 9

**Tel** : 04 90 86 57 15

**Fax** : 04 90 86 48 74

**N° SIRET** : 13000270200046

**Contact** : [INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr)

---

Ce site Internet est cofinancé par l'Union européenne, Direction générale de l'Agriculture et du Développement Rural.

Co-financed by the European Union, Directorate General for Agriculture and Rural Development of the Commission.