



DEMANDE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

AGNEAU DE SISTERON

SOMMAIRE DU CAHIER DES CHARGES

	Pages
I - PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR	3
I-1 CESAR : groupement demandeur	3
I-2 Les partenaires de la démarche	6
I-3 Nos objectifs	7
II - DESCRIPTION DU PRODUIT	8
II-1 Nom du produit	8
II-2 Type de produit	8
II-3 Description du produit	8
III - DEFINITION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	11
III-1 L'origine géographique de l'agneau de Sisteron	11
III-2 Justification de la délimitation géographique	15
IV – LA PREUVE DE L'ORIGINE DU PRODUIT	16
IV-1 Eléments de traçabilité	16
V - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION	34
V-1 Schéma de vie	34
V-2 La méthode d'obtention de l'agneau de Sisteron	35
L'élevage	35
Une conduite du troupeau extensive sur des surfaces pastorales	39
L'alimentation	41
Le tri et l'enlèvement des agneaux	44
Le transport jusqu'à l'abattoir	44
L'abattage	44
VI – LE LIEN DU PRODUIT AVEC SON ORIGINE GEOGRAPHIQUE	47
VI-1 Une qualité spécifique	47
VI-2 Une qualité déterminée liée à l'origine	47
Des races rustiques méditerranéennes spécifiques de cette zone géographique	48
Des systèmes d'élevage caractéristiques	52
Une région entièrement sous influence du climat méditerranéen	60
La force du lien au terroir	64
VI-3 La notoriété du produit	65
Une présence historique des troupeaux ovins dans la région	65
La construction de la notoriété de "l'Agneau de Sisteron"	68
L'histoire récente : une notoriété toujours ancrée	76
VI-4 Les savoir-faire humains autour de l'agneau de Sisteron	78
VI-4-1 L'élevage : des savoir-faire historiques	78
VI-4-2 Les chevillards : un savoir-faire historique sisteronnais	80
VI-4-3 Le savoir-faire autour de l'outil d'abattage	81
VI-4-4 Plus récemment, les savoir-faire mis en œuvre par les organisations de producteurs	81
VII - LA STRUCTURE DE CONTRÔLE	83
VIII - L'ETIQUETAGE	83
ANNEXES	84



I - PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

I – 1 CESAR, GROUPEMENT DEMANDEUR

L'association CESAR, groupement demandeur, regroupe des coopératives et associations d'éleveurs, ainsi que des entreprises d'abattage, qui ont fait le choix de s'engager dans des démarches de signes officiels de qualité. De par ses statuts présentés dans les pages suivantes, l'association est ouverte à toute association, organisation de producteurs et entreprise d'abattage désireuse de s'impliquer pleinement dans un partenariat régional autour des signes officiels de qualité, et en particulier de l'IGP Agneau de Sisteron.



L'association CESAR est organisée en plusieurs sections (ovine, bovine, porcine). La section ovine est scindée en deux sous-sections, dont une a pour rôle de porter la démarche Agneau de Sisteron (section IGP Agneau de Sisteron). Elle prendra en charge par la suite son fonctionnement.

Présentation de l'Association CESAR (Cabinet d'Etude pour les Structures Agro-alimentaires Régionales)

Elle est de type loi 1901. L'association est le groupement qualité de la région Provence Alpes Côte-d'Azur. Il est détenteur de cahiers des charges sous Signe Officiel de Qualité de produits d'élevage. L'association assure le fonctionnement et la promotion de ces démarches.

Les adhérents font partie de deux collèges :

- un collège utilisateurs regroupant des organisations de producteurs et des sociétés commerciales,
- un collège de membres associés participant au fonctionnement des démarches qualités (fabricant d'aliments, coopérative génétique...).

L'association César travaille aujourd'hui de concert avec Qualisud, organisme certificateur indépendant, pour tout ce qui concerne le contrôle des démarches sous Signe Officiel de Qualité.

- ❖ Dénomination : CESAR (Cabinet d'Etudes pour les Structures
Agroalimentaires Régionales)
- ❖ Statuts : Association à but non lucratif Loi de 1901
- ❖ Adresse : Maison Régionale de l'Elevage
Route de la Durance
04100 MANOSQUE
- ❖ Téléphone : 04 92 72 28 80
- ❖ Télécopie : 04 92 72 73 13
- ❖ Code APE : 9723
- ❖ N° SIREN : 384 533 444
- ❖ N° SIRET : 384 533 444 00012
- ❖ Président : Jean-Pierre BOURGUE
- ❖ Directeur : Armel LE HEN
- ❖ Objet : Association interprofessionnelle de promotion et d'animation
de démarches qualité
- ❖ Domiciliation
bancaire : n° compte : 43502186710
Crédit Agricole – 04100 MANOSQUE



L'organigramme de l'association, présenté ci-après, montre que celle-ci regroupe la quasi-totalité des organisations de producteurs et des entreprises d'abattage régionales.

CONSEIL D'ADMINISTRATION DE L'ASSOCIATION CESAR

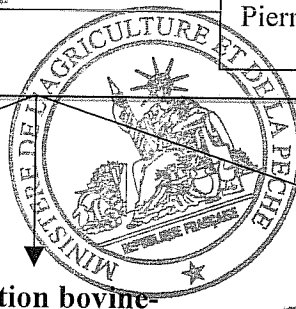
Collège utilisateur :

ovin : Jean-Pierre BOURGUE et Gilbert GOLETT
porcin : Raymond CHANAVAS
bovin : Richard ROUGON

Rémy CHAIX (SICA Le Montagnard)
Thierry VIAL (SA Dufour)
Jean-Pierre GIRAUD (Ets Giraud)
Roland ISNARD (Alpes Provence Agneaux)

Collège membres associés :

Pierre ORSINI (Alpes Sanders)



-section ovine-

Conseil de Direction

Bureau : 4 membres (président : Jean-Pierre Bourgue)

Collège utilisateur :

Agneau des Hautes Alpes
Association Ciel d'Azur
Le Mérinos
SOCAHP
Alpes Provence Agneaux
Etablissements Giraud
SA Dufour (Sisteron et Reillanne)
SICA de Grillon
SICA des Eleveurs Préalpes du Sud

-section bovine-

Conseil de Direction

Bureau : 2 membres (président : Richard Rougon)

Collège utilisateur :

Bovisud
Coop Bovine
GIE Guillestre
Etablissements Giraud
SA Dufour

animateur : P. ROUCOLLE

-section porcine-

Conseil de Direction

président (Raymond Chanavas)

Collège utilisateur :

SICA Le montagnard
SPPCA
Syndicat Ventoux
Provence Porc

Collège membres associés :

Sociag

animatrice : L. DOMERGUE

Collège membres associés :

Adéo – Copago

Ovicoop - Cobévim - Gapac

Aliments Blanc - Alpes Aliments - Cadsar - DNA -
FIAC - Jacques Cœur - Nutrisud - Philicot - Alpes,
Bourgogne, Limagne Sanders - SFNA - SC PAD -
Sombac - Thibon - Thivat

France Agneau

animateur : G. CHAILLY

certificatrice : M. HONDERMARCK

Partenariat OREAM :
responsable administratif et
financier : A. LE HEN

secrétariat et comptabilité :
C. DI-GREGORIO

organigramme au 18 juillet 2002

I – 2 LES PARTENAIRES DE LA DEMARCHE

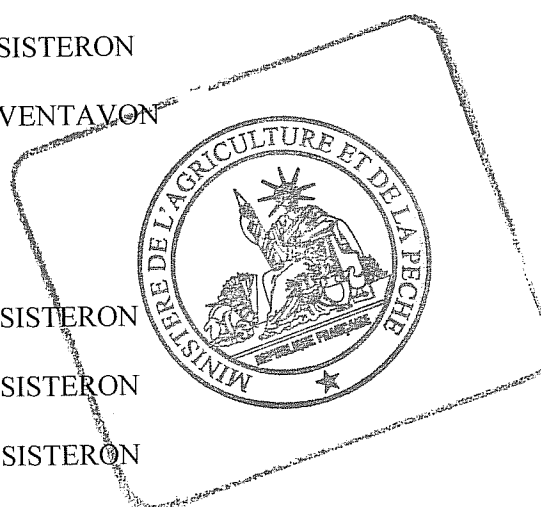
La demande d'enregistrement de l'Indication Géographique Protégée Agneau de Sisteron émane d'un partenariat entre les adhérents de CESAR, groupement qualité régional, qui reste ouvert de par ses statuts à tous les opérateurs régionaux.

Des éleveurs ovins regroupés au sein d'organisations de producteurs :

- ✓ SCA Le Mérinos
64 Bd Louis Pasquet 13300 SALON
- ✓ SCA Eleveurs du Lubéron et du Ventoux
Av. des Druides 84400 APT
- ✓ SCA Agneau des Htes Alpes
Le Moulin du Pré Rte de Barcelonnette 05000 GAP
- ✓ S.O.C.A.H.P.
Parc d'activités Val de Durance 04200 SISTERON
- ✓ Association Ciel d'Azur
M. DIENY les Claies du Villard 05300 VENTAVON

Des abatteurs régionaux :

- ✓ SA Alpes Provence Agneau
Parc d'Activités Val de Durance 04200 SISTERON
- ✓ SA Dufour
Parc d'Activités Val de Durance 04200 SISTERON
- ✓ Ets Giraud
Parc d'Activités Val de Durance 04200 SISTERON
- ✓ SICA Eleveurs Préalpes du Sud
Le Rafour 26510 REMUZAT



Ces partenaires sont représentatifs de la filière régionale, comme le montre le tableau suivant, qui décrit le poids de l'association et des six groupements de producteurs de la région¹ :

Groupements	Nbre adhérents	Nbre brebis	% éleveurs du département	% effectif du département
Agneau des Hautes Alpes	321	95340	38%	49%
Socahp	164	67355	23%	36%
Le Mérinos	86	52000	25%	29%
Lubéron Ventoux	25	7914	16%	24%
Die Grillon*	45	15641		
Sica Préalpes*	43	12438		
Ciel d'Azur	19	9891		
*nombre d'adhérents et effectif de brebis PACA				
TOTAL	703	260579	29%	39%

Source : Assemblée générale des groupements 1998, citée par E. BOUST
Tableau de bord de la filière ovine PACA 98 – juin 1999

¹ Voir chapitre VI 3.2.2. Le poids économique de la filière régionale.

I – 3 NOS OBJECTIFS

La production ovine demeure la première production animale de la région PACA, avec 650 000 brebis en 2000. Elle représente 28 % des livraisons animales régionales, pour 2 500 exploitations.

Par delà cet enjeu économique majeur, l'importance de la filière ovine est indéniable aussi dans l'aménagement du territoire régional (maintien d'une activité rurale, entretien de zones en voie de désertification, préservation des zones d'estives, pâturage des secteurs de défense des forêts contre les incendies)

Cependant, les nombreuses crises subies par le secteur ovin sont autant de coups durs pour nos éleveurs, ainsi que pour l'aval de la filière.

C'est pourquoi les différents partenaires, au sein de l'association CESAR, ont souhaité fournir aux éleveurs, groupements de producteurs et entreprises de négoce de la région désireux de poursuivre une démarche régionale, les outils nécessaires à une consolidation et un développement des parts de marché, en particulier régionales. Cette démarche passe avant tout par un développement des signes de qualité.

La demande d'IGP "Agneau de Sisteron" a cette vocation.

Elle se base sur une notoriété évidente de l'Agneau de Sisteron, tellement ancrée que des abus ont pu être commis par le passé. Ceux-ci ayant fait l'objet d'une procédure judiciaire aujourd'hui achevée, l'association CESAR souhaite offrir aux consommateurs, par cette démarche officielle, la garantie d'une origine et d'une qualité irréprochable pour un produit reconnu et haut de gamme.

C'est pourquoi, par la création d'une section spécifiquement dédiée à l'IGP Agneau de Sisteron, elle se fixe comme objectif la défense du nom « Agneau de Sisteron ».

Les partenaires partagent la même volonté de consensus sur la définition de la zone de reconnaissance de l'IGP, et sur les différents lieux d'abattage. En effet, l'agneau de Sisteron est l'exemple type de l'appropriation régionale d'un savoir-faire historique, qui ne saurait oublier des éleveurs de la région ni être réservé qu'à un nombre limité d'opérateurs.

De par ses statuts, le groupement qualité est ouvert à tous les opérateurs de la zone géographique définie pour l'IGP qui s'engageront à respecter le présent cahier des charges.



II - DESCRIPTION DU PRODUIT (dénomination et type du produit)

II – 1 NOM DU PRODUIT

- Le produit concerné par la demande porte dénomination :
"Agneau de Sisteron"

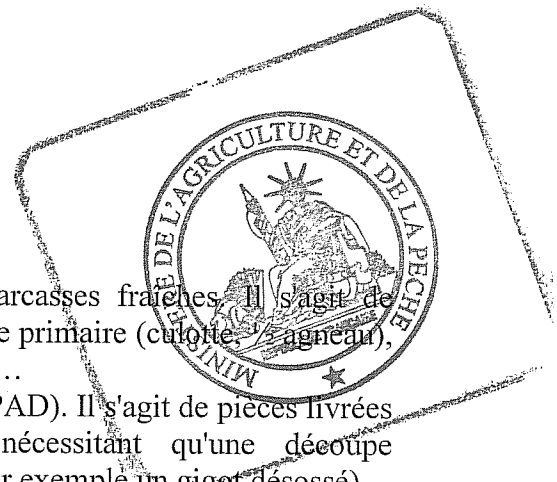
II – 2 TYPE DE PRODUIT

- Le produit fait partie de la catégorie "viandes et abats comestibles", chapitre 2 de la liste prévue à l'annexe 1 de l'article 32 du Traité de Rome.

II-3 DESCRIPTION DU PRODUIT

- Le produit est une viande fraîche d'agneau commercialisée :
 - ✓ en carcasses entières :
 - carcasses
 - pièces découpées et ½ carcasses fraîches. Il s'agit de pièces issues d'une découpe primaire (culotte ½ agneau), qui conservent donc les os...
 - ✓ en découpe :
 - pièces prêtes à découper (PAD). Il s'agit de pièces livrées au distributeur et ne nécessitant qu'une découpe complémentaire simple (par exemple un gigot désossé).
 - unités de vente consommateur (UVC). Il s'agit de barquettes contenant une viande en découpe finie (côtelettes, tranches de gigot), destinées au rayon libre-service et prêtes à la consommation.
- Descriptif :
 - ✓ Caractéristique de son aire de production, l'agneau de Sisteron est un agneau jeune (entre 70 et 150 jours), léger (entre 13 et 19 kg), possédant une viande claire, d'une grande finesse, caractérisée par son onctuosité et la douceur de son goût.

Les systèmes d'élevage spécifiques qui conduisent à l'obtention de l'agneau de Sisteron, et qui découlent de conditions pédo-climatiques régionales très particulières confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques originales.



Ainsi, des dégustations réalisées par le bureau d'études SENSORY en 2000 apportent les conclusions suivantes :

- Par comparaison, avec un agneau standard, et dans des conditions de dégustation à l'aveugle, la viande d'agneau de Sisteron est :
 - plus claire,
 - moins ferme (plus moelleuse)
 - plus tendre
 - possède une saveur et des arômes moins prononcés (ce que nous traduisons par "douceur du goût")

- ✓ L'agneau de Sisteron est élevé avec la mère pendant 60 jours minimum. Pendant cette période, il se nourrit donc de lait exclusivement maternel, et peut recevoir de l'herbe et/ou fourrages et une alimentation complémentaire contrôlée par l'organisme certificateur. Après sevrage, il est alimenté à base d'herbe et/ou de fourrages, complétés par un aliment complémentaire référencé.

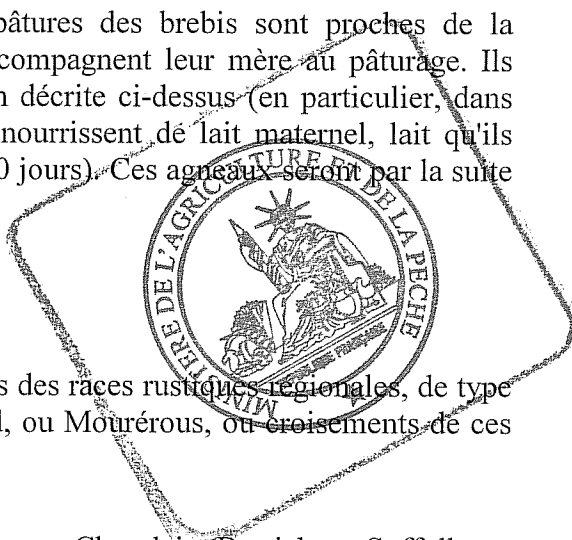
Il s'agit d'un agneau de bergerie. Dans certaines exploitations, selon les conditions climatiques et l'organisation du travail, les agneaux peuvent accompagner leur mère au pâturage.

Compte tenu des conditions climatiques de l'aire géographique de production de l'agneau de Sisteron, ces derniers restent en bergerie dès leur naissance. Lorsque les mères sortent au pâturage durant la journée, elles sont ramenées à la bergerie le soir, afin que les agneaux puissent téter.

Dans certaines exploitations, si les pâtures des brebis sont proches de la bergerie, il arrive que les agneaux accompagnent leur mère au pâturage. Ils bénéficient cependant de l'alimentation décrite ci-dessus (en particulier, dans les premiers jours de leur vie, ils se nourrissent de lait maternel, lait qu'ils continueront à téter au moins jusqu'à 60 jours). Ces agneaux seront par la suite finis en bergerie.

- ✓ Cheptel souche (génétique)

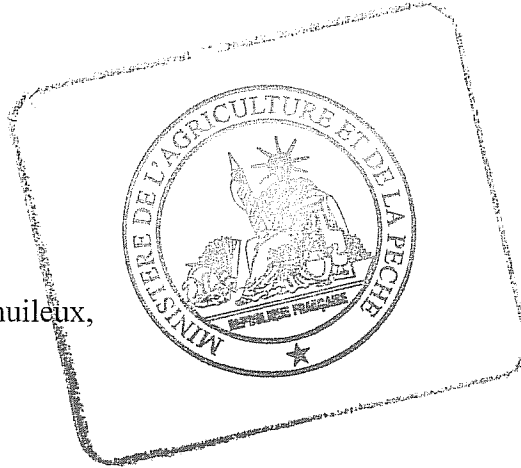
- Cheptel de base : brebis et béliers des races rustiques régionales, de type Mérinos d'Arles, Préalpes du sud, ou Mourérours, ou croisements de ces races entre elles,
- L'utilisation de béliers Ile de France, Charolais, Berrichon, Suffolk est autorisée afin d'optimiser la conformation des carcasses (voir chapitre V-2.1.2). Dans ce cas, leur utilisation est réservée à la production d'agneaux pour la viande. Le troupeau reproducteur (brebis), reste en race Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérours, ou croisement de ces races entre elles.



- Les carcasses d'agneau sont sélectionnées selon :
 - ✓ l'âge : entre 70 et 150 jours
 - ✓ le poids : entre 13 et 19 kg
 - ✓ la conformation : URO dans la grille E.U.R.O.P.
 - ✓ l'état d'engraissement : 2 ou 3
 - ✓ viande claire, légèrement rosée
 - ✓ gras blanc, légèrement rosé, de consistance ferme.

- Autres caractéristiques propres :

- ✓ viande fibreuse,
- ✓ pas de défauts type déchirures,
- ✓ gras caillé uniformément, non huileux,
- ✓ douceur du goût.



Le mode d'obtention de l'agneau de Sisteron peut être résumé comme suit :

L'aire de production se caractérise par son climat, qui génère des conditions fréquentes de sécheresse. Il en résulte une pousse irrégulière de la végétation. D'autre part, les conditions pédo-climatiques et le relief induisent la présence d'importantes surfaces de parcours.

Face à ces conditions, seules les trois races rustiques régionales sont adaptées, à savoir la Mérinos d'Arles, la Préalpes du Sud et la Mourérous. Afin d'optimiser la ressource en herbe, elles doivent être conduites en systèmes extensifs (chargement à l'hectare limité) et sur des surfaces pastorales (parcours).

Or, compte tenu d'une part des conditions de température (fortes chaleurs l'été, froid et neige fréquents l'hiver), et des ressources végétales insuffisantes, cette conduite amène à la production d'un agneau de Sisteron jeune, élevé essentiellement en bergerie, mais qui peut accompagner sa mère au pâturage dans certains cas.

Ceci confère à l'agneau de Sisteron des caractéristiques spécifiques en terme de poids, de conformation de la carcasse, de couleur claire de la viande et du gras, mais aussi au niveau de la douceur du goût, et du moelleux de la viande.

III - DEFINITION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Ce chapitre décrit l'aire géographique de production de l'agneau de Sisteron, et présente un argumentaire relatif à son homogénéité.

Face à l'influence des conditions pédo-climatiques spécifiques, seules trois races rustiques locales sont adaptées à cette zone géographique. Conduites dans des systèmes extensifs utilisateurs de surfaces pastorales, ces brebis reçoivent une alimentation basée sur le pâturage des prairies et de parcours, et l'apport de fourrages produits sur l'exploitation (sauf conditions climatiques défavorables).

Elles donnent naissance à l'Agneau de Sisteron.

III – 1 L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE DE L'AGNEAU DE SISTERON

L'agneau de Sisteron est né et élevé sur la même exploitation localisée dans la zone de reconnaissance de l'IGP Agneau de Sisteron. Il est abattu sur cette même zone de reconnaissance.

L'aire retenue pour l'IGP est décrite sur la carte ci-après.

Le choix de sa délimitation est régi par un certain nombre de critères. D'une part, elle obéit à des caractéristiques pédo-climatiques spécifiques, d'autre part, elle présente des particularités concernant ses systèmes d'élevage qui conduisent à l'obtention d'un agneau de Sisteron homogène sur toute la zone, de plus, elle correspond à la zone d'implantation des races ovines rustiques régionales. Enfin, c'est à l'intérieur de cette zone que les chevillards sisteronnais, à l'origine de la notoriété de l'agneau de Sisteron, s'approvisionnaient historiquement².

Elle présente les limites suivantes (voir carte dans les pages suivantes) :

- Au sud : les cantons fortement urbanisés de la zone littorale ne font pas partie de la zone géographique de l'IGP,
- A l'est : la frontière italienne (limite d'extension des races Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous ; aucune tradition ni notoriété concernant l'agneau de Sisteron en Italie),
- A l'ouest, la limite correspond à la Vallée du Rhône, véritable frontière naturelle, mais aussi à certains endroits, fortement urbanisée et industrialisée. C'est pourquoi les cantons fortement urbanisés ont été écartés de l'aire de l'IGP.

Historiquement, les chevillards sisteronnais n'allaient pas chercher leurs produits au delà du Rhône, leur rayon d'approvisionnement se limitant à environ 100 km autour de Sisteron. Ceci correspond à la distance que parcourent couramment les véhicules de

² Voir chapitre III 2- Justification de la délimitation géographique.

transport d'animaux au cours d'un circuit de collecte (voir chapitre VI-3.2), en particulier afin de respecter les conditions de bien-être animal.

De plus, au delà du Rhône, la présence des races Mérinos d'Arles, Préalpes, et Mourérous n'est que sporadique, et s'estompe très rapidement pour laisser la place à d'autres races ovines (voir carte de répartition des races, au chapitre III.2.1).

- Au nord, elle est délimitée par la limite d'influence du climat méditerranéen, caractérisé en particulier par un indice de sécheresse d'Emberger inférieur ou égal à 7 (chapitre III.2.3).

Comme indiqué sur la carte ci-après, la zone IGP Agneau de Sisteron est la suivante

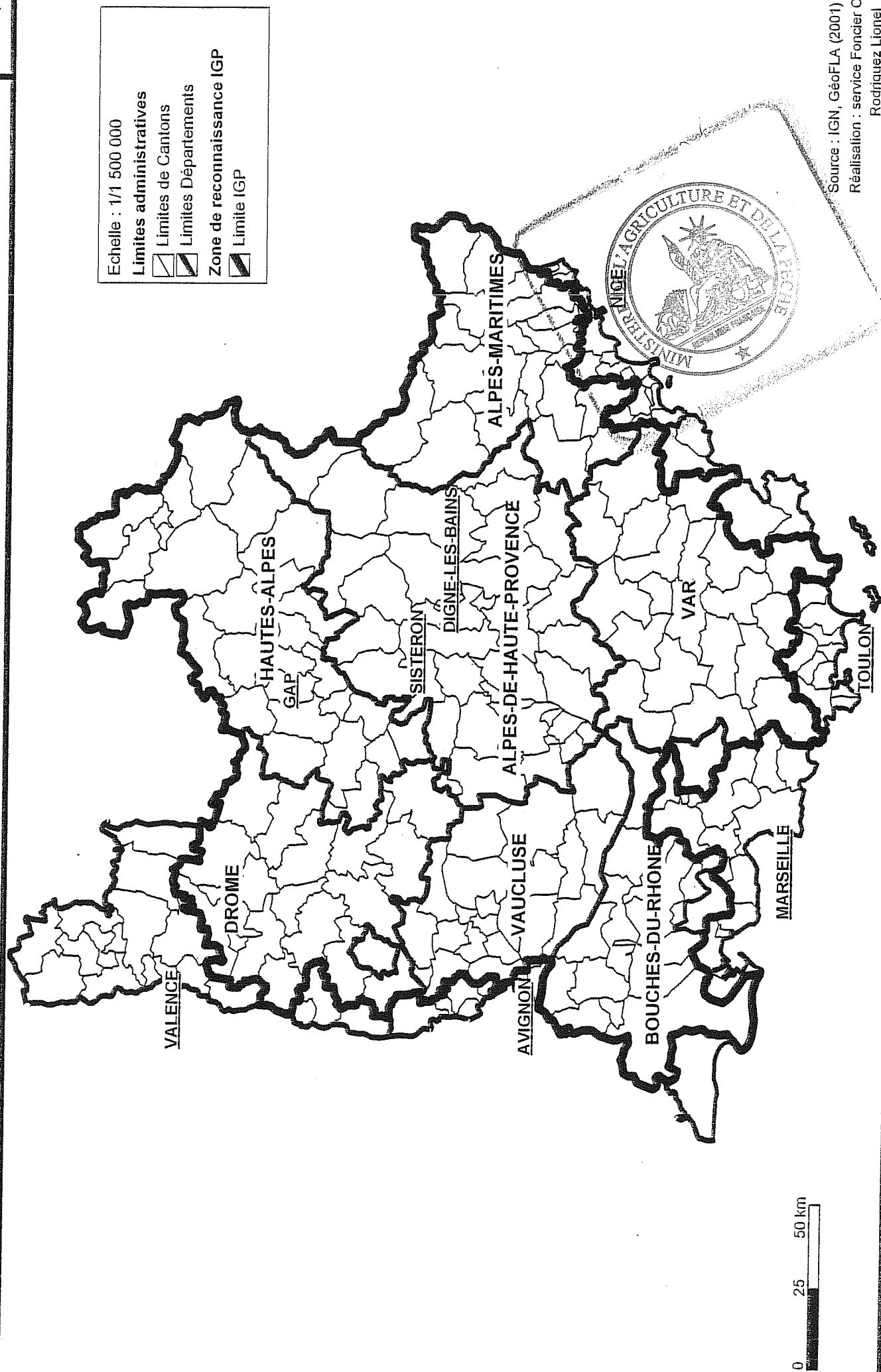
- ✓ Le département des Hautes-Alpes dans sa totalité.
- ✓ Le département des Alpes de Haute-Provence dans sa totalité.
- ✓ Le département des Alpes Maritimes, sauf les cantons de Antibes-Biot, Saint-Laurent du Var, Villefranche sur Mer, Vallauris, Mandelieu, Le Cannet, Nice, Vence, Cagnes sur Mer, Carros, Mougins, Menton, Grasse, Antibes, Cannes.
- ✓ Le département du Var, sauf les cantons de Fréjus, Grimaud, Ollioules, Saint-tropez, Soliès Port, La Crau, Saint Mandrier sur Mer, Saint Raphaël, Six Four les plages, La Valette du Var, La Garde, La Seyne sur Mer, Toulon.
- ✓ Le département des Bouches du Rhône, sauf les cantons de Aix en Provence nord-est, Aix en Provence sud-ouest, Aubagne, La Ciotat, Gardanne, Port Saint Louis du Rhône, Roquevaire, Saintes Maries de la Mer, Allauch, Marignane, Châteauneuf Côte Bleue, Martigues ouest, Les Pennes Mirabeau, Vitrolles, Martigues, Marseille.
- ✓ Le département du Vaucluse, sauf les cantons de Bollène, Orange ouest, Avignon nord.
- ✓ Le département de la Drôme, sauf les cantons de Bourg de Péage, Chabeuil, La Chapelle en Vercors, Le Grand-Serre, Loriol sur Drôme, Montélimar, Pierrelatte, Romans sur Isère, St Donnat sur l'Herbass, St Jean en Royans, Saint Vallier, Tain l'Hermitage, Bourg les Valence, Portes les Valence, Valence.

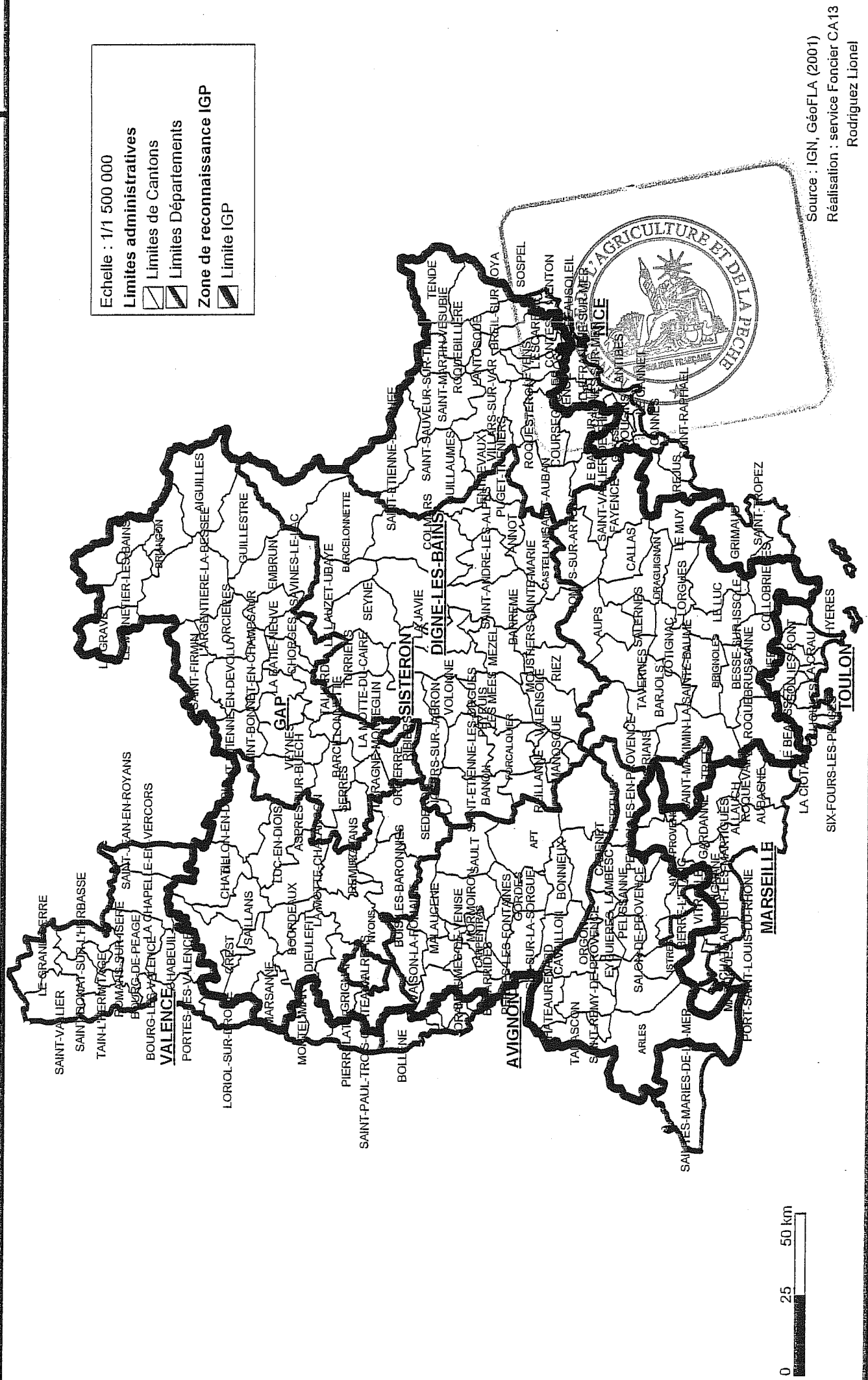


On retrouve sur toute l'aire ainsi délimitée une similarité de conditions pédo-climatiques, de races de brebis, et de systèmes d'élevage. Ces conditions sont adaptées pour la production d'un Agneau de Sisteron jeune, léger, possédant une viande fine, caractérisée par la grande douceur de son goût et le moelleux de sa viande.

Le chapitre suivant précise les différents éléments qui permettent de justifier l'existence d'une identité liée à ce territoire.

ZONE DE RECONNAISSANCE DE L'IGP " AGNEAU DE SISTERON"





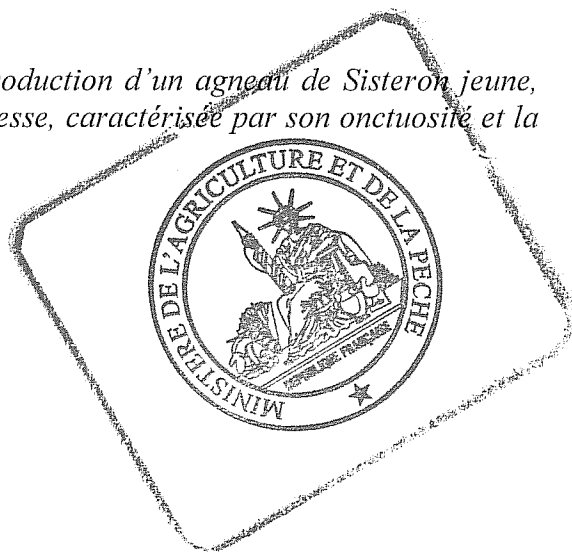
Source : IGN, GéoFLA (2001)
Réalisation : service Foncier CA13
Rodriguez Lionel

III - 2. JUSTIFICATION DE LA DELIMITATION GEOGRAPHIQUE

La zone géographique de reconnaissance de l'IGP « Agneau de Sisteron » présente un certain nombre de spécificités, qui d'une part permettent d'en justifier les limites, et d'autre part attestent de l'homogénéité du produit obtenu (voir en détail au chapitre VI 2 Une qualité déterminée liée à l'origine).

- Elle correspond à l'aire d'extension des trois races locales : la Mérinos d'Arles, la Préalpes du Sud, et la Mouréous, toutes trois spécifiques de cette zone géographique.
- Elle possède des systèmes d'élevage utilisateurs de "surfaces pastorales" (soit par la pratique de la transhumance estivale ou hivernale, soit par la valorisation de parcours et d'espaces naturels), caractérisés par une conduite extensive des troupeaux.
- Elle subit une influence générale du climat méditerranéen (sécheresse, irrégularité des précipitations, de la pousse de végétation) qui a contribué au développement de ces systèmes d'élevage.
- Ces éléments pédo-climatiques et agronomiques sont confirmés par une donnée économique historique : les chevillards qui ont créé la notion « d'Agneau de Sisteron » se cantonnaient historiquement à cette aire géographique pour leur approvisionnement³.

L'addition de tous ces facteurs a contribué à la production d'un agneau de Sisteron jeune, léger, possédant une viande claire d'une grande finesse, caractérisée par son onctuosité et la douceur de son goût.



³ Voir chapitre VI-3.2 : La construction de la notoriété de l'Agneau de Sisteron.

IV - LA PREUVE DE L'ORIGINE DU PRODUIT

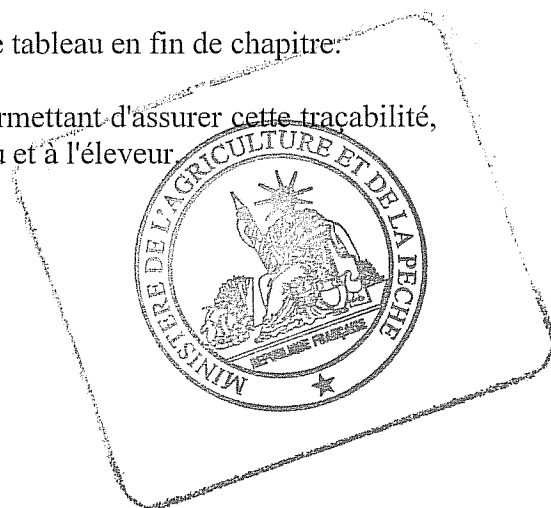
IV – 1 ELEMENTS DE TRAÇABILITE

L'origine de l'agneau de Sisteron est liée d'une part à la localisation de l'exploitation sur la zone géographique de reconnaissance de l'IGP, d'autre part à la réalisation de l'intégralité du processus de production, de la naissance à la finition, sur la même exploitation. L'abattage doit avoir lieu dans un abattoir bénéficiant de l'agrément CEE et situé sur la zone définie pour l'IGP.

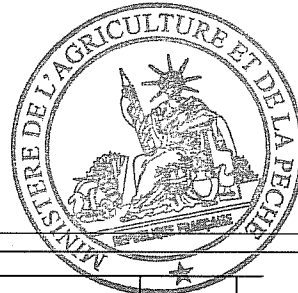
Le suivi de la traçabilité mis en place autour de l'IGP Agneau de Sisteron permet de retrouver à tout moment l'origine de l'agneau (élevage, numéro de lot d'origine), et aussi de vérifier que l'agneau est bien né, élevé, abattu dans la zone de reconnaissance de l'IGP. Il garantit de plus que tous les maillons de la filière par lesquels est passé le produit sont agréés pour la production d'agneaux de Sisteron.

Le suivi précis de la traçabilité est décrit précisément dans le tableau en fin de chapitre.

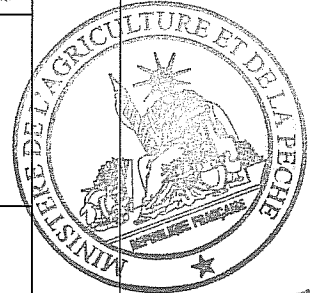
Ci-après, nous proposons un récapitulatif des documents permettant d'assurer cette traçabilité, ainsi qu'une explication de la manière de remonter à l'agneau et à l'éleveur.



OPERATEUR ELEVEUR	ETAPE	DOCUMENT DE TRAÇABILITE		OBSERVATIONS																				
	☐ Lieu de production ☐ Exploitation d'élevage identifiée et qualifiée	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fiche de qualification</th> <th>Eleavage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"> Organisation de producteurs : Technicien : Date :/...../..... Nom : Adresse : Code postal : Ville : </td> </tr> </tbody> </table>		Fiche de qualification	Eleavage	Organisation de producteurs : Technicien : Date :/...../..... Nom : Adresse : Code postal : Ville :		L'exploitation est située dans la zone IGP. Le groupement qualité conserve une liste mise à jour des exploitations qualifiées, ainsi que des numéros d'EDE des éleveurs.																
Fiche de qualification	Eleavage																							
Organisation de producteurs : Technicien : Date :/...../..... Nom : Adresse : Code postal : Ville :																								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Postes</th> <th rowspan="2">L'éleveur s'engage à :</th> <th colspan="2">Conforme</th> <th rowspan="2">Observations</th> </tr> <tr> <th>Oui</th> <th>non</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Carnet d'agnelage et de santé</td> <td>Tenir un carnet d'agnelage et de santé</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Inscrire : les traitements individuels et collectifs et diverses observations</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>La date de désinfection Des bergeries</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Postes	L'éleveur s'engage à :	Conforme		Observations	Oui	non	Carnet d'agnelage et de santé	Tenir un carnet d'agnelage et de santé				Inscrire : les traitements individuels et collectifs et diverses observations				La date de désinfection Des bergeries				
Postes	L'éleveur s'engage à :	Conforme				Observations																		
		Oui	non																					
Carnet d'agnelage et de santé	Tenir un carnet d'agnelage et de santé																							
	Inscrire : les traitements individuels et collectifs et diverses observations																							
	La date de désinfection Des bergeries																							



OPERATEUR	ETAPE	DOCUMENT DE TRAÇABILITE	OBSERVATIONS																																																																		
	Identification du troupeau et des agneaux	Carnet d'agnelage et de santé, associé aux boucles d'identification Nom : N° EDE : Adresse : OP : CARNET D'AGNELAGE ET DE SANTE FICHE DETAILLEE D'ENREGISTREMENT DES NAISSANCES Nom : Adresse : Page n° : <table border="1"> <thead> <tr> <th>N° agneau</th> <th>Date naissance</th> <th>Sexe</th> <th>N° mère</th> <th>Date enlèvement</th> <th>Observations</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	N° agneau	Date naissance	Sexe	N° mère	Date enlèvement	Observations																																																													Au sein de l'exploitation, chaque brebis est identifiée par des repères officiels d'identification (boucles à l'oreille). Chaque brebis est notifiée au service départemental de l'identification. Le carnet d'agnelage et de santé reprend le numéro de cheptel et le nom de l'éleveur. A chaque naissance, le numéro de l'agneau est indiqué par l'éleveur sur ce carnet, associé au numéro de la mère. Il précise aussi la date de naissance.
N° agneau	Date naissance	Sexe	N° mère	Date enlèvement	Observations																																																																



OPERATEUR	ETAPE	DOCUMENT DE TRAÇABILITE	OBSERVATIONS																																				
ABATTOIR	■ Réception à l'abattoir	Octroi au lot ci-dessus d'un numéro de lot d'abattage L'abattoir édite un bordereau de pesée Date : Heure : Abattoir : N° agrément abattoir : BORDEREAU DE PESEE N : Usager : Entreprise X..... Fournisseur : Coopérative Y..... Eleveur : N° EDE : 05118035 Nom : Catégorie : Ressuage : Origine : Demedul : N° tuerie : 345 Tare : Quantité entrées : Observation : Bleu dos <table><thead><tr><th>Ordre Pesee</th><th>N° pesee</th><th>N° abattage</th><th>Sexe</th><th>Poids froid</th><th>Class.</th><th>Pré certif</th><th>Certif</th><th>code non certif</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>02148054701</td><td>148-0547</td><td>M</td><td>16.0</td><td>R3</td><td>LR</td><td>L1281</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>02148054801</td><td>148-0548</td><td>F</td><td>16.7</td><td>R3</td><td>LR</td><td>L1282</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> 	Ordre Pesee	N° pesee	N° abattage	Sexe	Poids froid	Class.	Pré certif	Certif	code non certif	1	02148054701	148-0547	M	16.0	R3	LR	L1281		2	02148054801	148-0548	F	16.7	R3	LR	L1282		3									A l'arrivée à l'abattoir, le lot destiné à l'IGP reçoit un numéro de lot d'abattage propre à l'abattoir. Le bordereau de pesée indique la date, le numéro d'EDE et le nom de l'éleveur, le nombre d'agneaux, ainsi que la marque inscrite sur les agneaux lors de l'enlèvement. Toutes ces indications permettent de retrouver le bordereau d'enlèvement et de remonter à l'éleveur. Chaque agneau du lot reçoit un nouveau numéro individuel appelé numéro d'abattage. Celui-ci reprend le quantième de l'année, suivi du rang de l'agneau dans la tuerie du jour. Le numéro de lot de tuerie et le numéro de tuerie de l'agneau suivront dès lors la carcasse jusqu'au point de vente.
Ordre Pesee	N° pesee	N° abattage	Sexe	Poids froid	Class.	Pré certif	Certif	code non certif																															
1	02148054701	148-0547	M	16.0	R3	LR	L1281																																
2	02148054801	148-0548	F	16.7	R3	LR	L1282																																
3																																							

■ Abattage, ressuage, certification

Bordereau de pesée

Le bordereau de pesée est édité pour l'entreprise d'abattage propriétaire des agneaux (notée ci-dessous "usager"). Il est envoyé à l'abatteur, à chaque éleveur, et au groupement qualifié.

Date : Heure : Abattoir :
N° agrément abattoir :

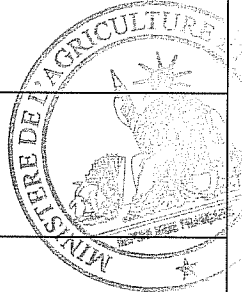
BORDEREAU DE PESEEE N :

Usager : **Entreprise X**.....

Fournisseur : **Coopérative Y**.....

Eleveur : **N° EDE : 05118035** Nom :
Catégorie : Ressuage :
Origine : Demedul :
N° tuerie : **345** Tare :
Quantité entrée : Observation : **Bleu dos**

Ordre Pesee	N° pesee	N° abattage	Sexe	Poids froid	Classe	Pré	Certif	Code non certif
1	02148054701	148-0547	M	16.0	R3	LR	L1281	
2	02148054801	148-0548	F	16.7	R3	LR	L1282	
3	02148054901	148-0549	M	16	R3			
4								



Gras mal caillé

Le bordereau de pesée précise les numéros d'abattage de chaque agneau, et leurs caractéristiques (poids, conformation...).

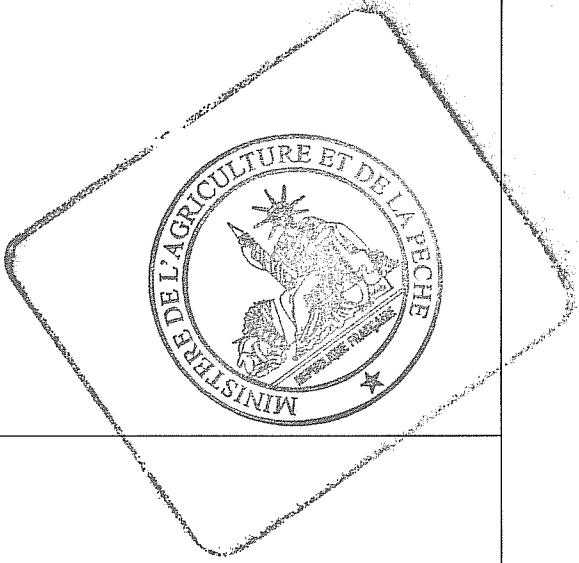
Après abattage, l'abattoir édite une étiquette de pesée qui sera accrochée fortement sur la carcasse (voir ci-après). Cette étiquette reprendra le numéro de lot de tuerie et le numéro d'abattage de la carcasse.

L'agent certificateur, après avoir vérifié les agneaux qui sont aptes à bénéficier de l'IGP (âge, poids, conformation, état de gras, etc.) note sur le bordereau de pesée dans la colonne « certif » le code du macaron qui sera apposé sur l'agneau.

Si l'agneau ne peut pas bénéficier de l'IGP, il est noté dans la colonne « code non certif », et ne reçoit pas de macaron.

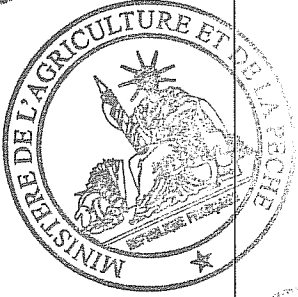
Sur ce même bordereau, en face de chaque numéro de carcasse, l'entreprise d'abattage devra indiquer le nom du client (salle de découpe, boucher, GMS)

OPERATEUR	ETAPE	DOCUMENT DE TRAÇABILITE	OBSERVATIONS
ABATTOIR suite	Identification individuelle des carcasses	Étiquette de pesée : A l'abattage, une étiquette est éditée pour chaque agneau et apposée sur la carcasse. ABATTOIR Nom de l'USAGER : Entreprise X N° tuerie : 148-0547 Fournisseur : Coopérative Y N° cheptel : 05118035 Nom de l'éleveur : Marque spécifique agneau : bleu dos Origine : N° lot tuerie : 345 Poids froid : 16.0 kg R 3 	Cette étiquette reprend le numéro d'abattage de l'agneau, ainsi que le numéro de tuerie. Elle indique ensuite les principales caractéristiques de l'agneau. Enfin, elle mentionne la marque portée par l'agneau à l'enlèvement, et qui aura été consignée sur le bordereau d'enlèvement (ici, bleu dos). Ces informations permettent de faire le lien à la fois avec l'amont et l'aval. Usager : permet de savoir quel abatteur est possesseur des agneaux et les aura commercialisés. Numéros de lot de tuerie et numéro individuel d'abattage : permettent de remonter jusqu'à l'éleveur. Cette étiquette va suivre la carcasse jusqu'à la boucherie, la salle de découpe, ou la grande surface. Elle est associée au macaron IGP Agneau de Sisteron.

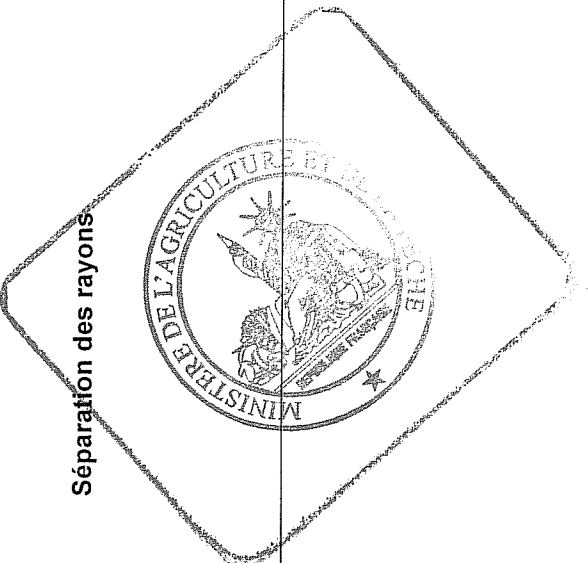
OPERATEUR	ETAPE	DOCUMENT DE TRAÇABILITE	OBSERVATIONS
ABATTOIR suite	Sélection des carcasses en chambre froide	Utilisation du bordereau de pesée Création d'un numéro de Certificat de Garantie d'Origine (CGO) 1 CGO = 1 agneau de Sisteron 	L'agent certificateur indique le numéro de Certificat de Garantie d'Origine sur le bordereau de pesée dès qu'il a certifié la carcasse. Le numéro CGO est indiqué ensuite sur le macaron qui est apposé sur la carcasse à côté de l'étiquette de pesée. A l'aide du bordereau de pesée, on remonte au numéro de lot d'abattage et au numéro d'agneau (Voir exemple de bordereau de pesée page précédente). Le bordereau de pesée est ensuite envoyé à la société d'abattage qui se charge de la commercialisation des agneau.

OPERATEUR	ETAPE	DOCUMENT DE TRAÇABILITE	OBSERVATIONS																																													
SOCIETE D'ABATTAGE	Attribution des carcasses à une entreprise cliente	Bordereau de pesée L'entreprise d'abattage édite un bon de livraison à destination de son client Date : Heure : Abattoir : N° agrément abattoir : BORDEREAU DE PESEEN : Usager : Entreprise X..... Fournisseur : Coopérative Y..... Eleveur : N° EDE : 05118035 Nom : Catégorie : Ressuage : Origine : Demedul : N° tuerie : 345 Tare : Quantité entrée : Observation : Bleu dos <table><thead><tr><th>Ordre Pesee</th><th>N° pesee</th><th>N° abattage</th><th>Sexe</th><th>Poids froid</th><th>Class.</th><th>Pré certif</th><th>Certif</th><th>code non certif</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>02148054701</td><td>148-0547</td><td>M</td><td>16.0</td><td>R3</td><td>LR</td><td>L1281</td><td>Client 1</td></tr><tr><td>2</td><td>02148054801</td><td>148-0548</td><td>F</td><td>16.7</td><td>R3</td><td>LR</td><td>L1282</td><td>Client 2</td></tr><tr><td>3</td><td>02148054901</td><td>148-0549</td><td>M</td><td>16</td><td>R3</td><td></td><td></td><td>Gras mal caillé</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE 148054701	Ordre Pesee	N° pesee	N° abattage	Sexe	Poids froid	Class.	Pré certif	Certif	code non certif	1	02148054701	148-0547	M	16.0	R3	LR	L1281	Client 1	2	02148054801	148-0548	F	16.7	R3	LR	L1282	Client 2	3	02148054901	148-0549	M	16	R3			Gras mal caillé	4									L'entreprise d'abattage indique sur le bordereau de pesée, pour chaque agneau certifié Agneau de Sisteron, le client auquel l'agneau est destiné (atelier de découpe ou distributeur). Elle édite ensuite un bon de livraison ou une facture qui indique les numéros de CGO de chaque carcasse livrée à ce client.
Ordre Pesee	N° pesee	N° abattage	Sexe	Poids froid	Class.	Pré certif	Certif	code non certif																																								
1	02148054701	148-0547	M	16.0	R3	LR	L1281	Client 1																																								
2	02148054801	148-0548	F	16.7	R3	LR	L1282	Client 2																																								
3	02148054901	148-0549	M	16	R3			Gras mal caillé																																								
4																																																

OPERATEUR	ETAPE	DOCUMENT DE TRAÇABILITE	OBSERVATIONS

OPERATEUR	ETAPE	DOCUMENT DE TRAÇABILITE	OBSERVATIONS
ATELIER DE DECOUPE	Suivi de la traçabilité	Réception des carcasses Avec les carcasses, outre l'étiquette de pesée apposée sur chaque carcasse, l'atelier de découpe reçoit un bon de livraison ou une facture qui indique le nombre d'agneaux et le numéro de lot abattoir. Comptabilité matière L'atelier de découpe tient une comptabilité matière entrées / sorties, c'est à dire qu'il note précisément le nombre de carcasses entrées, et les produits sortis. Ceci permet lors des contrôles de vérifier la cohérence des flux à l'intérieur de l'atelier. 	L'étiquette de pesée permet pour chaque carcasse de remonter au lot d'agneau initial. L'atelier de découpe tient une comptabilité matière qui permet de vérifier les carcasses d'agneau de Sisteron entrées ainsi que les produits sortis.

	■ La découpe	Création d'un numéro de lot de découpe Les carcasses d'Agneau de Sisteron découpées un jour donné reçoivent un numéro de lot de découpe.  Etiquettes des UVC Chaque barquette UVC (Unité de Vente Consommateur) reçoit une étiquette UVC qui indique, outre les mentions obligatoires liées à la commercialisation de viande, le numéro de lot de découpe, ainsi que la mention IGP Agneau de Sisteron. Le distributeur tient une comptabilité matière	Ce numéro de lot de découpe permet de retrouver la date, le numéro de lot abattoir, et les numéros individuels d'abattage. Ainsi, l'atelier de découpe, lorsqu'il ouvre une session de découpe IGP Agneau de Sisteron, regroupe un certain nombre de lots réceptionnés, chacun ayant un numéro de lot d'abattage, et chaque carcasse possédant son numéro d'abattage sur son étiquette de pesée. Le lot ainsi constitué reçoit un numéro de lot de découpe. C'est ce lot qui sera indiqué sur les barquettes UVC. Celui-ci permet de remonter aux lots d'abattage, et donc aux lots d'agneaux et à l'éleveur. En cas de problème, il suffira de retirer de la vente tous les lots d'agneaux auxquels on aura pu remonter. Chaque barquette UVC est identifiée à l'aide du numéro de lot de découpe.
DISTRIBUTEUR (Vente en UVC)	■ Suivi de la traçabilité		Sur la comptabilité matière, le distributeur indique les produits reçus, les numéros de lots de découpe correspondants, les quantités vendues, ainsi que les dates.

OPERATEUR	ETAPE	DOCUMENT DE TRAÇABILITE	OBSERVATIONS
DISTRIBUTEUR (Vente à la coupe)		Vente à la coupe Le distributeur reçoit les carcasses munies de l'étiquette de pesée (numéro d'éleveur, d'abattage et de lot d'abattage), ainsi qu'une facture précisant le nombre de carcasses, le numéro de lot abattoir. Comptabilité matière Si le distributeur vend à la coupe une autre viande d'agneau que celle d'Agneau de Sisteron, il doit tenir une comptabilité matière entrées / sorties.	Tous ces éléments permettent de remonter jusqu'à l'éleveur et au lot d'agneau initial. La comptabilité matière permet de contrôler le nombre et les numéros de lot d'abattoir des agneaux reçus, ainsi que les produits vendus, et de vérifier leur concordance.
		Séparation des rayons 	Lors de la vente à la coupe, la viande certifiée Agneau de Sisteron doit être nettement distincte dans le linéaire si d'autres viandes d'agneau sont aussi commercialisées à la coupe dans ce même magasin.

LA TRAÇABILITE DE L'ELEVAGE A LA DISTRIBUTION

Points à maîtriser et/ou contrôler	Exigences	Valeur cible et tolérances	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés
Exploitation d'Élevage	localisation	localisée dans la zone définie pour l'IGP	M	Qualification de l'élevage	Fiche de qualification
			C	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de qualification Fiche de contrôle
Élevage Troupeau reproducteur	Races des brebis	3 races autorisées	M	Qualification de l'élevage	Fiche de qualification
	Races des béliers	Races autorisées	M	Achat des reproducteurs vifs avec mention de la race sur la facture Achat des doses de reproducteurs avec mention des races sur la facture	Factures
Identification	Chaque animal est identifié individuellement	Chaque brebis est munie d'une boucle à l'oreille gauche	M	Bouclage des agneaux, rebouclage des brebis en cas de perte de boucle	Registre de bergerie
			C	Contrôle visuel en élevage	Fiche de suivi Fiche de contrôle
<i>Identification Agneaux</i> Naissance	Chaque agneau est identifié	Chaque agneau est identifié individuellement dans les 3 jours suivant la naissance. Il reçoit un repère d'identification à l'oreille gauche avant la fin du mois calendaire de sa naissance.	M	L'éleveur appose une marque d'identification sur tous les agneaux à la naissance Il appose un repère d'identification officiel à l'oreille des agneaux avant la fin du mois calendaire suivant la naissance.	Carnet d'agnelage et de santé
			C	Contrôle visuel et documentaire en élevage de la naissance à l'enlèvement avant abattage.	Carnet d'agnelage et de santé

(*) : Maîtrise ou Contrôle.



Points à maîtriser et/ou contrôler	Exigences	Valeur cible et tolérances	(*)	Méthodes utilisées	Documents associés
Enlèvement des animaux	Traçabilité des agneaux à l'enlèvement	A l'enlèvement, les agneaux labellisés et non labellisés sont séparés en lots différents.	M	L'éleveur constitue des lots d'agneaux labellisés, et des lots d'agneaux non labellisés à l'enlèvement, et remplit le bordereau d'enlèvement (nom ; Coordonnées ; catégorie d'agneaux ; numéros ; date de naissance des agneaux le plus jeune et le plus vieux du lot ; date d'enlèvement ; signature)	Carnet d'agnelage et de santé Bordereau d'enlèvement
Prise en charge des agneaux	Traçabilité	Conservation de la traçabilité et de l'identification	M	Le technicien ou l'éleveur chargé de l'enlèvement note le numéro de chaque agneau sous IGP sur le bordereau d'enlèvement.	Bordereau d'enlèvement



Abattage Attente en bergerie	Conserver la traçabilité des agneaux	A l'arrivée à l'abattoir, les lots d'agneaux sont parqués en bergerie d'abattoir	M	A l'arrivée à l'abattoir, le personnel qualifié vérifie que les lots d'agneaux sont accompagnés de tous les documents nécessaires. Il vérifie la concordance entre les bordereaux d'enlèvement, de transfert et les lots réceptionnés.	Bordereau d'enlèvement et / ou de transfert
	Traçabilité Élevage/ Bergerie d'attente	L'abattoir attribue à chaque lot un numéro interne.	M	Chaque lot d'agneaux sous IGP reçoit un numéro de lot d'abattage, dès le lot abattu, le personnel qualifié transmet à l'agent chargé de l'IGP le bordereau d'enlèvement, de transfert, et les numéros de tuerie des lots d'agneaux sous IGP.	Bordereau d'enlèvement et / ou de transfert
			C	Contrôle visuel et documentaire interne / externe	Fiche de qualification Fiche de contrôles interne / externe Bordereau d'enlèvement et/ou de transfert
Abattage	Traçabilité bergerie / pesée	Pas de perte de traçabilité par lots d'abattage	M	L'abattoir assure la traçabilité de la bergerie à la pesée selon une procédure interne vérifiée lors de l'habitation initiale.	Fiche de qualification Fiche de suivi Fiche de contrôle
			C	Contrôles visuels lors de la qualification interne / externe. Contrôles visuels et documentaires internes / externes	
Pesée	Traçabilité individuelle des carcasses	Chaque carcasse est identifiable	M	Chaque carcasse reçoit un numéro de tuerie chronologique dans chaque lot d'abattage ; il permet de retrouver l'identification de chaque carcasse dans un lot.	Bordereau de pesée Fiche de qualification

(*) : Maîtrise ou Contrôle.

Points à maîtriser et/ou contrôler	Exigences	Valeurs cible et tolérances	(*)	Méthodes utilisées et critères d'acceptation	Documents associés
			M	A la pesée, une étiquette individuelle d'abattoir est apposée sur chaque carcasse. Elle indique : Nom de l'abattoir, numéro d'agrément CEE, nom de l'usager, numéro de lot, numéro de tuerie, pays d'origine, nom de l'éleveur, numéro EDE, catégorie (agneau), classement EUROP, poids fiscal, date d'abattage ou quantième de l'année.	Étiquettes individuelles des carcasses
			C	Contrôles visuels et documentaires internes / externes	Fiche de qualification

Sélection à froid des carcasses certifiables	Traçabilité des carcasses	Identifier les carcasses sélectionnées	M	L'agent qualifié chargé de l'IGP vérifie la concordance des données inscrites sur le bordereau d'enlèvement et sur le bordereau de pesée Un macaron IGP est apposé sur chacun des deux gigots L'agent chargé de l'IGP tient à jour une liste des agneaux de Sisteron et de ceux n'ayant pas droit à cette appellation.	Fiche de contrôle Bordereaux de pesée Etiquetages individuels des carcasses Bordereau d'enlèvement. Bordereau de pesée. Liste des agneaux avec ou sans IGP
			C	Contrôles visuels et documentaires interne / externe.	Fiche de suivi. Fiches de contrôles. Liste des agneaux bénéficiant ou non de l'IGP. Bordereau de pesée
Découpe	Maîtrise de la traçabilité lors de la découpe	Conservation de la traçabilité de chaque morceau découpé	M	L'atelier de découpe est qualifié et agréé CEE. L'atelier de découpe suit une procédure interne garantissant le non mélange des viandes IGP et non IGP. Il tient une comptabilité matière.	Fiche de qualification Comptabilité matière

(*) : Maîtrise ou Contrôle.

Points à maîtriser et/ou contrôler	Exigences	Valeurs cible et tolérances	(*)	Méthodes utilisées et critères d'acceptation	Documents associés
Expédition	Traçabilité des morceaux d'agneau sous IGP.	Chaque morceau sous IGP est identifié	C	Contrôles visuels et documentaires internes / externes.	Fiche de suivi Fiche de contrôle Comptabilité matière
			M	la sortie de la salle de découpe, une étiquette permet de retrouver : Le numéro de lot de découpe. La date d'abattage ou le quantième de l'année. Les factures et bons de livraison font état de la mention : "IGP agneau de Sisteron"	Comptabilité entrées / sorties matière. Étiquettes des morceaux découpés. Factures et bons de livraison
			C	Contrôle documentaire et visuel Les mêmes contrôles concernent les bordereaux de pesée.	Bordereau de pesée, comptabilité entrées / sorties matière. Étiquettes des morceaux découpés. Factures et bons de livraison, Fiche de suivi, Fiche de contrôle
Expédition des carcasses	Traçabilité identification	Chaque carcasse ou morceau de carcasse doit être identifié	M	Chaque carcasse, morceau de carcasse ou morceau PAD porte une étiquette individuelle, un macaron IGP « Agneau de Sisteron », et un numéro de garantie d'origine. Chaque société tient une comptabilité matière des entrées / sorties des carcasses et morceaux de carcasses.	Étiquette de chaque carcasse, morceau de carcasse ou morceau PAD. Comptabilité matière. Facture ou bons de livraison. Fiches de contrôles internes / externes. Fiche de qualification de la société commerciale.
Transport des carcasses, morceaux de carcasses, et UVC.	Identification traçabilité	Chaque morceau est identifié	M	Les carcasses, morceaux de carcasses ou UVC sont identifiés avec leurs étiquettes et leurs macarons Chaque facture ou bon de livraison fait état de la mention "IGP Agneau de Sisteron"	Étiquetages / macarons
			C	Contrôle de l'identification	

(*) : Maîtrise ou Contrôle.



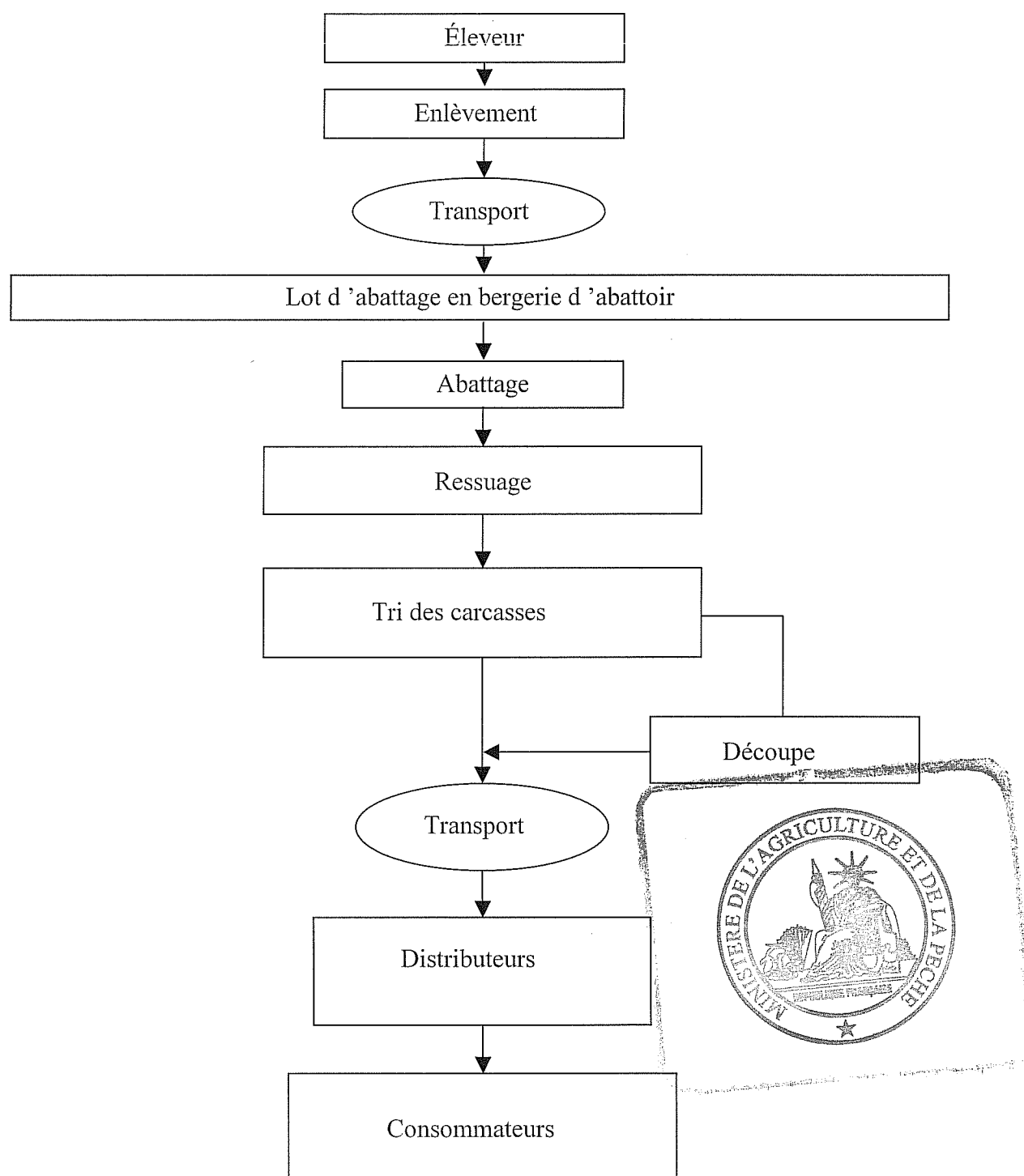
Points à maîtriser et / ou contrôler	Exigences	Valeur cible et tolérances	(*)	Méthodes utilisées critères d'acceptation	Documents associés
Distributeur grossistes, boucheries traditionnelles					
Réception des viandes et stockage	Identification traçabilité	Chaque morceau doit être identifié.	M	Chaque société tient une comptabilité matière	
			C	Contrôle visuel en frigo de la présence des identifications. Contrôle documentaire (rapprochement, numéro de carcasse, CGO, facture, comptabilité matière)	Étiquettes, CGO, factures ou bons de livraison. Comptabilité matière
Vente à la coupe	Traçabilité	Pas de perte de traçabilité à la vente.	M	La viande certifiée doit être nettement distincte des autres dans le linéaire. Une comptabilité matière doit être tenue.	Étiquetage Comptabilité matière Factures et / ou bons de livraison Étiquette abattoir, CGO, et macarons IGP.
			C	Contrôles visuels et documentaires (présentation séparée des viandes sous IGP, contrôles des entrées / sorties).	Fiches de suivi Fiche de contrôle Comptabilité entrées / sorties matière
Découpe en UVC	Traçabilité découpe	Pas de mélange des viandes bénéficiant ou non de l'IGP	M	Les distributeurs munis d'un atelier de découpe pour la mise en rayon d'UVC doivent respecter les conditions stipulées dans la partie : "la découpe"	Étiquetage Comptabilité matière Factures et / ou bons de livraison Étiquette abattoir, CGO, macarons IGP « Agneau de Sisteron ».
Mise en rayon	Information du consommateur	Aucun élément ne risque d'induire le consommateur en erreur	C	Contrôle visuel du respect des modalités d'information du consommateur.	Fiche de qualification Fiche de suivi.

(*) : Maîtrise ou Contrôle.

V- DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

V – 1 SCHEMA DE VIE

Le schéma suivant résume le processus d'élaboration de l'Agneau de Sisteron.



V 2- LA METHODE D'OBTENTION DE L'AGNEAU DE SISTERON

Le mode de conduite des agneaux de Sisteron, ainsi que des brebis dont ils sont issus, obéit à un certain nombre de pratiques d'élevage. Ces pratiques étroitement liées aux conditions pédo-climatiques et aux races ovines régionales, sont décrites au chapitre VI 2 Une qualité déterminée liée à l'origine.

V-2-1 L'élevage

V-2-1-1 Origine des agneaux

- L'exploitation est située dans l'aire de reconnaissance de l'IGP « Agneau de Sisteron ».
- Les agneaux sont nés, élevés sur la même exploitation située dans l'aire de reconnaissance de l'IGP. Ils sont ensuite abattus dans un abattoir agréé CEE appliquant les principes de la méthode HACCP⁴, lui aussi localisé sur la zone géographique de l'IGP.

V-2-1-2 Les races utilisées

Il s'agit de brebis et béliers des races rustiques régionales, de type Mérinos d'Arles, Préalpes du sud et Mourérous, ou des croisements de ces races entre elles.

Par ailleurs, dans le troupeau, l'utilisation de béliers de race Berrichon, Ile de France, Charolais ou Suffolk est possible afin d'optimiser la conformation des agneaux. Cette pratique était traditionnellement préconisée par les chevillards sisteronnais aux éleveurs ovins de la région chez lesquels ils s'approvisionnaient. Elle est utilisée uniquement pour la production de viande, le troupeau reproducteur restant de race Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous.

Des béliers améliorateurs pour optimiser la conformation des carcasses

Les brebis de race Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous ont été sélectionnées historiquement pour leur rusticité, leurs aptitudes à la transhumance et leurs qualités lainières, la viande n'étant qu'un "sous-produit". Or, dès la reconversion du troupeau régional vers la production de viande⁵, les éleveurs ont fait appel à des béliers améliorateurs afin d'optimiser la conformation des agneaux commercialisés. Ce sont ensuite les chevillards qui les ont incités à recourir à des béliers d'autres races par soucis de réponse aux attentes des clients bouchers.

⁴ Analyse des risques points critiques pour leur maîtrise : système qui permet d'identifier les dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir les mesures préventives pour les maîtriser.

⁵ Voir chapitre VI-3.1.4 : Au XIXème siècle, de la laine à la production de viande.

En effet, les races locales n'en demeurent pas moins des races rustiques, qui, croisées en race pure, fournissent essentiellement des agneaux de conformation O (grille de conformation EUROP de l'OFIVAL).

L'utilisation de béliers d'autres races pour optimiser la conformation des agneaux s'explique de plusieurs manières :

- Historiquement, les chevillards sisteronnais ont fourni eux-mêmes les béliers aux éleveurs pour répondre à la demande.
- Ces béliers, de type viande, permettent une croissance plus rapide des agneaux, ce qui permet pour un poids donné, d'abattre l'agneau plus jeune, ceci étant caractéristique de l'Agneau de Sisteron.
- La filière ovine produisant l'Agneau de Sisteron est aussi aux prises à des enjeux commerciaux. Les bouchers et les grandes surfaces demandent des agneaux, certes légers, mais de conformation optimale. Dans cette optique, les carcasses de conformation R sont plus recherchées.

Les données relevées dans les résultats d'abattage d'Agneaux de Sisteron pour le début de l'année 2002 sont les suivants :

Pourcentage de R ou O selon les béliers utilisés

(échantillon d'élevages régionaux en label)

	Pourcentage R	Pourcentage O
Elevages en race pure	59 %	41 %
Elevages utilisant des béliers améliorateurs	96 %	4 %

Source : CESAR 2002

Ils mettent en exergue l'importance de l'utilisation de béliers améliorateurs sur nos races rustiques locales pour l'obtention d'Agneaux de Sisteron présentant la meilleure conformation possible.

V-2-1-3 Identification⁶

L'identification du troupeau reproducteur et des agneaux est conforme à la réglementation en vigueur.

Les agneaux sont identifiés individuellement par une marque spécifique « dans les 3 jours suivant la naissance ». Ils reçoivent à l'oreille gauche un repère officiel d'identification (Tip-tag ou boucle officielle) au plus tard avant la fin du mois calendaire de naissance.

En cas de perte de boucle, l'animal doit être rebouclé avec une boucle officielle, il ne pourra pas bénéficier de l'IGP "Agneau de Sisteron", sauf si sa filiation peut être retrouvée parce qu'il tête encore sa mère ou parce qu'il est tatoué.

V-2-1-4 La conformité des bergeries

- Les bergeries doivent assurer aux animaux le meilleur confort et les conditions sanitaires les plus favorables (paillage régulier, aération suffisante, éclairage naturel). La surface destinée aux animaux est de taille suffisante :

- ✓ Surface de couchage :

- 1,5 m² pour les brebis en fin de gestation et en lactation,

- 0,5 m² pour les agneaux de plus de 2 mois.

- ✓ Longueur d'auge/râtelier pour les brebis :

- 1 mètre linéaire pour 3 brebis si l'aliment est distribué en quantités limitées, de façon à ce que tous les animaux puissent se nourrir simultanément,

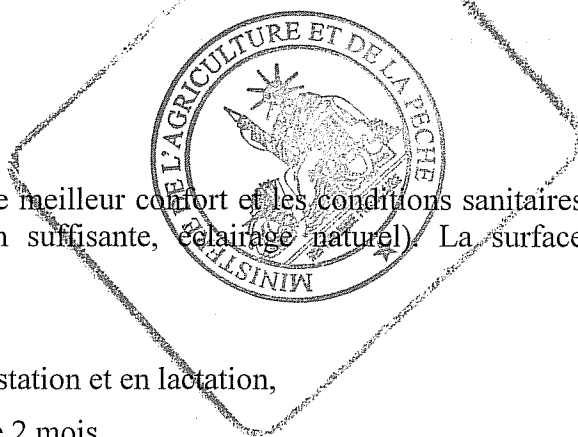
- 1 mètre linéaire pour 30 brebis lorsque l'aliment est distribué à volonté.

- ✓ Longueur d'auge/râtelier pour les agneaux sevrés :

- 1 mètre linéaire pour 4 agneaux lorsque l'aliment est distribué en quantités limitées, de façon à ce que tous les animaux puissent se nourrir simultanément,

- 1 mètre linéaire pour 12 agneaux lorsque l'aliment est distribué à volonté.

- Si la bergerie ne remplit qu'une fonction d'abris temporaire (systèmes d'élevage mixte), la surface doit être suffisante pour que tous les animaux puissent se coucher (la nuit ou lorsque les conditions climatiques sont défavorables).



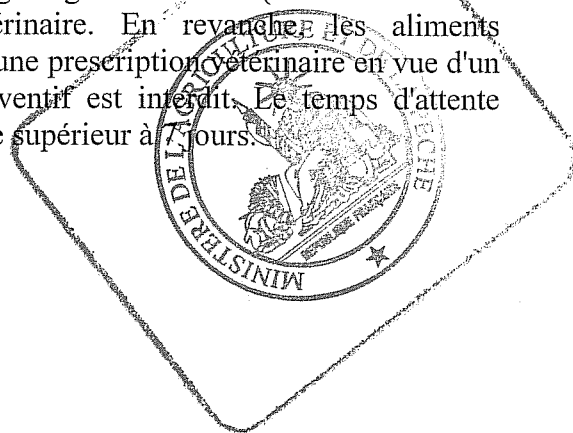
⁶ Voir chapitre Traçabilité.

V-2-1-5 Conditions sanitaires d'hygiène et traitement vétérinaire

Les animaux sont traités conformément à la réglementation sanitaire d'élevage nationale et départementale, et les médicaments présents sur l'élevage sont accompagnés d'une ordonnance, conservée pendant 5 ans par l'éleveur.

Les éleveurs s'engagent à appliquer le Plan Sanitaire d'Elevage (PSE) de leur Organisation de Producteurs agréée par les services vétérinaires départementaux, sur prescription du vétérinaire conseil.

Les traitements réalisés sont annotés sur le carnet d'agnelage et de santé (les anticoccidiens sont autorisés en préventif sur prescription vétérinaire. En revanche, les aliments médicamenteux doivent obligatoirement faire l'objet d'une prescription vétérinaire en vue d'un usage thérapeutique). L'apport d'antibiotiques en préventif est interdit. Le temps d'attente avant abattage pour les traitements vétérinaires doit être supérieur à 7 jours.



V-2-2 Une conduite du troupeau extensive sur des surfaces pastorales

Une des caractéristiques de l'aire de reconnaissance de l'IGP est **la conduite extensive des troupeaux**. Ainsi, les exploitations qui produisent l'agneau de Sisteron possèdent un chargement inférieur à 1.4 UGB par ha de surface fourragère totale⁷

En effet, du fait des conditions pédo-climatiques régionales, la sécheresse estivale qui entraîne un appauvrissement de la ressource en herbe à cette période, impose un chargement limité, c'est à dire un nombre réduit d'animaux par ha. Ceci permet aux animaux de trouver plus facilement de l'herbe à manger (moins de pression sur le pâturage), mais aussi de ne pas trop dégrader la ressource par un surpâturage.

De plus, héritiers d'une longue tradition d'élevage ovin, les **systèmes de production utilisent des surfaces pastorales**⁸, c'est à dire des estives (transhumance estivale), et/ou des parcours et espaces naturels (transhumance hivernale des montagnes vers les milieux préalpins ou méditerranéens, valorisation de parcours par des troupeaux sédentaires...).

Ces surfaces pastorales sont des éléments fondamentaux du système d'alimentation régional, car elles procurent une ressource supplémentaire pour le pâturage, notamment lors des périodes durant lesquelles l'herbe se fait rare.

On peut définir les surfaces pastorales comme suit : ce sont des espaces semi-naturels, dont l'utilisation est basée uniquement sur le pâturage, et qui donnent lieu pour le troupeau à la consommation d'une végétation spontanée.

Les utilisations de ces surfaces pastorales sont multiples. On distingue ainsi : le pâturage sur un espace pastoral intégré à l'exploitation ; l'utilisation d'un espace proche de l'exploitation ; l'exploitation de surfaces pastorales plus lointaines, par la transhumance.

Ces surfaces induisent une conduite complexe du troupeau afin de préserver la ressource et d'optimiser l'alimentation des animaux, et on peut parler de "conduite raisonnée" du berger. En effet, celui-ci devra organiser des circuits de pâturage du troupeau selon deux impératifs :

- ✓ Conduire le troupeau, selon la saison, dans des endroits où l'herbe est à son optimum de croissance (ni trop jeune pour ne pas compromettre la pousse, ni trop vieille auquel cas elle deviendrait moins appétante), on parlera alors de quartiers de pâturage (quartiers de printemps, quartiers d'août, etc...).

⁷ Le calcul de ce taux de chargement est le rapport entre le nombre de brebis recensées pour la Prime Compensatoire Ovine (PCO) en début d'année, et le total des surfaces de prairies et parcours déclarés sur le formulaire de déclaration PAC de la même année. Ce calcul tient aussi compte des surfaces d'estive éventuellement déclarées, au prorata du nombre de bêtes et du temps passé sur ces surfaces.

⁸ Voir chapitre VI.2.2. : Caractérisation des surfaces pastorales régionales.

- ✓ Au sein de chaque quartier, organiser un circuit à la journée combinant des espèces d'herbe grossières, des variétés énergétiques, etc, sans oublier le passage par un point d'eau...

Historiquement, les éleveurs ont sélectionné les trois races rustiques locales, Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous parce qu'elles étaient parfaitement adaptées à ces conduites sur surfaces pastorales.

Cette utilisation de surfaces pastorales se retrouve dans les deux grands systèmes d'élevage régionaux :

- **Soit le troupeau reproducteur pratique la transhumance.**

C'est en effet une pratique qui reste très adaptée aux contraintes du milieu (transhumance en été, ou bien en hiver vers des parcours de la plaine ou de la zone préalpine). Elle permet une gestion optimale de la ressource, ainsi qu'un entretien des estives.

Les troupeaux sont constitués en majorité de brebis de race mérinos ou mourérous, adaptées à la transhumance. On retrouve ces exploitations, d'une part dans les milieux méditerranéens (transhumance estivale vers l'alpage), mais aussi dans les secteurs de montagne et haute montagne (transhumance estivale précédemment décrite, mais aussi parfois hivernale vers les zones méditerranéennes).

- **Soit il s'agit d'une exploitation sédentaire valorisant des parcours et espaces naturels.**

Un certain nombre d'éleveurs sédentaires font pâturer leurs brebis sur des prairies, des parcours et des espaces naturels, dont ils disposent en quantités suffisantes. Ce système est surtout le fait de petites exploitations de polyculture / élevage des collines et vallées préalpines qui utilisent principalement la race Préalpes du Sud. Elles se situent essentiellement à la limite des départements de la Drôme, des Hautes Alpes, des Alpes de Haute Provence et du Vaucluse.

Dans tous les cas, les troupeaux contribuent à valoriser et entretenir un espace naturel régional sensible (incendies, risques d'avalanches l'hiver si les estives n'ont pas été pâturées...). L'agneau obtenu est le même et correspond aux critères requis pour bénéficier de l'IGP "Agneau de Sisteron".

V-2-3 L'alimentation

Au sein du volet alimentation, on distingue l'alimentation des brebis, à base de pâtures, de fourrages et d'aliments composés, de l'alimentation des agneaux.

Ces agneaux, destinés à la consommation, sont obligatoirement nourris à base de lait maternel jusqu'à 60 jours minimum, puis de pâture et/ou de fourrages, ainsi que d'aliments composés référencés.

- 100 % de pâtures et fourrages sont issus de l'aire géographique de l'IGP
- Au cours de sa vie, 45 % de la ration de l'agneau est issue de cette zone IGP

L'alimentation est exclusivement végétale, minérale et vitaminique, en dehors du lait maternel. Les éleveurs et les fabricants d'aliments respectent la réglementation sur la composition des aliments distribués aux ovins.

Dans un souci de bien-être animal, la nourriture altérée ou souillée est enlevée des mangeoires avant qu'une nouvelle nourriture n'y soit rajoutée, et les animaux doivent avoir accès aux abreuvoirs en permanence.

V-2-3-1 L'alimentation des brebis

Preuve supplémentaire du lien du produit au terroir, l'alimentation du troupeau reproducteur est à base de pâture au minimum du printemps à l'automne⁹.

Les surfaces pâturées sont des prairies, des parcours et/ou des alpages. Cependant, quand les conditions climatiques sont défavorables, et en période d'agnelage, le troupeau peut rester temporairement en bergerie afin de respecter les conditions de bien-être animal.

En fonction du mode de production de chaque région, des fourrages coupés ou conservés selon les techniques autorisées peuvent être fournis au troupeau reproducteur.

La ration peut être complétée par des aliments composés référencés de l'exploitation ou fournis par des fabricants d'aliments. Ils sont conformes à la réglementation en vigueur, et composés exclusivement de matières premières comprises dans la liste positive indiquée ci-après.

V-2-3-2 L'alimentation des agneaux

L'agneau de Sisteron bénéficie d'une alimentation qui évolue selon son âge, et selon la période de l'année. Au cours de sa vie, il absorbera du lait exclusivement maternel, de l'herbe pâturée et/ou des fourrages, ainsi que des aliments complémentaires.

100% des pâtures et des fourrages sont issus de la zone géographique de l'IGP¹⁰.

⁹ Voir la description des pratiques d'élevage, au chapitre VI 2 Une qualité déterminée liée à l'origine.

¹⁰ Hors conditions climatiques exceptionnelles.

Exemple de plan d'alimentation d'un Agneau de Sisteron sevré à 60 jours et abattu à 150 jours					
Age de l'agneau	Durée	Aliments ingérés	Quantité ingérée	Pourcentage de l'alimentation issu de la zone IGP	Zone IGP imposée (oui/non)
Avant sevrage					
De 0 à 15 jours	15 jours	Lait maternel (Issu à 100% de la zone IGP)	15 kg	100%	oui
De 16 à 60 jours	45 jours	Lait maternel (Issu à 100% de la zone IGP)	45 kg	73%	oui
		Pâturages et/ou fourrages (Issus à 100% de la zone IGP)	8 kg		oui*
		Aliment complémentaire	20 kg		non
Après sevrage					
De 61 à 150 jours	90 jours	Pâturages et/ou fourrages (Issus à 100% de la zone IGP)	25 kg	20%	oui*
		Aliment complémentaire	90 kg		non

* Sauf conditions climatiques exceptionnelles

Source : César

Ainsi, au cours de sa vie, l'Agneau de Sisteron devra consommer au minimum 45% de sa ration alimentaire issue de la zone géographique de l'IGP.

Alimentation avant sevrage

Avant sevrage, l'agneau est nourri à base de lait exclusivement maternel pendant 60 jours minimum, au cours desquels il peut accompagner sa mère au pâturage. Cette ration peut être éventuellement complétée par de la pâture ou du fourrage, et/ou par des aliments composés référencés. **L'allaitement artificiel est interdit pour les agneaux. L'ensilage est interdit pour les agneaux.**

Les aliments composés sont à base de céréales.

Alimentation des agneaux après sevrage

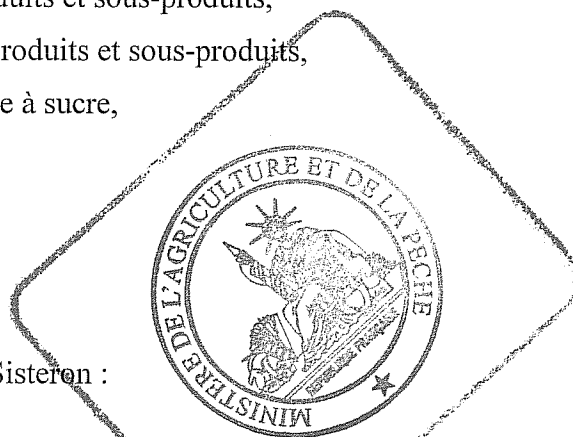
Après sevrage, les agneaux de Sisteron ne consomment plus de lait. Leur alimentation est à base de fourrages pâturés, coupés ou conservés. **L'ensilage est interdit pour les agneaux.**

Ils reçoivent une alimentation complémentaire composée d'aliments composés à base de céréales référencés par le groupement qualité. (voir liste positive des matières premières autorisées ci-dessous).

Les fourrages et les aliments composés peuvent être distribués à volonté, ou peuvent être rationnés par l'éleveur de façon à ce que chaque agneau puisse en ingérer selon ses besoins pour favoriser sa rumination.

L'alimentation complémentaire est composée de matières premières autorisées faisant partie de la liste positive suivante :

- ✂ Fourrages déshydratés,
- ✂ Grains de céréales, leurs produits et sous-produits,
- ✂ Graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits,
- ✂ Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits,
- ✂ Tubercules, racines et fruits, leurs produits et sous-produits,
- ✂ Produits et sous-produits de la canne à sucre,
- ✂ Matières grasses végétales,
- ✂ Minéraux et vitamines.



Le plan d'alimentation de l'Agneau de Sisteron :

Lieu	Etape	Age	Alimentation
ELEVAGE	Naissance	1 jour	Allaitement
	↓	15 jours	↓
	↓	60 jours minimum	↓
			▪ lait maternel ▪ pâturage et/ou fourrages à volonté ou rationnés ▪ aliment complémentaire, quantité distribuée : 400 g $\pm$ 15 % par agneau et par jour ▪ eau
			▪ lait maternel ▪ pâturage et/ou fourrages à volonté ou rationnés ▪ aliment complémentaire, quantité distribuée : entre 1 et 1.3 kg $\pm$ 15 % par agneau et par jour ▪ eau
ABATTOIR	Attente avant abattage (si > 12 h)	Inférieur à 150 jours	▪ fourrages à volonté ou rationnés ▪ aliment complémentaire, quantité distribuée : entre 1 et 1.3 kg $\pm$ 15 % par agneau et par jour ▪ eau

V-2-4 Le tri et l'enlèvement des agneaux

Au sein de son exploitation, l'éleveur trie les agneaux avant enlèvement, il constitue un lot d'agneaux pouvant bénéficier de l'IGP Agneau de Sisteron et un lot n'en bénéficiant pas.

Les animaux doivent être manipulés sans stress, et en aucun cas par la laine. En effet, des brutalités sur les animaux sont contraires à la réglementation concernant le bien-être animal, et peuvent, de plus, entraîner des carcasses avec des défauts de présentation : coups, hématomes, défauts de gras et une détérioration de la qualité de la viande.

V-2-5 Le transport jusqu'à l'abattoir

Le transport s'effectue dans des véhicules adaptés et propres, dont les conditions sanitaires sont conformes à la réglementation en vigueur.

D'une durée conforme à la réglementation en vigueur, il est organisé de manière à éviter au mieux tout stress aux animaux.

V-2-6 L'abattage

V-2-6-1 Conditions d'attente à l'abattoir

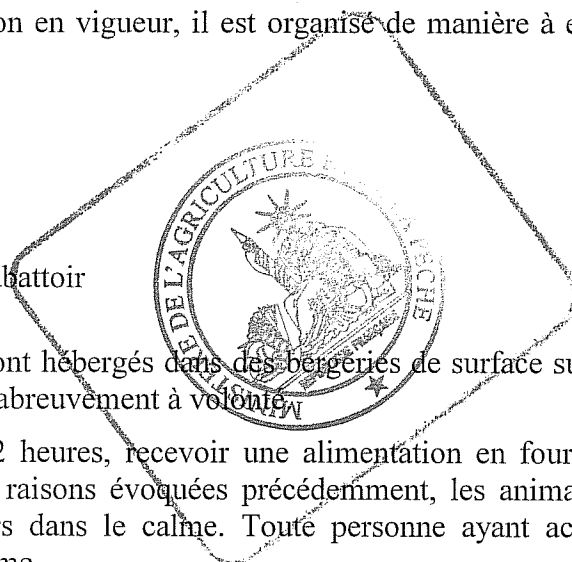
A leur arrivée à l'abattoir, les agneaux sont hébergés dans des bergeries de surface suffisante et maintenues propres. Ils disposent d'un abreuvement à volonté.

Ils peuvent, si l'attente doit dépasser 12 heures, recevoir une alimentation en fourrages et aliments composés référencés. Pour les raisons évoquées précédemment, les animaux sont manipulés le moins possible et toujours dans le calme. Toute personne ayant accès aux bergeries doit avoir un comportement calme.

V-2-6-2 L'abattage

Les entreprises d'abattage doivent être situées dans la zone de reconnaissance de l'IGP "Agneau de Sisteron". De plus, elles doivent être qualifiées par le groupement qualité, et habilitées par l'organisme certificateur.

Les abattoirs doivent se situer sur la zone de reconnaissance de l'IGP. Ils doivent être qualifiés et habilités. Enfin, il est impératif qu'ils bénéficient de l'agrément CEE, et qu'ils mettent en place un plan de maîtrise sanitaire et de la traçabilité en s'inspirant des principes de l'HACCP.



Ce choix de l'abattage sur toute la zone de reconnaissance repose sur un constat simple :

*La notoriété de l'agneau de Sisteron s'est construite autour de cette ville, mais elle concerne un type d'agneau qui peut être produit sur toute la zone géographique précédemment définie. Il est donc possible d'évoquer aujourd'hui l'**appropriation régionale d'un savoir-faire local historique**.*

En outre, par souci de diminution des temps de transport des animaux vivants, il est important d'autoriser l'abattage dans tous les abattoirs de la zone IGP qui respectent les critères définis précédemment.

Allotement des agneaux

A l'arrivée à l'abattoir, les agneaux, accompagnés du bordereau d'enlèvement et du bordereau de transfert si nécessaire, sont regroupés par lots pouvant bénéficier de l'IGP Agneau de Sisteron ou n'en bénéficiant pas. Ils sont placés dans les bergeries d'attente par un agent habilité.

Abattage

Les lots sont ensuite présentés à l'abattage dans l'ordre du planning prévu par le responsable de bergerie. Par la suite, aucune inversion de l'ordre des lots n'est possible sur la chaîne, qui fonctionne de façon continue.

L'abattage est effectué dans des conditions conformes à la réglementation en vigueur

L'agent habilité pour la pesée saisit la conformation selon la grille EUROP, ainsi que l'état d'engraissement de chaque carcasse.

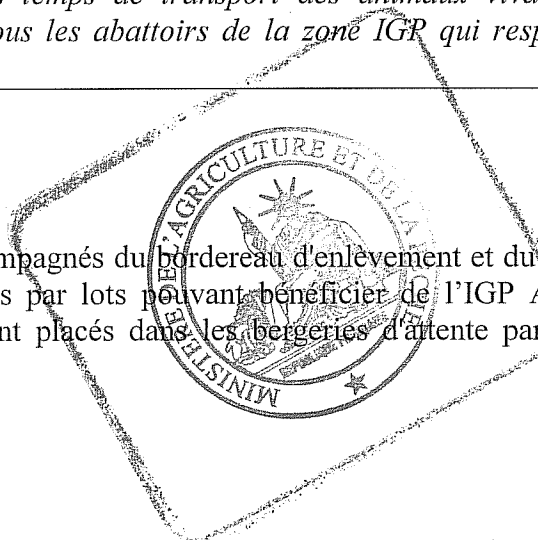
V-2-6-3 Le ressuage et la certification

La carcasse est ensuite placée en salle de ressuage, où l'agent chargé de l'IGP va l'examiner pour déterminer si elle peut ou non bénéficier de l'IGP "Agneau de Sisteron".

La certification des carcasses

La certification est effectuée après la pesée et le ressuage par un agent qualifié par l'association César, et habilité par l'organisme certificateur. Elle vise à sélectionner les carcasses aptes à bénéficier de l'IGP "Agneau de Sisteron".

Avant chaque examen, l'agent s'assure de la concordance des données inscrites sur le bordereau d'enlèvement et sur le bordereau de pesée et de la validité de l'âge des agneaux. Il vérifie, en outre, que l'éleveur soit bien habilité.



Puis, l'agent vérifie, visuellement et au toucher, sur chaque carcasse, un certain nombre de critères :

Vérification des étiquettes

Sur l'étiquette de pesée :

Poids : entre 13 et 19 kg

Etat d'engraissement 2 ou 3

Conformation U.R.O.

Vérification visuelle et tactile

Qualité de la carcasse

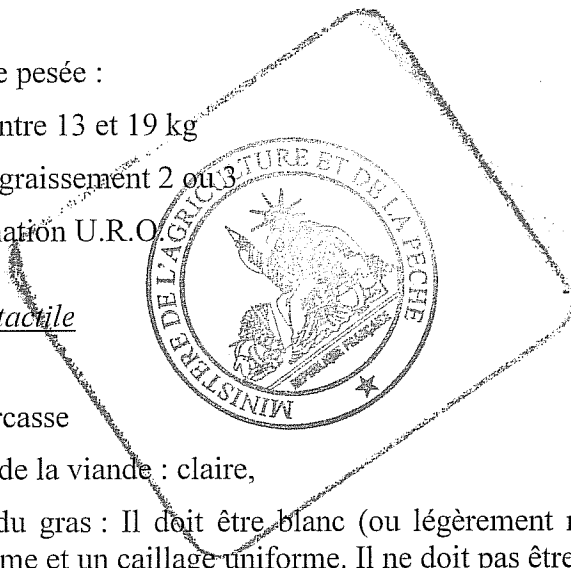
Couleur de la viande : claire,

Qualité du gras : Il doit être blanc (ou légèrement rosé), et il doit avoir une tenue ferme et un caillage uniforme. Il ne doit pas être huileux,

Absence de déchirures (dus à un mauvais arrachement de la peau), ou de défauts.

Lorsque la carcasse correspond à ces critères, l'agent qualifié appose sur un gigot un macaron IGP "Agneau de Sisteron", qualifié et validé.

Au même instant, si l'abattoir n'est pas muni du système automatique de double étiquetage, l'agent qualifié chargé de l'IGP appose également le numéro de Certificat de Garantie d'Origine.



VI- LE LIEN DU PRODUIT AVEC SON ORIGINE GEOGRAPHIQUE

(... Ou pourquoi l'Agneau de Sisteron ne pourrait pas être produit ailleurs)

VI - 1 UNE QUALITE SPECIFIQUE

Comme évoqué précédemment dans ce dossier, l'agneau de Sisteron présente un certain nombre de caractéristiques qualitatives qui en font un produit haut de gamme spécifique de cette aire géographique.

↳ **Un type d'agneau bien déterminé**

C'est un agneau jeune (entre 70 et 150 jours), léger (entre 13 et 19 kg). Sa carcasse, de conformation U, R ou O, présente un état d'engraissement de 2 ou 3. Elle est exempte de déchirures et de traces de coups.

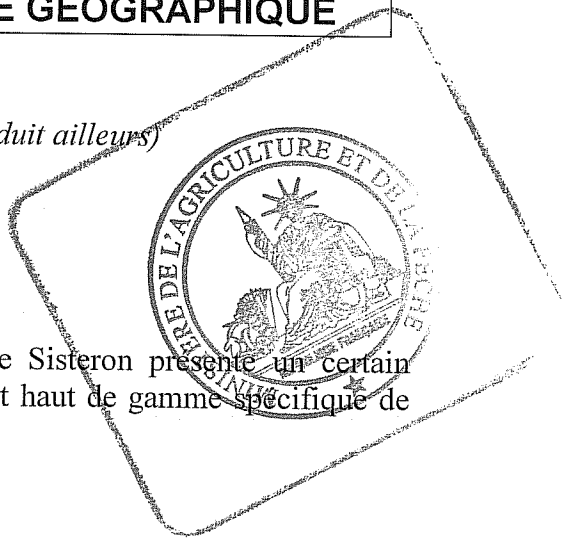
La couleur de la viande est claire, légèrement rosée.

Le gras est clair, légèrement rosé. Il est ferme, caillé uniformément, et non huileux.

↳ **Des caractéristiques sensorielles spécifiques**

Une étude réalisée par un cabinet indépendant¹¹ en 2000 a permis d'effectuer des tests organoleptiques sur le produit par comparaison avec un agneau standard. Elle tire les conclusions suivantes :

- le produit est plus clair,
- il est moins ferme (plus moelleux),
- il est plus tendre qu'un produit standard,
- il possède une saveur et des arômes moins prononcés (ce que nous traduisons par "douceur du goût").



¹¹ SENSORY - Laboratoire Analyse Sensorielle – Synthèse annuelle 2000.

VI - 2 UNE QUALITE DETERMINEE LIEE A L'ORIGINE

L'Agneau de Sisteron est la somme d'un certain nombre de caractéristiques qui, mises ensemble, en font un produit qu'on ne peut produire que dans la zone de reconnaissance de l'IGP. L'addition de ces caractéristiques permet de justifier les limites de l'aire géographique de production de l'Agneau de Sisteron, présentée au chapitre III – 1 L'origine géographique de l'agneau de Sisteron.

VI-2-1 Des races rustiques méditerranéennes spécifiques de cette zone géographique (Mérinos d'Arles, Préalpes du sud, Mourérous)

L'aire de reconnaissance de l'IGP Agneau de Sisteron présente une caractéristique fondamentale : elle délimite la zone d'implantation des trois races rustiques locales, la Mérinos d'Arles, la Préalpes du Sud, et la Mourérous. Comme le montre la carte et le tableau ci-joints, ces races se localisent quasi exclusivement sur cette zone géographique.

En outre, ces races représentent l'immense majorité des effectifs ovins de l'aire géographique de l'IGP.

La Mérinos d'Arles, dont le berceau est situé au sud ouest et au centre de la zone IGP, est la race de la transhumance. Elle peut supporter les changements de températures des terres de la plaine aux pelouses d'altitude, dont elle valorise bien toutes les espèces végétales.

La Préalpes du Sud, localisée au nord et à l'ouest de l'aire géographique, ainsi que la Mourérous, qui s'étend essentiellement sur les départements des Hautes-Alpes, des Alpes de Haute Provence et des Alpes Maritimes, valorisent bien les garrigues et les collines provençales en consommant une grande palette de végétaux naturels. Peu lainées, elles résistent bien, en période estivale, sur les parcours ensoleillés (voir chapitre VI). La Mourérous présente aussi une remarquable adaptation à la transhumance en alpage.

Aire de répartition des 3 races régionales	
Mérinos d'Arles	Pourcentage de l'effectif
Départements PACA + Drôme	96,5%
Autres départements (07 et 38)	3,5%
Source UPRA Mérinos d'Arles	
Préalpes du Sud	
Départements PACA + Drôme	82%
Autres départements (07, 38, 30 et 34)	18%
Source UPRA Préalpes du Sud	
Mourérous	
Départements PACA + Drôme	99,9%
Source Syndicat Mourérous	

POURCENTAGE DE L'EFFECTIF TOTAL DE CHAQUE RACE PRESENT PAR DEPARTEMENT



Echelle : 1/1 500 000

Limites administratives

- Limites de Cantons
- Limites Départements

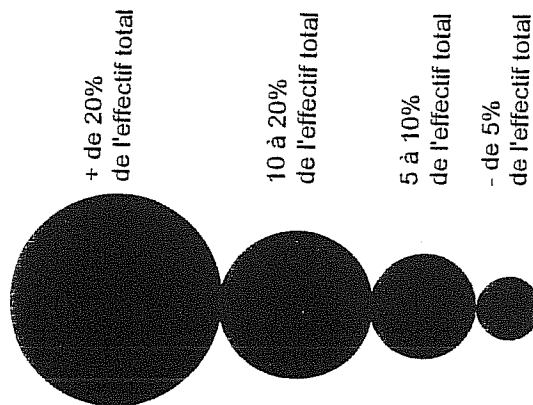
Zone de reconnaissance IGP

- Limite IGP

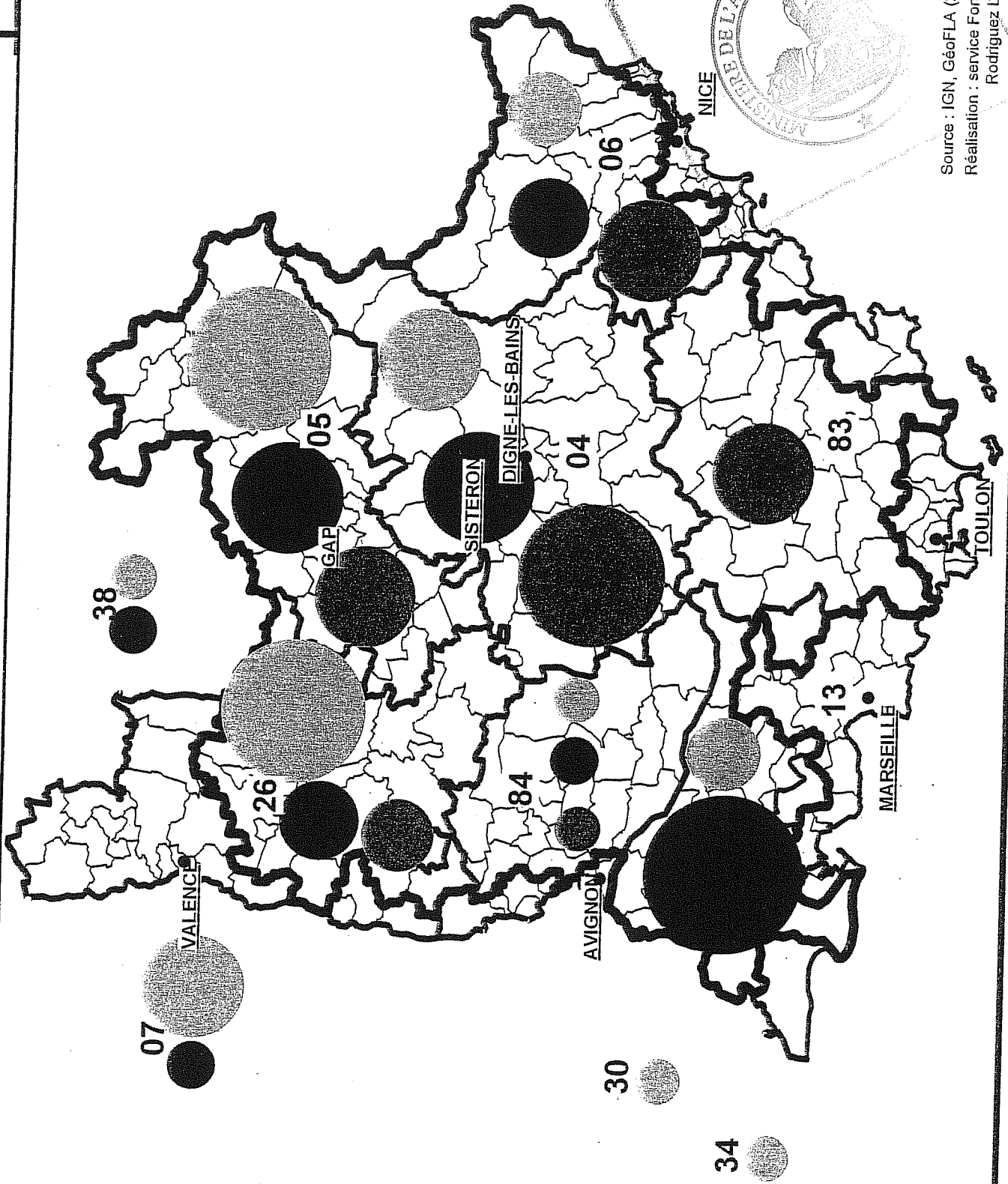
Type de Race

- Race Mourérouris
- Race Mérinos d'Arles
- Race Préalpes du Sud

Pourcentage de l'effectif total de chaque race présent par département



0 25 50 km



Source : IGN, GéoFLA (2001)
Réalisation : service Foncier CA13
Rodriguez Lionel

La Mérinos d'Arles

Née vers la fin du XVIII^e siècle, la mérinos d'Arles est issue du croisement entre la race locale cravenne et la mérinos d'Espagne. C'est à la fin du XIX^e siècle, avec la crise de la laine, que des croisements avec des races britanniques ont permis d'obtenir un animal de meilleure conformation bouchère.

Aujourd'hui, le Syndicat du Mérinos d'Arles, créé en 1921, et l'UPRA Mérinos (Unité de Promotion des Races Animales), créée en 1977, contribuent au développement de la race.

Outre la qualité de sa laine, toujours recherchée, la mérinos se caractérise par sa grande rusticité qui lui permet de s'adapter aux conditions extrêmes, ainsi qu'aux herbages secs et ras. Par ailleurs, elle supporte sans difficultés de grandes variations dans son alimentation ou son abreuvement. Enfin, son caractère grégaire en fait un animal facile à garder et à conduire en troupeaux.

C'est pourquoi la Mérinos est une brebis parfaitement adaptée à la transhumance, mais aussi aux élevages sédentaires au sein desquels elle entretient et valorise les espaces naturels et les surfaces de parcours.

Depuis 1988, le schéma de sélection mis en place par l'UPRA vise deux objectifs, en parfaite adéquation avec la production d'Agneaux de Sisteron :

- ✓ Améliorer la valeur laitière des brebis, de manière à garder les agneaux au minimum 60 jours avec leur mère, avec une croissance optimale.
- ✓ Conserver la rusticité de la race, pour la valorisation des espaces naturels et l'adaptation au potentiel fourrager régional.

(M. de Gasparin, Mémoire sur l'éducation des Mérinos, comparée à celle des autres races de bêtes à laine, 1823)

Amphoux de Belleval, Considérations sur les bêtes ovines du département des Bouches du Rhône, Congrès Scientifique de France, 1846

UPRA Mérinos d'Arles, Le Mérinos d'Arles, 1990)



La Préalpes du Sud

Le berceau de cette race se situe dans les baronnies, aux confins des Hautes Alpes, de la Drôme, des Alpes de Haute Provence et du Vaucluse, au cœur de l'aire de production de l'Agneau de Sisteron. Elle résulte du regroupement des anciennes races de Savournon, Sahune et Quint.

C'est le 23 février 1948 que s'est créé le flock book de la race ovine des Préalpes du Sud, qui a dirigé la sélection de la race depuis cette date et jusqu'à la création de l'UPRA.

Dans les années 60, de véritables efforts se sont développés autour de cette race. La notoriété de l'agneau de Sisteron contribuant largement à son développement.

La race Préalpes du Sud dispose de deux atouts, une bonne aptitude laitière, et de bonnes aptitudes bouchères. C'est une race rustique utilisée parfois en transhumance, mais surtout,

dans les systèmes d'élevage qui valorisent des parcours secs et pentus des collines provençales.

Depuis 1981, le schéma de sélection de la race Préalpes du Sud privilégie la valeur laitière des brebis et les qualités bouchères des agneaux comme objectif d'amélioration de la race, sans pour autant perdre sa rusticité.

(UPRA Préalpes, La race Préalpes, 1990)

A de Réparaz, Les campagnes de l'ancienne Haute-Provence vues par les géographes du passé, Alpes de Lumières, 2000)

La Mourérous

La Mourérous, appelée aussi « Péone », ou « Rouge de Guillaumes », est reconnaissable à sa tête rousse. C'est la race traditionnelle des Alpes Maritimes.

Avec un gabarit élancé et une bonne couverture laineuse, cette race rustique a été sélectionnée depuis des années pour sa résistance au froid, ainsi que son aptitude à la marche pour la transhumance et la valorisation des parcours.

Avec environ 30 000 brebis, les effectifs de la mourérous sont les plus faibles des trois races de la région. C'est pourquoi, en 1977, à l'initiative des Organisations Professionnelles Agricoles, un programme de sauvegarde de la race s'est mis en place. Il a été relayé en 1983 par la création du Syndicat de Défense et de Promotion de la race Mourérous.

Depuis 1994, le programme de défense a reçu un agrément dans le cadre des aides aux races à faible effectif.

(Syndicat Mourérous, La race Mourérous,

G. Colletta, Bergers de la Tinée, L'Armourier).

Ces races sont un élément essentiel de l'élevage régional

L'écrasante majorité des troupeaux régionaux est constituée d'une de ces trois races. Ces dernières sont indissociables de l'élevage régional et des agneaux produits dans la région. En outre, leur zone d'extension correspond précisément avec les limites de la zone de reconnaissance de l'IGP « Agneau de Sisteron ».

Elles sont parfaitement adaptées aux potentialités des sols de la région, ainsi qu'aux variations dans la pousse de la végétation qui découlent de l'influence du climat méditerranéen.

Préalpes du sud et Mérinos d'Arles sont les deux races dominantes de la région. Elles ont un poids équivalent en nombre de brebis, entre 38% et 41% des brebis. La race Mourérous représente quant à elle un peu moins de 20% de l'effectif régional.

De par leur rusticité, elles valorisent très bien les pâturages d'estives ou les parcours des milieux préalpins et méditerranéens, et contribuent par là même à protéger et mettre en valeur les espaces naturels régionaux (Défense des forêts contre les incendies, prévention de l'embroussaillage des espaces naturels, préservation des estives, rôle d'entretien dans les parcs nationaux et les parcs naturels régionaux).

En effet, dans la région PACA, l'activité pastorale concerne 23 % du territoire régional et 548 100 têtes. 70 % de l'effectif ovin de la région transhume en été.



Elles se sont adaptées aux grands systèmes d'élevage qui coexistent dans notre région, tant par leur capacité à transhumer, qu'à valoriser les parcours et espaces naturels régionaux.

Ces trois races rustiques régionales possèdent des caractéristiques proches, qui sont **à la base des caractéristiques de l'Agneau de Sisteron.**

VI-2-2 Des systèmes d'élevage caractéristiques

Les conditions climatiques de la région, en particulier l'influence du climat méditerranéen (facteurs limitant sécheresse et froid, irrégularité des périodes de pousse végétative), ont contribué à une adaptation des systèmes d'élevage qui produisent aujourd'hui l'agneau de Sisteron.

Face à cette variabilité de la végétation, source "d'insécurité" pour l'alimentation des troupeaux, se sont mis en place des systèmes d'élevage complexes, combinant toutes les ressources. De tout temps, ils ont pratiqué des modes de gestion avec une modulation importante des interventions et un usage extrêmement diversifié de l'espace naturel.

Historiquement, ces modes de conduite caractéristiques reposaient sur un certain nombre d'éléments : pratique des jachères, restitutions en matière organique (fumier), droit de vaine pâture, introduction de plantes résistantes à la sécheresse et fixatrices d'azote (luzerne, sainfoin...), complémentarité inter zones avec la grande transhumance (estivale ou hivernale)...

Cette adaptation aux conditions régionales peut être résumée par deux critères : d'une part les troupeaux sont conduits de manière extensive (chargement inférieur à 1.4 UGB par ha de surface fourragère, d'autre part, ils utilisent des surfaces pastorales (transhumance et/ou pâturage sur des parcours et des espaces naturels). On parlera de systèmes extensifs pastoraux.

↳ **Ce sont des systèmes extensifs.**

Les potentialités de production d'herbe et de fourrages sont telles que les troupeaux producteurs de l'agneau de Sisteron ont un chargement inférieur à 1.4 UGB par ha de Surface Fourragère Totale.

↳ **Ces systèmes utilisent des parcours ou des surfaces pastorales.**

Autre caractéristique fondamentale des systèmes d'élevage régionaux, le recours systématique aux parcours ou surfaces pastorales (transhumance notamment).

En effet, le troupeau actuel est conduit suivant un calendrier d'alimentation complexe qui associe à l'optimum les parcours, les prairies et souvent la transhumance.

Les troupeaux sont conduits sur les parcours et espaces naturels selon un calendrier savamment organisé, qui permet de valoriser et d'optimiser toutes les ressources végétales, tout en répondant parfaitement aux besoins du troupeau.

Il s'agit pour l'éleveur de regrouper des lots d'animaux aux besoins plus homogènes, jouer sur la capacité d'adaptation des races rustiques, jouer sur l'intensité de prélèvement par le troupeau, organiser des circuits de pâturage, associer des ressources pastorales et fourragères, et mobiliser des secteurs de réserve fourragère pour les périodes de soudure.

On distingue ainsi les systèmes qui pratiquent la grande transhumance (soit en été vers la montagne, soit en hiver vers les parcours méditerranéens), ceux qui ont recours à une transhumance de proximité (sur des estives proches, dans la même vallée par exemple), mais aussi ceux qui utilisent des parcours et espaces naturels de leur exploitation.

Par ailleurs, l'adaptation des systèmes aux conditions pédo-climatiques régionales se traduit aussi par un certain nombre d'autres spécificités dans la conduite des troupeaux, avec notamment :

- ✓ Des races régionales rustiques
- ✓ Des effectifs importants

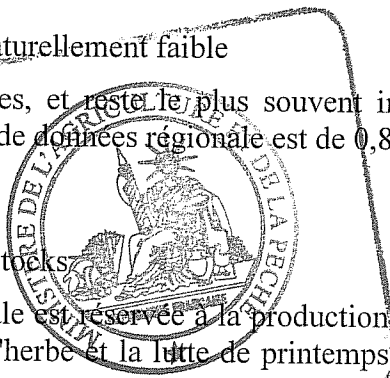
Afin de tirer partie au maximum d'un espace naturel difficile, les éleveurs se sont orientés vers des troupeaux de taille importante. Le troupeau moyen régional possède 278 brebis, contre environ 136 brebis pour le troupeau moyen français (Source FNO).

- ✓ Une productivité numérique naturellement faible

Elle découle étroitement de ces pratiques extensives, et reste le plus souvent inférieure à 1 agneau par brebis et par an (La médiane de la base de données régionale est de 0,87).

- ✓ La nécessité de constituer des stocks

Dans les exploitations, la surface fourragère principale est réservée à la production de stocks. Ses fonctions secondaires étant d'assurer la mise à l'herbe et la lutte de printemps, ainsi que les mises-bas d'automne sur les regains éventuels. Ces stocks ont toujours été constitués en fonction de la situation géographique (altitude, période hivernale), des besoins (effectifs, états physiologiques/périodes de reproduction), des éventuels objectifs de vente (foin de Crau), des conditions structurelles de maîtrise de la production fourragère (possibilités d'irrigation, gestion des irrégularités de production, achats extérieurs).



Caractérisation des espaces pastoraux régionaux

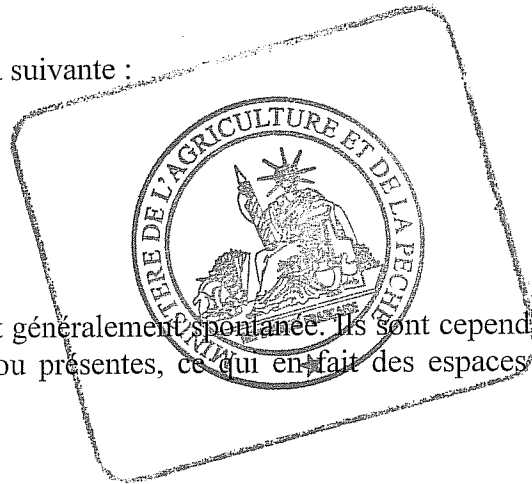
La zone géographique de l'IGP est caractérisée par les espaces pastoraux (parcours) utilisés par les troupeaux.

La définition générale des espaces pastoraux est la suivante :

1 – Définition

① Ce sont des espaces semi-naturels

En effet, la ressource végétale qu'ils proposent est généralement spontanée. Ils sont cependant le résultat d'interventions humaines historiques ou présentes, ce qui en fait des espaces en permanente évolution.



② Leur utilisation est basée exclusivement sur le pâturage

De par leur situation géographique, et leur topographie, ils se prêtent peu ou pas aux pratiques mécanisées classiques, telle que la fauche...

③ Consommation d'une végétation spontanée

Ces espaces sont utilisés tels quels, et les seules interventions se limitent à une amélioration du couvert.

Outre la pâture, quelques interventions d'amélioration peuvent être envisagées sur ces surfaces, pour une remise en état de la strate herbacée :

débroussaillage

éclaircies forestière

brûlage dirigé

dans certains cas, sur-semis sans travail du sol en profondeur (apport de semences fourragères, par exemple le trèfle souterrain, dans quelques cas d'aménagement de pare-feu).

D'autre part, l'apport de fertilisation de type fumier ou compost reste extrêmement rare. En effet, il ne s'agit en aucun cas de modifier la végétation de ces espaces.

La notion "d'espace pastoral" est intimement liée à celle de "parcours".

Quelques définitions dans la bibliographie :

A BLANCHEMAIN Utilisation par les ruminants des pâturages d'altitude et parcours méditerranéens. Publication collective. INRA 1979.

"En disant que les parcours méditerranéens sont des surfaces toujours en herbes inutilisables autrement que pour le pacage des ovins, il semblerait qu'on puisse rendre compte d'une réalité acceptable par tous".

J.C. BILLE Pastoralisme, troupeaux, espaces et sociétés.
Ouvrage collectif P. DAGET et M. GODRON
HATIER/AUPELF/UREF 1995

"Le pastoralisme est indissociable de la notion de parcours". "On peut admettre l'équivalence entre pastoralisme et élevage sur des parcours".

"La principale caractéristique des parcours est sans doute que la flore y reste essentiellement constituée par des espèces spontanées, même si la végétation a été influencée par l'homme à des degrés divers".

"Les sols des terrains de parcours sont souvent impropres aux cultures".

G. MOLENAT De la touffe d'herbe au paysage.
Coordonné par B. HUBERT et N. GIRAULT INRA 1983

"On voit souvent regrouper sous le terme de parcours des milieux très variés, des végétations très diverses sur des types de sol eux-mêmes très divers. On peut en effet parler de parcours aussi bien pour les landes rencontrées sur les causses que pour les zones embroussaillées de la garrigue, aussi bien pour les maquis que pour les steppes d'Afrique du Nord, aussi bien pour les sous-bois de pins ou de chêne blanc que pour les jachères longues de la dehesa ibérique, aussi bien pour des friches sur d'anciens terrains de culture que pour les terres à allure de steppe caillouteuse de la Crau [...] ce qui rapproche tous ces milieux si différents c'est leur usage pastoral".

"Le concept de parcours est donc relié à une notion d'usage".

AGRESTE Des pratiques pastorales sur toute la région PACA 1997
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

"Définition d'une unité pastorale : l'unité pastorale est une portion de territoire toujours en herbe exploitée par un pâturage extensif. Elle correspond à tout territoire continu de plus de 10 ha, exclusivement pâturé formant une unité géographique. Généralement utilisé de façon saisonnière pour des raisons d'altitude ou de climat [...]"

Parmi les unités utilisées, on distingue les unités d'altitude et les autres territoires pastoraux.

⇒ *Les unités d'altitude se trouvent en zone de montagne et sont utilisées en période estivale. Elles se répartissent en deux catégories :*

- *les unités de haute altitude, situées nettement au-dessus de l'habitat permanent, sont utilisées l'été sur une période inférieure à quatre mois,*
- *les unités d'altitude moyenne, situées au-dessus ou au même niveau que l'habitat permanent, sont utilisées l'été sur une période plus longue.*

⇒ *Les autres territoires pastoraux correspondent à toute surface en herbe utilisée quelle que soit l'altitude, pâturée en intersaison, en période hivernale ou encore une bonne partie de l'année. Ils se situent surtout en plaine, en collines ou en zone préalpine.*

Il ressort de ces références bibliographiques que les espaces pastoraux sont présents aussi bien en montagne que dans des secteurs de collines, de piémont ou de plaines.

2 – Des espaces en évolution

Sous le vocable d'espaces pastoraux, on retrouve plusieurs types de surfaces, témoins d'une évolution constante. A la marge entre l'espace pastoral et l'espace cultivé, on retrouve des surfaces qui pouvaient être considérées comme cultivables par le passé, et qui basculent dans l'espace pastoral.

Des surfaces cultivées il y a un siècle et demi.

Il s'agit dans ce cas des terrasses, restanques, semées en céréales par le passé, et qui sont aujourd'hui uniquement pâturées. Elles peuvent être en herbe, ou bien boisées.

Des surfaces cultivées jusqu'à il y a 30 ans.

Ces surfaces sont présentes essentiellement en montagne, sur les quartiers bas des estives. Elles étaient autrefois fauchées afin de récolter du fourrage (pelouses à fétuque paniculée par exemple). Leur exploitation était uniquement manuelle.

Vieux prés.

Ces prairies naturelles, longtemps fauchées et récoltées, ont été progressivement délaissées car peu propices à la mécanisation du fait de leur localisation, ou de leur faible superficie. Elles sont aujourd'hui uniquement pâturées. Leur ressource fourragère reste essentiellement herbacée.



3 – Les utilisations de ces espaces sont multiples

Comme précisé précédemment, l'espace pastoral se caractérise par une utilisation exclusivement basée sur le pâturage, avec consommation d'une végétation spontanée.

La conduite du troupeau est basée en majorité sur le gardiennage. Cependant, la présence de clôtures n'est pas à exclure⁽¹⁾.

En ce sens, on distingue trois types d'utilisations.

⁽¹⁾ CERPAM (Centre d'Etudes et de Réalisations Pastorales Alpes Méditerranée) – Techniques Pastorales, Clôtures en Provence Alpes Côte d'Azur – Septembre 2001.

Utilisation d'un espace pastoral intégré à l'exploitation

Espace pastoral intégré directement au territoire de l'exploitation. Ce sont des espaces pastoraux de proximité immédiate.

Ils sont utilisés en période printanière, en arrière saison, mais aussi en période estivale pour les exploitations sédentaires.

Utilisation d'un espace proche de l'exploitation

Dans les zones de plaine ou de piémont, des espaces très proches de l'exploitation.

Il ne s'agit pas encore de transhumance, et le troupeau reste dans la commune de l'exploitation ou ses proches environs. C'est le cas sur des pâturages situés hors des massifs montagneux, en zones de piémont ou de plaine. Il s'agit là en majorité d'exploitations sédentaires, utilisatrices d'espace pastoral.

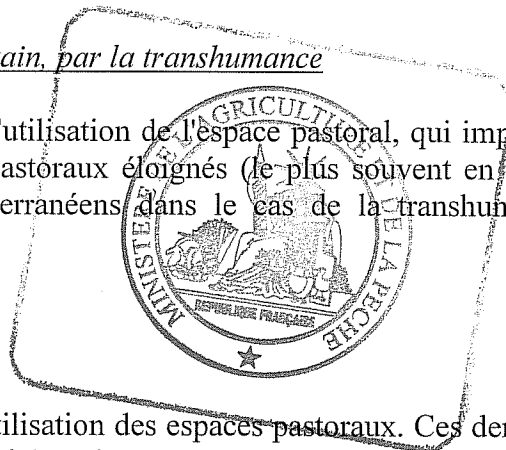
Estives de haute-montagne, situées dans la commune de l'exploitation.

La configuration des communes montagnardes est la suivante : des surfaces cultivées en fond de vallée, des pâturages de mi-saison sur des parcelles anciennement cultivées en moyenne altitude, et des alpages de haute-montagne.

Ces pâtures de mi-saison sont caractéristiques d'un espace pastoral proche.

Utilisation d'un espace pastoral plus lointain, par la transhumance

La transhumance n'est donc qu'un des moyens d'utilisation de l'espace pastoral, qui implique un déplacement du troupeau vers des espaces pastoraux éloignés (le plus souvent en haute montagne, mais aussi vers les parcours méditerranéens dans le cas de la transhumance hivernale), durant une longue période.



4 - Conclusion

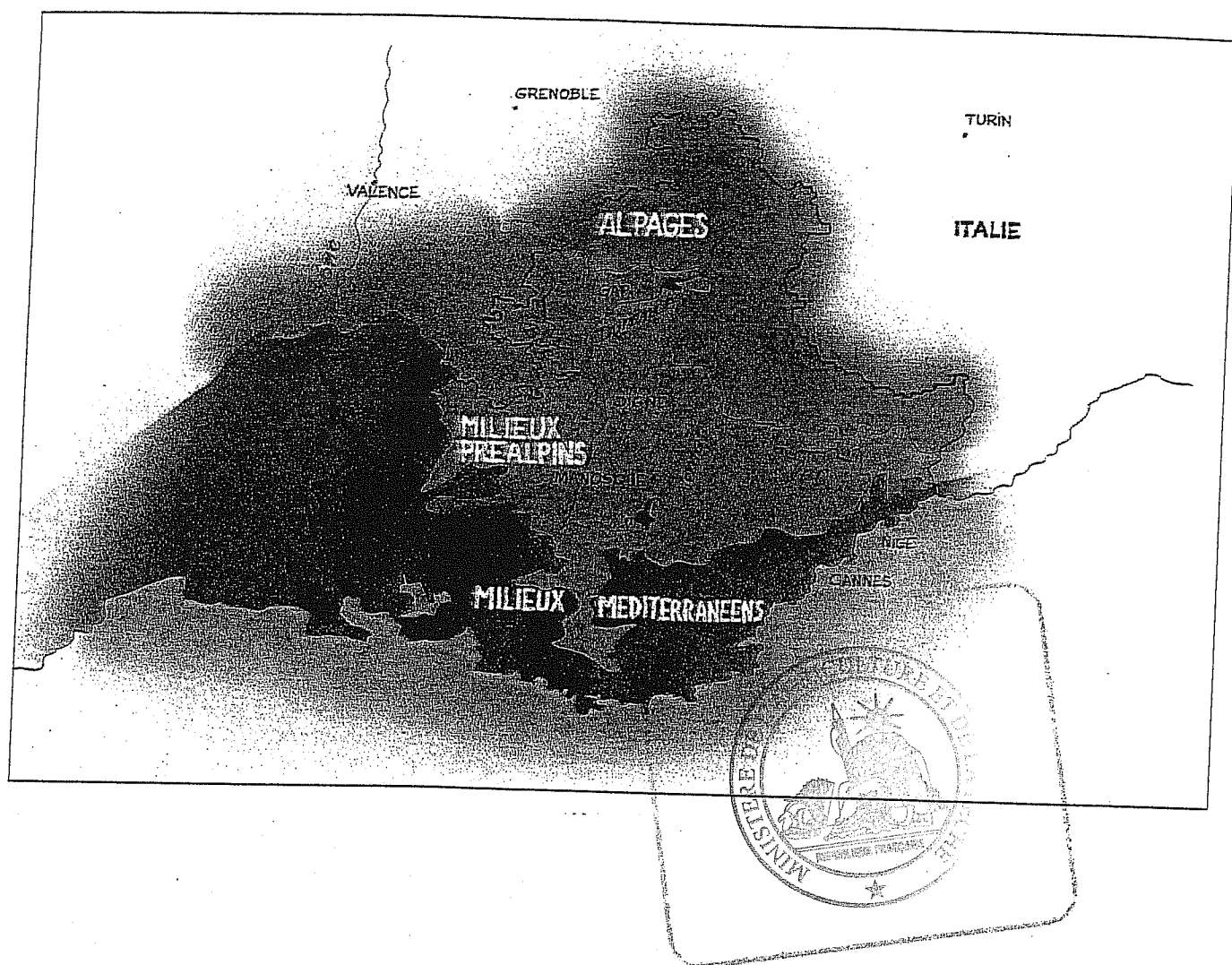
Ainsi, la notion de système pastoral est liée à l'utilisation des espaces pastoraux. Ces derniers correspondent à des espaces semi-naturels, exploités uniquement par du pâturage, et dont la ressource provient d'une végétation spontanée (on parle aussi de parcours).

Leur localisation se répartit non seulement en zone de montagne, mais aussi dans des secteurs de plaine, de piémont et de collines.

Les systèmes pastoraux se caractérisent par une forte diversité dans l'utilisation de cet espace pastoral : pâturage sur des parcours intégrés à l'exploitation, pâturage de surfaces proches de l'exploitation (dans ces cas, il peut s'agir d'exploitations sédentaires qui valorisent ainsi des surfaces pastorales de proximité), ou bien utilisation d'espaces pastoraux éloignés par la transhumance.

Associé à un chargement inférieur à 1.4 UGB de Surface Fourragère Totale, on parlera de Système Extensif Pastoral, caractéristique de l'élevage dans la zone de reconnaissance de l'IGP "Agneau de Sisteron".

Le Centre d'Etudes et de Réalisation Pastorales Alpes Méditerranée (CERPAM) dans le "Guide pastoral des espaces naturels du Sud-Est de la France" définit trois grandes zones géographiques : les alpages, les milieux préalpains, les milieux méditerranéens.



Chacune de ces zones géographiques peut se décliner en divers milieux caractérisés par une ou plusieurs espèces végétales (Voir tableau page suivante).

	MILIEUX	ESPECES CARACTERISTIQUES
ALPAGES	Pelouses alpines rases	Trèfle alpin, plantain alpin
	Grandes pelouses d'alpage	Fétuque rouge, trèfle alpin, carex
	Pelouses à fétuque paniculée	Fétuque paniculée
	Pelouses d'adrets	Avoine de montagne, selsérie bleue
	Mélézin	Mélèzes, canche, renoncule de montagne
MILIEUX PREALPINS	Pelouses à bromes	Brome dressé
	Grandes pelouses préalpines	Fétuque ovine
	Lande et aphyllante	Aphyllante
	Lande à genêts cendrés	Genêt cendré
	Lande à buis	Buis, fétuque ovine
	Chênaie pubescente sèche	Chêne pubescent, brachypode penné
	Chênaie pubescente fraîche	Chêne pubescent, cytise, brome dressé, brachypode
	Boisement à pins sylvestres	Pin sylvestre
	Reboisement à pins noirs	Pin noir
MILIEUX MÉDITERRANÉENS	Coussou	Brachypode rameux
	Friche à brachypode de Phénicie	Brachypode de Phénicie
	Garrigue à chênes kermès	Chênes kermès
	Garrigue à romarin	Romarin, aphyllante
	Maquis à cistes et bruyère	Bruyère arborescente, bruyère à balais, cistes
	Maquis à cytises triflores	Cytise triflore, brachypode penné, flouve odorante
	Friches à cistes	Ciste de Montpellier, Agrostide de Castille, chiendent
	Chênaie verte	Chênes verts, brachypode rameux
	Châtaigneraie	Châtaignier, brachypode penné, canche, fétuque rouge, flouve odorante

Source : CERPAM

VI-2-3 Une région entièrement sous influence du climat méditerranéen

La région retenue pour la production de l'agneau de Sisteron est **dans sa totalité sous l'influence du climat méditerranéen**, qui peut être caractérisé par un été chaud, qui reçoit moins de précipitations que les autres saisons de l'année, ainsi que par l'importance de l'irrégularité de ces précipitations¹².

L'influence de ce climat méditerranéen sur toute la zone IGP peut être matérialisée par la courbe de l'indice de sécheresse d'Emberger ($IS \leq 7$) qui épouse le nord de notre zone de reconnaissance.

Remarque :

On peut noter que cet indice de sécheresse présente une importance considérable pour la production de l'agneau de Sisteron. En effet, son influence induit une forte irrégularité dans la pousse de l'herbe (avec notamment une forte rareté de la végétation en période estivale), qui impose d'une part, une conduite extensive des brebis sur les parcours, et d'autre part, l'élevage des agneaux en majorité en bergerie du fait de la chaleur et des distances que doivent parcourir les brebis pour se nourrir (de petits agneaux ne pourraient pas suivre le troupeau).

L'indice d'Emberger, élément de délimitation de la zone d'influence méditerranéenne¹³ :

D'après les travaux de DAGET (1977), l'extension du bioclimat méditerranéen présente des traits essentiels : régime de précipitations typique, caractérisé par un minimum pendant la période de jours longs et par une sécheresse estivale suffisante.

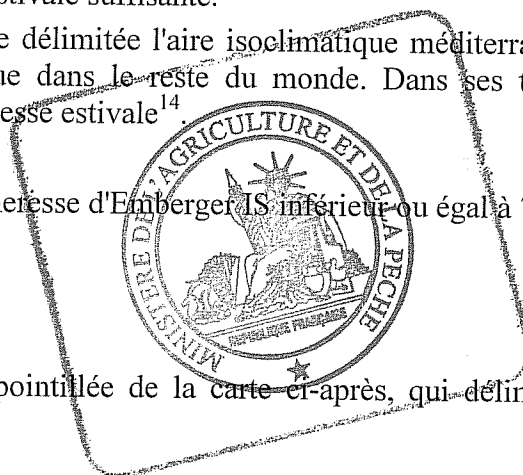
C'est à partir de ces deux points qu'à pu être délimitée l'aire isoclimatique méditerranéenne (A.I.M.), tant autour de la Méditerranée que dans le reste du monde. Dans ses travaux, Emberger insiste sur l'importance de la sécheresse estivale¹⁴.

En France, il la caractérise par l'indice de sécheresse d'Emberger IS inférieur ou égal à 7.

$$(\text{avec } IS = \frac{P_E}{M_E})^{15}$$

Cet indice a permis de dessiner la courbe pointillée de la carte ci-après, qui délimite les milieux méditerranéens français.

Cette courbe épouse le nord de la zone géographique de production de l'Agneau de Sisteron.



¹² M. THIAULT, Utilisation par les ruminants des pâturages d'altitude et parcours méditerranéens, INRA, 1979.

¹³ Source : P. DAGET – Le bioclimat méditerranéen : analyse des formes climatiques par le système d'Emberger – 1977.

¹⁴ Emberger : Considérations complémentaires au sujet des recherches bioclimatiques et phytogéographiques – écologiques.

¹⁵ P_E : pluviosité estivale; M_E : moyenne des maximas du mois le plus chaud

Emberger a cherché ensuite à caractériser les climats méditerranéens par "l'Indice Bioclimatique d'Emberger" :

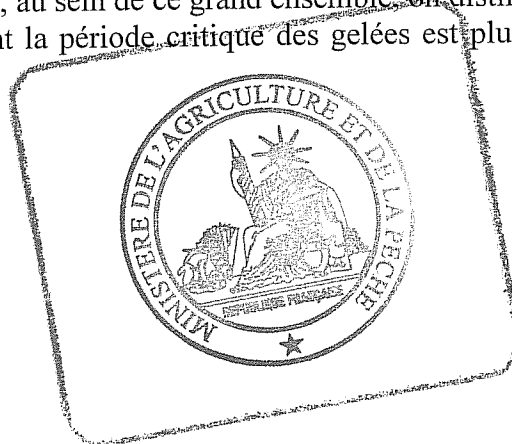
$$Q_2 = \frac{2000P}{M^2 - m^2}$$

(où P correspond aux précipitations, M à la moyenne des maxima du mois le plus chaud, et m à la moyenne des minima du mois le plus froid). Une station méditerranéenne est d'autant plus sèche que le Q_2 est petit.

Q_2 caractérise donc les étages bioclimatiques au sein d'un climat méditerranéen (PH : perhumide, H : humide, SH : subhumide, SA : semi-aride, etc...) ¹⁶

De plus, pour caractériser une région méditerranéenne homogène, la valeur de m est une différentielle très importante. Elle exprime le degré et la période critique des gelées, car plus m est bas, plus celles-ci sont sévères (TF : très froid, F : froid, f : frais...)

La carte des bioclimats méditerranéens français, présentée page suivante, est une combinaison des Q_2 et des m. Le climat méditerranéen est situé en deçà de la courbe pointillée représentant un indice de sécheresse estivale inférieur à 7. Puis, au sein de ce grand ensemble, on distingue plusieurs bioclimats plus ou moins arides, et dont la période critique des gelées est plus ou moins marquée.



¹⁶ Voir carte page suivante : "bioclimats".

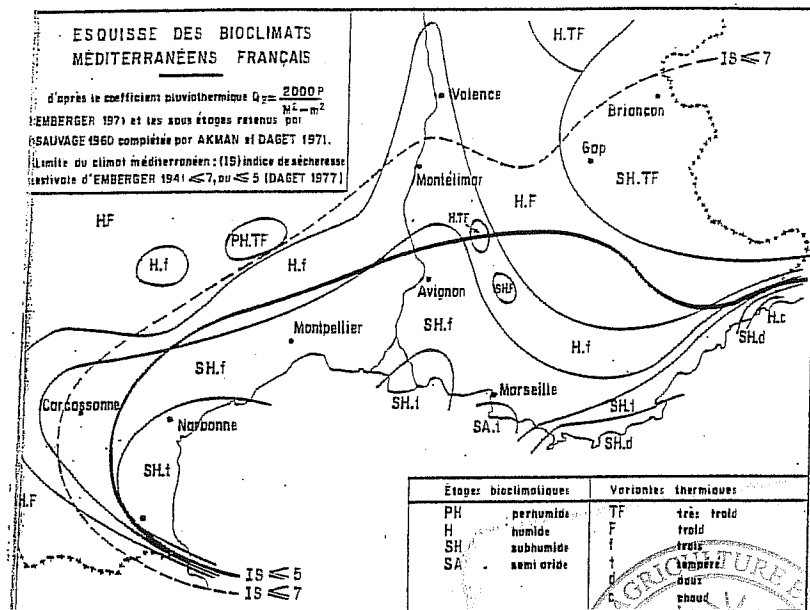


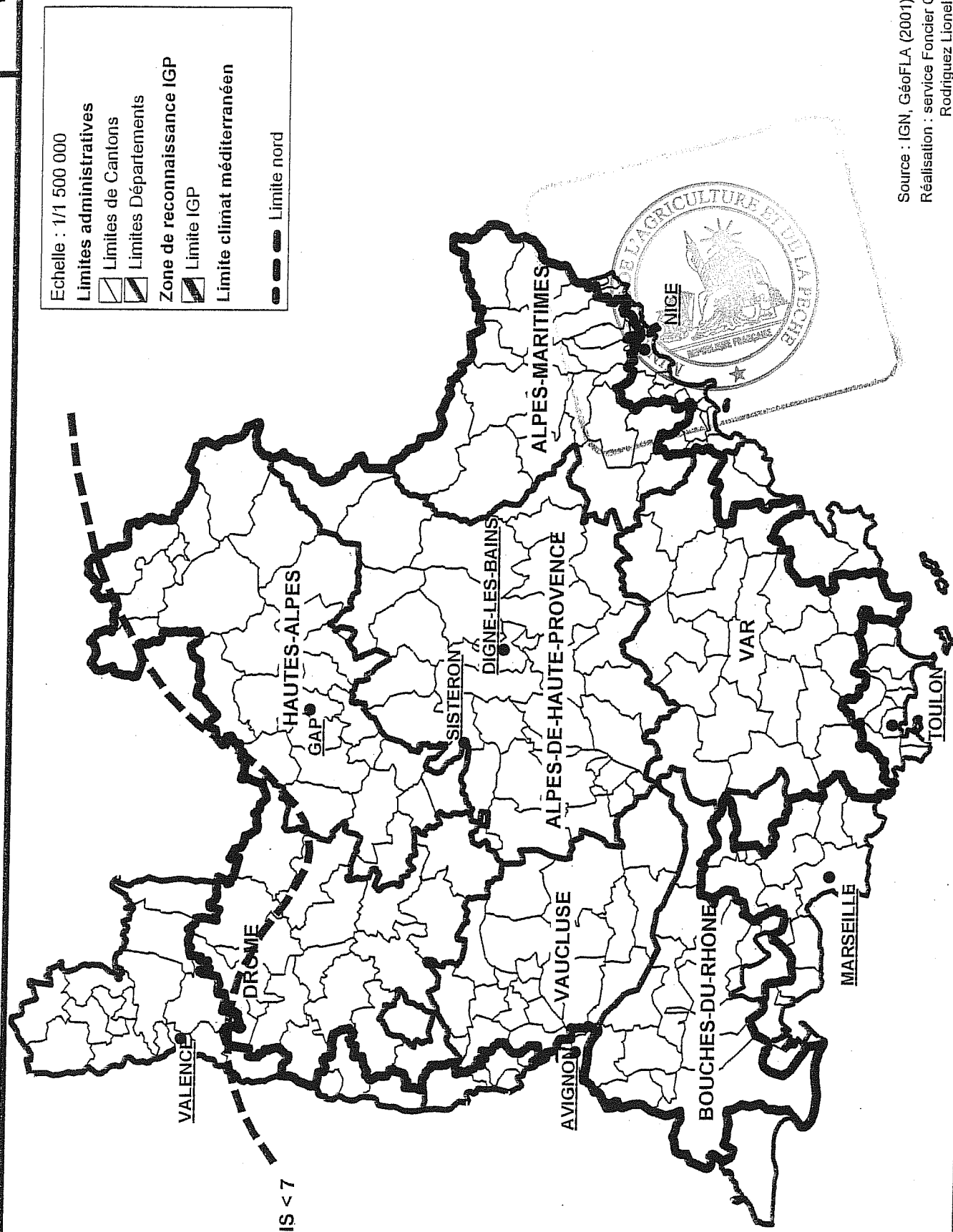
Figure 1 : Zones bioclimatiques du midi méditerranéen.
 (1) Toute la zone méditerranéenne française est comprise dans ces variantes, à l'exception des hautes montagnes.

ESQUISSE DES BIOCLIMATS MEDITERRANEENS FRANÇAIS (source INRA – Pâturages d'altitude et Parcours méditerranéens)	Étages bioclimatiques	Variantes thermiques
	PH perhumide	TF très froid + tempéré
	H humide	F froid d doux
	SH subhumide	F frais c chaud
	SA semi aride	

Au delà de cette homogénéité conférée par un grand type de climat, on peut dégager de celui-ci deux grandes caractéristiques qui, nous l'avons vu, ont conditionné le développement de systèmes d'élevage spécifiques de la région.

- La notion d'aléa climatique (irrégularité des précipitations en dates, durée, volume et irrégularité du début, de la fin, et de la durée de chaque saison végétative).
- La présence de deux facteurs limitant, le facteur limitant climatique sécheresse qui concerne près de la moitié de la superficie régionale et pas seulement les zones littorales et le facteur limitant climatique froid. Le facteur limitant froid varie entre 1 mois et 6 mois froids, qui sont eux aussi associés à une rupture de la pousse de l'herbe.

LIMITE DE L'INFLUENCE DU CLIMAT MEDITERRANEEN

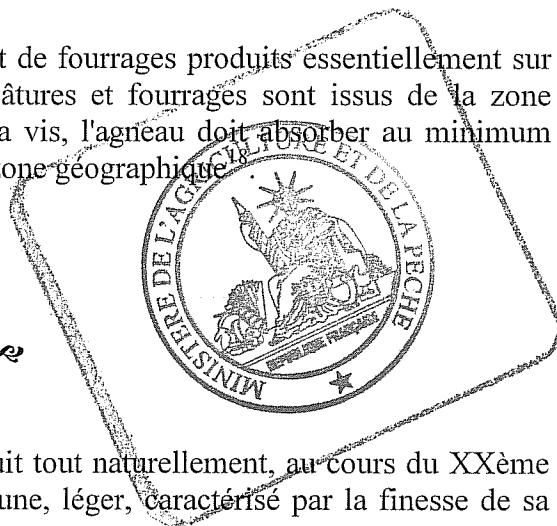


VI-2-4 La force du lien au terroir

Le mode de conduite des troupeaux reproducteurs et des agneaux atteste aussi d'un lien au terroir particulièrement fort. En effet, l'agneau de Sisteron est né, élevé sur la même exploitation, située sur le périmètre défini pour la reconnaissance de l'IGP.

L'alimentation du troupeau est à base de pâtures et de fourrages produits essentiellement sur l'exploitation, et dans tous les cas, 100 % des pâtures et fourrages sont issus de la zone géographique de l'IGP¹⁷. De plus, aux cours de sa vie, l'agneau doit absorber au minimum 45 % de sa ration alimentaire issue de cette même zone géographique¹⁸.

Enfin, les agneaux sont abattus dans la zone IGP.



C'est l'addition de ces caractéristiques qui a conduit tout naturellement, au cours du XX^{ème} siècle, à la production d'un agneau de Sisteron jeune, léger, caractérisé par la finesse de sa viande, sa couleur claire et son onctuosité.

Les chevillards sisteronnais ont donc eu à leur disposition ce type d'agneau sur toute la région, et ils en ont fait le standard de l'Agneau de Sisteron. Dans les années 1950 – 1960, les moyens de collecte des chevillards et l'importance de la demande étaient tels que la zone de production définie par le périmètre IGP collait parfaitement aux besoins des chevillards, et leur permettait d'optimiser les trajets pour leur approvisionnement, avec une distance d'environ 100 km autour de Sisteron.

Par la suite, du fait du large succès de l'Agneau de Sisteron, cette zone d'approvisionnement s'est malheureusement élargie à des secteurs totalement différents. Nous verrons dans la partie suivante que ces abus ont aujourd'hui été punis, et que l'obtention de l'IGP permettra de garantir aux consommateurs la provenance de la viande.

¹⁷ Hors conditions climatiques exceptionnelles.

¹⁸ Lait maternel compris.

VI – 3 LA NOTORIETE DU PRODUIT

Ce chapitre a pour objet de montrer comment, à partir d'une production ovine présente depuis des millénaires dans cette région, s'est construite progressivement la notoriété de l'Agneau de Sisteron, et comment elle est encore bien réelle aujourd'hui.

Il aborde dans un premier temps la présence historique de l'élevage ovin dans la zone de reconnaissance de l'IGP, ainsi que son évolution jusqu'à la fin du XIXème siècle. Dans un deuxième temps, il relate la construction de la notoriété de l'Agneau de Sisteron, pour finir par la notoriété actuelle.

VI-3-1 Une présence historique des troupeaux ovins dans la région

Si la production ovine a tant d'importance dans la région, c'est tout d'abord parce que cet animal y est élevé depuis des millénaires. Cette présence ancestrale découle directement des potentialités pédo-climatiques de la zone géographique. En effet, si les premiers éleveurs ont adopté le mouton comme production principale, c'est parce qu'il s'adaptait parfaitement aux conditions régionales.

VI-3-1-1 La région est le berceau de l'élevage ovin français

C'est à l'époque mésolithique, il y a quelques 6000 ans, que la présence d'ovins commence à se développer dans la région, probablement en provenance du proche orient (Iran, Irak, Syrie), où la domestication du mouton a débuté 3000 années auparavant.

On en retrouve des traces dans deux sites mésolithiques des Bouches du Rhône (Chateauneuf les Martigues) et du Vaucluse (Gramari).

Fascicule Maison de la Transhumance, Centre d'Interprétation des Cultures Pastorales Méditerranéennes, 1997,

Le mouton en Provence et dans les Alpes, Centre de découverte de l'espace pastoral, 1982,

J. Courtin, Les premiers paysans du midi, La Maison des Roches, mars 2000.

Dès son origine, la conduite des troupeaux doit faire face à des conditions pédo-climatiques capricieuses et s'adapter aux variations de la pousse de l'herbe et de la végétation. Ainsi, on retrouve dans ces grottes ayant abrité des moutons des traces de bois provenant d'espèces inconnues à ces altitudes, qui prouvent qu'on n'hésitait pas à monter des rameaux de feuilles depuis la vallée afin d'alimenter les animaux.

(A l'aube du monde dans les grottes bergeries, A. Beeching, JL Brochier, Hassan Sidi Maamar, revue l'Alpe, novembre 98/janvier 99).

VI-3-1-2 De l'époque romaine au Moyen Age, l'économie agricole régionale est orientée autour de l'élevage ovin

La découverte, dans la plaine de la Crau, de vestiges de bergeries romaines datant d'il y a 2000 ans témoigne d'une intense activité d'élevage ovin à cette époque. Selon les spécialistes, ces découvertes laissent supposer que la mise en place de la transhumance remonte à cette période,

(O. Badan, J.P. Brun, G. Congès, « Ces étraves qui fendaient le mistral », l'Alpe, mai-juillet 99,

P. Fabre, Hommes de la Crau – Des coussouls aux alpages, Cheminements, juin 1997)

Par la suite, durant tout le Moyen Age, l'élevage ovin prospère dans la région, en particulier sous l'impulsion des ordres religieux.

La présence des moutons permet le développement de l'industrie de la laine et du drap, qui s'est maintenue ensuite pendant des siècles.

Enfin, la transhumance se met réellement en place à la fin de cette période, avec l'apparition des réseaux de drailles et carraires, véritables routes des troupeaux vers l'alpage. Il s'agit tant de transhumance hivernale, issue des monastères alpins qui envoyaient leurs troupeaux en basse Provence, qu'estivale, de la plaine vers les montagnes.

(J.Y. Royer, Transhumants au XV^e siècle – Les carnets de voyage, l'Alpe, mai juillet 99,

T. Sclafert, Cultures en Haute Provence. Déboisements et pâturage au Moyen Age, 1959)

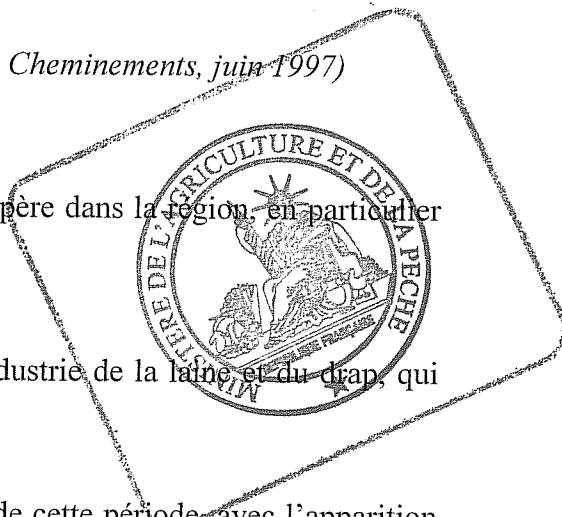
VI-3-1-3 L'arrivée du Mérinos à la fin du XVIII^e siècle : une orientation radicale vers la production de laine

L'introduction du Mérinos d'Espagne à la fin du XVIII^e siècle vise à développer l'industrie lainière, d'importance stratégique. La diffusion de cette race en Provence et dans les Alpes du Sud prend une connotation régionale avec l'implantation de la bergerie d'Arles en 1804.

(Citoyen Michel, Rapport instructif sur l'amélioration des bêtes à laine dites transhumantes, Annales de l'Agriculture Française, 1799,

Bergerie Nationale de Rambouillet, Histoire du Mérinos et d'une école, 1986,

De Villeneuve de Bargemont, Voyage dans la vallée de Barcelonnette, 1815)



VI-3-1-4 Au XIX^e siècle, de la laine à la production de viande

A partir de 1860, la suppression des droits de douane nationaux sur l'importation de laine, sonne le glas de l'orientation lainière du troupeau régional. Les éleveurs doivent envisager une **reconversion vers la production de viande**.

Cette nouvelle orientation est suivie par tous les éleveurs de Provence et des Alpes du Sud, berceaux des races Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous.

On voit donc dès lors se développer des schémas de sélection dans chaque race. Cette sélection rigoureuse doit se baser sur deux caractères fondamentaux : la rusticité des mères et leur capacité à transhumier ou à valoriser les parcours et espaces naturels régionaux, mais aussi la **conformation bouchère des agneaux**.

Pour accompagner ces schémas de sélection, des syndicats de défense se créent au début du XX^{ème} siècle. (voir chapitre VI 2 1 L'évolution des trois races régionales)

(A. Orange, M. Amalbert, *Le Mérinos d'Arles*, 1924)

Le rôle des foires et des marchés (voir annexe 1)

Les prémices de la renommée de Sisteron peuvent être trouvées dans l'importance qu'ont toujours eue les foires et les marchés au sein de cette ville, et cela dès le Moyen Âge.

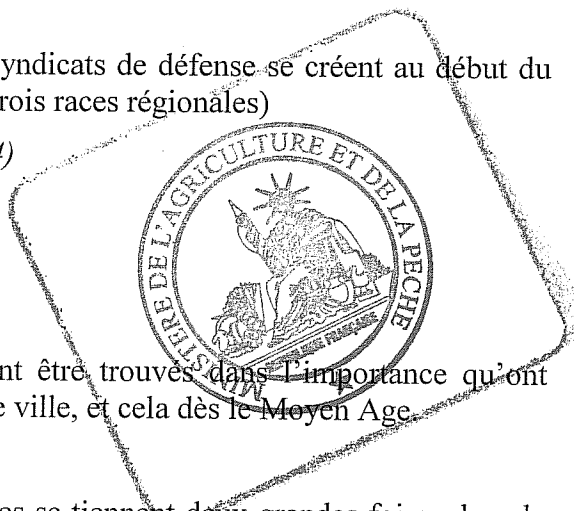
Ainsi peut-on lire :

« Aux XV^e et XVI^e siècles, à la descente des estives se tiennent deux grandes foires dans la région. La première, celle de la Saint Barthélémi, le 24 août, se tient pendant 3 jours à Sisteron. L'un des Baïles (chefs bergers) vient toujours y vendre deux ou trois trentaines de sertos (vieilles brebis), et autant de moutons, dont quelques *castrolhs* (bélis castrés sur le tard) ».

(J.Y. Royer, *Transhumants au XV^e siècle – Les carnets de voyage, l'Alpe, mai juillet 99*,

Collectif, *Histoire et actualité de la transhumance en Provence, Les Alpes de Lumière*, 1987)

A Sisteron, au cours du XIX^e siècle, les foires ont une importance particulière. Outre un étalement sur toute l'année, on constate qu'elles concernent en grande partie la production ovine. Le document présenté en annexe 1 indique : "en général toutes les foires de Sisteron sont importantes. Le vétérinaire chargé de servir à l'abattoir assure en même temps le service sanitaire les jours de foire".



VI-3 2 La construction de la notoriété de « l'Agneau de Sisteron »

VI-3.2.1 Le rôle moteur des chevillards sisteronnais dans la construction de cette notoriété

L'agneau de Sisteron est né dans les années 1920, au sortir de la première guerre mondiale. Il est le fruit du travail de quelques chevillards sisteronnais, dont Maurice RICHAUD, né en 1904, fondateur de l'Agneau de Sisteron.

Extrait d'un entretien avec Maurice Richaud¹⁹ :

"Après la guerre de 14 -18, de retour de la guerre, mon oncle avait une boucherie dans Sisteron. Il a voulu faire le commerce des agneaux, et il a commencé d'abattre des agneaux de Sisteron. Il est sûr qu'à ce moment là, on n'avait que des agneaux des alentours de Sisteron. Moi, je suis venu avec lui en 1923.

Nous en avons fait alors un peu plus, j'ai commencé des expéditions de carcasses sur Paris. Et c'est surtout à Paris que nous avons lancé " l'Agneau de Sisteron " à partir de 1923. C'était vraiment les débuts de l'Agneau de Sisteron.

Un wagon réfrigéré passait ici toutes les semaines, et on mettait des agneaux à la vente, notamment auprès de la boucherie Bernard, à Paris. C'est lui qui a été l'instigateur de l'Agneau de Sisteron.

Il servait beaucoup de paquebots à l'époque, comme le Normandie...

...A partir de 1939, on a tout arrêté. J'étais prisonnier de 1940 à 1942 et mon oncle était âgé.

Après la guerre, on a repris notre activité en société, la société RICHAUD, en 1947.

Petit à petit, on a augmenté le travail..."

Le marché de la viande ovine de Sisteron s'est rapidement organisé autour d'entreprises à caractère familial, les "chevilles". Ces chevilles, basées sur un patron "patriarche" se sont caractérisées par une forte connaissance à la fois des éleveurs et des clients bouchers. Elles ont d'emblée axé leur savoir-faire sur la sélection des agneaux vifs chez les éleveurs, correspondant aux attentes du client.

Afin d'ajuster au mieux l'offre à la demande, certains chevillards disposaient souvent d'un élevage personnel, ou d'un atelier d'engraissement, afin de faire face à tout moment à une commande imprévue.

Au fur et à mesure du développement de ces entreprises de cheville, chaque chevillard s'est mis à posséder son propre réseau d'éleveurs avec lesquels il entretient des relations très

¹⁹ Réalisé par Jean-Marc Pellenc (UBEVIAM), mai 1997

serrées : il s'engage à assurer l'enlèvement de tous les agneaux de l'éleveur en contrepartie de quoi il organise la production selon ses besoins.

En effet, à une période où le conseil agricole n'était pas développé, les chevillards ont été amenés à jouer le rôle de véritables conseillers agricoles auprès des éleveurs pour obtenir des agneaux correspondant aux attentes de la clientèle.

Outre des conseils concernant l'engraissement des agneaux, ils ont contribué à pousser les éleveurs dans l'utilisation de béliers améliorateurs sur les races rustiques (Ile de France, etc...).

Les chevilles locales ont donc pesé de tout leur poids afin d'orienter la production régionale en fonction des besoins de leur clientèle : production d'agneaux à contre-saison, poids, âge et conformation, apport de béliers améliorateurs aux éleveurs.

Dès la création de la notoriété de l'Agneau de Sisteron, les chevillards ont recherché des agneaux jeunes, légers, dont la viande claire présentait une douceur de goût recherchée par les consommateurs. Il s'agissait en l'occurrence de sélectionner des agneaux de moins de 150 jours, et de moins de 19 kg. Après abattage, les critères de choix de la carcasse visaient une conformation convenable (la classification EUROP n'existait pas encore), une viande et un gras très clairs... D'autre part, le gras devait être caillé uniformément, et non huileux.

La grande force des chevillards est de connaître les exigences des détaillants et de pouvoir les satisfaire régulièrement. L'entreprise de cheville repose sur la personne même du chevillard, qui a une connaissance parfaite des éleveurs et des bouchers. Il contribue ainsi à instaurer un lien de confiance entre les deux.

Ce sont en particulier cette certitude de qualité, le service à domicile tant du côté éleveur que boucher, le petit nombre d'intermédiaires, qui expliquent en partie la construction de la notoriété de l'Agneau de Sisteron.

La zone géographique d'approvisionnement des chevillards correspond à la distance que parcouraient couramment les véhicules de l'époque pour collecter des agneaux dans un bassin homogène quant aux pratiques d'élevage.

Entre 1947 et 1960, ce rayon d'action était de l'ordre de 100 km autour de la ville de Sisteron.

Description d'un circuit de ramassage traditionnel (exemple) :

Départ le matin de Sisteron – Trajet jusqu'à la Vallée de l'Ubaye (Jausiers : 102 km) : 3 heures; chargement dans chaque exploitation + trajet entre les exploitations : 2 heures ; retour à Sisteron avec le chargement : 4 heures. Arrivée en fin d'après-midi en bergerie d'abattoir. Total du trajet : 9 heures.

Compte tenu de la configuration du réseau routier (relief, courbes, qualité du réseau), de la capacité des camions, du type de camions, il était difficile d'envisager des destinations d'approvisionnement plus lointaines.

Un maillage des entreprises de cheville à travers toute la région :

La particularité des chevillards de Sisteron était de bénéficier d'un réseau de chevillards et de négociants implantés localement et chargés de collecter les agneaux pour un abattage à Sisteron.

Forts de la notoriété de leur produit, et de leur savoir-faire, les chevillards se sont approvisionnés rapidement sur la totalité du secteur géographique qui constitue aujourd'hui l'aire de reconnaissance de l'IGP Agneau de Sisteron.

Les entreprises de cheville effectuaient elles-mêmes la collecte des animaux en vif, ou bien, pour les zones un peu plus excentrées, elles en confiaient la tâche à des négociants, chargés de sélectionner les lots d'agneaux dans les élevages, et de les transporter jusqu'à Sisteron pour abattage et commercialisation.

Si la notoriété de l'Agneau de Sisteron s'est créée à partir de l'action de M. RICHAUD, d'autres chevillards l'ont par la suite développée, d'abord autour de Sisteron, puis sur la totalité de la zone géographique de reconnaissance de l'IGP.

Dans les années 60, la répartition sur le sud-est de la France était la suivante :



Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes et Drôme :

.Richaud	approvisionnement en Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes et Drôme
.Cheville Sisteronnaise	approvisionnement en Alpes de Haute Provence et Hautes-Alpes
.Isnard	approvisionnement en Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes et Drôme
.Lieutier	approvisionnement en Alpes de Haute Provence et Hautes-Alpes
.F. Michel (Barrême)	approvisionnement nord du Var et sud des Alpes de Haute Provence
.Viglietti (Enriez)	approvisionnement Alpes de Haute Provence et Alpes Maritimes

Vaucluse :

.Chabran (Cavaillon)	approvisionnement en Vaucluse
----------------------	-------------------------------

Bouches du Rhône :

- .Mouttet (Salon de P^{ce}) approvisionnement dans les Bouches du Rhône (plaine de la Crau, Alpilles)
- .Sollier (Salon de P^{ce}) approvisionnement dans les Bouches du Rhône (plaine de la Crau, Alpilles)

Var :

- .Cauvin (Var) approvisionnement dans le Var et les Alpes Maritimes (arrière pays niçois, vallées de la Roya, la Vesubie et la Tinée, Siagne...)
- .Roche (Var) approvisionnement dans le Var, le nord des Alpes Maritimes, et le sud des Alpes de Haute Provence. Travaillait avec de petits négociants sur le terrain, chargés de lui apporter des agneaux vif.

Alpes Maritimes :

- . Bresse Approvisionnement Alpes Maritimes

Ces négociants assuraient la totalité de leur approvisionnement en agneaux de Sisteron sur leur secteur d'influence. En effet, la connaissance des éleveurs face aux attentes des clients était leur principale force, ce qui les empêchait d'aller chercher de la marchandise dans des élevages extérieurs. Une fois la collecte achevée, l'abattage était effectué à Sisteron.

VI-3-2-2 Dans les années 1960, la filière ovine régionale contribue au développement de l'Agneau de Sisteron

Les années 60 s'accompagnent d'un véritable essor de la notoriété de l'Agneau de Sisteron et d'une forte croissance de la demande.

Les organisations de producteurs et les chevillards jouent un rôle moteur : collecte des agneaux sur toute la zone, apport d'un appui technique aux éleveurs, conseils sur les béliers à utiliser pour l'optimisation des performances du troupeau, etc.

Le rôle des chevillards dans le choix en vif

Le travail du chevillard près du producteur, compte tenu de sa connaissance des attentes du boucher, se décline en plusieurs volets :

- Un travail sur le long terme de connaissance de l'éleveur, de son cheptel, de la qualité habituelle de sa production. Cette connaissance lui permet d'effectuer une première sélection du troupeau en fonction de sa connaissance du client.
- Une action de conseil à la planification de la production, afin d'obtenir des produits aux dates voulues, étalées sur toute la saison de vente.

- Un conseil à la production : choix des béliers, engraissement, type d'agneau à produire : âge, poids, état de gras...
- Ainsi, avec un tel travail effectué en amont, le choix des agneaux en vif s'avère plus aisé. Le chevillard constitue un lot d'agneaux homogène, sachant à l'avance le produit qu'il obtiendra après abattage.

La réputation due à l'abattage

La réputation de l'Agneau de Sisteron s'est aussi construite autour du savoir-faire de l'abattoir. Celui-ci a, en effet, toujours garanti la procédure d'abattage et de conservation de manière à obtenir une carcasse de qualité, exempte de défauts dus à l'abattage, refroidie et conservée dans des conditions optimales pour obtenir un gras caillé uniformément et non huileux.

L'importance de l'abattoir de Sisteron s'est accrue au début des années 60, lorsque les chevillards de cette ville ont signé un engagement fort dans sa reconstruction, confortant par là-même le pôle ovin de Sisteron.

Le savoir-faire des chevillards dans le choix des carcasses

Enfin, c'est au travers du choix des carcasses que les chevillards ont cultivé la réputation de l'Agneau de Sisteron. Leur savoir-faire se traduit par la sélection des lots d'âge, de poids, de conformation et d'engraissement homogènes selon le boucher (poids entre 13 et 19 kg, âge entre 70 et 150 jours, conformation URO et état de gras 2 ou 3).

Il passe aussi par une sélection selon la couleur de la viande, ainsi que la couleur et l'état du gras.

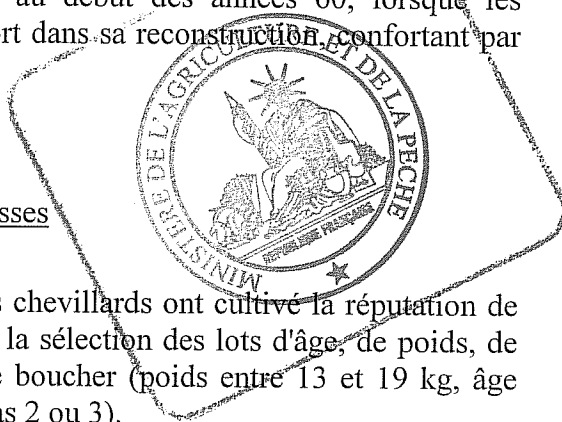
Un agneau de Sisteron est aussi reconnaissable par une qualité de service, une régularité dans la qualité, la fraîcheur et la conservation.

Les chevillards ont su faire de l'ajustement fin entre d'une part les spécificités de la demande, et d'autre part, la production, une force.

Par ailleurs, c'est l'intégralité de la filière ovine qui s'est progressivement appropriée la notoriété de l'Agneau de Sisteron, et qui a œuvré à son développement.

Ceci s'est manifesté d'une part par les foires et les marchés, et d'autre part par le développement des concours, l'occasion pour les éleveurs de mesurer les performances de leur troupeau. Ce sont aussi ces concours qui ont permis d'améliorer les performances de production, et de faire connaître les caractéristiques de l'Agneau de Sisteron.

Ces foires et concours ont contribué à l'essor de l'agneau de Sisteron ainsi qu'à sa notoriété.



Les concours de carcasses d'agneaux de Sisteron (voir annexe 2)

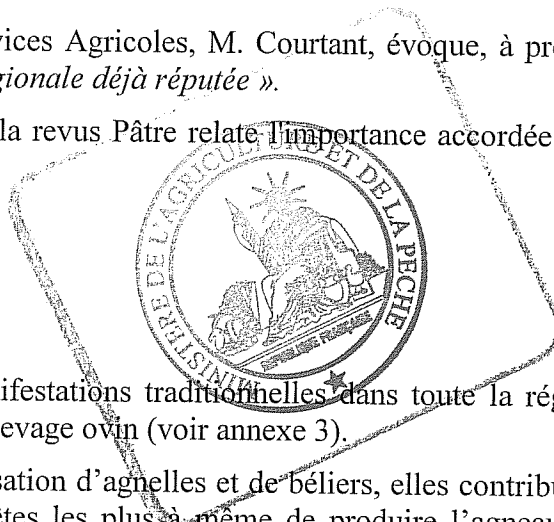
Dès le début des années 1960, des concours de carcasses sont organisés à Sisteron, et contribuent à faire exploser la renommée de l'Agneau de Sisteron.

Les juges sont donc amenés à juger des agneaux selon les caractéristiques demandées à l'Agneau de Sisteron : *Un agneau jeune, léger, présentant une grande finesse osseuse, une viande claire, et un gras caillé uniformément.*

En annexe 2 le dépliant édité à cette occasion :

Dans son avant-propos, le Directeur des Services Agricoles, M. Courtant, évoque, à propos des Agneaux de Sisteron, « *une production régionale déjà réputée* ».

De plus, dans la même annexe, un article de la revue Pâtre relate l'importance accordée à la production d'agneaux de Sisteron en 1961.



Les foires et marchés

Dans ce contexte, les foires et marchés, manifestations traditionnelles dans toute la région depuis des siècles, sont aussi une vitrine de l'élevage ovin (voir annexe 3).

Orientées essentiellement vers la commercialisation d'agnelles et de béliers, elles contribuent à la diffusion du progrès génétique et des bêtes les plus à même de produire l'agneau de Sisteron.

Les quotidiens régionaux se font régulièrement l'écho de ces manifestations, tout en reconnaissant la qualité et la renommée de l'Agneau de Sisteron.

Les exemples ci-dessous attestent de l'importance qu'accordent les journalistes à l'agneau de Sisteron, dont ils reconnaissent la qualité et la renommée.

VI-3-2-3 Parallèlement, le poids économique de la filière ovine régionale devient considérable

Le développement des groupements

Compte tenu de l'importance prise par l'agneau de Sisteron, les éleveurs se sont organisés en groupements.

Les objectifs étaient multiples :

- ✕ Organiser la collecte des animaux
- ✕ Développer la production d'agneaux de qualité
- ✕ Rémunérer correctement les éleveurs
- ✕ Diffuser un appui technique en faveur de la production d'un agneau régional homogène : l'agneau de Sisteron

- * Diffuser le progrès génétique
- * Travailler à l'étalement de la production (Voir page suivante : saisonnalité)

Aujourd'hui la zone de reconnaissance de l'agneau de Sisteron correspond à la zone d'approvisionnement de 6 groupements de producteurs et une association de producteurs.

Ce sont donc environ 30 % des éleveurs et 40 % des effectifs de la région qui passent par les circuits organisés des groupements de producteurs et qui visent à l'obtention de l'IGP "Agneau de Sisteron"

Les groupements de producteurs, partie prenante de la démarche d'IGP possèdent chacun une zone d'influence spécifique.

La SOCAHP est implantée essentiellement sur les Alpes de Haute Provence, l'Agneau des Hautes Alpes dans le département 05 (38% des éleveurs), le Mérinos dans les Bouches du Rhône et le Var, l'Agneau du Luberon et du Ventoux dans le département du Vaucluse. Quant aux autres groupements présents sur la zone, on trouve la Coop de Die Grillon dans la Drôme et la Sica Préalpes du Sud dans la Drôme et les Hautes Alpes. L'association Ciel d'Azur s'étend sur les départements 04 et 05.

Signalons enfin que dans les Alpes Maritimes une organisation de producteurs est en cours de mise en place. Elle remplacera, à terme, la coopérative Durance/Verdon, aujourd'hui dissoute, dont la zone d'influence s'étendait il y a quelques années des Alpes Maritimes au Var.

Le poids actuel de la filière²⁰

Aujourd'hui, la production ovine se situe au 6^{ème} rang des productions agricoles régionales, et reste l'activité d'élevage la plus développée, avec 28% des livraisons animales régionales.

Elle représentait un cheptel de 648 880 brebis en 2000, soit environ 10% du cheptel national, pour 2051 éleveurs (soit environ 10 % des exploitations agricoles de PACA).

Pour l'année 2000, la taille moyenne du troupeau avoisinait les 278 brebis, contre 136 pour le troupeau français (source FNO).

La filière est forte de 6 groupements de producteurs ovins, et d'une association, qui regroupent environ 29% des éleveurs, et 39% des effectifs régionaux.

La région compte 14 abattoirs, dont 4 spécialisés ovins.

Cependant, 2 gros abattoirs effectuent la plus grande partie des abattages ovins : Sisteron (68.8 % des abattages régionaux en 2000 avec 9234 t), premier abattoir français spécialisé ovins et Grillon (3122 t en 2000). Ils réalisent des prestations de service pour les abatteurs régionaux (SA Dufour, SA Giraud, APA, Lieutier.).

²⁰ Source : E. Boust (GIE Ovin PACA), Tableau de bord de la filière ovine PACA, 1999.
E. Boust (OREAM), Tour d'horizon des filières viandes françaises et PACA, 2001

L'agneau de Sisteron : un potentiel de production important

La production d'agneaux sous Indication Géographique Protégée Agneau de Sisteron pourrait atteindre 30 000 agneaux en 2003.

A terme, entre 70 et 100 000 agneaux seront susceptibles de prétendre à cette appellation.

On peut noter que le marché, et en particulier le marché régional, pourrait en absorber des volumes largement supérieurs (existence d'une forte demande, production régionale déficitaire en regard de la consommation régionale).

La filière régionale travaille à l'étalement de la production des Agneaux de Sisteron

Les pratiques traditionnelles induisent une production saisonnière

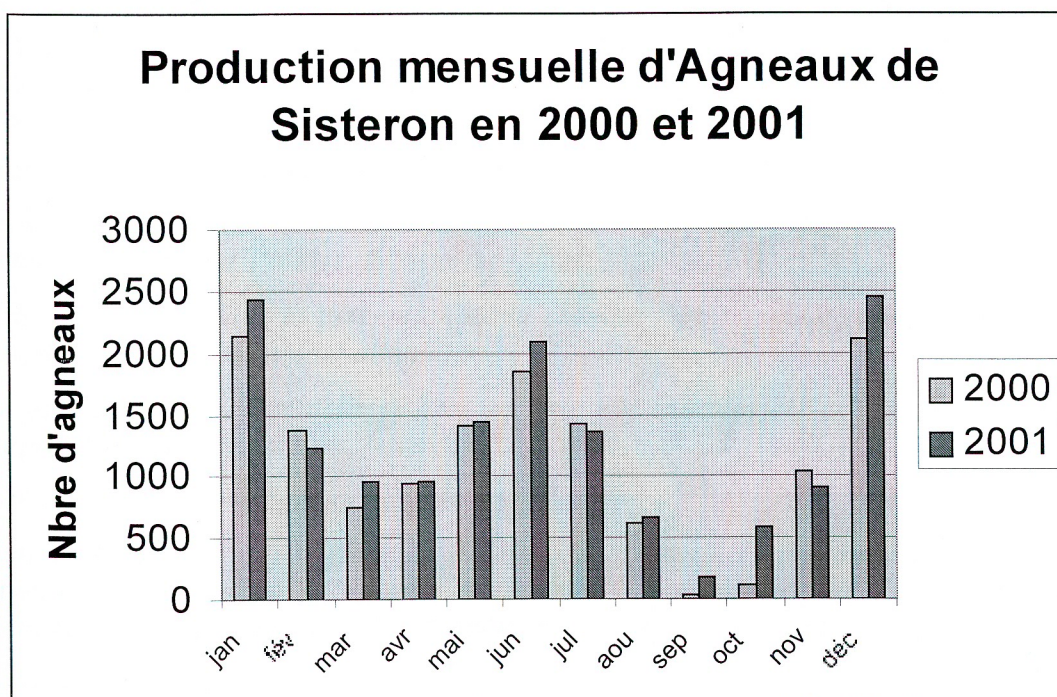
La production d'agneaux de Sisteron obéit à un rythme saisonnier. Celui-ci est lié non seulement au rythme biologique des brebis, mais aussi et surtout à la pratique de la transhumance. En effet, pour éviter les risques d'un agnelage en estive (mortalité des agneaux), les éleveurs font en sorte que les brebis mettent bas à la descente de la montagne, à partir de septembre.

La lutte est donc prévue juste avant l'estive.

Pour les agneaux produits au printemps, la même contrainte de la transhumance pousse les éleveurs à produire des agneaux qui seront sevrés avant le départ des brebis pour la montagne.

Les grandes périodes de production

La production d'Agneaux de Sisteron est présentée dans le graphique ci-joint, pour les années 2000 et 2001.



Source : César 2000

Les pics de production concernent Décembre / janvier / février (fêtes de fin d'année), et mai / juin / juillet.

La filière poursuit un travail en faveur du désaisonnement

Depuis quelques années, et notamment avec le développement des signes officiels de qualité, la filière ovine régionale mène une politique volontariste de désaisonnement de la production. Celle-ci vise à augmenter les volumes mis en marché lors des périodes de faible production.

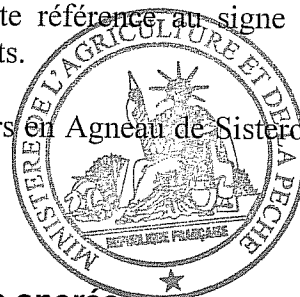
Initiée par les départements des Hautes Alpes et de la Drôme, avec l'appui des collectivités territoriales, ce programme doit s'étendre aux autres départements de la région PACA dès l'année 2003.

Il doit permettre d'étaler progressivement la production sur la totalité de l'année.

La gestion des signes de qualité tient compte de cette saisonnalité

Dans le cadre des signes de qualité (label rouge, IGP), les distributeurs s'engagent, en accord et sous le contrôle de l'Organisme Certificateur, à supprimer toute référence au signe de qualité lorsque le produit ne peut être livré faute de volumes suffisants.

Les entreprises d'abattage font le choix de fournir moins de bouchers en Agneau de Sisteron, mais de les fournir toute l'année.



VI-3-3 L'histoire récente : une notoriété toujours ancrée

VI-3-3-1 Enquête de notoriété réalisée par un cabinet indépendant

Entre l'automne 99 et janvier 2000, à la demande du Conseil Régional, de la DRAF PACA, et de la DATAR, une enquête de notoriété concernant les signes de qualité régionaux a été confiée à un bureau d'études indépendant (cabinet GEM)²¹.

L'étude du cabinet GEM aboutit aux conclusions suivantes :

« Il nous semble indispensable de concevoir et mettre en œuvre un plan de communication régional pour restaurer l'image de Sisteron... »

- *Sisteron domine dans la perception de la cheville PACA par la grande distribution (au niveau régional mais aussi national).*
- ***Le jeu en vaut la chandelle si l'on en juge par la notoriété de l'agneau de Sisteron auprès des consommateurs.***
- *Un attachement à un agneau régional.*
- ***Une notoriété spontanée forte de l'agneau de Sisteron (1 personne interrogée sur 8 a spontanément évoqué « l'agneau de Sisteron » comme origine de l'agneau qu'elle achetait. Il s'agit d'un score très flatteur pour un produit carné).***

²¹ GEM, Etude du positionnement sur le marché régional de la production en Provence Alpes Cote d'Azur d'agneaux sous signes officiels de qualité, janvier 2000.

Selon ce même bureau d'étude, l'agneau de Sisteron bénéficie d'une « très bonne image auprès du consommateur ».

Enquête auprès de la distribution de viande d'agneau en PACA²²

« Tous les distributeurs attribuent à l'agneau de Sisteron une image exceptionnelle auprès du consommateur PACA. On serait proche d'un concept générique ».

Enquête auprès des consommateurs de viande d'agneau en PACA²³

L'agneau de Sisteron vient nettement en tête des origines régionales citées : **23,5% des personnes interrogées déclarent en spontané acheter de l'agneau de Sisteron.**

C'est un point très important et qui confirme la perception des distributeurs : la forte notoriété de l'agneau de Sisteron auprès des consommateurs.

L'agneau de Sisteron est 2 fois plus cité que l'agneau des Alpes, second nommé.

De plus, pour 60% des personnes interrogées, la qualité de l'agneau de la région est supérieure ou nettement supérieure.

Enfin, à la question : "quelle dénomination vous paraît le mieux évoquer l'agneau de la région ?" (5 réponses proposées : agneau des Alpes, agneau de Sisteron, agneau de Provence, agneau de l'Aveyron, autres), 34% des consommateurs interrogés répondent « agneau de Sisteron ».

VI-3-3-2 Un procès malheureux, ou l'Agneau de Sisteron victime de son succès

Autre exemple de la notoriété de l'Agneau de Sisteron, les abus qui ont pu être commis à son sujet par le passé.

Ainsi, la Cours d'Appel d'Aix-en-Provence (5^{ème} Chambre des Appels Correctionnels), le 18 décembre 1996, sur appel du jugement du tribunal correctionnel de Digne du 28 juillet 1994, jugeait plusieurs opérateurs de la filière ovine régionale coupables d'avoir trompé les clients en laissant penser que le produit qu'ils achetaient était de l'Agneau de Sisteron alors qu'il était susceptible de provenir d'autres régions françaises, voire de l'étranger.

Le jugement estime que ces opérateurs, par l'utilisation abusive de la forte notoriété de l'agneau de Sisteron, ont trompé leur clientèle; il indique en particulier :

"...dont il ressort que ceux-ci, (...) ont bien trompé certains de leurs cocontractants sur l'origine de la marchandise et ce en y apposant des estampilles et marques distinctives tendant par leur graphisme ou mentions allusives à les persuader qu'ils acquéraient bien, de l'agneau dit de SISTERON (agneau qui, élevé dans la région de Sisteron (...), jouit d'une renommée certaine)..."

Cet épisode est une nouvelle preuve de l'incontestable notoriété de l'Agneau de Sisteron. En effet, c'est l'existence de cette renommée importante qui est à l'origine d'une demande forte, et qui a poussé les opérateurs à utiliser la dénomination « Agneau de Sisteron » pour un agneau extra régional.

²² GIE Ovin Paca, Enquête auprès de la distribution de viande d'agneau en Paca, réalisée par le cabinet GEM, Octobre 1999.

²³ GIE ovin Paca, Enquête consommateur quantitative – viande d'agneau PACA, janvier 2000.

La démarche d'Indication Géographique Protégée vise à garantir au consommateur que l'agneau estampillé Sisteron sera effectivement né, élevé et abattu dans la zone de reconnaissance de l'IGP.

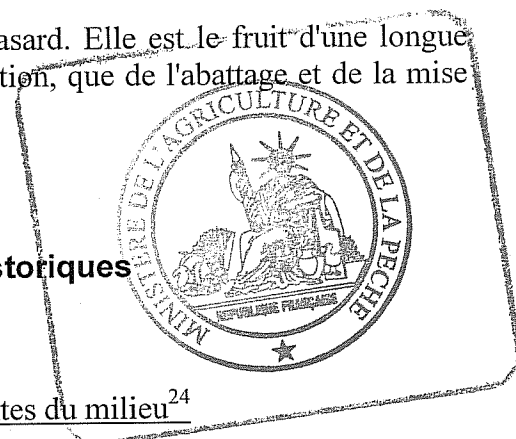
VI-3-3-3 La notoriété actuelle à travers la presse et la bibliographie

Plus récemment, de nombreux témoignages, articles de presse et de bibliographie, attestent que la notoriété de l'Agneau de Sisteron reste ancrée dans le paysage de la région, mais aussi au niveau national et européen. Ces articles sont regroupés dans l'annexe 4.

VI – 4 LES SAVOIR-FAIRE HUMAINS AUTOUR DE L'AGNEAU DE SISTERON

La renommée de l'Agneau de Sisteron ne doit rien au hasard. Elle est le fruit d'une longue accumulation de savoir-faire, tant au niveau de la production, que de l'abattage et de la mise en marché.

VI-4-1 L'élevage : des savoir-faire historiques



✓ L'adaptation de la conduite des troupeaux aux contraintes du milieu²⁴

Face à conditions pédo-climatiques particulières, et notamment à l'influence du climat méditerranéen, les éleveurs ont de tout temps cherché à adapter leur système d'élevage.

En effet, l'irrégularité de la pousse de l'herbe a entraîné la mise en place de modes de conduite des troupeaux spécifiques, permettant d'optimiser à chaque saison la ressource fourragère.

Ceci passe par la transhumance, et l'utilisation de parcours qui procurent de la ressource supplémentaire lorsque l'herbe se fait rare. Les éleveurs ont aussi appris à conduire leur troupeau sur des chaumes après la moisson, sur des 4^{ème} coupes de foin (en particulier dans la région de Crau...).

De plus, l'adaptation de la conduite des troupeaux implique une gestion raisonnée du berger, qui définit des circuits de pâturage à la journée et au mois dans l'optique d'une préservation de l'herbe.

²⁴ Voir chapitre V-2-2 : une conduite du troupeau extensive sur des surfaces pastorales.

✓ L'importance du savoir-faire du berger

Personnage historique et moderne à la fois, le berger reste incontournable pour la production des agneaux de Sisteron. Sa fonction réclame en effet une forte technicité, ainsi qu'une grande connaissance à la fois des pâturages utilisés et des besoins de son troupeau.

Son rôle est essentiel dans la conduite du troupeau de brebis sur les espaces pastoraux et les prairies.

“Le berger doit trouver le bon compromis entre les exigences des animaux et des pâturages dont il peut disposer” (P. FABRE – *Hommes de la Crau, des coussouls aux alpages – Cheminements* – 1997).

Il devra organiser des circuits de pâturage tout en respectant deux impératifs :

- Conduire le troupeau, selon la saison, dans des endroits où l'herbe est à son optimum de croissance, c'est-à-dire ni trop jeune pour ne pas compromettre la pousse, ni trop vieille pour rester appétante, ce sont des quartiers de pâturage (quartier de printemps, quartier de juillet).
- Dans chaque quartier, organiser un circuit à la journée, combinant des espèces d'herbes grossières, puis des variétés énergétiques, etc..., sans oublier le passage par un point d'eau.

✓ La sélection historique de races rustiques

Face à la rudesse du climat méditerranéen, et à la nécessité d'imposer aux troupeaux de brebis des marches longues et fatigantes, les éleveurs ont de tout temps sélectionné des races rustiques adaptées.

Ces races régionales sont non seulement résistantes aux conditions de milieu (sécheresse, chaleur, froid), mais elles sont aussi capables de marcher sur de grandes distances.

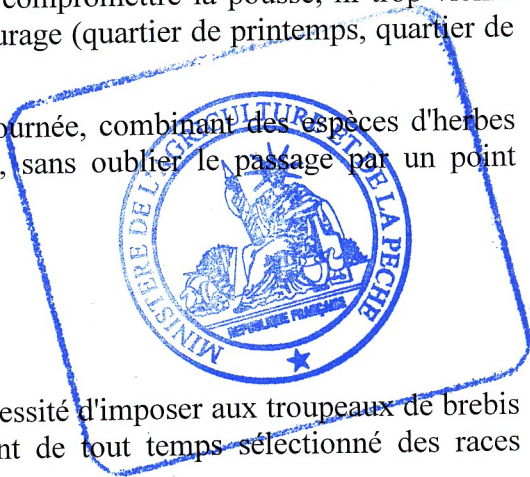
De plus, elles peuvent s'adapter à des variations de la richesse de leur ration, en puisant dans leurs réserves, sans que leur production de lait, et donc l'alimentation des agneaux, n'en soit affectée.

Aujourd'hui même, où la production de viande constitue une des clefs des schémas de sélection génétique, les UPRA et Syndicats de développement des races veillent à conserver cette rusticité qui caractérise les brebis produisant l'agneau de Sisteron.

✓ Le mode de production des agneaux découle de la connaissance des éléments précédents

La production d'agneaux de Sisteron est étroitement liée à la maîtrise des contraintes qui se posent aux éleveurs.

Ainsi, l'élevage des agneaux doit tenir compte des périodes de transhumance et de pâturage sur parcours, au cours desquelles les brebis marchent sur de très longues distances. Il tient compte aussi des conditions climatiques régionales (fortes chaleur et sécheresse en été, neige



ou températures négatives en hiver plus ou moins marquées à mesure que l'on s'approche des reliefs).

C'est pourquoi les éleveurs, désireux d'obtenir des agneaux de Sisteron adaptés aux attentes du consommateur, les gardent essentiellement en bergerie, sauf lorsque les mères pâturent sur des parcelles proches de la bergerie, auquel cas les agneaux peuvent accompagner leur mère au pâturage.

VI-4-2 Les chevillards : un savoir-faire historique sisteronnais²⁵

Véritable lien entre la production et la distribution, les chevillards sisteronnais ont été dès les années 1920 la clef de voûte de la construction de la notoriété de l'agneau de Sisteron.

Ils ont tenu un rôle central grâce à un savoir-faire qui se manifestait dans plusieurs secteurs.

✓ Historiquement, le conseil en exploitation

Dans la période de l'entre deux guerres, avant la création du conseil en agriculture, les chevillards sisteronnais ont très tôt joué un rôle de vulgarisation agricole auprès des éleveurs chez lesquels ils avaient coutume de s'approvisionner.

En effet, les chevillards étaient aussi en prise directe avec leurs clients distributeurs et connaissaient exactement les exigences de ces derniers en matière de qualité du produit.

Il leur était donc aisé d'apporter un conseil aux éleveurs afin d'obtenir la qualité souhaitée.

Les conseils portaient sur l'alimentation des agneaux (rations alimentaires, sevrage au minimum à 60 jours...), et sur l'amélioration génétique du troupeau de brebis mères (action sur la résistance des bêtes, qualités maternelles, capacité d'allaitement, qualité des agneaux...).

De plus, les chevillards se sont distingués en apportant aux éleveurs des béliers améliorateurs, issus de races plus conformées du centre de la France ou des îles britanniques, afin de produire des agneaux présentant une carcasse optimale, sans risquer un engraissement excessif.

✓ Le choix des animaux en vif au niveau de l'exploitation

Autre particularité des chevillards de Sisteron, la connaissance des éleveurs et des exigences de leurs clients les a amenés à se spécialiser dans le tri de lots d'agneaux en vif directement sur l'exploitation.

Cette connaissance des élevages permettait même d'affecter les lots d'un éleveur donné à un client précis, auquel ils convenaient tout spécialement.

²⁵ Voir chapitre VI-3-2-1 – Le rôle moteur des chevillards sisteronnais dans la construction de la notoriété.

✓ Le savoir-faire dans la sélection des carcasses

Mais ce qui a réellement contribué à la renommée des chevillards sisteronnais, et à travers eux de l'agneau de Sisteron, c'est leur savoir-faire dans la sélection des carcasses.

C'est grâce à une parfaite connaissance des attentes du client boucher, dont les exigences allaient vers un agneau jeune, léger, doté d'une très légère couverture d'un gras clair et caillé uniformément, qu'ils ont appris progressivement à sélectionner ces types de carcasses après abattage.

En effet, les bouchers visent ces types de carcasses car elles permettent de donner une viande caractérisée par son moelleux et par la douceur de son goût, ce qui est la spécificité de l'agneau de Sisteron.

Ceci amène aujourd'hui les chevillards à déclasser de nombreux agneaux à cause de la couleur du gras, d'un caillage imparfait, ou de déchirures de la viande. C'est à ce prix que la renommée de leur savoir-faire pourra être perpétuée.

VI-4-3 Le savoir-faire autour des outils d'abattage



Dans le sillage de l'abattoir de Sisteron, premier abattoir ovin français, fort d'une certification ISO 9001 version 2000, les abattoirs présents sur la zone géographique de reconnaissance de l'IGP Agneau de Sisteron ont su s'adapter et même devancer les contraintes réglementaires afin de fournir une prestation à la hauteur de la qualité de l'Agneau de Sisteron.

Ils se caractérisent ainsi par le respect de la traçabilité des agneaux, par leur savoir-faire en terme de refroidissement et conservation des carcasses, et dans le tri de ces carcasses.

Le soin qu'ils apportent à la préparation des carcasses permet de diminuer considérablement les défauts de présentation et les déchirures.

VI-4-4 Plus récemment, les savoir-faire mis en œuvre par les organisations de producteurs

Les organisations de producteurs se sont développées au cours des 50 dernières années. Dans certains secteurs, elles ont pris le relais de certaines activités historiques des chevillards.

C'est ainsi le cas du conseil en exploitation d'élevage, qu'il s'agisse de l'alimentation des agneaux ou bien de l'appui à l'amélioration génétique.

Cependant, les organisations de producteurs ont développé des savoir-faire spécifiques dans trois domaines particuliers : la collecte des animaux vifs en zone de montagne, le travail sur le désaisonnement de la production, et la génétique.

✓ La collecte et le tri des animaux vifs en zone de montagne

Elle est devenue une spécialité des organisations de producteurs régionales.

En effet, leurs adhérents étant bien souvent enclavés dans des vallées montagnardes, ces groupements ont dû apprendre à maîtriser les coûts de collecte, et à optimiser le transport des lots d'agneaux.

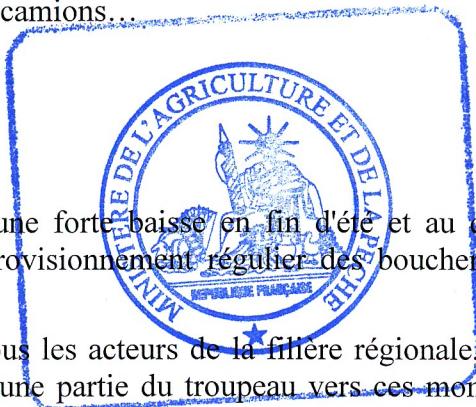
Les conditions de relief, la configuration du réseau routier, la dispersion des exploitations sont autant de facteurs qui augmentent les temps de transport, et par conséquent leur coût.

Dans ce contexte, les organisations de producteurs ont su conserver une juste rémunération pour les éleveurs d'agneaux de Sisteron, couplée à une maîtrise des charges liées à la collecte. Cela est passé par la définition de circuits de collecte précis, la planification des approvisionnements, l'adaptation du volume des camions...

✓ Le travail sur le désaisonnement

La production d'agneaux de Sisteron connaît une forte baisse en fin d'été et au début de l'automne. Or, ceci est préjudiciable à un approvisionnement régulier des bouchers et des grandes surfaces à cette époque.

C'est pourquoi les groupements, appuyés par tous les acteurs de la filière régionale, font en sorte que les éleveurs décalent la production d'une partie du troupeau vers ces moments de relative pénurie.



✓ L'appui à l'amélioration génétique

Poussées par la nécessité de faire face à un marché régional extrêmement concurrentiel (la production régionale couvre seulement 15 % de la consommation, et doit donc affronter des importations qui la concurrencent sur son propre marché), les organisations de producteurs et la filière ovine régionale effectuent depuis de nombreuses années un gros travail d'amélioration génétique du cheptel.

Ils sont pour cela confrontés à un double impératif : augmenter les performances des agneaux pour la production de carcasses (meilleure conformation des carcasses, optimisation de la croissance des agneaux...), tout en conservant le caractère rustique des brebis, ainsi que leur adaptation aux conditions du milieu et à la conduite sur parcours.

Ce travail est mené par les UPRA et syndicats de développement des races, pilotés par une structure génétique régionale (aujourd'hui : GEN'OSE).

Il passe par des schémas de sélection performants impliquant des élevages agréés, ainsi qu'un centre d'élevage de béliers. La dissémination de la génétique s'accomplit ensuite par l'intermédiaire des organisations de producteurs (vente de béliers, d'agnelles de renouvellement sélectionnées...)

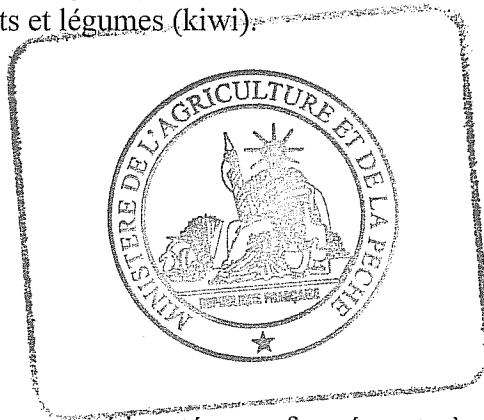
VII LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

L'origine, les caractéristiques, et les conditions d'obtention de « l'Agneau de Sisteron » seront contrôlées par l'organisme de contrôle suivant :

**QUALISUD
BP 12
47000 AGEN**

Par arrêté du 31 juillet 2000, émanant des Ministères de l'Agriculture et de l'Economie, et sur Avis de la Commission Nationale des Labels et Certifications, Qualisud a été agréé sous le numéro LA36 pour la certification de labels agricoles concernant les produits suivants : volaille (poulet, chapon, pintade, caille, etc.), 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 L'ETIQUETAGE

Conditions générales

Les produits sous IGP « Agneau de Sisteron » seront étiquetés conformément à la réglementation.

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.

Dénomination de vente

Le produit bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée doit être dénommé « Agneau de Sisteron ».

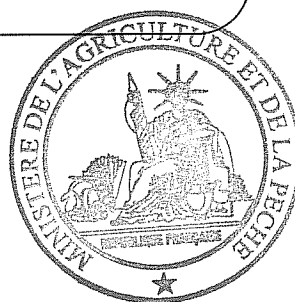
Cette protection s'applique aussi aux dérivés du nom Sisteron, du type « sisteronnais », etc.

Les différents éléments de l'étiquetage

L'étiquetage doit comprendre les indications suivantes :

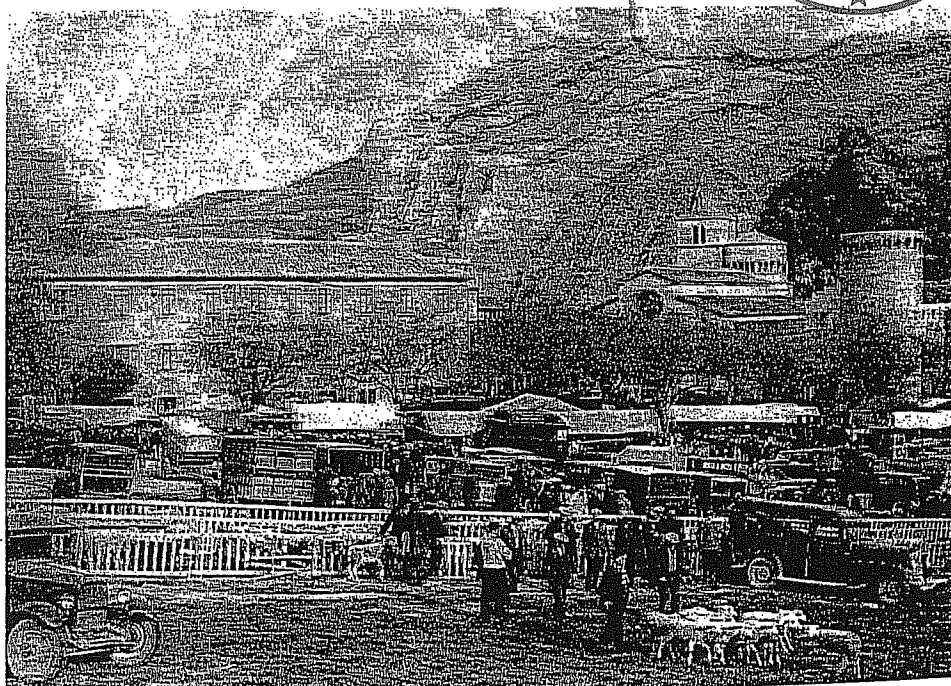
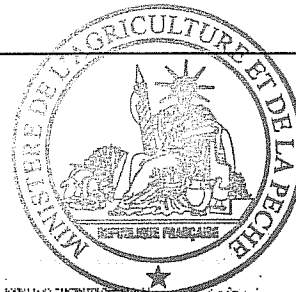
- Mention "IGP",
- Dénomination de vente : « Agneau de Sisteron »,
- Certifié par : QUALISUD, BP 12, 47000 AGEN

ANNEXES



- ANNEXE 1** Illustrations, les foires et les marchés
- ANNEXE 2** Concours de carcasses d'Agneaux de Sisteron
- ANNEXE 3** La renommée dans les années 60 / 70
- ANNEXE 4** La renommée actuelle à travers la presse et la bibliographie

Illustrations, les foires et les marchés



SISTERON - LE MARCHÉ OVIN

photos Sisteron, le marché ovin

Source : collection abattoir de Sisteron

A Sisteron, au cours du XIX^e siècle, les foires ont une importance particulière. Outre un étalement sur toute l'année, on constate qu'elles concernent en grande partie la production ovine. Le document suivant indique : "en général toutes les foires de Sisteron sont importantes. Le vétérinaire chargé de servir à l'abattoir assure en même temps le service sanitaire les jours de foire".

PRÉFECTURE

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

Exécution des prescriptions
de l'article 39 de la loi du
21 juillet 1881 sur la police
sanitaire des animaux.

des
BASSES-ALPES

2^e DIVISION

Le Préfet des Basses-Alpes a l'honneur de prier M^r le Maire

de Sisteron

de vouloir bien remplir le tableau ci-après et de le renvoyer à
la préfecture, avant le 25 de ce mois.

DATES des foires et marchés AUX BESTIAUX OU LEUR désignation.	NOMBRE MOYEN DE BÊTES EXPOSÉES EN VENTE.				Importance des foires et marchés au point de vue de la vente du bétail. — Mesures prises pour l'organisation et le fonctionnement du service sani- taire, ou motifs qui ont empêché de le constituer.
	CHEVAUX et mulets.	BOEUFs et vaches	MOUTONS et chèvres.	PORCS.	
du 1 ^{er} au 17 ^{er} janvier	80	60	1500	200	En général toutes les foires de Sisteron sont importantes. Le vétérinaire chargé de servir à l'abattoir assure en même temps le service sanitaire les jours de foire.
du 1 ^{er} au 7 ^{er} février	100	70	1200	100	
du 1 ^{er} au 17 ^{er} mars	150	100	1800	400	
du 1 ^{er} au 5 ^{er} mai	50	50	1800	120	
du 1 ^{er} au 11 ^{er} juin	140	80	1000	80	
du 1 ^{er} au 17 ^{er} juillet	20	12	200	30	
du 1 ^{er} au 14 ^{er} août	160	120	2100	150	
du 1 ^{er} au 9 ^{er} octobre	120	80	1700	130	
du 1 ^{er} au 22 ^{er} novembre	20	50	800	90	
du 1 ^{er} au 8 ^{er} décembre	20	30	400	70	



Digne, le 16 janvier 1889

Renvoyé le 24 janvier 1889

Pour le Préfet des Basses-Alpes :

Secrétaire Général délégué,

2^e DIVISION

Le Maire de

Sisteron

Source : Archives départementales 04

Dates des foires et marchés aux bestiaux de Sisteron, année 1889

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION DES SERVICES AGRICOLES

FEDERATIONS DÉPARTEMENTALES OVINES

DES

BASSES-ALPES et HAUTES-ALPES

CONCOURS

INTERDÉPARTEMENTAL

L'AGNEAUX ABATTUS

SISTERON

17 DECEMBRE 1960

M. R. MAIL - DIRECT



AVANT-PROPOS

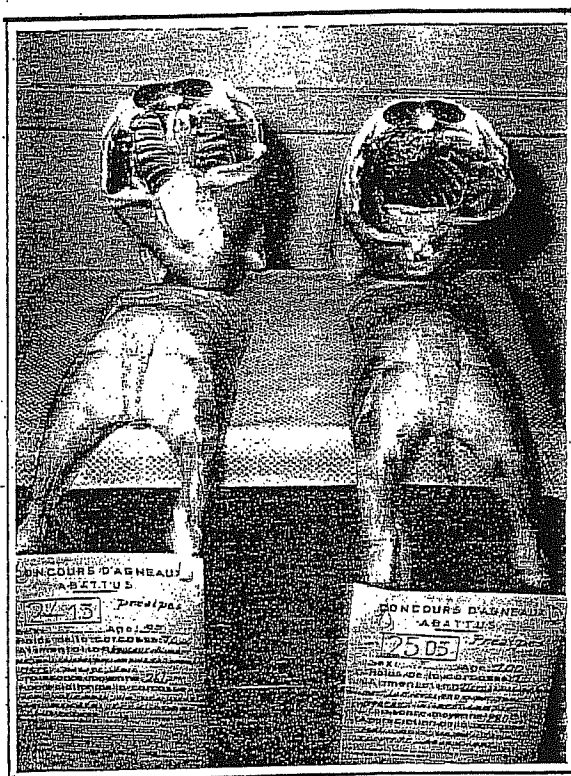
par M. COURTANT,
Ingénieur en Chef
Directeur des Services Agricoles

Le Concours d'Agneaux abattus tenu à Sisteron le 17 Décembre 1960 réunissait des animaux des différentes races élevés dans les Hautes et les Basses-Alpes ainsi que leurs croisements.

Les organisateurs de cette manifestation s'étaient proposés un triple but : montrer aux éleveurs participant aux concours de carcasses le résultat au stade commercial de leur travail et de leurs soins; présenter aux agriculteurs, aux intermédiaires et aux consommateurs une production régionale déjà réputée, mais qu'il faut encore améliorer; enfin informer les éleveurs des conditions économiques d'un marché qui devient de plus en plus exigeant. Aussi l'exposition et la présentation commentée des carcasses s'accompagnait-elle d'exposés sur la production de celles-ci et sur le marché de la viande.

L'affluence des visiteurs et l'intérêt qu'ils ont manifesté lors de cette journée laissent espérer que les buts poursuivis furent atteints. Mais ceci n'est qu'une première étape que devront compléter, en profitant de l'expérience de Sisteron, les concours futurs des deux départements.

Préparés par les Services Agricoles des Hautes et Basses-Alpes et placés sous la présidence effective de M. le Préfet de ce département, la Journée du Mouton et le Concours d'Agneaux de Sisteron doivent leur réussite à toutes les organisations publiques et privées qui ont participé à sa réalisation :



Concours d'Agneaux de Sisteron - 17 décembre 1960

Source : Archives départementales 04

L'article de la revue « Pâtre », présenté ci-dessous, relate cette même manifestation par ces termes : « *l'Agneau de Sisteron est, depuis longtemps, connu même à Paris* ».

Cet article nous enseigne un certain nombre d'éléments supplémentaires. Tout d'abord la présence de toutes les races régionales à ce concours : « *Mérinos d'Arles, Préalpes, race des Alpes* », ainsi que des croisements, ce qui montre dès cette époque que toutes les races régionales sont impliquées dans la notoriété de l'agneau de Sisteron, ainsi qu'une recherche d'optimisation de la conformation des carcasses.

Enfin, il affirme que les carcasses doivent être produites « *sans excès de graisse* », preuve que l'Agneau de Sisteron reste un produit peu gras.

BASSES-ALPES

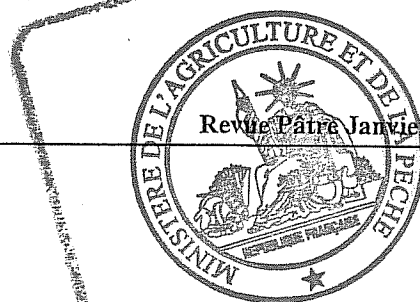
CONCOURS INTERDÉPARTEMENTAL D'AGNEAUX ABBATUS, **(SISTERON 17 DÉCEMBRE 1960)**

Comme l'exprimait M. Latil, président du Flock-Book Préalpes, les éleveurs de la région sont depuis longtemps habitués à juger en conformation ou en laine, mais, pour la première fois, cette année, il était permis de juger en carcasses.

L'excellente présentation facilitait ce jugement: parfaitement visibles sous toutes leurs faces, 70 carcasses, accompagnées de fiches de renseignements, étaient réparties en agneaux Mérinos d'Arles, Préalpes, Race des Alpes et croisements industriels; de nombreuses carcasses de femelles, coupées, ont permis de constater qu'il était possible de les produire bonnes, sans excès de graisse, ce qui est im-

portant, les femelles étant toutes, en croisement industriel, destinées à la boucheries. Enfin, un tableau des différentes catégories complétait cette leçon de chose à laquelle de nombreux éleveurs ont été extrêmement attentifs.

Nous reviendrons sur les conférences de Messieurs Rouy, Peyron et de Bordelius, et terminons en citant le Préfet des Basses-Alpes : « Devant un client de plus en plus difficile et de plus en plus lointain, cette production doit se protéger par un label, qui existe dans les faits, puisque, l'agneau de Sisteron est, depuis longtemps, connu même à Paris ».



La renommée dans les années 60 / 70

En 1979, le journal La Marseillaise remarque : « La renommée de la production sisteronnaise n'est plus à faire... ».

EXTRAIT DU JOURNAL "LA MARSEILLAISE"

18 SEP. 1979

Notre "pétrole vert" fout le camp !



Le concours spécial ovin des Présipés du sud vient de se dérouler à Sisteron, personnalités départementales et locales présentes y étant de leur discours respectif.

La renommée de la production sisteronnaise n'est plus à faire, mais elle est tout simplement menacée de mort.

« Le Provençal », témoin de la profonde colère des éleveurs, le 25 août dernier à Digne, n'hésite pas à titrer : « Le concours de Sisteron l'a montré : l'ovin se porte plutôt bien ».

« Construisez votre avenir » a suggéré aux éleveurs présents, le maire de Sisteron : « en restructurant et améliorant l'élevage ovin ». Mais lorsque les carcasses de moutons néo-zélandais arriveront par milliers de tonnes sur notre marché et à moitié prix de celui que nous pratiquons, les éleveurs n'auront plus que leurs yeux pour pleurer. Et que leur restera-t-il, grand dieux, à restructurer ?

L'article termine par cette intéressante conclusion : « L'on a noté avec plaisir que le mouton n'était pas mort et qu'il était bien le « pétrole vert » des Alpes du Sud ».

A l'énorme manifestation de Digne, les représentants du gouvernement et ceux du P.S. ont clamé leur soutien aux éleveurs, mais leurs collègues respectifs de la commission de Bruxelles ou du Ministère concerné, proposent et disposent des textes qui vont faire crever les moutons français.

A Sisteron, samedi, leurs discours vénéfiques, non seulement, étaient de la même veine, mais assuraient que le futur abattoir sisteronnais donnerait « un coup de fouet économique » à notre région. Abattoir qui ne verra pas le jour si les dispositions de Bruxelles sont appliquées. Cela, nous le saurons le 31 octobre.

Avant les éleveurs ovins et tous ceux qui sont concernés par l'avenir de cet élevage — autrement dit, le plus grand nombre de ceux et celles qui vivent dans les Alpes-de-Haute-Provence — doivent reconnaître ceux qui pratiquent double jeu et ceux qui agissent clairement dans le sens de

leurs intérêts... dans le sens du grand mot d'ordre, rassembleur et unitaire : « Vive le travailleur paysan ».

N.M.

Notre photo : la manifestation de Digne. Les éleveurs prennent en charge leur avenir.

Le palmarès 1979

PRIX D'ENSEMBLE

Premier prix : M. Charles Piot, Pennes-le-Sec (Drôme).

Deuxième prix : Collège agricole de Carmejane, 04620, Le Chaffaut.

PRIX DE CHAMPIONNAT

Mâles : M. Raymond Armand, Saint-Pierre-Avez (05).

Femelles : Collège agricole de Carmejane.

MALES

Première section

Premier prix : M. Frédéric Texeira, Ribiers.

Deuxième section

Premier prix : collège agricole de Carmejane.

Troisième section

Premier prix : Mme Maryse Paradis, Saint-André-de-Rosans (05).

Quatrième section

Premier prix : M. Raymond Armand, Saint-Pierre-Avez (05).

Sixième section

Premier prix : collège agricole de Carmejane.

Septième section

Premier prix : Mme Maryse Paradis, Saint-André-de-Rosans (05).

Huitième section

Premier prix : collège agricole de Carmejane.

PRIX SPECIAUX

CONFORMATION MALES

M. Raymond Armand Saint-Pierre-Avez ; Collège agricole de Carmejane ; Mme Maryse Paradis, Saint-André-de-Rosans ; M. Frédéric Texeira, Ribiers.

PRIX SPECIAUX LAINE

Prix d'ensemble — premier prix : M. Charles Piot, Pennes-le-Sec (Drôme).

Mâles — premier prix : M. Raymond Armand, Saint-Pierre-Avez.

Femelles — premier prix, M. Charles Piot, Pennes-le-Sec (Drôme).

Les exemples ci-dessous attestent de l'importance qu'accordent les journalistes à l'agneau de Sisteron, dont ils reconnaissent la qualité et la renommée.



Photo P. Fabre

Foire aux agnelles de Salon de Provence

L'article suivant, tiré du quotidien Le Provençal du 31 juillet 1979, évoque « la notoriété de l'agneau de Sisteron ». Il souligne le travail accompli par toute la filière autour de la promotion de la qualité de cette production.

De même, il précise que les acheteurs présents venaient aussi des départements du Vaucluse et de la Drôme, preuve de l'étendue géographique de la production de l'agneau de Sisteron.

La foire aux agnelles de Saint-Vincent : ça repart !

La fameuse foire aux agnelles de Saint-Vincent-sur-Jabron n'avait plus le succès qu'elle obtenait naguère, il faut bien le dire. Elle serait probablement tombée dans l'oubli si la Chambre d'Agriculture du département n'avait pas pris la mesure qui s'imposait pour la relancer à savoir l'attribution de diverses primes.

Cette nouvelle mesure avait incité les producteurs à revenir sur cette foire présenter leur produit dont la qualité des présèpes du Sud font, en grande partie, la notoriété de l'agneau de Sisteron.

Plus de 300 bêtes dont 17 mâles, étaient présentées après une sévère sélection faite par les éleveurs eux-mêmes qui tiennent à leur renom. La totalité des agnelles trouvait facilement acquéreur et les producteurs se voyaient octroyer une prime de 30 F par agnelle pour celles soumises au contrôle sanitaire et 20 F pour les autres. D'autre part les acheteurs bénéficiaient d'une prime de 10 F par agnelle achetée. C'était l'encouragement décidé par la Chambre d'Agriculture en accord avec les présidents des groupements de productivité agricole d'élevage ovin.

La foire aux agnelles de la vallée du Jabron paraît être relancée et il serait souhaitable qu'elle reprenne sa place dans les grandes manifestations agricoles du département.

LES PERSONNALITES

Sur la foire même et au hasard des rencontres, nous avons noté

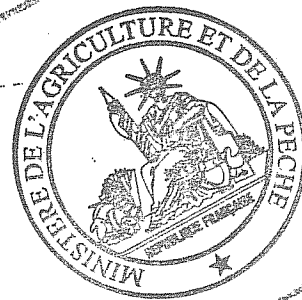
la présence du sénateur Javelly, du député Massol, de MM. Bouchet, maire de Saint-Vincent ; Aubert, directeur des Services vétérinaires ; Tardy, président de la C.A. ; Chabot, président de la E.D.E. ; Richaud, président du G.P.A. ; Decherf, chef du S.U.A.D.-S.U.A.E. ; Bayle, technicien E.D.E. ; Chaillan, technicien au G.P.A. ; Meyer, directeur du Collège agricole de Carméjane ; Lieutier, membre du C.A. Raspail, président du SUAD ; Julien, président de l'U.P.R.A. etc....

LES ELEVEURS

Il convient de souligner la qualité des agnelles présentées par les éleveurs qui ont obtenu de leur

produit un prix moyen variant entre 350 et 400 F. Les acquéreurs étaient venus de toute la région et particulièrement du Vaucluse et de la Drôme. Nous avons noté le nom des principaux producteurs : les voici pour la vallée du Jabron et les communes limitrophes : Les frères Clément ; MM. Richaud, Durand ; Latil, Blanc, Plat, Latil G., Roustan, Richaud de L'Escaie ; André de Sederon ; Quenin, Jaubert, Bonnetoy de Revest et les Omergues, le Collège de Carméjane, Faudon d'Auribeau, etc....

Notre photo :
Les amateurs discutent de la qualité des agnelles.
(Photo Y.T., Les Mées)



Source : le Provençal - 31 juillet 1979

L'article suivant, datant de l'année 1980, parle de la race préalpes, qui produit : « l'agneau de Sisteron, parfumé aux fines herbes de la région et dont la qualité est bien renommée ».

Il constate que les éleveurs sont venus des Alpes de Haute Provence, mais aussi des Hautes Alpes, et de la Drôme, départements qui font partie de la zone de reconnaissance de l'agneau de Sisteron.

EXTRAIT des quotidiens (LE PROVENCAL du (LE MERIDIONAL

7 JUIL. 1980

Saint-Vincent-sur-Jabron :

La foire aux agnelles a connu son succès habituel



C'est maintenant connu, le rendez-vous des éleveurs est fixé annuellement au 28 juillet, à Saint-Vincent, petit village situé en plein cœur de la vallée du Jabron qui conserve sa traditionnelle foire aux agnelles.

Sur la place publique, une douzaine d'enclos à claire-voie étaient aménagés à l'ombre. Dès 8 h. 30, les premières bêtes arrivaient en camionnette ou dans des fourgons, mais ce n'est que vers 10 heures que la foire battait son plein. On dénombrait alors 231 agnelles et 8 béliers.

Les éleveurs étaient venus de la vallée du Jabron, mais aussi de Villesèche, de l'Escal, des Hautes-Alpes et de la Drôme.

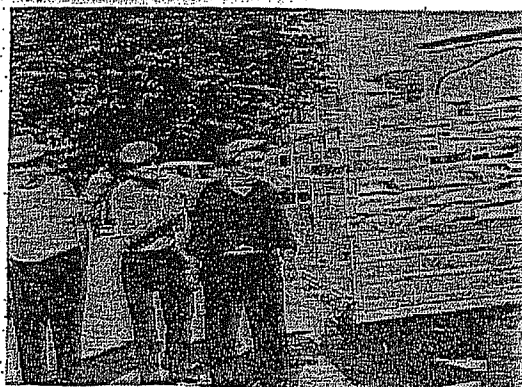
On vient certes à la foire pour acheter ou vendre des agnelles, mais on profite de l'occasion pour traiter d'autres affaires, ou simplement se retrouver entre amis. Un marchand de fruits et légumes avait dressé son étalage dans un coin de la place, un tracteur neuf était même exposé pour la vente. De l'autre côté, c'était une kermesse organisée par le club du 3e âge et l'association familiale. Chacun pouvait se désaltérer à la buvette installée au profit du Comité des fêtes. Avec la présence de nombreux estivants et touristes, une grande animation régnait dans le village où le service de sécurité était assuré par la gendarmerie locale. C'est surtout autour

des enclos que se sont rassemblés les visiteurs pour voir ces bêtes des Préalpes, appelées aussi des « Payses » qui produisent l'agneau de Sisteron, parfumé aux fines herbes de la région et dont la qualité est bien renommée. Des transactions ont lieu, on discute, quelquefois on chuchote seulement. Il s'agit des prix, bien entendu, mais surtout de la race. Finalement, les agnelles ont été vendues 300 F et même 380 F pour les meilleurs sujets.

Il convient d'insister sur la pureté de la race qui, avec la conformation sont les principaux critères du jury. Ce jury, après avoir examiné en détail tous les lots, se retirait un peu à l'écart pour délibérer. La tâche était difficile, enfin vers 12 h. 30, les résultats ont été proclamés par M. Paul Bernard, conseiller général du canton de Noyers. Nous donnerons dans une prochaine édition la liste des éleveurs récompensés.

Parmi les personnalités qui honoraient de leur présence cette foire, on notait MM. Girardot, député ; Javelly, sénateur ; Paul Bernard, conseiller général déjà cité ; Roggie, directeur départemental de l'Agriculture ; Maurin et Tardiv, de la Chambre d'Agriculture ; Chabaud, président E.D.E. ; Richard, président du G.P.A. ; Bayle et Legeard, techniciens E.D.E. ; Caron et Vial, techniciens S.O.C.A.P. et la plupart des maires du canton.

Les organisateurs, incitent les éleveurs et acheteurs à venir encore plus massivement les prochaines années afin de contribuer au développement des élevages d'agneaux de la race des Préalpes du Sud.

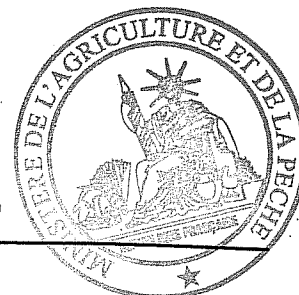


Nos photos :
— Devant les enclos bien garnis.
— Des transactions avant le déchargement.

(Photos J.R., Noyers)

En mars 1962, le mensuel Pâtre, spécialisé dans l'élevage ovin, évoque, dans un article consacré à l'abattoir de Sisteron, la notoriété de l'agneau de Sisteron dans ces termes : « *Il n'est pas nécessaire de préciser que les Agneaux de Sisteron (...) sont très recherchés sur les marchés de diverses régions pour leur qualité et leur saveur* ».

PATRE RÉGIONAL



BASSES-ALPES

ABATTOIRS DE SISTERON

Prochainement les nouveaux abattoirs municipaux de Sisteron seront mis en service. Cette réalisation tant attendue était plus que nécessaire.

En effet, malgré la vétusté de ses installations, ce centre d'abattage est un des plus importants, comme le montre le tableau ci-contre.

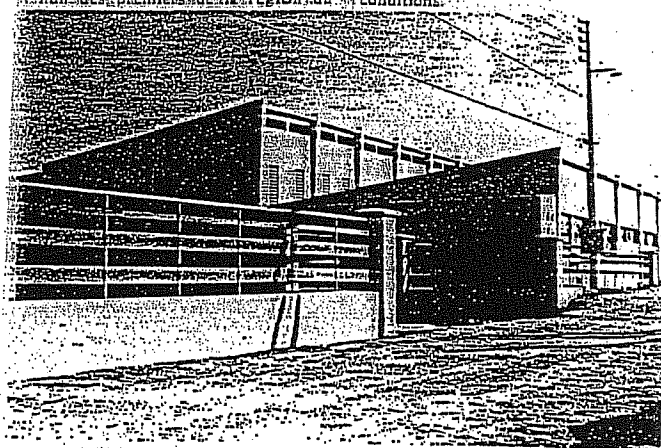
On peut donc prévoir, dès que les nouveaux locaux fonctionneront, une extension de cette industrie locale liée sur l'abattage et l'expédition des agneaux de boucherie.

En outre, cet abattoir est semblable à l'un des premiers de la région du

Sud-Est à avoir été conçu spécialement pour l'abattage des ovins.

Il n'est pas nécessaire de préciser que les « Agneaux de Sisteron » principalement de race Préalpes du Sud sont très recherchés sur les marchés de diverses régions pour leur qualité et leur saveur.

L'ouverture du nouveau centre d'abattage facilitera le travail des expéditeurs et permettra certainement une extension de son activité. Les Éleveurs y trouveront un écoulement de leur production dans de meilleures conditions.



Les nouveaux abattoirs municipaux de Sisteron

Abattages de 1961	Nombre d'animaux			Poids total en viande
	Consommation locale	Expédition	Total	
Taureaux	27		27	7 352
Veaux	36		36	9 146
Vaches	163		163	36 323
Neaux	374		375	24 326
Moutons		3 177	3 177	59 354
Brebis		2 032	2 032	44 020
Agneaux	3 634	64 471	68 105	968 880
Chèvres		1	1	23
Chevreaux	156		156	2 136
Porcs	1 011	294	1 305	82 509
				1 234 720 kg

par Pierre NOUSSITOU,
Moniteur d'Élevage Ovin

CONCOURS D'AGNEAUX ABATTUS

Un concours interdépartemental d'agneaux abattus a eu lieu à Gap, le 13 janvier dernier. Les lots exposés à cette occasion provenaient d'élevages des Basses et Hautes-Alpes.

Nous avons noté avec plaisir que les agneaux abattus présentés par MM. Tarquin frères de Sisteron ont obtenu le Premier Prix et que ceux présentés par M. Roche-Pascal de La Javie obtenaient le deuxième prix.

En outre figurent au palmarès les noms des éleveurs des Basses-Alpes suivants :

MM. Machemin Georges à Valernes, Maurat à Entrepuits, Langier Henri à Châteauneuf-Miraval, Tron Cyrille à Saint-Vincent, Roux Gaston à Thorame-Haute, Jaubert Pierre à St-Fons de Barcelonnette, Auzat Pierre à La Javie, Jean-Emile à Faucon sur Ubaye et Lions Honoré à Faucon sur Ubaye.

Ces manifestations généralement suivies par un grand nombre d'éleveurs, de négociants et de techniciens, permettent des échanges de vues très profitables pour l'amélioration de la production des agneaux de boucherie.

FLOCK-BOOK DES PRÉALPES DU SUD

La Commission d'inscription du F.E. de la race Ovine des Préalpes du Sud visitera les élevages inscrits des Basses-Alpes en vue de procéder au marquage annuel aux dates suivantes :

1^{er} mars 1962. — Elevages des régions de Bunon et de Forcalquier.

15 mars 1962. — Elevages des régions de Digne et de Sisteron.

RACE OVINE DES ALPES

Les élevages de la Vallée de l'Ubaye inscrits à titre de bergeries pépinières de la race ovine des Alpes (ancienne « race commune ») seront visités par les membres de la Commission de marquage dans la deuxième quinzaine d'octobre prochain.

Les animaux nés au cours de 1961 seront examinés et inscrits au registre des Bergeries Pépinières s'ils sont conformes au standard de la race.

La renommée actuelle à travers la presse et la bibliographie

La Provence

N° 1075 • MARDI 16 MAI 2000



COULISSES Soleil, rouget et calisson

Au menu : Lionel Jospin avait visiblement besoin d'une petite marche dans les rues ensoleillées d'Aix. Une ménagère lui conseilla même de s'exposer un peu. A défaut d'avoir eu le temps de bronzer, il a fait le plein de calissons qui lui furent offerts par le maire et par le chef Banzo mais en guise de dessert au restaurant "Le clos de la violette". Les rougets de roche et l'agneau de Sisteron avaient précédé arrosés de Coteaux d'Aix.

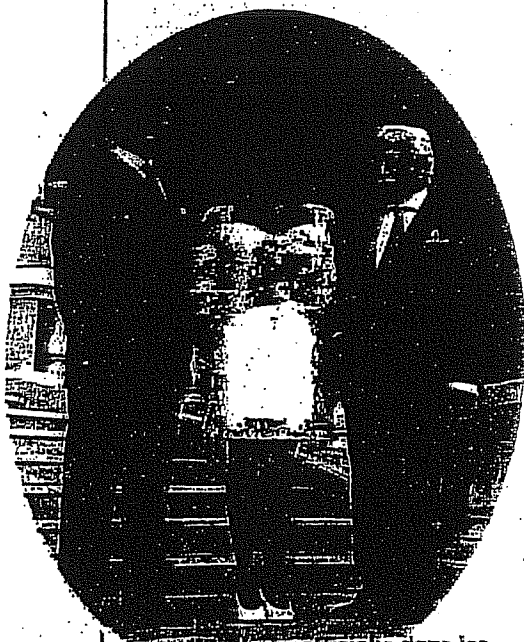
Minibus : les ministres, à commencer par le premier d'entre eux ont utilisé pour se rendre à Aix depuis Rousset un minibus. Une manière de travailler entre deux visites et de discuter avec quelques élus locaux privilégiés.

Aparté : on ne le jurerait pas mais il semble bien que les affaires du PS des Bouches-du-Rhône étaient au cœur du seuil aparté qu'a eu le Premier ministre. C'était avec le président PS jospiniste du Conseil général des Bouches-du-Rhône, Jean-Noël Guérin, désormais unique responsable de la fédération socialiste de ce département.

Mine : Une salle blanche au pays des gueules noires. C'est la jolie formule trouvée par Jean-Pierre No-blanc, président du conseil de surveillance de ST, pour évoquer la reconversion du bassin houiller.

— Stéphanie et Daniel —

Les desse



La photo officielle dans les jardins de la mairie. Le plus heureux, c'est Daniel!

*Le 1^{er} juillet, son Altess
nissime Stéphanie, Ma
belle, princesse de Mo
est devenue madame L
Récit du mariage ordi
d'une famille extraord*

Vingt minutes. C'est ce qu'aura duré l'événement le plus attendu de l'année à Monaco: le mariage de Stéphanie Grimaldi avec Daniel Ducruet. Le prince Rainier avait souhaité de la discrétion et de la sobriété, on a en droit au secret total et au service minimum.

En effet, le couple est arrivé à la mairie vers 17 h, par une porte dérobée. Comme les jardins de leur villa ont un accès direct dans l'enceinte du bâtiment public, ils n'ont pas eu à affronter la foule et son lancer de riz traditionnel.

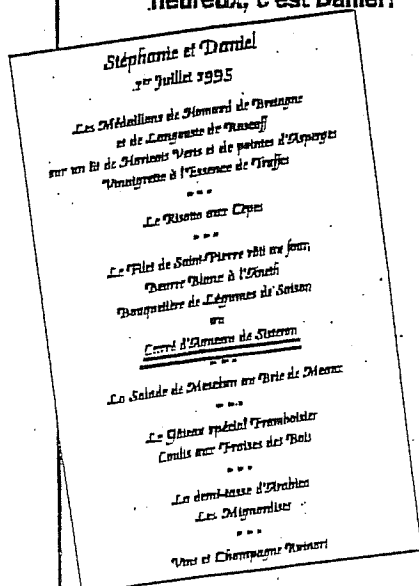
Une fois les consentements échangés, Stéphanie a réaffirmé sa volonté de conserver la nationalité monégasque. Ce qui peut toujours servir, puisque Daniel reste, lui, citoyen français. Seuls incidents venus troubler la

cérémonie alertes à la paraît-il, lors de chaque principier sur

A 17 h 30 gagné la Stéphanie, Martin, po Le père Cé: là mais en cérémonie Vers 20 h vilégiés se sur les terr tel Loews, offert par le mécontent

Rainier n'a pas assisté au dîner

des raisons Les hab cher auron traditions: bituelleme des Bains c naco offre rière de la fi re un bijo Caroline a une parur



Ce menu a coûté 450 F par invité. Ils n'étaient qu'une centaine.



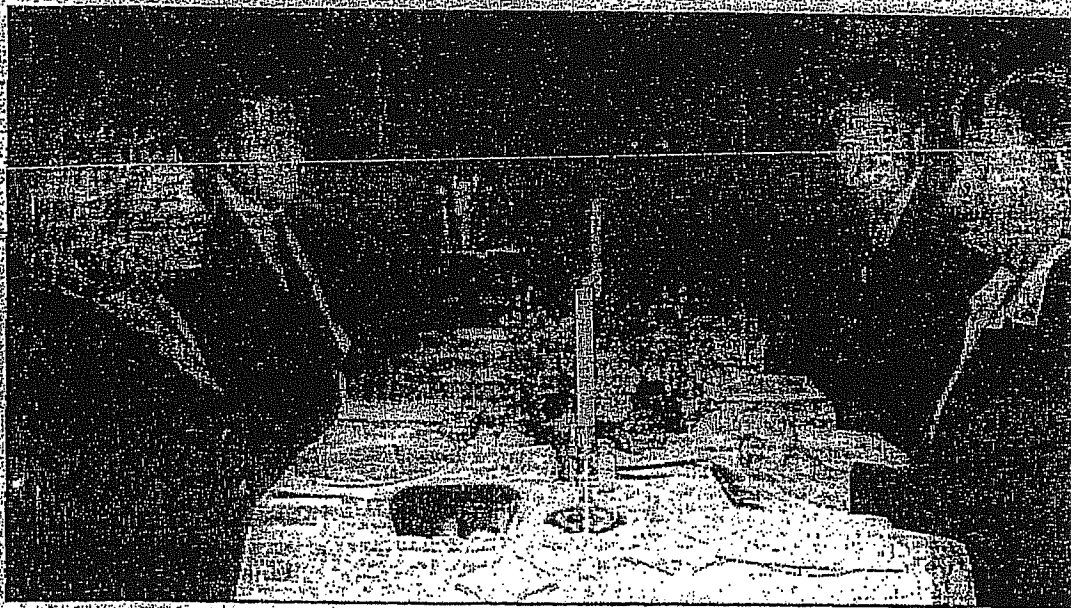
Quand les Chirac invitent les Clinton au restaurant

Samedi soir, les clients de l'Ambroisie, dans le Marais, n'en croyaient pas leurs yeux : à 20 h 30, Jacques et Bernadette, Bill et Hillary sont entrés...

« Ils ont réussi à ne pas parler de politique », Danielle Pacaud, la directrice de l'Ambroisie, ne cachait pas, hier, sa satisfaction. Samedi soir, Jacques Chirac et son épouse Bernadette avaient choisi sa table, place des Vosges, pour inviter Bill et Hillary Clinton à dîner. Les meilleurs et meilleurs d'hôtel de ce restaurant classé trois étoiles au Michelin, l'un des plus réputés de Paris, avaient été informés quelques jours auparavant de cette visite d'après-G 7. « Sœurs froides garanties », la nouvelle carte venait d'être affichée. Les clients, qui avaient réservé la nuit du jour, n'avaient pas été mis dans la confidence. On leur avait tout juste demandé de s'installer avant 20 heures, sans autre explication. À leur arrivée, la présence de quelques « caméramen » et de photographes a tout de suite pu leur mettre puce à l'oreille.

« Les présidents et leurs épouses sont entrés à 20 h 30 », raconte Danielle Pacaud. Les convives, ravis, se sont levés et ont applaudi. Les gens étaient tellement ébahis que personne n'a osé quitter sa table pour aller leur serrer la main. Une atmosphère étrangement électrique venait de gagner l'établissement. Certains, comme ces deux Japonais de passage, regardaient cette spectaculaire arrivée comme une scène surréaliste. D'autres, comme ce rédacteur en chef du New York Times, venu dîner ici par hasard, ne croyait pas à une telle providence. Le plan de table, une table ovale, avait été défini à l'avance. Le président Chirac s'est assis à gauche de la « first lady » américaine, face à Bill Clinton. La tête-à-tête à quatre avait pour cadre le salon d'hiver. L'endroit, intime, est décoré d'une copie du tableau de J.M.W. Turner, « Le grand palet », et d'un grand portrait de la première dame américaine, Michelle Obama.

Pour assurer la sécurité, cent cin-



Le dîner a duré plus de quatre heures tandis qu'à l'extérieur, cent cinquante hommes étaient mobilisés pour assurer la sécurité. (Photo Bapna/Reuters.)

ricains pour la plupart, patrouillaient autour de la place des Vosges à bord d'imposantes berlines blindées venues des États-Unis. « On n'a jamais vu un tel déploiement de force dans le Marais », constate Danielle Pacaud. La cour d'entrée et l'accès aux cuisines étaient constamment contrôlés par trois ou quatre agents qui se relayaient.

Ministère de l'agriculture

Redoutant un attentat gastronomique à la française, le représentant diplomatique américain à Paris avait exigé que deux policiers assistent au repas.

« Pris d'une subtile gourmandise, ces fonctionnaires zélés ont accompli leur mission jusqu'à triser l'indigestion. »

Ce péché était pardonnable : le menu concocté par Bernard Pacaud, le talentueux chef breton, aurait pu ensorceler les papilles les plus délicates. En entrée, Jacques Chirac et Hillary Clinton ont choisi une feuillette de langoustine aux graines de sésame, tandis qu'un minestrone de homard de Bretagne au jus de crustacés était servi à Bernadette Chirac, accompagnée d'une pastille de thon aux abricots. Quant à la assiette de Bill Clinton, elle contenait une salade de légumes.

Sur l'avis du président américain, qui a eu un table pour le croustade de saumon de Sisteron au bœuf, Hillary a commandé une truite saumonée de sole aux herbes et d'un dom-pérignon 1986, d'un cordon-rouge 1990, puis d'un chateau-lafite 1986.

Les agapes ont duré plus de quatre heures. La conversation, qui s'est tenue uniquement en anglais, a été ponctuée de quelques éclats de rire. Jusqu'à ce que Bill Clinton apprenne son avion l'attendait depuis une

Dans les coulisses du Martinez à Cannes

Les chefs d'Etat européens à table

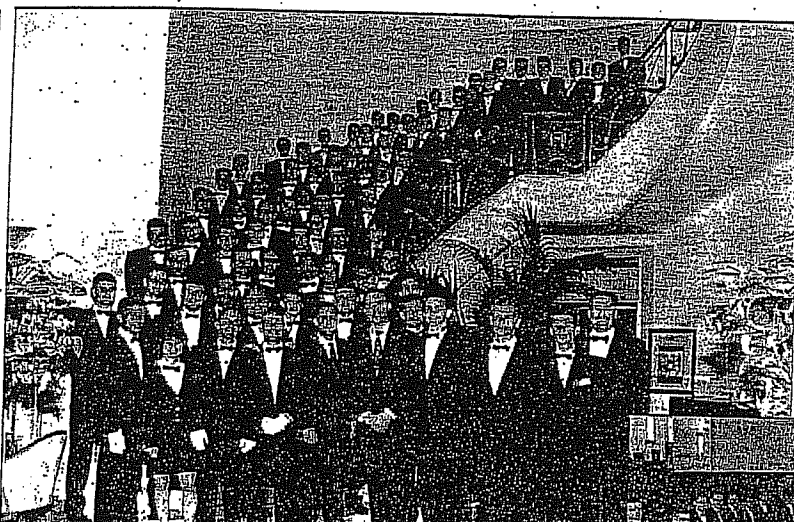
Le Martinez se souviendra longtemps de la fin du mois de juin 1995. Pendant deux jours, le palace de la Croisette a assuré la restauration du sommet des chefs d'Etats européens. Organisation et rigueur étaient à l'ordre du jour.

Le sommet européen des chefs d'Etat qui s'est tenu à Cannes en cette fin de mois de juin a exigé un service hôtelier de qualité irréprochable. Alors que l'hébergement était pris en compte par les quatre palaces cannois, le Martinez, le Majestic, le Carlton, et le Noga Hilton, les repas ont eu lieu à l'hôtel Martinez. Patrick Sciard, directeur de l'hôtel et Christian Willer, chef de cuisine, ont travaillé jour et nuit avec leurs équipes pour que rien ne soit laissé au hasard. Ils se sont même rendus à l'Elysée pour mettre au point les derniers détails de la prestation.

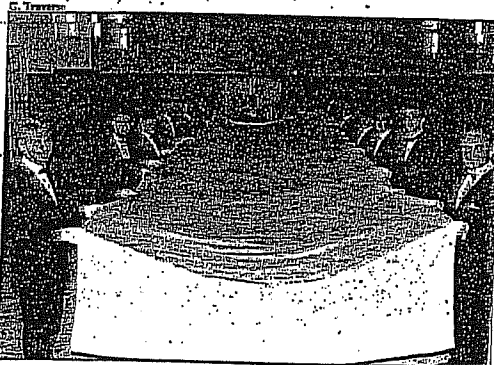
Répétitions générales

« Pour le dîner du lundi 26 juin et le déjeuner du lendemain, 90 maîtres d'hôtel ont été recrutés au sein même des différents restaurants de l'hôtel et du room service, précise Patrick Sciard. Nous avons absolument tenu à faire participer notre équipe à cet événement. Pendant trois jours, ils ont répété sans cesse les gestes du service à la française qu'ils allaient faire pendant une heure le jour « J », durée officielle prévue pour chaque repas qui se déroulait dans les salons du Martinez sur une surface totale de 1.800 m². Le service de table provenait de chez Haviland et Baccarat. Quant à la nappe blanche et brodée, celle-ci a été spécialement conçue par Elis pour l'occasion étant donné sa taille : pas moins de 18 mètres de long sur 4 de large !

Au menu, Christian Willer a choisi d'offrir une gastronomie locale avec des recettes de la région comme les Médallions de langoustine de Méditerranée accompagnés d'un minestrone de légumes ou la Noisette d'agneau de Sisteron rôtie à la sauge avec ses légumes des jardins de Provence farcis, sans oublier les fromages et la pêche blanche Comté de Champagne en dessert.



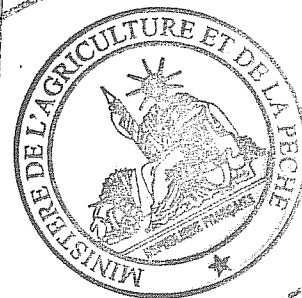
Patrick Sciard, directeur de l'hôtel Martinez, entouré de toute son équipe, qui a assuré la restauration du sommet des chefs d'Etat européens.



La plus grande nappe jamais créée pour le Martinez : 18 mètres de long sur 4 mètres de large

Toute la brigade des maîtres d'hôtel du Martinez pour la répétition générale dans le salon Croisette du Martinez.

Ce menu, offert par le Président de la République Jacques Chirac, a été servi le lundi soir. Enfin, pour que chaque délégation étrangère (30 à 40 personnes par délégation) suive les discussions au cours des repas, le Martinez avait été équipé de onze cabines de traduction. Côté hébergement, Patrick Sciard a accueilli, entre autres, le président de la Commission européenne Jacques Santer, le chef du gouvernement espagnol Felipe Gonzales, la délégation finlandaise et la Grèce. B.L.



Plan Juppé

La FNHI dans l'exp

Les mesures du plan Alain Juppé pour l'emploi, tant attendues, ne peuvent pas être CHR dans l'expectative. Les mesures annoncées n'apportent qu'une diminution des charges imputées aux professionnels.

En effet, malgré un allègement des charges sur les bas salaires, la hausse du SMIC horaire, cumulée avec la hausse des charges patronales qu'elle implique, limite l'allègement réel du coût du travail d'un salarié payé au SMIC à approximativement 460 F par mois. Est-ce, en toute honnêteté, suffisant pour inciter un employeur à embaucher une personne supplémentaire ? La FNHI estime que l'allègement des charges sur les bas salaires ne doit être qu'une première étape vers un abaissement

généralisé du coût du travail, notamment pour les entreprises de main-d'œuvre. La prime forfaitaire à l'apprentissage qui passe de 7.000 à 10.000 F sera, par contre, certainement bienvenue pour les professionnels. Mais n'oublions jamais cette règle intangible : une entreprise ne crée des emplois que si son activité le justifie. Quant à la hausse de 2 points de la TVA, le gouvernement sait pertinemment que les entreprises prendront une grande partie à leur charge, au détriment de leur marge. A l'heure où nous notons une baisse généralisée des

SANS TRANSFORMATION, FACILITEZ VOS LIVRAISONS.

HYDRO-LEV
250 KG
A 2 TONNES

Ponche et Fourmaux

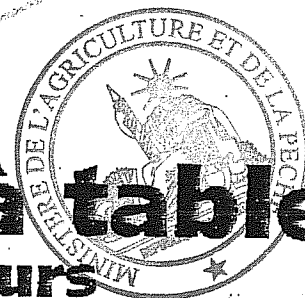
La réponse à votre besoin

HYDRO-LEV

27 rue du 100000 ALBERT (Paris) 13
Tél : 01 42 75 00 07 Fax : 01 42 75 00 08

L'agneau de Sisteron fait aussi le bonheur des amateurs de cuisine, pour lesquels sa réputation n'est plus à démontrer.

Le bonheur à table au Restaurant du Cours



Sisteron S'il vous arrive dans l'été d'être à Sisteron sur les midi en pleine canicule, laissez-vous attirer par la terrasse ombragée du Restaurant du Cours. En quelques mots d'amitié, Françoise, la maîtresse des lieux, vous fera partager son éternelle bonne humeur et la lecture de la carte convaincra votre appétit. Que vous vous laissiez tenter par l'émincé de saumon cru mariné à l'huile d'olive ou par la salade de pieds paquets dont la recette est jalousement gardée par Françoise, votre entrée en matière sera bien plus qu'une mise en bouche. Pour suivre, la maison renouvelle ses plats tous les jours en fonction des marchés, avec une affection particulière pour les poissons et l'agneau de Sisteron. La table des desserts vous fera hésiter entre d'excellents gâteaux au chocolat et les tartes aux fruits maison. On ne vous en dit pas plus. Venez juger par vous-même !

Hôtel-Restaurant du Cours. Place de l'Eglise (face à la Mairie). 04200 Sisteron. Menus à 120 F et 155 F, menu du jour (plat et dessert) à 85 F, carte. Ouvert 7j/7 jusqu'au 15 novembre. Tél. 04 92 61.00.50

Daube d'agneau de Sisteron

Platier des revues de l'agneau de Sisteron selon la recette du Restaurant du Cours

1 kg d'agneau de Sisteron, 200 g de morceaux de daube d'agneau

1 oignon, 1 carotte, 1 branche de verjus, 1 bouquet de persil, 1 pointe

de sel, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

ail, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

ail, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

ail, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

ail, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

ail, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

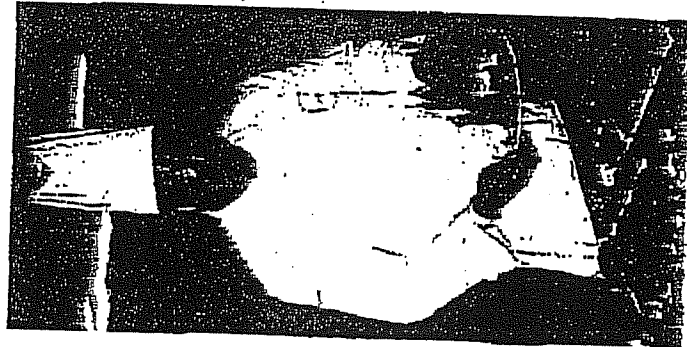
huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

ail, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de

Le carré d'agneau de Sisteron emmène Thierry Adami à Maastricht

Avec ses confrères Jean-Marie Merly (restaurant "La Vieille Auberge à Aix") et Laurent Godano (La Ferme de Mougins), Thierry Adami, le chef de l'Olivier à Pertuis s'en va à Maastricht disputer la 3^{ème} Coupe d'Europe des Saveurs Régionales organisée par les provinces du Limbourg néerlandais et belge et défendre les couleurs régionales.



Depuis sa maison de l'Olivier installée à Pertuis au milieu d'un parc ombragé d'un complexe hôtelier, le jeune chef corse Thierry Adami (14 ans) aime à parcourir le Luberon à la recherche des bons produits du terroir. L'agneau de Sisteron comme les asperges ou les variétés de pommes de terre "bourees ou fermes" de Pertuis. Dans l'assiette, ses baguettes de queues de langoustines s'accompagnent de fèves du pays,

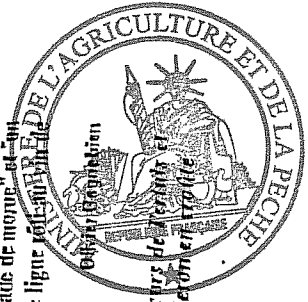
l'huile d'olive du domaine parfume ses filets de rougets et sa cuisine du sud est toujours à la recherche du goût et de "la maîtrise des cuissons". A "l'Olivier", le pain aux olives est fait maison, l'estragon, le romarin et la ciboulette cueillis dans le jardin tout près, le foie gras cru des Landes est façonné dans la cuisine et le saumon y est fumé. Thierry Adami a ses exigences. Et chaque année, c'est devenu une habitude, Michelin récompense de

ses trois fourchettes la cuisine gastronomique de ce "Jeune Restaurateur d'Europe" disciple d'Escoffier sorti en 1984 meilleur élève de l'École hôtelière "Bonnevaline" de Marseille avant de s'en aller découvrir les cuisines de Philippe Rostaing ("La Rome Auberge" à Antibes) puis de Michel Rostaing (Paris).

Le 17 avril dernier à l'école hôtelière Chai Carol Monnier de Marseille, le "montagnard" de Pertuis est "descendu" de ses collines avec "un carré d'agneau de Sisteron en croûte d'herbes". Ce jour-là, sa cuisine a retenu toute l'attention du jury et de Francis Robin, le président régional des Maîtres Culiniers de France. Du coup, il a composé son ticket pour

Maastricht dans la catégorie "viande". Là-bas, du 25 au 28 septembre prochain, il va donc disputer la 3^{ème} Coupe d'Europe des Saveurs Régionales organisées par les provinces du Limbourg néerlandais et belge et chercher à mettre en avant la diversité et la qualité du patrimoine gastronomique. Dans sa catégorie "viande", il aura alors 29 autres concurrents venus de 15 pays et 34 régions. Et pour objectif unique de décrocher une médaille d'or. Tout comme Jean-Marie Merly et Laurent Godano respectivement classés premiers dans les catégories "cviète" et "poisson" avec une "Charlotte d'auvergine et brandade de morue" et un pavé de loup de ligur joint au vin de Bellef".

A Maastricht, Thierry Adami va défendre les couleurs de sa région avec "un carré d'agneau de Sisteron en croûte d'herbes de nos collines".





L'agneau de Sisteron

Grand agneau de Sisteron, Agneau de Sisteron, Agneau de Sisteron

Le Grand agneau de Sisteron est un agneau de 15 à 20 kg, élevé en plein air, nourri de foin et de luzerne, et abattu à 150 jours. Son goût est unique, tendre et succulent. Il est idéal pour les grillades, les rôtis et les plats de viande. Le Grand agneau de Sisteron est un produit de qualité, reconnu par le label AOC. Il est élevé dans la région de Sisteron, en Provence, où les agneaux sont élevés en plein air, nourris de foin et de luzerne, et abattus à 150 jours. Son goût est unique, tendre et succulent. Il est idéal pour les grillades, les rôtis et les plats de viande. Le Grand agneau de Sisteron est un produit de qualité, reconnu par le label AOC.

Dans les livres de recettes culinaires, l'agneau de Sisteron est régulièrement cité.

Tian d'aubergines et d'agneau de Sisteron

Ingredients

- 1 kg d'aubergines
- 500 g de tomates Roma bien mûres
- 3 oignons moyens
- 2 feuilles de laurier
- 4 gousses d'ail
- 2 œufs
- 2 tranches de pain de mie
- 2 cuillères à soupe de crème fouettée
- 800 g de viande d'agneau hachée
- huile d'olive
- un tas de fond d'agneau
- bouquet de herbes

Recette

- Couper les aubergines en lamelles de 2 cm d'épaisseur, les saler et les laisser égoutter pendant 30 minutes.
- Couper les tomates en cubes, les oignons en dés, et les feuilles de laurier en morceaux.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, y faire revenir les oignons pendant 5 minutes, puis ajouter les tomates et les feuilles de laurier, et laisser cuire pendant 10 minutes.
- Faire revenir la viande d'agneau hachée dans la même huile pendant 10 minutes, puis ajouter le fond d'agneau et laisser cuire pendant 10 minutes.
- Mélanger la viande d'agneau hachée avec la sauce tomate, et laisser cuire pendant 10 minutes.
- Préparer la sauce à base de crème fouettée et d'œufs, et la verser sur la viande d'agneau hachée.
- Faire cuire le tian dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes.
- Servir le tian avec du pain de mie et de la crème fouettée.

Préparation de la sauce tomate

- Faire revenir les oignons dans l'huile pendant 5 minutes.
- Ajouter les tomates et les feuilles de laurier, et laisser cuire pendant 10 minutes.
- Ajouter la viande d'agneau hachée, et laisser cuire pendant 10 minutes.
- Ajouter le fond d'agneau, et laisser cuire pendant 10 minutes.
- Mélanger la viande d'agneau hachée avec la sauce tomate, et laisser cuire pendant 10 minutes.
- Préparer la sauce à base de crème fouettée et d'œufs, et la verser sur la viande d'agneau hachée.
- Faire cuire le tian dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes.
- Servir le tian avec du pain de mie et de la crème fouettée.

➤ L'épaule d'agneau est une viande moyennement riche en calories : 300 pour 100 g. Dans cette recette, c'est surtout la farce à laquelle il faut faire attention.

➤ Supprimez, dans la composition de la farce, la mie de pain et la chair à saucisse : remplacez par des champignons de Paris, frais de préférence, et en augmentant la quantité d'épinards. Mettez deux œufs pour assurer la liaison. Vous pouvez également introduire des foies de volaille, mais le saveur de la farce sera dominée par celle des foies et certainement changera notablement la tonalité générale de cette recette.



Cuisine rapide et micro-ondes



➤ La cuisson au four à micro-ondes donne une viande légèrement « blanche » après cuisson : cela peut convenir aux personnes qui n'aiment pas la viande saignante.

➤ Placez l'épaule farcie selon la recette précédente sur une grille pour micro-ondes, mettez dans un plat en verre. Badigeonnez l'épaule d'une sauce « colorée » : huile, paprika et vin cuit, que vous aurez fait chauffer 5 mn au four en position moyenne.

➤ Faites cuire 8 mn à puissance maximale, puis arrosez avec le premier jus. Passez 15 mn à four moyen, arrosez la viande avec le vin et remettez 15 mn à même température.

Recommandations

- Un côtes-du-rhône est le compagnon naturel de cette épaule de Sisteron : choisissez un gigondas ou un coteaux du Tricastin.
- Vous pouvez accompagner cette épaule d'agneau de pommes de terre « boulangères » : à mi-cuisson, vous placez dans le plat de cuisson des pommes de terre épluchées et coupées en gros

- dés, aromatisées avec un peu de thym en branche, que vous arrosez avec le jus de cuisson. Il faut une variété de pommes de terre dites à chair ferme (rosenval, ratte).
- Une salade verte, avec des olives coupées en rondelles et de l'ail broyé, huile d'olive et vinaigre de xérès, complètera aussi agréablement ce plat.

© MCMXII Editio Service S.A. Imprimé en CEE.

Photos : Lynx - Illustrations J.-M. Fortelle

(2) D2 493 07-04

Epaule d'agneau de Sisteron

AGNEAU-MOUTON



Préparation : 20 mn

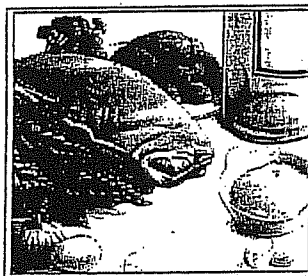
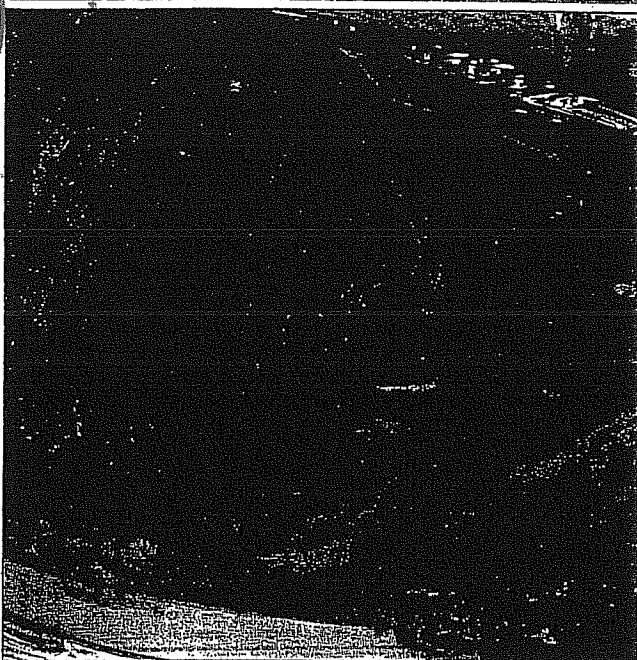
Attente : 10 mn

Cuisson : 1 h 10

Prix 55

Difficulté 1 1

Calories 1



Les ingrédients

pour 6 personnes

- 1,5 kg d'épaule d'agneau désossée
- 300 g de chair à saucisse
- 3 ou 4 gousses d'ail • 2 gros bouquets d'épinards • 2 grosses poignées de mie de pain émiettée
- 2 dl de vin blanc • 1 bouquet de persil • 1 gros oignon • 1 œuf
- 1 grosse noix de beurre • huile d'olive • gros sel • sel, poivre

La recette

➤ Faites désosser l'épaule d'agneau par votre boucher. A l'aide d'un petit couteau pointu, parez très soigneusement la viande en ôtant tout excès de graisse. Fendez-la en veillant bien à ne pas la transpercer : vous devez normalement obtenir une mince pièce de viande, en forme de portefeuille. Massez votre viande avec un mélange d'huile d'olive et de gros sel.

➤ Préparez la farce avec l'oignon et l'ail hachés, que vous aurez fait à peine revenir dans un peu de beurre et d'huile ; ajoutez les épinards blanchis dans de l'eau bouillante, pressés au fond d'une passoire métallique puis hachés. Mettez également du persil finement ciselé, la mie de pain et enfin la chair à saucisse. Pétrissez le tout lentement, avec l'œuf, du sel et du poivre. Poivrez l'intérieur de l'épaule. Chauffez le four à 240°, thermostat 8.



➤ Commencez à remplir la poche par la pointe de l'épaule, sans trop tasser, puis étalez le reste de la farce sur toute la surface de la viande mise à plat. Refermez la partie plate sur elle-même et commencez à coudre à partir de la poche bourrée de farce. Quand les trois quarts du rôti sont cousus, redressez l'épaule en plaçant la partie avec la poche vers le bas, tassez légèrement la fin de farce et refermez le tout en cousant avec du fil de cuisine.



➤ Ciselez de traits de couteau le dessus de l'épaule. Ficellez sans trop serrer. Posez l'épaule sur un plat à rôtir beurré. Aspergez de gros sel et de poivre frais. Faites cuire à four chaud pendant 10 mn, puis baissez à 150°, thermostat 3/4, et laissez encore 30 mn. Arrosez de temps en temps. Dégraissez et déglacez avec le vin : remettez à cuire 30 mn à 150°, thermostat 3/4, mais n'arrosez plus. Ôtez la ficelle avant de servir et laissez reposer 10 mn.

Tours de main

- Une épaule de brouillard (agneau « gris » d'un an) qui a été nourri en herbager aura une chair plus parfumée et mieux colorée, ce qui convient bien à cette recette.
- Lorsque vous ficellez une préparation farcie, ne serrez pas trop car elle va gonfler. D'autre part, veillez à toujours

- bien recoudre toutes les extrémités de l'appât avant de faire cuire, sinon la farce s'échappera par là.
- Vous pouvez recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé l'épaule en début de cuisson, pour éviter qu'il y ait trop de projections grasses sur les parois du four.