

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2005/C 323/06)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 et 12 quinquies dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

FICHE RÉSUMÉE

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

«AGNEAU DE SISTERON»

N° CE: FR/00316/15.10.2003

AOP () IGP (X)

Cette fiche est un résumé établi aux fins d'information. Pour une information complète, en particulier pour les producteurs des produits couverts par l'AOP ou l'IGP concernée, il convient de consulter la version complète du cahier des charges soit au niveau national, soit auprès des services de la Commission européenne ⁽¹⁾.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Institut National des Appellations d'Origine (INAO)
Adresse: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris
Téléphone: (33-1) 53 89 80 00
Télécopie: (33-1) 42 25 57 97
Courriel: info@inao.gouv.fr

2. *Groupement:*

2.1. Nom: Association CESAR (Cabinet d'Etudes pour les Structures Agroalimentaires Régionales)

2.2. Adresse: Maison Régionale de l'Élevage — Route de la Durance F-04100 Manosque
Téléphone: (33-4) 92 72 28 80
Télécopie: (33-4) 92 72 73 13
courriel: pacabev@wanadoo.fr

2.3. Composition: producteurs/transformateurs (X) autre ()

3. *Type de produit:*

Classe 1.1: Viande (et abats) frais

4. *Description du cahier des charges*

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: «Agneau de Sisteron»

4.2. Description:

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

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

⁽¹⁾ Commission européenne, Direction Générale Agriculture, Unité Politique de qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

Âge	entre 70 et 150 jours
Poids	entre 13 et 19 kg
Conformation	U, R, O dans la grille EUROP
État d'engraissement	2 ou 3
Couleur	viande claire, légèrement rosée
Gras	gras blanc, légèrement rosé, de consistance ferme
Autres caractéristiques propres	viande fibreuse, pas de déchirure, gras caillé uniformément, non huileux, douceur du goût

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

4.3. Aire géographique:

L'agneau est né et élevé dans une unique exploitation ayant son siège dans la zone de reconnaissance de l'IGP «Agneau de Sisteron». Il est abattu dans un abattoir agréé CEE, situé dans cette même zone.

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.

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

4.4. Preuve de l'origine:

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

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

4.5. Méthode d'obtention:

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

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

Surface de couchage minimum: 1,5 m² pour les brebis en fin de gestation et en lactation; 0,5 m² pour les agneaux de plus de deux mois.

Longueur d'auge/râtelier:

- pour les brebis: 1 m linéaire pour 3 brebis si l'aliment est distribué en quantités limitées ou 1 m linéaire pour 30 brebis lorsque l'aliment est distribué à volonté.
- pour les agneaux sevrés: 1 m linéaire pour 4 agneaux lorsque l'aliment est distribué en quantités limitées et 1 m linéaire pour 12 agneaux lorsque l'aliment est distribué à volonté.

L'apport d'antibiotiques en préventif est interdit.

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

Les agneaux sont alimentés à base de lait exclusivement maternel pendant 60 jours minimum, et ils reçoivent de l'herbe et/ou des fourrages, ainsi qu'un aliment complémentaire à base de céréales. Après sevrage naturel, ils sont nourris à base de fourrages et/ou de pâtures, complétés par un aliment complémentaire autorisé. Au cours de son existence, l'agneau reçoit au minimum 45 % d'aliments issus de la zone IGP (lait, 100 % de l'herbe et des fourrages sont issus de l'aire IGP, hors conditions climatiques exceptionnelles).

L'ensilage est interdit pour les agneaux.

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

4.6. Lien:

4.6.1 Une qualité déterminée liée à l'origine:

- Des conditions pédo-climatiques spécifiques (influence du climat méditerranéen sur toute la zone IGP, attesté par un indice de sécheresse d'Emberger <7^(e), et caractérisé par des facteurs limitants sécheresse et froid, et par l'irrégularité de la pousse de végétation), qui imposent une conduite extensive des brebis de races rustiques locales et l'élevage des agneaux en majorité en bergerie (protection contre la chaleur en particulier)
- Trois races rustiques locales sont caractéristiques de l'aire de reconnaissance de l'IGP: brebis Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous. On les retrouve quasi exclusivement sur ce secteur géographique.
- Des systèmes d'élevage caractéristiques: conduite extensive des troupeaux, et utilisation de surfaces pastorales (estives, parcours).
- Un lien au terroir fort: alimentation des agneaux à base de lait, de pâtures et de fourrages produits essentiellement sur l'exploitation.
- Cette conduite amène à la production d'un agneau jeune, présentant des caractéristiques spécifiques en terme de conformation, de couleur claire de la viande et du gras, de la douceur du goût et du moelleux de la viande.

^(e) Indice de sécheresse d'Emberger : IS = PE/ME, avec PE pluviosité estivale et ME moyenne des maximas du mois le plus chaud.

4.6.2 Une réputation historique de l'Agneau de Sisteron:

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

En effet, depuis plus de 6 000 ans, des brebis pâturent sur ses parcours. Ancrée dans cette tradition millénaire, la dénomination «Agneau de Sisteron» est apparue dans les années 1920/1930 à l'initiative des chevillards sisteronnais. Ceux-ci s'approvisionnaient traditionnellement sur la zone de reconnaissance de l'IGP. Sa notoriété régionale et nationale n'a cessé de croître pour exploser littéralement dans les années 1950/1960. Sisteron est à l'origine de cette notoriété, mais il s'agit d'un type d'agneau né, élevé et abattu sur toute l'aire géographique de l'IGP. On peut donc parler de l'appropriation régionale d'un savoir-faire local historique.

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

4.6.3 L'Agneau de Sisteron, des savoir-faire humains:

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

4.7. Structure de contrôle:

Nom: QUALISUD
Adresse: BP N° 102 — Agropôle — F-47000 Agen
Téléphone: (33-5) 58 06 53 30
Télécopie: (33-5) 58 75 13 36
Courriel: qualisud@wanadoo.fr

4.8. Étiquetage:

Indication Géographique Protégée
Agneau de Sisteron

4.9 Exigences nationales: —
