Agneau du Bourbonnais (IG/33/94)

Ovin

LE PRODUIT

Parfait intermédiaire entre la viande rouge et la viande blanche, l'IGP Agneau du Bourbonnais s'adapte facilement à toute une variété de plats. L'agneau est élevé en plein air selon la méthode traditionnelle dite "sous la mère", sur de riches prairies à la flore variée.

ARÔMES ET SAVEURS

L'agneau donne une viande rouge ni trop grasse, ni trop maigre, entourée d'une fine pellicule de gras blanc et ferme.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Bourbonnais est une région herbagère qui correspond essentiellement au département de l'Allier et quelques cantons limitrophes.

UN PRODUIT RECONNU

L'IGP Agneau du Bourbonnais bénéficie d'une réputation particulière pour ses qualités gustatives. Il témoigne également d'un savoir-faire au sein d'un territoire qui favorise l'élevage en plein air et en prairies d'herbage naturel.

Le saviez-vous

La province du Bourbonnais est aussi appelée "Duché de Bourbon", en référence au nom de la famille de Bourbon qui donna 8 rois à la France. Au XVIIIème siècle, l'élevage de mouton y était consacré à la laine, avant de s'orienter progressivement vers la production d'agneaux de boucherie.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique
Situation
Département de l’Allier et cantons limitrophes des départements de la Creuse, de la Saône et Loire, du Cher et de la Nièvre

Carte
Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts
Organisme de défense et de gestion (ODG)
Association pour la défense de l'élevage traditionnel en Bourbonnais des animaux de Boucherie (ADET)

---

18 rue Albert Rondreux
03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT

N°SIRET : 38267540300010
Tél. : 0621139372
Mél. : adet@lesviandesdubourbonnais.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit
INAO Mâcon

---

37 boulevard Henri Dunant
71040 MACON Cédex
CS 80140

N°SIRET : 13000270200350
Tél. : 03 85 2196 50
Fax : 03 85 21 96 51
Mél. : INAO-MACON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)
CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/agneau-du-bourbonnais-3460*

List of links present in page

1. mailto:adet@lesviandesdubourbonnais.fr
2. mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr
3. mailto:certipaq@certipaq.com
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com

9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:slepesteur@certipaq.com