



Agneau du Périgord (IG/17/01)

Ovin

LE PRODUIT

Cette viande sous IGP provient d'agneaux élevés en partie sur des parcours pentus de la province du Périgord. Au cours de leur élevage, une période est également consacrée à l'allaitement par des brebis de races rustiques.

ARÔMES ET SAVEURS

Produit haut de gamme, l'IGP Agneau du Périgord est une viande claire à la saveur délicate. Son gras, peu présent, offre néanmoins des arômes intenses. □ L'agneau du Périgord présente ainsi une finesse de goût et d'arômes, qui en font une viande recherchée pour l'équilibre de ses saveurs.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production se situe sur la majeure partie de la Dordogne et quelques cantons du Lot, du Lot-et-Garonne et de la Corrèze. Sur ce territoire, l'élevage ovin (agneaux, brebis...) a pour vocation de valoriser des espaces peu productifs et souvent pentus. Dans le Périgord, on appelle ces zones non mécanisables, caillouteuses, et parsemées de zones de taillis, les Picadies.

UN PRODUIT RECONNU

L'agneau du Périgord (IGP depuis 2010) est réputé pour la finesse et la tendreté de sa viande et fait partie des mets festifs servis à Pâques et à Noël. Sa spécificité est principalement liée à la conduite traditionnelle des agneaux: une période d'allaitement au pis de la mère suivie d'une période de finition en bergerie.

Le saviez-vous

De nombreuses bories (cabanes) parsèment la campagne périgourdine. Ces petites constructions rondes, érigées à partir de pierres sèches, permettaient au berger, agnelles et brebis les plus faibles de s'abriter en cas d'intempéries brusques sur les parcours.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait d'Aquitaine (AREOVLA)

5 Avenue Paul Langevin

33608 PESSAC CEDEX

N°SIRET : 33970051000029

Président(e) : CHEVALIER Magalie **Contact** : Zélie AURELE

Tél. : 05 56 00 84 50

Mél. : areovla@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage

1 quai Wilson

33130 BEGLES
Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343
Tél. : 05 56 01 73 44
Fax : 05 56 01 05 74
Mél. : INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/agneau-du-perigord-19123>

List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Agneau%20du%20Perigord_G_202011\(1\).pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Agneau%20du%20Perigord_G_202011(1).pdf)
2. <mailto:areovla@gmail.com>
3. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>