

# Agneau de Pauillac (IG/16/97)

Ovin

## LE PRODUIT

L'agneau de Pauillac est un agneau élevé en bergerie, non sevré, et âgé de 80 jours maximum. Il est nourri essentiellement au lait de sa mère. □ Cette viande est le résultat d'un savoir-faire lié à la transhumance des troupeaux dans une région riche en herbages (propices au pâturage des brebis).

## ARÔMES ET SAVEURS

La viande d'agneau de Pauillac présente une couleur claire. En bouche, elle est d'une tendreté remarquable, peu filandreuse et présente un goût équilibré.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'agneau de Pauillac est né et élevé avec sa mère en Gironde. Ce territoire de production est formé de landes basses boisées et humides au sud et à l'ouest et de terres graveleuses et plus saines, en bordure des fleuves de la Garonne et de la Dordogne.

## UN PRODUIT RECONNU

Grâce à son jeune âge, l'agneau de Pauillac (reconnu en IGP depuis 2004) offre une viande particulièrement claire. Cette caractéristique est aussi due à une alimentation lactée et marquée par l'absence de fourrage. □

### Le saviez-vous

Si le Médoc est aussi connu pour ses vins, la présence des ovins (agneaux, brebis...) dans la région est antérieure à celle des vignobles. □ Sur certaines cartes datant du XVIIIème siècle, on constatait déjà des bergeries sur les paroisses de Pauillac et Saint Julien-Beychevelle. □

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Département de la Gironde

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de l'agneau de Pauillac

---

1490 route des Tuileries

33190 GIRONDE-SUR-DROPT

**Président(e)** : DUBEDAT Claude **Contact** : Philippe NOMPEIX

**Tél.** : 05 56 71 14 45

**Fax** : 05 56 71 16 92

**Mél.** : [agneaudepauillac@eleveursgirondins.fr](mailto:agneaudepauillac@eleveursgirondins.fr)

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](mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**Président(e)** : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

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

## QUALISUD

---

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

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 55 36 07 78

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

## QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

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

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Président(e) :**

**Tél. :** 03 85 90 94 14

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

## QUALISUD

---

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

**Président(e) :**

**Tél. :** 04 42 63 36 30

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

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Président(e) :**

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/agneau-de-pauillac-20013>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP\\_AgneauDePauillac\\_G\\_200912.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_AgneauDePauillac_G_200912.pdf)
2. <mailto:agneaudepauillac@eleveursgironnais.fr>
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>