RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Agneau des Pyrénées (IG/09/00)

Ovin

LE PRODUIT

L'agneau de lait des Pyrénées est un agneau non sevré, élevé en bergerie selon la méthode traditionnelle appelée "sous la mère". Il est nourri exclusivement au lait maternel. Sa mère est une brebis de race laitière locale -Manech tête rousse, Manech tête noire ou Basco-béarnaise - dont le lait est aussi utilisé pour la fabrication du fromage AOP Ossau-Iraty.

ARÔMES ET SAVEURS

L'Agneau de lait des Pyrénées est notamment connu pour son goût subtil. La couleur de sa viande est à peine rosée et la chair, juteuse, propose une texture très tendre et appréciée des plus grand chefs. Pour Alain Ducasse, "sa chair exprime la douceur du lait jusque dans sa dimension mystique. (...) Un léger goût d'épice comme la promesse d'un paradis."

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les agneaux sont nés et élevés à l'extrémité ouest de la chaîne pyrénéenne. Ce territoire comprend les montagnes basques et béarnaises, et leurs piémonts formés de coteaux entaillés par les vallées des gaves (nom local donné aux rivières de montagne). Ce milieu est très adapté à l'élevage des moutons et accueille plus de 450 000 brebis-mères.

UN PRODUIT RECONNU

L'agneau de lait des Pyrénées bénéficie d'une IGP depuis 2012. Il doit sa tendreté remarquable, sa couleur claire et sa saveur à son jeune âge ainsi qu'à son alimentation lactée. L'absence de fourrages dans cette alimentation garantit le maintien de ces caractéristiques, pour lequel il est de plus en plus apprécié.

Le saviez-vous

Cet agneau est essentiellement consommé lors des fêtes (surtout à Noël puis Pâques) des deux côtés des Pyrénées. C'est un produit saisonnier. Ne le ratez donc pas : vous n'en trouverez que de mi-octobre à mi-juin !

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte
Situation

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 Pau

Maison de l'Agriculture
124 boulevard Tourasse
64078 PAU Cedex

N°SIRET : 13000270200210
Tél. : 05 59 02 86 62
Fax : 05 59 30 70 16
Mél. : INAO-PAU@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTISUD

Siège
70 avenue Louis Sallenave
64000 PAU

N°SIRET : 39325663100028
Président(e) : CARPENTIER David
Tél. : (33) (0)5 59 02 35 52
Fax : (33) (0)5 59 84 23 06
Mél. : accueil@certisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/agneau-des-pyrenees-22783*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Agneaudelaitdespyreneeso_G_201210.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Agneaudelaitdespyrenees_A_201210.pdf
3. mailto:areovla@gmail.com
4. mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr
5. mailto:accueil@certisud.fr