

Agneau du Quercy (IG/34/94)

Ovin

LE PRODUIT

L'IGP Agneau du Quercy est issu principalemnt d'une race rustique locale et bien adaptée au territoire du Quercy : la Caussenarde du Lot. C'est un agneau nourri au lait de sa mère pendant 70 jours au moins. Sa viande est de couleur rosée claire et sa teneur en gras est faible.

ARÔMES ET SAVEURS

Sa viande est savoureuse, avec des arômes fins et les saveurs typiques de viande sont douces. En bouche sa texture est tendre avec un gras ferme, allant de blanc à légèrement rosé.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production s'étend dans le Sud-Ouest au sein de la région naturelle du Quercy. Celle-ci est délimitée à l'est par le Massif Central et à l'ouest par les bords de Garonne. C'est une région peu propice à la grande culture, l'élevage ovin constitue depuis de longue date, la seule richesse pérenne.

UN PRODUIT RECONNU

L'agneau du Quercy est une indication géographique protégée depuis 1996. Il est particulièrement apprécié pour sa viande savoureuse. Sa longue histoire est étroitement liée à la région du Quercy, région plutôt rude et aride sur laquelle l'élevage ovin est particulièrement bien adapté démontrant sa capacité à être bien souvent la seule production à pouvoir valoriser ces terres difficiles.

> ### Le saviez-vous
> Grâce au pâturage, la production d'Agneaux du Quercy contribue à l'entretien des zones délicates et délaissées. Elle permet ainsi la préservation des espaces naturels des Causses du Quercy et contribue à proposer un paysage à la fois ouvert et d'une beauté sauvage.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique
Situation
Les animaux sont nés, élevés et abattus en Quercy. Cette zone est constitués du département du Lot et cantons limitrophes (sauf dans le Cantal), plus l'arrondissement de Sarlat en Dordogne, délimitant la région naturelle baptisée QUERCY.

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

Contacts
Organisme de défense et de gestion (ODG)
Association Agneau du Quercy

Zone Artisanale du Périé
RD 840
46500 GRAMAT

N°SIRET : 40030017400010
Président(e) : GOUDOUBERT Jean-Claude **Contact :** Eric LAGARDE
Tél. : 05 65 33 20 69

Fax : 05 65 33 21 30
Mél. : lgp@agneau-quercy.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Gaillac

Centre Technique du Vin
52 Place Jean Moulin
81600 GAILLAC

N°SIRET : 13000270200152
Tél. : 05 63 57 14 82
Fax : 05 63 57 51 40
Mél. : inao-toulousegaillac@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@qualisud.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@qualisud.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@qualisud.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-quercy-16892*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_AgneauDuQuercy_A_200804.pdf
2. mailto:igp@agneau-quercy.fr
3. mailto:inao-toulousegaillac@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