



Barèges-Gavarnie

Ovin

LE PRODUIT

La viande de mouton Barèges-Gavarnie est issue d'animaux élevés dans un petit territoire au cœur des Pyrénées centrales. Ils sont de race locale barégeoise, bien adaptée à la vie en montagne. □ Le mode d'élevage de ces animaux comprend au moins deux transhumances en estives (nom donné aux pâturages de haute altitude).

ARÔMES ET SAVEURS

La viande est d'une belle couleur rouge prononcé, soutenu et brillant. Elle est "persillée" par de fins filaments de gras. □ Grâce au mode d'élevage des moutons qui sont au pâturage au moins d'avril à octobre, la viande ne présente pas d'odeur forte. Elle prend le parfum des plantes de la montagne.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

En hiver, le troupeau séjourne en bergerie. Il consomme du foin et sort pâturer une fois que la

neige a fondu. □ Au printemps et à l'automne, les animaux sont conduits dans des granges entourées de prairies, à une altitude intermédiaire. □ De fin mai à septembre ils sont en estive. Là-haut, leur alimentation se résume à la végétation naturelle présente sur place.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation d'origine Barèges-Gavarnie est reconnue depuis 2007 par l'Union européenne. Toutes les étapes de production, depuis la naissance des animaux, sont réalisées dans le territoire. □ L'origine et la qualité de la viande AOP sont garanties par un marquage à l'encre portant le sigle "B-G".

Le saviez-vous

La production démarre en juin et s'arrête à Noël. □ En été, les moutons ont la chance de vivre avec vue sur le col mythique du Tourmalet, ou le cirque de Gavarnie, grand site inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

L'aire géographique couvre le canton de Luz Saint Sauveur (Hautes Pyrénées) dont les limites suivent celles de la haute vallée du Gave de Pau et de son bassin versant ainsi qu'une petite enclave de la commune de Cauterets.

A l'intérieur de cette aire géographique, une zone d'estive a été délimitée, correspondant aux espaces collectifs d'altitude utilisés en été par les troupeaux.

Carte

[Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes](#)

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association interprofessionnelle du Mouton de Barèges-Gavarnie

Maison des associations

65120 LUZ-SAINT-SAUVEUR

Soucastets

N°SIRET : 44750368100010

Président(e) : SOULERE Denis **Contact** : LABIT Marie

Tél. : 05 62 92 32 16

Fax : 05 62 92 32 16

Mél. : areda65@orange.fr

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/bareges-gavarnie-17045>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_BaregesGavarnie_G_200807.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_BaregesGavarnie_A_200807.pdf
3. <mailto:areda65@orange.fr>
4. <mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr>
5. <mailto:accueil@certisud.fr>