



**Il était une fois...**  
**Agneau fermier des Pays d'Oc**



Homologation LA0707

L'EUROPE S'ENGAGE  
L'OCCITANIE AGIT



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

# Historique de l'élevage ovin en Pays d'Oc

## Du Néolithique au Moyen Âge

Apparu environ 7000 ans av. J-C, le mouton ne fut longtemps qu'un gibier de choix. Considéré durant des milliers d'années comme un fournisseur de viande et de lait, il devient au Moyen Âge une "bête à laine" très prisée.



## De la Renaissance au XVIII<sup>ème</sup> siècle

L'élevage du mouton connaît, à la fin du Moyen Âge, une régression due à la multiplication des terres cultivées en lieu et place des pâturages et forêts.

Il faut attendre le XVII<sup>ème</sup> siècle et le renouveau des industries textiles pour le voir revenir en nombre sur nos territoires. L'industrie lainière permet à l'élevage des ovins de devenir une richesse des régions caussenardes.

## Au XIX<sup>ème</sup> siècle : de la laine à la viande

L'industrie lainière revêt une place majeure de l'activité textile du Languedoc au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Mais très vite, l'internationalisation du commerce bouleverse le paysage. Les importations de laine d'Australie, de Russie ou d'Asie mineure obligent l'activité ovine française à se tourner vers la viande.



## Au XX<sup>ème</sup> siècle : la croissance de l'élevage ovin

Entre 1850 et 1950, le troupeau ovin français connaît une très forte décroissance du nombre de têtes (de 33 millions à 7,5 millions) et de nombreux départements perdent la quasi-totalité de leurs troupeaux. Dans le sud du Massif Central, la production de Roquefort permet de limiter la crise et contribue à l'essor de la filière ovin-viande.

## L'affirmation du bassin ovin en Pays d'Oc

À la fin de la Seconde Guerre mondiale, les changements des habitudes alimentaires et l'élévation du niveau de vie représentent un contexte favorable à la production de viande d'agneaux, synonyme de qualité et de variété de préparation. Le sud du Massif Central, riche en zones de montagnes et de plaines et plateaux défavorisés, réunit la majeure partie du troupeau. De 1960 à 1980, le bassin étend sa superficie et engendre une réelle dynamique ovine sur le Midi-Pyrénées et les régions alentours.



## L'Occitanie, une région ovine qui prend de l'ampleur

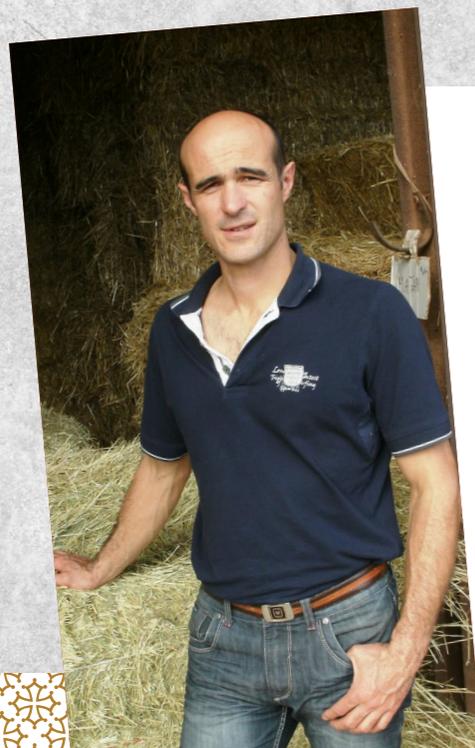
Midi-Pyrénées est, à la fin des années 60, la première région ovine française, voyant même ses effectifs augmenter au cours de cette période. Outre le Roquefort, trois territoires ovins se distinguent : les Grands Causses, les Ségalas de l'Aveyron et du Tarn, le Haut Lévezou et les Monts de Lacaune.

En 1992, trois départements vont donner une dynamique certaine à l'activité en devenant les fondateurs de l'Agneau fermier des Pays d'Oc. Trente ans plus tard, l'association couvre le 1/4 de la France !



# La naissance de la marque

## Agneau fermier des Pays d'Oc



**Gilles BERNAT**

Président de l'Agneau fermier des Pays d'Oc.

xxxxxx



## Agneau fermier des Pays d'Oc... une réelle envie d'avancer ensemble !

L'Agneau fermier des Pays d'Oc est l'œuvre collective des acteurs de la filière «agneau sous la mère», au sein d'un territoire et au service d'un produit : «l'Agneau fermier Label Rouge» reconnu comme exceptionnel. Cet agneau est le fruit du savoir-faire sans cesse renouvelé de plusieurs générations d'éleveurs d'un territoire. Il est l'acquis de l'application constante de tous les maillons de cette filière et de l'excellence du travail des bouchers qui le proposent à un consommateur exigeant et gourmet. Il est le lien d'éleveurs unis au sein d'une association avec leurs outils d'aval qui ont su contractualiser leurs engagements réciproques sur la base d'un cahier des charges. Il est l'expression de la ressource de nos terroirs, et la fierté de nos éleveurs, le garant de la permanence d'un élevage dynamique qui façonne un paysage vivant sur nos terres occitanes.



# Des hommes, précurseurs



**Guy FOUCHÉ**

Premier Président de l'Agneau fermier des Pays d'Oc.

## « Un signe officiel d'origine et de qualité »

Lors de la crise des années 80, les pouvoirs publics ne nous proposaient que des rustines. C'est là qu'a germé l'idée de démarquer notre agneau par un signe officiel d'origine et de qualité. Nous avons dû être convaincants et persuasifs auprès de certains, expliquer et réexpliquer que l'avenir de notre production passait par cette démarcation, que seule la qualité nous sauverait.

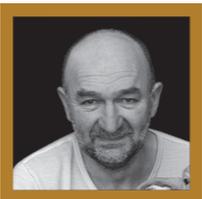


**André LACOMBE**

Deuxième Président de l'Agneau fermier des Pays d'Oc.

## « On avance tous dans la même direction »

Les adhérents à Pays d'Oc ont contribué au développement d'un service technique ovin viande performant en Aveyron, qui était jusque-là axé essentiellement sur la production laitière. L'émulation des Pays d'Oc par la qualité du Label Rouge a permis de mettre en place un cahier des charges commun. Le résultat, c'est un produit traditionnel homogène.



**Jean-Louis VIDAL**

Ancien Président de l'Agneau fermier des Pays d'Oc.

## « C'est notre agneau et nous en sommes fiers ! »

xxxxxxx

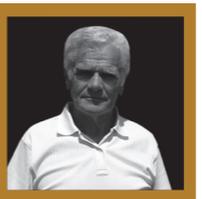


**Jean FALIEZ**

Directeur de groupements de producteurs.

## « Au début, nous étions pris pour des utopistes »

La crise des années 80 a laissé des traces terribles dans l'esprit des éleveurs. Le Label Rouge leur a apporté de l'envie, de la fierté. Un dynamisme s'est créé autour des Pays d'Oc. De nombreux éleveurs, par leurs échanges et leur concertation, ont trouvé des perspectives d'avenir dans la production ovine.

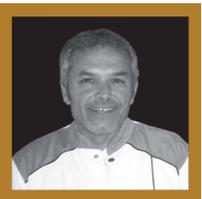


**Michel SEON**

Président d'un groupement de producteurs.

## « Une dynamique majeure, une reconnaissance nationale »

Tout est parti de M. Fouché qui, avec son expérience venue du Lot, souhaitait pallier aux manques observés en Quercy. Pays d'Oc a été un outil fédérateur pour les coopératives ovines. L'écriture du cahier des charges n'était qu'une façon formelle de retranscrire ce que nous faisons déjà dans nos bergeries. Ce n'était pas une contrainte mais la reconnaissance d'un mode d'élevage pratiqué dans le respect de la tradition.



**Philippe BOUSQUET**

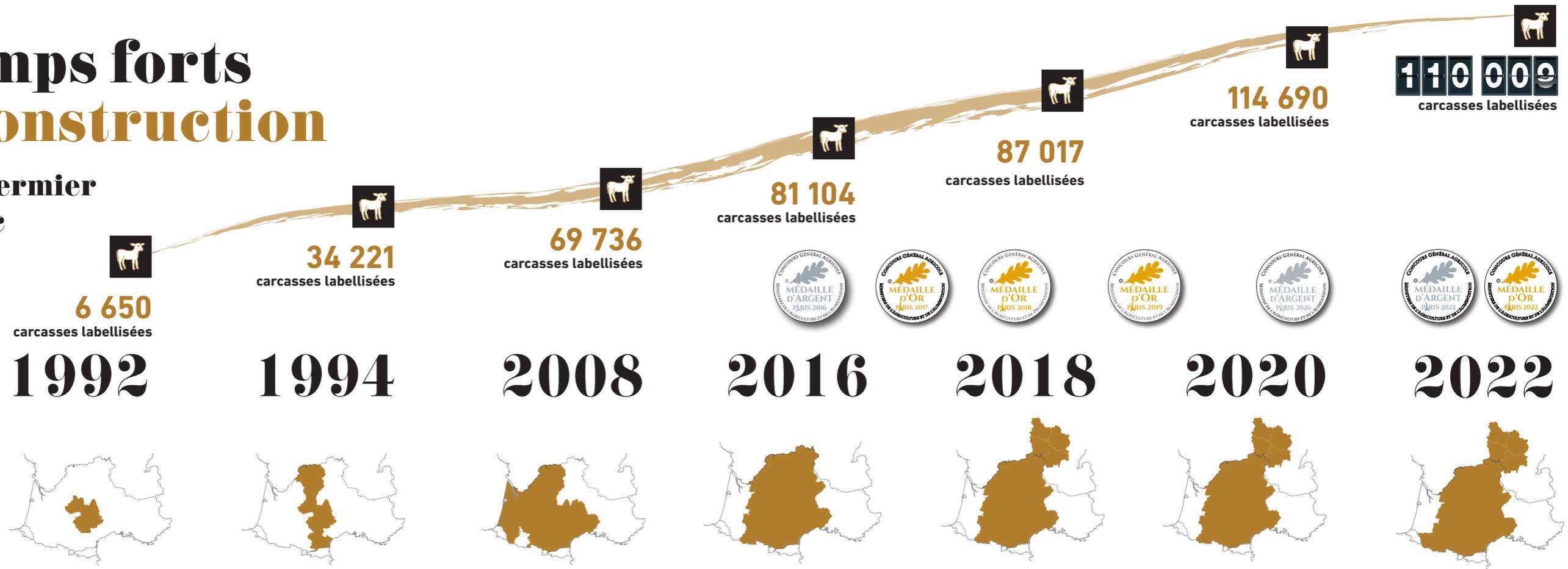
Boucher à Castres.

## « Une viande très prisée par ma clientèle »

Nous sommes la 4<sup>ème</sup> génération de boucher et je sais reconnaître un bon produit comme l'est l'Agneau fermier des Pays d'Oc. Son suivi en qualité, sa régularité sur l'année en font une viande très recherchée par ma clientèle avertie. Pour Pâques, 300 kg de viande sont présentés aux clients qui viennent parfois de loin, pour savourer le meilleur de l'agneau sous la mère.

# Les temps forts de la construction

de l'Agneau fermier  
des Pays d'Oc



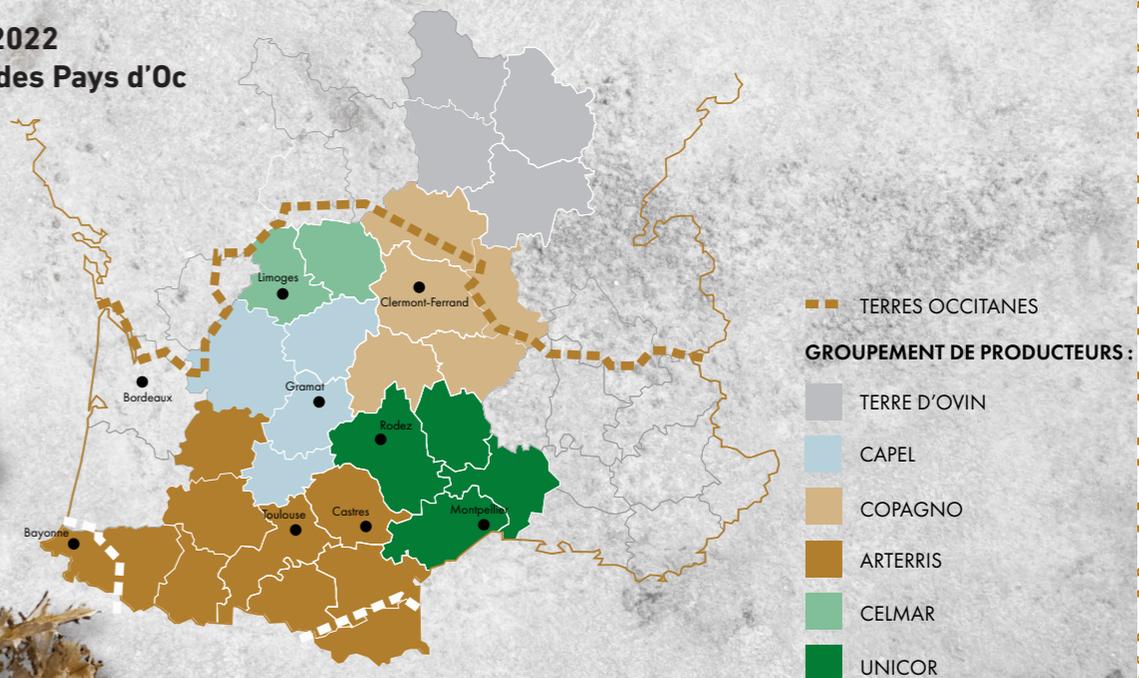
# Agneau fermier des Pays d'Oc 1<sup>er</sup> agneau labellisé

En France, l'Agneau fermier des Pays d'Oc est tout simplement le premier agneau labellisé en volume Label Rouge ! Un succès qui ne se dément pas puisqu'aujourd'hui, le nombre de carcasses labellisées dépasse les 80 000 têtes, soit environ la moitié des agneaux Label Rouge du pays, un chiffre en constante progression depuis 10 ans !

Ce progrès démontre indubitablement le succès d'une démarche qui se voit régulièrement récompensée : plusieurs prix aux trophées des viandes d'excellence et nombreuses médailles au Concours général agricole.

**Agneau fermier  
des Pays d'Oc...  
une production  
ancrée en  
Occitanie**

Zone de production 2022  
de l'Agneau fermier des Pays d'Oc  
en Occitanie



# Les sept engagements

## de l'Agneau fermier des Pays d'Oc



### 1

#### La sélection des animaux

Seuls certaines races et leurs croisements raisonnés sont retenus, en fonction des régions d'élevage, des conditions pédo-climatiques et de la rusticité des brebis.

### 2

#### L'élevage

L'éleveur s'engage sur un cahier des charges qualité, sur des pratiques respectueuses de l'environnement et du bien-être des animaux. Il est contrôlé tous les ans.

### 3

#### Les conditions d'abattage

Les conditions de transport des animaux vers l'abattoir, d'attente et de logement sont contrôlées. Les conditions d'hygiène et le respect des bonnes pratiques d'abattage et de refroidissement sont vérifiés par un organisme indépendant.

### 4

#### La sélection individuelle des carcasses

L'agent labellisateur, habilité par l'organisme certificateur, contrôle l'origine, la race, l'âge, le poids, la conformation, l'engraissement et la couleur des viandes. Seules les meilleures carcasses respectant tous les critères sont éligibles au Label Rouge et estampillées de sa marque d'identification.

### 5

#### La traçabilité

Le «Certificat de garantie et d'origine» apposé sur chaque carcasse labellisée comporte les renseignements du passeport, dont le numéro d'identification. Il est mis à disposition du boucher Label Rouge. C'est la preuve formelle de l'origine de la viande.

### 6

#### Chez le boucher

Pour vendre de la viande Label Rouge, le boucher doit signer un contrat avec l'ODG. Ce contrat lui garantit notamment la sécurité de son approvisionnement, le suivi et la fidélisation de ses relations fournisseurs.

### 7

#### Un prix rémunérateur

Cet engagement de chaque instant a un coût : c'est la contrepartie d'une vraie valeur gustative et sécuritaire attendue par les consommateurs.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur :

[www.agneufermierdespaysdoc.com](http://www.agneufermierdespaysdoc.com)

# Les acteurs incontournables

## L'acteur sociétal

Dans les départements de l'Occitanie, l'élevage ovin est le seul maintien de l'activité économique et lutte, ainsi, contre la désertification rurale.



## L'acteur économique

L'Occitanie est la première région ovine de France pour son nombre de brebis viandes. On compte environ 945 000 brebis allaitantes, soit 25% du cheptel national. 264 200 brebis sont engagées en Pays d'Oc. Tous les agneaux fermiers sont abattus en Occitanie sur trois sites où plusieurs centaines de personnes contribuent au développement de la filière.

## L'acteur environnemental

Premier agneau Label Rouge de France depuis 1992, l'Agneau fermier des Pays d'Oc contribue au développement ou au maintien de certaines terres pauvres et accidentées. Des mères de races rustiques, adaptées aux dures conditions pédoclimatiques de notre région pâturent le plus longtemps possible. Les brebis se nourrissent de cette végétation particulière, elles débroussaillent de façon naturelle les vastes plateaux calcaires, pierreux, occupés par les pelouses sèches qui constituent un paysage unique, celui des Causses.





**Un territoire,  
des hommes,  
un produit,  
un avenir...**

**Un territoire,  
d'hommes, un produit**

## **Les enjeux de demain**

Notre ambition première est de transmettre notre exigence.

C'est elle qui nous pousse à respecter nos engagements vis-à-vis du Label Rouge, c'est elle qui nous permet de produire une viande d'une qualité hors-norme, c'est elle qui nous offre l'opportunité de valoriser la richesse et la diversité de notre territoire.

Notre exigence est le garant d'un savoir-faire que nous partageons tous.

## **Des objectifs pour demain...**

-  **Maintenir cette production par une présence humaine sur un territoire étendu et peu peuplé**
-  **Valoriser les zones arides et difficiles**
-  **Développer notre savoir-faire**
-  **Faire partager notre réussite**
-  **Préserver des races rustiques en perdition**

# Un territoire, des hommes, un produit, un avenir...

L'Agneau fermier des Pays d'Oc Label Rouge participe de façon substantielle à l'activité économique de la région Sud-Ouest, en permettant l'installation de jeunes agriculteurs, en confortant l'activité d'entreprises rurales, en aidant le petit commerce local et les artisans tout en entretenant les paysages de nos campagnes et en offrant aux consommateurs une viande tendre, claire et savoureuse.

La brebis est bien souvent le dernier rempart avant la friche et nos bergers sont aussi les premiers garants de la valorisation de notre nature. Plus de 330 boucheries artisanales et 252 GMS (Grandes Moyennes Surfaces) commercialisent l'Agneau fermier des Pays d'Oc sur la majeure partie du territoire français.



# Agneau fermier des Pays d'Oc, aujourd'hui...

❁ 6 groupements de producteurs

❁ 3 abattoirs

❁ 763 éleveurs

❁ 239 221 brebis

❁ 114 693 agneaux labellisés en 2021



# Le goût, la qualité de l'Agneau fermier des Pays d'Oc



À travers notre Label Rouge, nous vous offrons la garantie d'un repas réussi. Notre agneau, élevé sous la mère, est abattu entre le 70<sup>e</sup> et le 150<sup>e</sup> jour, un âge qui lui offre un goût unique et une saveur régulière tout au long de l'année. Celle-ci se manifeste par une saveur douce et légère, loin de l'odeur du mouton.

Notre garantie qualité est certifiée par les engagements que nous avons pris à travers le Label Rouge.

Il nous assure un process sécurisé et une vigilance constante pour produire le meilleur. Ce n'est pas un hasard si 86%\* des consommateurs reconnaissent en lui une garantie sanitaire et de qualité !

\*Source : IPSOS

# Choisir l'agneau pour...

**son goût subtil,  
sa tendreté,  
sa facilité de cuisson,  
les centaines  
de façons  
de le déguster !**





## Agneau fermier des Pays d'Oc



Les Balquières BP 3220 - 12032 RODEZ

Tél : 05 65 67 89 52

agneau.paysdoc@gmail.com

[www.agneaufermierdespaysdoc.com](http://www.agneaufermierdespaysdoc.com)

