DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE
ET INTERNATIONALE
11 DÉC 2000
SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION
ET DE L'ORGANISATION DES FILIERES
Bureau des Signes de Qualité et de l'Agriculture Biologique

AGNEAU DE PAUILLAC

Demande d'Indication Géographique Protégée



Association de l'Agneau de Pauillac - Route de Labarthe - 33190 GIRONDE SUR DROPT

SOMMAIRE

I - PRÉSENTATION GÉNÉRALE 3

1-1- Présentation du demandeur 3

1-2- Motivations du projet, lettre du Président 5

II - NOM DU PRODUIT 7

III - TYPE DU PRODUIT 7

IV - CAHIER DES CHARGES 7

4-1- Description générale du produit 7

4-2- Délimitation de l'aire géographique 8

4-3- Identification et traçabilité du produit 9

4-4- Méthode d'obtention 11

4-4-1 Élevage 12

4-4-2 Traitement de l'animal de la ferme à l'abattage 16

4-4-3 Abattage - Ressuage - Sélection des carcasses 17

4-5- Justification du lien avec l'origine géographique 20

4-5-1 Histoire et réputation 20

4-5-2 La production actuelle et le potentiel 40

4-6- Structure de contrôles 42

4-7- Étiquetage 42

4-8- Exigences nationales 42

V - BIBLIOGRAPHIE 43

VI - GLOSSAIRE 46

I - PRÉSENTATION GÉNÉRALE

1-1- Présentation du demandeur

L'enregistrement de l'Indication Géographique Protégée « Agneau de Pauillac » est demandé par l'Association de l'Agneau de Pauillac constituée en date du 21 décembre 1999.

Association de l'Agneau de Pauillac

Route de Labarthe

33190 GIRONDE SUR DROPT

Tél : 05.56.71.14.45 Fax : 05.56.71.16.92



Composition :

L'Association de l'Agneau de Pauillac est constituée de deux collèges.

Un collège amont avec trois coopératives :

- G.E.G. (Groupement des Éleveurs Girondins)
- Expalliance (filiale productions animales de Terres du Sud)
- C.B.V. (Coopérative Bétail Viande)

Un collège aval, avec un représentant des grossistes distributeurs, un représentant des détaillants et un représentant de la restauration.

Animation :

L'Animation, le fonctionnement et la gestion de l'Association de l'Agneau de Pauillac sont assurés en prestations de service par le Groupement des Éleveurs Girondins.

Siège Social et Administratif :

Le siège social et administratif de l'Association est fixé au G.E.G. à Gironde Sur Dropt.

L'Association de l'Agneau de Pauillac est présidée par Claude DUBEDAT, Président de la Section Ovine du Groupement des Éleveurs Girondins.

Objet :

L'Association de l'Agneau de Pauillac a pour objet de faciliter et développer l'offre des agneaux collectés par ses membres auprès de leurs adhérents, en vue de servir de support au Label « Agneau de Pauillac » sous Indication Géographique Protégée (I.G.P.) et plus généralement de réaliser toutes les opérations se rattachant directement à l'objet décrit ci-dessus.

L'Association de l'Agneau de Pauillac se veut être le fournisseur de la production en Agneau de Pauillac sous Indication Géographique Protégée en quantité, régularité et qualité auprès de tout distributeur susceptible de s'engager dans un partenariat.

Activité :

L'effectif d'agneaux traités par la filière en Agneau de Pauillac pour 1999 est de 10 893 agneaux.



1-2- Motivations du Projet

La Lettre du Président

La réputation de l'Agneau de Pauillac est faite depuis plusieurs siècles, de nombreux documents en font état.

Depuis la cession de l'Aquitaine au Roi de France et grâce à la politique commerciale de Colbert, de nombreux bergers pyrénéens d'Aspes, Ossau et Baretous vinrent hiverner dans la vallée de la Garonne et ses affluants, avec une préférence toute particulière pour l'Entre-Deux-Mers (Gironde).

Parallèlement à cette transhumance ovine pyrénéenne, les « moutonniers » de la lande de Médoc, chaque automne partaient de la lande humide, inondée pour se rendre sur les terres égouttées des bords de Gironde ; zone aujourd'hui occupée par le vignoble.

Avec l'extension des surfaces plantées en vigne et une demande accrue en fumure, les troupeaux pyrénéens et de la lande de Médoc «colonisèrent » les propriétés viticoles où le droit de pacage se limitait au don d'un ou deux agneaux et de la totalité de la production de fumier : Tous ces pâtres connaissaient les mêmes contraintes liées au pacage en zone de culture : en zone particulièrement fragile, et adoptèrent alors un même mode d'élevage, aboutissant donc à un même produit : un agneau élevé en bergerie (ou parc) sous le pis de la mère. Les gourmets apprirent alors à apprécier leur chair gorgée de lait.

Le premier conflit mondial devait porter un coup dur au métier de berger, les jeunes survivants des tranchées découvrent alors les mirages de la modernité et leur état de pâtre leur paraît bien ingrat.

La forestation des landes de Médoc, l'avènement de l'automobile et l'arrivée des engrais chimiques et désherbants porteront un coup fatal à la transhumance et à la vie pastorale traditionnelle.

Aujourd'hui la transhumance n'a plus la résonance d'autrefois. Cependant l'élevage de moutons et d'agneaux constitue une réalité économique et sociale. Des éleveurs, environ 170 adhérents de 3 groupements de producteurs réunis au sein de l'Association de l'Agneau de Pauillac et ayant organisé la mise en marché, ont créé un pôle de production réputé.

Dans une conjoncture difficile, les éleveurs et producteurs modernes tiennent le langage de l'amélioration de la qualité des agneaux. Le défi consiste donc à produire le meilleur et à jouer la qualité contre la quantité.

A la base de cette stratégie, la marque « Agneau de Pauillac » a été déposée dès 1985.

Aujourd'hui, il existe un référentiel Label Rouge, sous la dénomination Agneau de Pauillac.

L'Agneau de Pauillac saura convaincre et séduire les gastronomes les plus exigeants.

Le Président de l'Association
de l'Agneau de Pauillac

Claude DUBEDAT

II - NOM DU PRODUIT

La dénomination à protéger est : **« Agneau de Pauillac ».**

III - TYPE DU PRODUIT

Le produit fait partie de la catégorie des « Viandes et abats comestibles » selon l'annexe II, article 38, chapitre 2, du traité de Rome.

IV - CAHIER DES CHARGES

4-1- Description du Produit Agricole

L'agneau de Pauillac est :

- né et élevé dans une zone de production délimitée ;
- élevé sous la mère ;
- nourri essentiellement au lait de la mère et complété par un concentré de céréales et complément azoté ;
- un agneau non sevré, âgé de 75 jours maximum ;

La carcasse de l'Agneau de Pauillac présente :

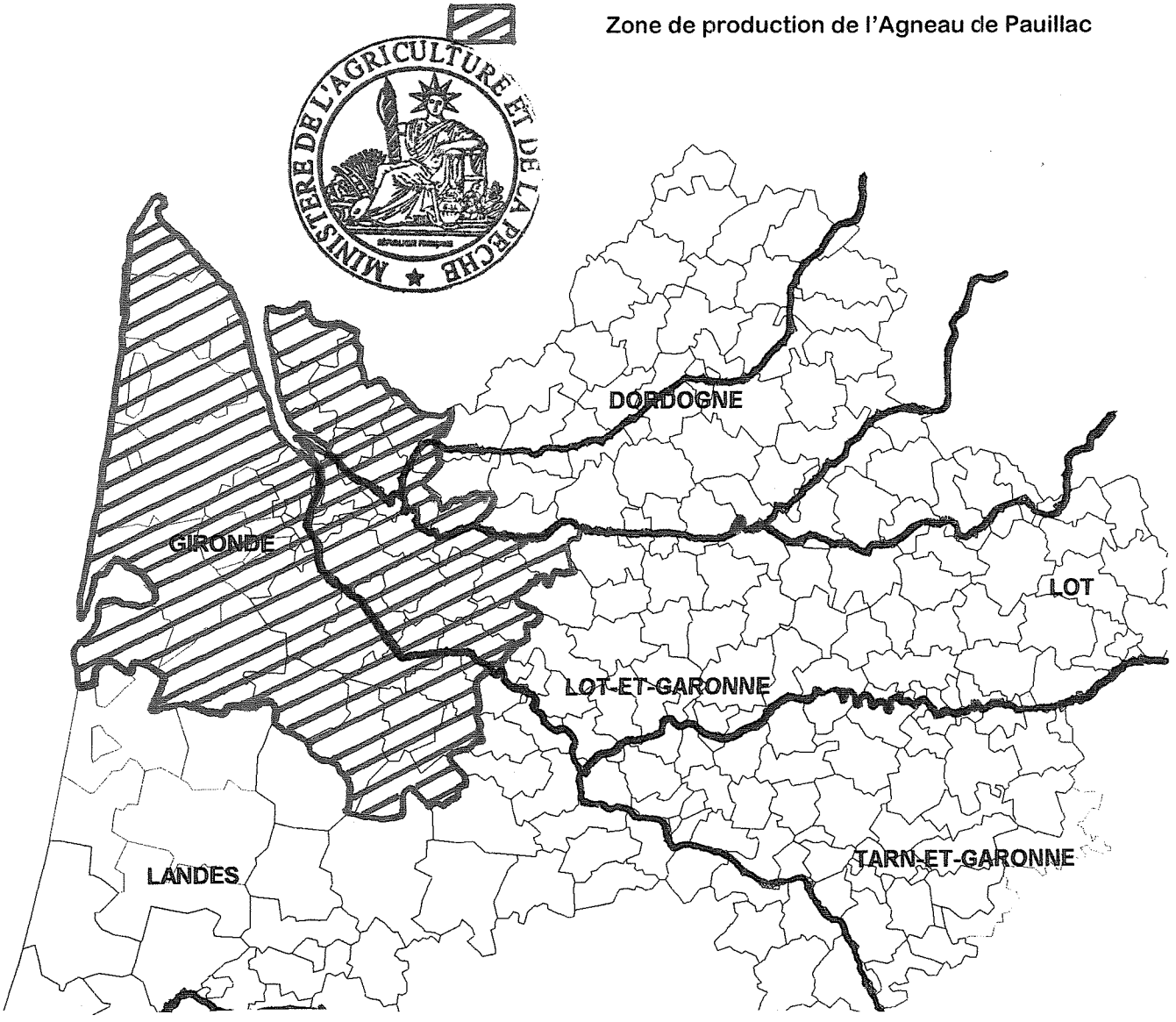
- un poids allant de 11 à 15 kg,
- une conformation EURO,

- un état d'engraissement 2,
- une couleur de viande claire,
- un gras blanc et de consistance ferme.

4-2- Délimitation de l'Aire Géographique :

L'Agneau de Pauillac doit être né et élevé, avec sa mère sur la même exploitation, **en Gironde**, et abattu dans **ce même département.**

Carte situant l'aire géographique dans les départements concernés du Sud-Ouest de la France



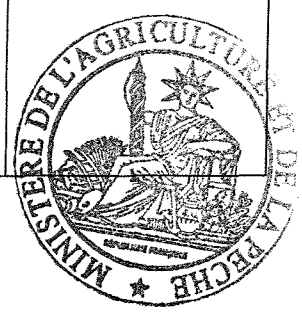
4-3- Éléments prouvant que le produit agricole est originaire de l'Aire Géographique :

L'origine est garantie par l'identification officielle des agneaux depuis la naissance jusqu'à l'abattage, des carcasses depuis l'abattage jusqu'au consommateur ainsi que leur traçabilité.

Cette identification et cette traçabilité ainsi que les éléments permettant leur maîtrise sont décrits dans les tableaux ci-dessous.

Pour les éleveurs situés en zone dérogatoire, la liste des producteurs jointe au dossier Label Rouge est déposée chez l'organisme certificateur QUALISUD.

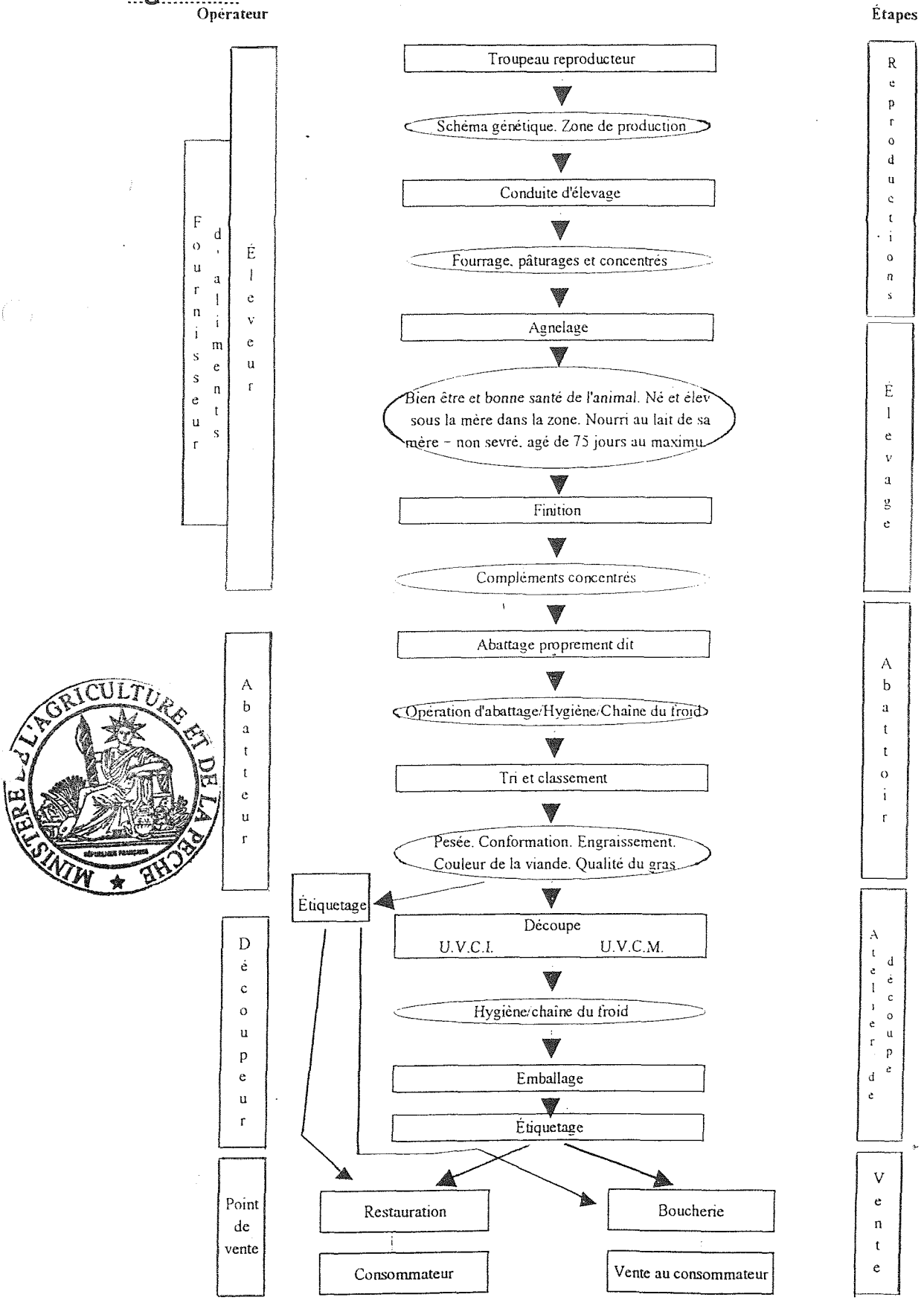
ÉTAPE	OBJET	MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ÉLEVAGE Troupeau Reproducteur	Zone de production Identification	Exploitation située dans l'aire géographique reconnue. Apposition par l'éleveur d'une boucle à l'oreille ou éventuellement d'un tatouage	Habilitation
Naissance des Agneaux	Identification spécifique	Identification de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance. Apposition d'une boucle spécifique par l'éleveur à l'oreille comportant un numéro unique d'ordre de naissance	Carnet d'agnelage Carnet d'agnelage
Enlèvement des agneaux Prise en charge	Identification Identification	L'éleveur, après avoir trié ses agneaux, enregistre sur un bon d'expédition tous les numéros d'identification des agneaux triés à l'aide du carnet d'agnelage pour vérifier l'âge. L'agent chargé de la collecte identifie le lot d'agneaux triés et attribue un numéro de lot.	Carnet d'agnelage Bon d'expédition Bon de prise en charge ou d'enlè-vement
ABATTAGE	Identification	L'animal est identifié par sa boucle spécifique pour la certification. L'arrivée des animaux en lot est enregistrée dans un registre de bergerie.	Bon d'enlèvement Registre de bergerie
Abattage	Traçabilité Bergerie/pesée	L'abattoir assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse de la bergerie à la pesée fiscale selon une procédure interne vérifiée lors de l'habilitation initiale.	
	Identification des carcasses par un numéro de lot	La carcasse est identifiée avant la pesée par un numéro de tuerie marqué à l'encre alimentaire selon la procédure de traçabilité interne. Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi conformément à la réglementation : il mentionne les informations suivantes : - la date d'abattage - le numéro de tuerie - le poids de la carcasse - la conformation - l'état d'engraissement	Ticket de pesée



ÉTAPE	OBJET	MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
Sélection des carcasses certifiables	Identification des carcasses sélectionnées	L'agent habilité pour la sélection des carcasses vérifie l'identification de la carcasse, son origine, la traçabilité (relation identification/ticket de pesée) ainsi que les caractéristiques de la carcasse. L'agent habilité identifie la carcasse conforme par une marque spécifique à la certification. Il veillera à ce que chaque pièce de découpe soit identifiée (soit 6 morceaux).	Ticket de pesée
		L'agent habilité pour le classement enregistre son classement sur un registre de certification qui contient : - la date d'abattage - les numéros de carcasse - le visa de l'agent chargé du classement Il joint une copie du ticket de pesée au registre	Registre de certification Ticket de pesée
Expédition	Identification	La carcasse est identifiée par un numéro de tuerie, par la marque de certification et est accompagnée de son certificat et d'une facture spécifiant le poids expédié. L'expéditeur tient une comptabilité matière quotidienne des certificats qu'il appose sur les carcasses ainsi que le nombre de carcasses vendues sous label avec le numéro de lot correspondant.	Certificat Comptabilité matière ou Registre de vente
VENTE Réception des viandes et stockage	Identification des viandes	Conservation des factures d'achat.	Certificat Facture
Vente à la coupe	Traçabilité sinon exclusivité	Présentation séparée des viandes certifiées et non certifiées au consommateur.	
Mise en rayon	Information du consom-mateur	Présentation du certificat au consommateur	



4-4- Description de la méthode d'obtention du produit agricole



4-4-1- Élevage :

Le schéma génétique mis en place devra tenir compte pour les femelles des valeurs maternelles, de la prolificité, des capacités de désaisonnement et pour les reproducteurs mâles, dans tous les cas, de leurs qualités bouchères (conformation et aptitude à produire de la viande).

1) Conduite sanitaire

L'éleveur s'engage à respecter le plan sanitaire d'élevage préconisé par le groupement : ce plan sanitaire d'élevage doit recevoir l'avis favorable des services vétérinaires officiels.

Les thérapies ponctuelles, strictement limitées au rétablissement de la bonne santé des animaux, sont réalisées sous contrôle vétérinaire : l'éleveur archive les ordonnances renseignées du numéro IPG de l'animal traité et respecte les temps d'attente avant abattage en fonction des produits utilisés (ne peuvent être utilisés des médicaments ayant une A.M.M.).

Toutes les opérations entrant dans le cadre des prophylaxies réglementaires, dans le cadre de l'application du plan sanitaire ou en cas de thérapie ponctuelle, sont scrupuleusement notées et datées par l'éleveur sur un « cahier sanitaire d'élevage » ou « carnet d'agnelage et de santé ».



2) Conduite d'élevage

Le troupeau ovin est conduit en totalité dans une finalité de production d'agneaux de boucherie sous label rouge et IGP.
Cette conduite exclue dans l'alimentation les antibiotiques, les facteurs croissance et les farines animales.
Les agneaux élevés sous la mère sont obligatoirement nés et élevés sur la même exploitation.
Lorsque les brebis sortent pâturer dans la journée, les agneaux restent consignés en bergerie.

3) Alimentation des mères

Les mères reçoivent une alimentation à base de fourrages naturels, au pâturage ou en bergerie, de concentrés produits en priorité sur l'exploitation et de concentrés du commerce.

Cette alimentation, distribuée régulièrement et en quantité suffisante, doit être appétente, équilibrée et tenir compte du stade physiologique de la brebis. L'eau, propre et claire, doit être fournie à discrétion et en permanence.

Le troupeau reproducteur est alimenté en pâturage durant une période minimum de 7 mois par an.



- Les fourrages

Durant la période de pâture, un nombre de parcs suffisant doit permettre une rotation des lots de brebis nécessaire à la repousse de l'herbe.

Les fourrages conservés pour la distribution en bergerie doivent être stockés dans les meilleures conditions, afin d'éviter leur altération.

- **Les concentrés**

Ils sont distribués en complément des fourrages selon les besoins des brebis :

- céréales,
- tourteaux (arachide, colza, soja, tournesol, lin)
- graines naturelles ou extrudées de colza, tournesol,
- soja, lin, lupin, féveroles, pois,
- pulpes de betteraves, luzerne déshydratée, mélasse,
- aliment minéral.

4) Alimentation des agneaux

- **L'allaitement**

Les agneaux sont nourris essentiellement au lait par tétée au pis de la mère.
Les agneaux nourris à l'allaitement artificiel sont répertoriés dans le carnet d'agnelage et de santé et exclus de l'Indication Géographique Protégée « Agneau de Pauillac ».

- **Les compléments concentrés**

Une alimentation complémentaire peut être fournie pour les agneaux.

Il s'agit d'un concentré équilibré préparé à la ferme ou acheté dans le commerce, limité à 18% de matières azotées totales, 20% pour les complémentaires de céréales type 50/50.

Il est composé principalement de céréales et de complémentaire adapté. Les constituants sont les suivants :

- 50% céréales minimum dont 15% maximum de sous produits de céréales
- Tourteaux (arachide, colza, soja, tournesol, lin)
- Graines naturelles ou extrudées de colza, tournesol
- Soja, lin, lupin, féveroles, pois
- Pulpes de betteraves
- Luzerne déshydratée
- Mélasse
- Complément minéral.



5) Enlèvement des agneaux

Le tri des agneaux en élevage a pour objectif de présélectionner les agneaux potentiellement labellisables.

L'éleveur trie les agneaux lorsqu'il estime qu'ils ont atteint le poids et la qualité adéquats et constitue des lots homogènes.

Il assure, au moyen du carnet d'élevage et de santé, que les agneaux correspondent aux critères :

- nourri essentiellement au lait de la mère,
- alimentation complémentée,
- animal non sevré,
- respect du délai d'attente en cas de traitement,
- âge maximum de 75 jours à l'abattage.

4-4-2- Traitement de l'animal de la ferme à l'abattage

1) Transport à l'abattoir

L'accumulation des perturbations par l'animal depuis la prise en charge de l'élevage jusqu'à l'attente en stabulation, est directement responsable de l'apparition de détérioration de la qualité de la viande : l'objectif est de limiter au maximum les causes de stress des animaux.

Lors du transport, la conduite doit être souple ; les arrêts éventuels doivent se faire à l'ombre. Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée.

Les règles concernant les conditions de transport sont communiquées par le groupement de producteurs qui a en charge l'organisation des enlèvements.

2) Attente avant abattage

Les locaux d'attente doivent être maintenus propres et convenablement aérés. Les agneaux ne doivent pas être entassés. Il leur est fourni litière et eau d'abreuvement. Le bruit et les allées et venues inutiles sont à limiter pour éviter tout phénomène de stress (conséquences sur la couleur et la durée de conservation des carcasses).

Un repos de quelques heures avant l'abattage (3 à 12 heures) est nécessaire pour calmer les animaux. En cas de fatigue ou d'excitation, ce repos sera d'au moins 24 heures et d'au maximum 48 heures. L'inspecteur vétérinaire juge de la nécessité d'un repos prolongé.

Il est assuré aux agneaux une alimentation de même nature que celle qu'ils consommaient habituellement.

4-4-3- Abattage-Ressuage-Sélection des carcasses

1) Conditions d'abattage des agneaux

- **Lot d'abattage**

Les agneaux sont regroupés en lots homogènes afin de définir un ordre d'abattage.

Le responsable de la chaîne d'abattage engage des lots d'agneaux dans la salle de tuerie, en fonction de l'ordre établi sur le bon de tuerie qui lui a été remis par une personne qualifiée.

Ce document est ensuite remis en bout de chaîne au peseur afin que celui-ci procède à la pesée individuelle des carcasses de chaque lot et appose la marque de présélection des carcasses labellisables.

- **Dépeçage**

Pour faciliter le dépeçage et éviter les erreurs de travail (coup de couteau, déchirure musculaire), il est procédé au gonflage des carcasses.

De l'air filtré (filtre de laboratoire pharmaceutique) est injecté à l'aide d'une aiguille entre l'écueil et la peau.



2) Présentation des carcasses

Une présentation particulière à l'Agneau de Pauillac est réalisée sur toutes les carcasses avant pesée.

- présentation des carcasses sur crochets spécifiques, pattes arrières écartées, permettant une présentation plus esthétique ;
- habillage de la carcasse avec la « torche » ;
- pose d'un élastique, rassemblant les 2 épaules et donnant un aspect plus ramassé de la carcasse ;
- conservation de la fressure sur la carcasse lors de l'éviscération (la pesée de l'Agneau de Pauillac étant réalisée avec fressure).

3) Ressuage

Les carcasses sont amenées à une température de 7° C dans un délai optimal de 20 heures.

Ce process de ressuage permet :
- le repos de la viande,
- l'égouttage des vaisseaux sanguins.



4) Classement et sélection des carcasses

Seules seront commercialisées sous la dénomination « Agneau de Pauillac » les carcasses répondant aux caractéristiques suivantes :

- poids : 11 à 15 kg
- état d'engraissement : 2

- conformation : EURO
- qualité de gras : l'appréciation correcte de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée. Le gras blanc, légèrement rosé devra être de consistance ferme à l'exclusion de gras mous dits « huileux » et/ou fortement colorés
- couleur de la viande : elle s'apprécie à froid, elle doit être claire.

- <u>Marquage des carcasses sélectionnées</u> :

Les carcasses sélectionnées labels sont marquées à l'aide d'un tampon d'une marque spécifique à l'Agneau de Pauillac sur les 6 morceaux potentiels de découpe : 2 gigots, 2 carrés, 2 épaules.

- <u>Conditionnement</u> :

Conditionnement carcasses entières

Deux possibilités de présentation :
- carcasse sans tête avec fressure,
- carcasse sans tête et sans fressure.

La carcasse est conditionnée et expédiée dans un sac de toile appelé « stockinette ».

Conditionnement en morceaux

La découpe de carcasse d'Agneau de Pauillac est un travail artisanal adapté au besoin du client donc du consommateur dans un lieu de consommation donné.

Tous les morceaux de découpe sont identifiés, conditionnés et expédiés dans les cartons. Ils sont au préalable enveloppés dans des feuilles de papier alimentaire. Ces cartons sont formés avec des bandes adhésives reproduisant le sigle de l'expéditeur et le numéro CEE de l'abattoir.

Les morceaux de découpe commercialisés peuvent être :
- le gigot
- la culotte (2 gigots)
- le baron à 8 - 9 côtes (culotte + 8 - 9 côtes)
- le carré à 8 - 9 côtes
- le quart avant à 4 - 5 côtes (avec ou sans épaule)
- le coffre (carcasse entière moins la culotte)
- l'épaule.



4-5- Éléments justifiant le lien avec l'origine géographique

4-5-1- Histoire et Réputation

Durant des siècles, l'élevage ovin occupa une large place dans l'agriculture française. Les départements de la Gironde, du Lot-et-Garonne et de la Dordogne, dans des proportions propres à chacun, furent soumis à deux grands types de régimes agro-pastoraux aujourd'hui moribonds. Attirés chaque hiver par les riches terres cultivées des plaines de la Gascogne, des générations de pasteurs de la lande girondine et des montagnes pyrénéennes ont participé à l'élaboration d'un

produit né des contraintes de l'hivernage, auxquelles ils étaient soumis : **L'AGNEAU DE PAUILLAC**.

« L'agneau de Pauillac » un produit dont la réputation est ancienne.

La meilleure preuve que nous ayons à apporter quant à la réputation d'un produit, est l'activité que ce produit a pu susciter.

Si l'on considère cette gravure gouachée de Labrousse extraite de la première brochure de Saint Sauveur : ***Habitant de la lande - Bordeaux 1796*** (1), nous pouvons aisément penser que son auteur a voulu représenter, mettre en lumière une activité très ancienne : une particularité locale. Cet intermédiaire, « ce ramasseur » comme les bergers actuels le nomment, témoigne de l'importance de ce commerce : le marchand d'agneau était un personnage incontournable de la vie bordelaise : un symbole de l'activité bouchère du XVIIIe siècle.

On retrouve des traces de l'importance du commerce de l'agneau, dans des documents datant du début du XIXe siècle. ***« Au commencement de la saison où les agneaux naissent et sont [abattus] leur nombre est toujours trop petit pour suffire aux besoins des bouchers qui exploitent cette qualité de viande »*** (2)

Archives départementales de la Gironde 7M1172 : vente d'agneau - Réclamation des bouchers de Bordeaux contre l'arrêté municipal du 18 brumaire 1814-1817.

Les bouchers bordelais ne pouvaient alors répondre à la demande, et l'administration municipale de Bordeaux leur permit d'étendre leur zone de ramassage ***« Le colportage en quête d'acheteurs de boucherie, celle de l'agneau excepté, est interdite dans Bordeaux »***(2). Seule la viande d'agneau pouvait s'acheter sous forme de viande foraine (carcasse). Les achats pouvaient s'effectuer dans les localités voisines, cependant les bouchers étaient dans l'obligation de se soumettre à quelques contraintes. La municipalité désireuse de mettre fin à certains abus et dans un souci de la conservation de l'espèce, fixa sous

un tollé général la fin des ventes de l'agneau de lait au 22 juin. ***« Cette prohibition me paraît convenable, sous le rapport de l'insalubrité de cette viande de lait pendant les grosses chaleurs, où elle est si promptement altérée »*** [(2)]. A une époque où les transports frigorifiques n'existaient pas, cette mesure était compréhensible car les agneaux étaient essentiellement vendus sous forme de viande foraine.

La réglementation municipale en matière de vente d'agneau de lait ne fut pas la seule à contraindre les bouchers. L'établissement des abattoirs municipaux par les services vétérinaires du ministère de l'agriculture, du début XXe siècle, poussèrent de nombreux professionnels de la viande, à contourner la loi. En 1906, le sous-préfet de l'arrondissement de Lesparre, dans son rapport concernant la fermeture des tueries particulières dépendant de l'ère d'approvisionnement de l'abattoir de Pauillac, signalait que certains bouchers abattaient clandestinement des agneaux et plusieurs d'entre eux faisaient l'objet de poursuites judiciaires pour fraude [(2)].

Le département de la Gironde n'est pas le seul à avoir un marché de l'agneau de lait actif. En Lot-et-Garonne ***« Les troupeaux que l'on fait venir dans le département sont plutôt pour l'engrais et pour la vente de la reproduction que pour la tonte »*** Archives départementales du Lot-et-Garonne 7M361 : Ovins et laines an X 1828 [(3)]. ***« Les agneaux sont livrés à l'âge de 2 ou 3 mois »*** Archives départementales du Lot-et-Garonne 6M2 Description topographique, météorologique, démographique et histoire de département, non datée sous forme remaniée en 1806 par Monsieur Lafon du Cigula sous le titre Annuaire des descriptions statistiques du Lot-et-Garonne [(4)]. Certains bouchers eurent d'ailleurs une influence sur les pasteurs autochtones et les poussèrent à modifier leur mode d'élevage et à prendre exemple sur les bergers pyrénéens hivernant chaque année dans le département.

« Les quelques bergers qui restent se livrent en général à l'élevage et à la production d'agneaux de boucherie. La production d'agneaux de lait a paru la plus intéressante dans le temps actuel et les conditions du moment. Elle est en

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

particulier favorisée autour de Monflanquin par un boucher de cette localité, qui a mis à cet effet des béliers purs, bien conformés et parfaitement choisis de races précoces et améliorées à la disposition des bergers du voisinage » Archives départementales du Lot-et-Garonne 7M15/7M16 : enquête dite de 1929 (en vertu de la loi du 27/12/1927)[5]. Les bouchers du Lot-et-Garonne comme leurs homologues girondins poussaient les bergers à produire plus. Ce commerce de l'agneau de lait ne tire pas seulement son importance des échanges qu'il suscite, mais également de son aspect lucratif. Les producteurs y trouvaient leur compte. ***« A Cestas, les propriétaires trouvent un grand produit dans la vente des agneaux de deux mois ; au lieu de les garder, par la raison qu'avec un agneau de deux mois, ils achètent une brebis de race landaise et le renouvelant ainsi les troupeaux »*** [6] Archives départementales de la Gironde 7m231 Élevage du mouton 1811-1821.

Certes, l'on ne peut pas affirmer qu'un produit tient sa réputation, seulement par l'activité qu'il entraîne. Elle est, bien entendu, le fruit d'une demande. Cette viande de lait prisée sur le marché de Bordeaux était aussi vendue à Paris, consommée à la table des plus grands [7] (Menu du dîner offert par Monsieur le Président de la République Française Loubet à sa Majesté le Roi d'Angleterre le 2 mai 1903) et sa qualité exceptionnelle fut reconnue par le Larousse gastronomique, Agaric, édition de 1938 [8] ainsi que dans un rapport du directeur des services agricoles de la Gironde. ***« La spéculation la plus intéressante en matière d'élevage, en Gironde, est la production d'agneaux de lait, très apprécié à Bordeaux. Jusqu'à ces dernières années, les moutonniers girondins, principalement ceux du Médoc donnaient la préférence aux béliers Southdown, mais il semble aujourd'hui que les béliers charmois prennent leur revanche. Ils donnent des agneaux de toison plus blanche et aussi comme viande et qui sont réellement prisés sur le marché de Bordeaux »*** Archives départementales de la Gironde [9] Rapport sur la reprise de l'élevage ovin : la Gironde agricole et viticole Août, Novembre et Décembre 1938 - Article du Directeur des services agricoles.



Déjeuner

offert en l'honneur de

Leurs Majestés

l'Empereur et l'Impératrice du Japon

par

Monsieur François Mitterrand

Président de la République

Jeudi 6 octobre 1994



Homard Breton aux mini-légumes

Gigot de Pauillac en croûte

Pommes Crécy

Fromages

Nougatine glacée au miel

Montrachet 1985 (Bouchard Père et Fils)

Château Mouton-Rothschild 1966

Magnum de Krug

La réputation de l'agneau de Pauillac n'a pas faibli : (menu du déjeuner offert par Monsieur François Mitterand, Président de la République à leurs Majestés l'Empereur et l'Impératrice du Japon, le jeudi 6 octobre 1994) *(10)*.

DE L'ORIGINE DU PRODUIT LES BERGERS DE LA LANDE

En période hivernale, la « haute lande » (Lande de Médoc, de Bordeaux, « la grande lande », lande de Ciron...), étendue jadis découverte à l'infini, aux sols ingrats et pauvres, où régnait l'élevage intensif du mouton, devenait impraticable : les troupeaux regagnaient, alors, la bergerie fuyant les sols engorgés par les eaux automnales et hivernales. Cette lande basse n'était accessible que d'avril à octobre. Chassés des parcours devenus marécages, les pasteurs étaient contraints de rejoindre la lande sèche ou la « lande rase » [(11)] Charles Bouchet : Lugos, commune des landes de Gascogne, deux siècles d'évolution économique et sociale (1951) - Ouvrage publié sous le patronage de la Caisse de prévoyance des Landes de Gascogne.

Les bergers des confins des landes et cultures se distinguent de leurs homologues de la lande isolée (lande occidentale), en accordant une préférence toute particulière aux parcours bien égouttés des bords de rivière (estuaire de la Gironde). Les pasteurs du Médoc, favorisés par l'étroitesse de la « péninsule médocaine » venaient hiverner sur les terrains graveleux du Médoc, aujourd'hui soumis à la monoculture de la vigne.

« ***Depuis très longtemps les bergers de la haute lande d'Hourtin, excepté ceux des étangs, et les pasteurs de la lande de Saint Laurent de Médoc partaient chaque année hiverner dans le vignoble, de la mi-octobre au 1er mars. En partant chaque hiver, au château Montrose, je n'ai fait que perpétuer la façon de faire des anciens de la lande ».*** Monsieur GOMBEAU, 86 ans, du Domaine « Marches ou

crèves » sur la commune d'Hourtin - Propos recueillis en septembre 1994 [12]. Monsieur Guillebeau, 71 ans en 1994, et toujours en activité à cette date, perpétue encore « la façon de faire » de son grand-père à sa manière : ***« Aujourd'hui je suis contraint de rester à « Moussas » tout l'été (sur les terres du Château Grand-Puy-Lacoste à Pauillac) car les parcours de la lande ont été remplacés par la « pignada » (forêt de pins maritimes). Et puis la circulation automobile est trop importante. Juste après les vendanges, je prends mon vélo et mes brebis et je me rends à Saint Estèphe au Château Montrose, pour y passer tout l'hiver »*** [13]. Monsieur MEYRE, Président de la cave coopérative de Listrac, rencontré en 1994 se rappelle les troupeaux qui venaient hiverner dans le vignoble : ***« Il fallait du fumier pour la vigne, c'est la première explication de la venue des moutons, mais il fallait aussi maintenir les abords et les rangs de vigne, propre. Donc une fois la vendange terminée on faisait venir les moutonniers de la lande, sur les propriétés »*** [14].

La présence des troupeaux d'ovins au Médoc est antérieure au vignoble : si nous observons ***la carte de Belleyme de 1763 à 1774*** [15] nous pouvons constater un grand nombre de « parcs » (bergeries) sur les paroisses de Pauillac et Saint Julien - Beychevelle. Ces « parcs » avaient été construits sur des terres en lande, aujourd'hui conquises par la vigne. Et, les bergeries dont les propriétaires des vignobles n'ont plus besoin ont toutes été détruites (ex : Château La Couronne, Château Larose-Trintaudon (St Laurent)).

La présence de ces parcs laisse supposer que les habitants des paroisses de Pauillac et Saint Julien-Beychevelle, avant l'avènement de la vigne, vivaient de l'élevage des ovins. Si un tel troupeau de la « lande sèche des graves » a existé, il est fort probable que celui-ci ait été chassé par l'expansion du vignoble. D'ailleurs, si nous observons la carte de Belleyme représentant les vignobles du Sud de Bordeaux [16], où le vignoble est plus ancien, les parcs y sont remarquables par leur absence. Ont-ils disparu au profit de la vigne, ou n'ont-ils jamais existé ?

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Henri Cavaillès dans son ouvrage : la transhumance pyrénéenne et la circulation des troupeaux dans les plaines de Gascogne (1931) page 106 [17] affirme : ***« A la fin de l'hiver, dès que les prés commencent à verdoyer, le propriétaire en interdit l'accès aux troupeaux. Dans la vigne, il attend les premiers bourgeons. Dès qu'ils se montrent, le vignoble se ferme à son tour, car le bourgeon de la vigne précieux infiniment, puisqu'il représente l'espoir de la récolte, est chose plus fragile, et le plus simple passage du bétail suffit à le détacher du sarment. Ainsi les brebis sont chassées des champs, des prés et de la vigne. Le 1er mars marque généralement l'éviction du troupeau des lieux de culture ».***

S'il est exact que des troupeaux sédentaires ont existé sur les landes des croupes graveleuses médocaines alors l'on peut tout à fait imaginer avec l'extension de la vigne que les bergers aient été contraints de quitter ces terres et de rejoindre la haute lande de St Laurent ou d'Hourtin par exemple. Or, il est impossible que les paroissiens des hautes landes aient accueillis des étrangers sur leurs communaux car ils devaient assurer leur propre survie. Les témoignages que nous avons recueillis auprès des anciens bergers cités ci-dessus nous confirment cette hypothèse. Aucun de ces pasteurs de la haute lande de Médoc ne se rappelle ni ne se souvient d'avoir entendu les « anciens » parler de moutonniers des paroisses des bords de rivière (Gironde) venus passer l'été sur la lande basse qui fut la leur.

Et ceux-ci se défendent bien d'affirmer qu'un « paysan » des rivières puisse faire un jour un excellent moutonnier !. Donc il nous parait moins dangereux d'affirmer que les parcs présents dans les graves de médoc furent construits pour accueillir les pasteurs de la haute lande ; ces hommes, chaque automne, chassés par la montée des eaux phréatiques, gagnaient les sols égouttés des landes des bords de gironde.

Plus saines, ces terres évitaient aux moutonniers, l'habituelle surmortalité des troupeaux en période hivernale. Les herbages des sols de graves n'étaient pas d'une qualité nutritionnelle remarquable, mais ils avaient l'avantage d'être

abondants. Ainsi leurs troupeaux n'étaient pas victimes de la sous-alimentation chronique hivernale que connaissaient le cheptel des « bergers des étangs » contraints de conserver leurs bêtes à « l'aérial » (métairies, villages).

Les bergers des confins des landes et des cultures, en s'expatriant l'hiver sur les landes des rivières, chaque hiver, bénéficiaient alors d'un atout supplémentaire sur leurs homologues de la haute lande.

L'arrivée de la vigne en Médoc n'a pas mis fin aux mouvements saisonniers des troupeaux d'ovins. Bien au contraire, les viticulteurs soucieux de la bonne santé de leurs plantations continuèrent à faire appel à eux pour fumer les terres. Le début de la période végétative étant plus précoce dans le médoc (la péninsule subissant les influences conjuguées de l'océan et du fleuve), les moutonniers étaient contraints de rejoindre « l'aérial » dès le 1er mars.

A cette période de l'année, la lande était encore un vaste marécage ; cependant la « lande rase » de l'aérial qui n'avait pas reçu de troupeaux durant tout l'hiver permettait aux pasteurs de patienter en attendant la baisse des eaux phréatiques. Une fois les eaux asséchées et la végétation incinérée : « écobuage », la lande offrait enfin, tout au moins jusqu'au mois de juin, des parcours corrects. [18] Louis Papy : le désert landais (1973), page 136 - Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest - Tome 44 - fascicule 2 & 3 - Toulouse.

Les moutonniers de la haute lande de Médoc transhumaient chaque hiver vers le vignoble. Le terme de transhumance nous parait toutefois prétentieux, dans la mesure où ces déplacements n'excédaient jamais une demi-journée de marche.

La faible durée du voyage exclue donc les pasteurs les plus isolés : ceux « des étangs » signalés plus haut et ceux de Lugos chers à Charles Boucher. Ces derniers seront d'ailleurs les premières victimes de la forestation du Médoc, les premiers à disparaître, chassés par le pin maritime.



Les conditions pédologiques particulières et la proximité de vastes zones aux sols égouttés qui furent déterminantes dans la mise en pratique des déplacements saisonniers, des pasteurs de la lande de Médoc. La conversion des terres graveleuses du Médoc, en riches terres viticoles n'a pas été un obstacle pour les moutonniers ; bien au contraire elle fut un moteur pour la production ovine. Il est évident que si le vignoble médocain gros consommateur d'engrais à su attirer les bergers médocains, il est fort probable que le reste du vignoble de Gascogne ait été un pôle d'attraction pour d'autres bergers.

Les bergers d'Aspe, d'Ossau et Baretous

Pour des raisons identiques, les pâtres des hautes vallées pyrénéennes, afin d'assurer la survie de leurs troupeaux, étaient contraints d'effectuer des déplacements saisonniers. Chaque année, après avoir passé l'été sur les hauts pâturages, les bergers des trois vallées d'Aspe, Ossau et Baretous, gagnaient les parcours de faibles altitudes [17] Henri CAVAILLES : la transhumance pyrénéenne et la circulation des troupeaux dans les plaines de Gascogne - page 53.

Les estives, très étendues, pouvaient facilement accueillir un nombre important de troupeaux et les communautés villageoises étaient tentées de les multiplier. Les fonds de vallée occupés dans leur quasi-totalité par les cultures, ne laissaient qu'une faible part à la production de fourrages.

En hiver, les hommes étaient dans l'incapacité de nourrir et de conserver à la bergerie un nombre toujours croissant de bêtes. Ce manque en matières compensatoires obligeait alors les bergers à quitter leurs vallées pour les plaines et leurs riches parcours. La transhumance hivernale imposée par les conditions climatiques, seul moyen d'entretenir les effectifs ovins, permettait aux communautés montagnardes de survivre et de conserver leurs relations commerciales avec les régions basses, à une époque où la circulation des biens et des personnes était très

difficile et où les faibles rendements en grain des hautes vallées ne pouvaient assurer la survie des hommes.

De plus, la législation, tenant compte de la faible étendue des surfaces agricoles, avait imposé la transmission intégrale des biens familiaux aux aînés, hommes ou femmes. Les cadets, privés de terres, se consacraient entièrement à l'élevage des brebis. En s'assurant un capital qui leur était propre, ils contribuèrent alors à l'élévation du nombre d'ovins et alimentaient une grosse part de la transhumance hivernale.

Cependant, la dureté des conditions climatiques, économiques et les usages de la société pyrénéenne ne sont pas les seules raisons qui poussèrent les pâtres des vallées d'Aspe, Ossau, et Baretous à quitter leurs « pays » pour les contrées étrangères, chaque automne : le rôle joué par l'autorité seigneuriale fut lui aussi très important.

Tandis que le pouvoir béarnais s'acharnait à accroître le troupeau, seule richesse des montagnes, les seigneurs des plaines de Gascogne cherchaient à conserver leurs propres ressources agricoles : champs, pâturages, vignobles, qui faisaient leur prospérité. Leurs terres avaient besoin de fumure, la venue de bétail « était un mal nécessaire ».

Déjà au XIIe siècle, les plaines cultivées de Gascogne recevaient des brebis béarnaises. En 1279, la traité de Dax fut signé entre le Sénéchal de Gascogne et le Vicomte de Béarn. Celui-ci régla momentanément les droits de passage ou « droit de guït », de guidonnage du gros et du petit bétail béarnais. Les deux seigneurs accordaient, sur leurs terres, protection aux bergers, durant tout l'hiver, contre l'acquittement d'une taxe (un denier par tête de petit bétail).



« Nous Sénéchal et nous Gaston permettons de bonne foi à tous les majoraux qui voudront amener des bestiaux dans les susdites terres, en la forme et en la matière ci-dessus contenue et de même aux seigneurs des bestiaux qui voudrons payer comme il est dit de les assurer et de les défendre eux et leur troupeau aussi exactement que le nôtre et encore mieux et de tout notre pouvoir nous mandons à tous nos baillis et sujets que les dits majoraux, les bestiaux qu'ils amèneront et les gardiens, soient défendus, en allant et retournant, contre toute injustice et contre toute violence de fait et d'autre (sorte) et s'il est cause un dommage aux majoraux ou à leurs biens, qu'ils aient à le réparer ou à le faire réparer » [(19)] Archives de la vallée d'Ossau - Livre rouge AA1, Fe XLV.

La fin du XIVe siècle et la seconde moitié du XVe siècle furent marqués par l'acquisition de nouvelles facilités de parcours en plaine. Dès 1318, la Maison de Foix exemptait les pasteurs ossalois de tout guït sur ses terres et en 1472, elle étendait cet usage à l'ensemble des vallées béarnaises. Les bergers n'étaient plus assujettis au paiement de la taxe seigneuriale en Béarn, mais ils ne la devaient plus non plus sur les territoires rattachés à Foix en 1290. Les pâtres pouvaient partir à la « conquête » des nouvelles terres qui s'ouvraient à eux en Bigorre, Tursan, Marsan et Gabaran. Ces territoires étaient particulièrement recherchés par les pâtres. Les troupeaux de Béarnaises pour leur santé devaient être conduits sur des terres correctement égouttées et riches : « ***par habitude où elles sont de meilleures herbes, ne sauraient pacagées dans la lande*** » [(20)] Archives départementales de la Gironde - Requête adressée en 1762 à l'Intendant Boutin par un berger de la vallée d'Aspe- C275.

Après la chute de la puissance anglaise, le Roi de France perpétua les anciens us. C'est seulement à la suite de diverses protestations aux États de Lanne en 1459 et de négociations engagées par le Béarn en 1492 et 1498 que la monarchie française consentit à l'affranchissement des parcours en Gascogne.



Ce droit de libre circulation fut activement protégé par le pouvoir monarchique jusqu'au XVIIIe siècle, afin de stimuler la production lainière française fortement concurrencée par les laines espagnoles. De la même manière, la nouvelle politique commerciale favorisait le développement du vignoble aquitain et la venue des troupeaux pyrénéens assurait aux cultures un apport important en engrais.

Ce droit dut être réaffirmé face aux nombreuses réticences. Le Comte de Touloujon, le 26 mai 1667, défendait les droits de parcours béarnais « ***en raison de leur passage sur les terres de Gascogne*** » [21] Compilation d'augins privilèges, règlement du pays de Béarn : rubrique 36, article xv.

La santé du vignoble avait d'autant plus d'importance que les propriétaires de vigne du bordelais ne faisaient pas payer le prix de l'herbage. Cette faveur accordée aux béarnais expliquerait la forte attraction opérée par le vignoble bordelais sur eux. De plus, depuis le XIVe siècle, le Roi d'Angleterre avait accordé à la viticulture bordelaise, des privilèges qui évitaient la concurrence des vins du pays haut, Aquitaine intérieure, Languedoc occidental, avant Noël [22] Henri Enjalabert : Comment naissent les grands vins : Bordeaux, Porto, Cognac - In Annales E.S.C. - 1953 [23]. Roger Dion : Histoire de la vigne et du Vin en France - Paris - 1959.

Cet avantage contribua au développement du vignoble de Bordeaux et sûrement à l'augmentation de la demande en fumier. De la même manière, le traité d'alliance signé par Richelieu avec les Provinces Unies allait ouvrir toutes grandes les portes des centres commerciaux et à Bordeaux, leurs achats en vins et eaux-de-vie. Jusque là dans l'Aquitaine intérieure la vigne était cultivée au voisinage des villes, pour la clientèle locale. Faute de marché, le vignoble y restait à petite échelle. Grâce à la distillation, on pouvait désormais planter de la vigne un peu partout. On se mit alors à produire des vins et eaux-de-vie pour les Hollandais.

L'irruption des marchands flamands, au XVIIIe siècle donna un nouvel élan à la viticulture en l'émancipant de la tutelle urbaine. Le commerce avec l'Angleterre et les

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Provinces Unies ne fut donc pas sans conséquences : les surfaces plantées s'étendirent (ex : Dordogne) et les pasteurs béarnais colonisèrent de nouvelles terres.

Les « princes de la vigne » étaient soumis à un impératif : assurer un bon développement de leurs cultures en les fumant correctement. Les bergers répondaient à ce besoin et assuraient ainsi la survie de leurs troupeaux durant l'hiver.

L'affranchissement des parcours et les traités commerciaux successifs encouragèrent donc les béarnais à coloniser le vignoble d'Aquitaine avec une préférence pour l'Entre-deux-Mers.

L'engrais manquant, les troupeaux béarnais et médocain en assuraient l'offre, leur présence était devenu indispensable : les brebis par leur petite taille étaient les animaux les mieux adaptés à des parcours en zone fragile comme la vigne.

Les conditions et produit de l'hivernage

Les pasteurs de la lande de Médoc et d'Ossau, Aspe et Baretous qui hivernaient dans le vignoble d'Aquitaine, séjournaient en terre étrangère, devaient donc se plier aux usages locaux et aux contraintes imposées par des parcours en zones fragiles (vignes, champs).

L'arrivée des bergers pyrénéens et landais dans les plaines de Gascogne correspondait à la fin de la période végétative des cultures, tandis que leur départ annonçait le retour des beaux jours. Depuis toujours le passage des pasteurs était pour les populations des plaines, un excellent repère dans le temps. Ne dérogeant jamais à la règle, empruntant chaque année, le même itinéraire et faisant halte dans les mêmes propriétés, les pâtres annonçaient la proche venue de l'hiver ou du

printemps « ***L'arrivée des Béarnais s'étalait du 25 octobre au 20 novembre, et les départs vers les estives ont lieu du 15 mars à la fin avril*** » [(24)] Archives départementales de la Gironde - 7M311 - Rapport annuel du vétérinaire départemental de 1911 à 1938.

Les bergers étaient les bienvenues sur les cultures une fois les récoltes terminées. Le parcours des troupeaux dans le vignoble fit d'ailleurs l'objet d'une réglementation. En 1771, le Parlement de Bordeaux réglementait le pacage des troupeaux transhumants de manière stricte. Il fit défense aux bergers étrangers de pacages dans l'Entre-deux-Mers « ***de la fête de Notre-Dame de mars jusqu'après le mois de septembre*** » (période qui correspond à la période végétative de la vigne).

Les pasteurs des landes de Médoc qui séjournaient dans le vignoble médocain étaient chassés des cultures le 1er mars, la période végétative de la vigne y étant plus hâtive que dans le vignoble intérieur. Ce fait lié aux conditions climatiques explique en partie l'absence des Béarnais en Médoc. Chassés trop tôt des propriétés, ces pâtres pyrénéens auraient dû chercher le nouvelles terres à fumer, leurs estives étant encore enneigées.

Tous les hivernants étaient reçus dans une propriété ou par plusieurs exploitants auprès desquels, dans certains cas, ils devaient s'acquitter du prix de l'herbage. Deux grands type de contrats de location « existaient » : le premier type comportait une somme d'argent ou la fumure de la propriété et quelquefois les deux, et le berger et ses brebis étaient logés. Le second particulier au vignoble bordelais était le plus avantageux : ***« Ils se rendent chez les propriétaires viticoles (les pasteurs béarnais). Ils ont en échange de leurs services, l'hospitalité, un parc mis à leur disposition pour abriter leur troupeau, le droit de pacager dans les vignes et quelques pâturages pour leur production de fumier. Leurs brebis apportent à la viticulture un appoint non négligeable en matières fertilisantes ».***



Les bergers de la lande de Médoc séjournaient sur les propriétés aux mêmes conditions. Monsieur Guillebeau, en 1994, perpétuait cette tradition au château Grand Puy Lacoste et au château Montrose. Très souvent, le berger donnait même de un à deux agneaux nés sur la propriété.

Les bergers étaient donc invités à pacager sur les cultures et à leurs abords. Ils devaient prendre alors de nombreuses précautions dans la conduite de leurs bêtes, celles-ci parcourant des zones fragiles. La nuit, l'enfermement était de rigueur. Ce fut un bon moyen d'éviter toute divagation des bêtes mais aussi de les protéger des prédateurs (les loups furent présents dans les plaines de Gascogne jusqu'au XIXe siècle) et surtout de collecter un maximum d'engrais [25] ***« Les bergeries sont des taudis sans air et sans lumière dont le fumier n'est enlevé qu'une seule fois par an »*** - Archives départementales de la Gironde - 7M14. États comparatifs des animaux amenés au marché aux bestiaux.

Le berger afin de protéger son bétail devait se garder de le laisser paître sur une herbe trop humide. Le troupeau ne sortait alors qu'une fois la rosée évaporée. ***« Dudit moys de janvier, les brebis portières... approchent le temps de faonner sur le février. Et pour ce, doit-on éschever de les mener aux champs, à la blanche gelée, pour le péril, et inconvénient qui en suit... »*** [26] Jehan de Brie - Le bon berger - 1541 - page 44.

Aujourd'hui, de nombreuses personnes affirment que les agneaux de Pauillac furent enfermés, pour leur goût prononcé pour les bourgeons de vigne. De telles affirmations ne sont pas fondées dans la mesure où les troupeaux étaient évincés du vignoble avant le début de la période végétative. Quant à la seconde hypothèse qui affirme que les agneaux cassaient de très nombreux fils et carassons, elle n'est pas acceptable.

En effet, les jeunes ovins sont beaucoup trop légers pour commettre de tels dégâts. Seules les brebis en seraient capables. En fait, les pâtres ne pouvaient pas

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

envisager, faire parcourir de trop grandes distances à des agneaux dont l'âge n'excédait pas trois mois. De plus, la tradition pastorale voulait que l'on conserve en bergerie les nouveaux nés durant le premier mois de leur vie ; les quinze premiers jours les jeunes restaient au parc avec leur mère et la seconde quinzaine les agneaux demeuraient enfermés tandis que leurs mères pacageaient une partie de l'après-midi. ***« Les bêtes effectuaient quotidiennement deux heures de sortie, durant l'hiver »*** [(27)]. Archives départementales de la Gironde 7M231. Élevage de mouton. Projet d'établissement d'une bergerie impériale ***« Et lors doit-il (l'agneau) demourer et gézir avec la mère par quinze jours et quinze nuitz continuellement et non plus sans quinzaine, et qu'ilz sont mis et estalèz tout par eux : en aultre quiz ensuyant, ilz ne doivent menger aultre chose que du lait de leurs mères seulement »*** [(26)]. Cette façon de faire était valable, pour l'ensemble de la France, une fois le premier mois passé, les jeunes pacageaient aux champs avec les brebis. Toutefois, les pasteurs que nous étudions, étaient soumis à d'autres contraintes.

Hivernant en terre étrangère, et pour la majorité dans le vignoble, les bergers de la lande et des Pyrénées gardaient leurs agneaux au parc, durant une période beaucoup plus longue. Les jeunes animaux, exclusivement nourris au lait de leur mère, demeuraient à la bergerie jusqu'à leur sacrifice. Les pâtres tels que Monsieur Gombeau ou Monsieur Guillebeau voient cet usage, comme une contrainte technique imposée par les surfaces parcourues. ***« Il n'est déjà pas simple de conduire les brebis dans les rangs de vigne... alors des agneaux de un à trois mois... vous pensez !... ils n'ont qu'une seule chose en tête : jouer et chercher le pis de leur mère ! »***. Cette explication nous semble la plus logique.

En observant le même mode d'élevage, en période hivernale, pyrénéens et « landais » produisaient leurs agneaux de la même façon, un même type de produit. ***« Les troupeaux autochtones de 60 à 100 têtes, habitent surtout la région forestière et sont constitués par la race landaise, rustique et bonne marcheuse, mais peu musclée et à la laine jarreuse. Elle sert surtout à produire***

des agneaux blancs pour la consommation et dans ce but, les troupeaux sont améliorés par la présence de béliers lauraguais et southdown et même charmois, prédominant dans le Médoc, qui fournit des agneaux plus précoces et mieux en chair (l'agneau de Pauillac) » [28] Annexe à l'enquête agricole de 1929 - Monographie agriculture du département de la Gironde - MCMXXX VII - Ministère de l'Agriculture - Direction de l'Agriculture.



Les routes de la transhumance et zone d'hivernage

Dès 1290, les pâtres d'Aspe, d'Ossau et Baretous gagnaient le Tursan, le Marsan et le Gabaran. Au XVIIIe, enfin dégagés de tout droit de guidonnage, ils colonisaient les terres septentrionales de l'Aquitaine « ainsi le petit bétail des montagnes évitant les toyats et les bruyères du Lanegrand fréquentaient les régions qui l'entourent à l'Est (zone de mitage entre les cultures et la lande)... Par cette route, elles gagnaient le pays de Bazas, la Garonne qu'elles franchissaient à Langon, le Bordelais. Leur séjour de prédilection était la région de coteaux plantés de vigne où se réunissent la Gironde et la Dordogne, surtout l'Entre-deux-Mers » [29] Henri Cavaillés : la transhumance pyrénéenne et la circulation des troupeaux dans les plaines de Gascogne - page 67 -

Pierre et Jean Hourcade, pasteurs béarnais confirment leur présence dans l'Entre-deux-Mers dès la seconde moitié du XVIIIe siècle [30] Archives départementales de la Gironde - C 275 - Protestation de Pierre et Jean Hourcade contre les collecteurs de la taille - 1762.

En 1811, le rapport de Monsieur Bachon de St Airt concernant l'élevage ovin, nous parle des graves de Bordeaux en ces termes : ***« Chaque année, une quantité de pasteurs des départements voisins et d'Espagne y amènent leurs troupeaux pour l'hiver. Les bêtes à laine sont généralement des brebis de pays : landais ou des brebis béarnaises »*** [6] Archives départementales de la Gironde - 7M231 - Élevage du mouton : 1811-1829.

Ces deux documents donnent une idée précise des zones d'hivernage des transhumants et des zones de production de l'agneau de type Pauillac. Les brebis béarnaises colonisaient le Bazadais, le Sauternais, les Graves, l'Entre-deux-mers ainsi que dans le Libournais et le Médoc jusqu'à Macau.

Tandis que les bergers de la lande de Médoc fréquentaient le vignoble du Médoc.

Nous avons recueilli que très peu de documents concernant la Dordogne. Nous pouvons noter la présence de pasteurs béarnais à La Roche Chalais grâce à un document recueilli par Henri Cavaillès. Le maire de La Roche Chalais en 1904 : ***« Depuis fort longtemps, nos contrées sont envahies par nombre de gens qui descendent des régions pyrénéennes avec des troupeaux de moutons et de chèvres, et qui causent dans nos champs et bois de graves dommages, non seulement par le manque de surveillance de leurs troupeaux mais aussi par leur mauvais vouloir ».***

Si nous nous référons à la carte de Cavaillès : la transhumance pyrénéenne dans la région de Bordeaux [(31)] établit à l'aide de renseignements collectés auprès des fromageries de Roquefort, nous remarquons que les bergers « des trois vallées » hivernaient le long de la Dronne jusqu'à Ribérac et le long de la Dordogne jusqu'à Ribérac, tout simplement dans le vignoble périgourdin. Il est intéressant de noter que la carte n'est pas restrictive : les routes n'ayant pas de point de chutes. Nous pouvons supposer que les béarnais fréquentèrent l'ensemble du vignoble de Dordogne qui s'étendait jusqu'au Sud de Périgueux avant la crise du Phylloxéra.

Le Lot-et-Garonne fut lui aussi une terre d'accueil pour les béarnais. Ils colonisaient les zones les moins sensibles. ***« Il n'était pas rare de voir dans ce pays sauvage et presque désert des troupeaux de deux à trois cents têtes dans les métairies de quatre à cinq cents francs de revenu, et de quatre à cinq cents têtes dans les plus considérables et cent cinquante dans les moindres, tandis que les***

métairies de la plaine de la Garonne et du Lot où des bons coteaux du département qui donnent trois à quatre mille francs, on ne nourrit pas plus de trente à quarante têtes en général ; dans plusieurs beaucoup moins et dans une infinité absolument aucune. La raison étant simple : elles n'y sont pas aussi nécessaires et la variété des cultures, les vignes que ces animaux détruisent, les haies et les fossés qui coupent en tout sens et ferment les propriétés n'en ont pas et n'en veulent pas souffrir d'autrui sur les territoires » *(3)*

Les béarnais fréquentèrent donc les grandes propriétés Lot-et-Garonnaises des arrondissements d'Agen, Nérac et Marmande *(32).* Monsieur Bergia, Château Lamothe à Castelsagrat nous donne d'ailleurs de précieux renseignements concernant les béarnais en nous confirmant leur présence l'hiver dans les cantons de Valence et Moissac en Tarn-et-Garonne. Certains moins chanceux que les autres partaient sur les cantons de Bourg de Visa et Montaigu de Quercy, parcourir les chaumes et bords de chemin au risque d'y trouver un « paillon » lui signalant qu'il n'était pas le bienvenu. Mais les béarnais n'allaient jamais au-delà de ces cantons car ils n'auraient pu y vendre leurs agneaux de lait

(3) Archives du Lot-et-Garonne - 7M361 - Ovins et laines en X à 1828.

Le pays d'hivernage et donc les zones de production des agneaux étaient par excellence le vignoble des bords de Garonne et de ses affluents avec une préférence toute particulière pour l'Entre-deux-mers. L'on peut d'ailleurs constater que ce pays de Gironde a toujours sa vocation de pays d'élevage ovin, producteur d'agneaux de lait. Aujourd'hui, les producteurs sont des descendants des transhumants béarnais qui se sont sédentarisés et qui ont toujours les mêmes façons de faire.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

En Médoc, la concentration des brebis mères nourrices est beaucoup moins importante. Cependant, il est important de constater que les bergers du Médoc ont été évincés par le pin maritime et concurrencés par les engrais chimiques mais ont toujours conservé leur mode d'élevage.

Aujourd'hui, la zone de production de l'agneau de Pauillac correspond encore aux anciennes zones d'hivernage, c'est à dire sur des zones fragiles des zones de cultures

(34) La part de la superficie en vigne dans la superficie cadastrée en 1988 *(35)* La part de la superficie en vergers dans la superficie cadastrée en 1988 (vergers 6 espèces) *(36).* La part de la superficie agricole utilisée dans la superficie cadastrée en 1988 - Source Agreste - RGA 1988.

Les bergers béarnais et pasteurs de la lande ont donc su s'adapter aux nouvelles données économiques. Avec l'avènement des transports et la disparition des parcours des vignobles en se sédentarisant et malgré les aléas du marché de la viande ces pasteurs continuent encore à produire des agneaux légers types « Pauillac ». Leur mode d'élevage est toujours resté le même à la seule différence qu'ils produisent sur leurs propres terres.

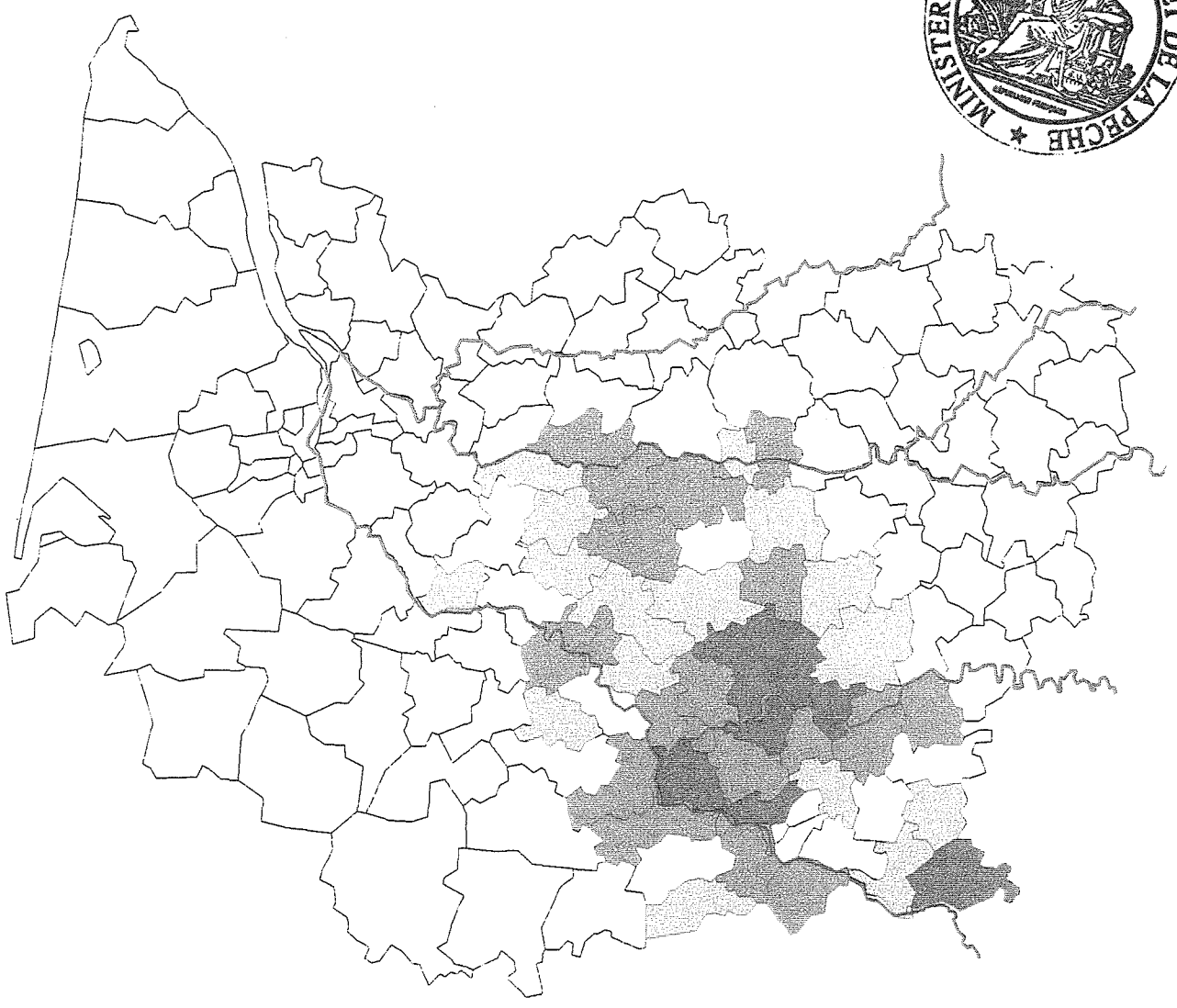
On peut donc considérer que cet agneau est le produit d'une demande locale sur le Médoc. Les excédents de production partaient sur le marché de Bordeaux, lui même très demandeur de ce type agneau, et déjà alimenté par la production des éleveurs de la lande girondine et des bergers pyrénéens. Ces transhumants venus passer l'hiver sur la zone aujourd'hui demandée, ont contribué en adoptant les pratiques des autochtones, au maintien de ce produit. Déconnecté du marché national, très prisé aujourd'hui, il est devenu l'agneau de Pauillac.

4-5-2- La production actuelle et le potentiel

Actuellement, ce sont 170 producteurs apporteurs de 11 000 agneaux à l'Association de l'Agneau de Pauillac qui alimente le marché de Bordeaux, demandeur de 36 000 agneaux par an par les deux principaux opérateurs.



PART DE LA SUPERFICIE EN VERGERS DANS LA SUPERFICIE CADASTREE EN 1988
(vergers 6 espèces)



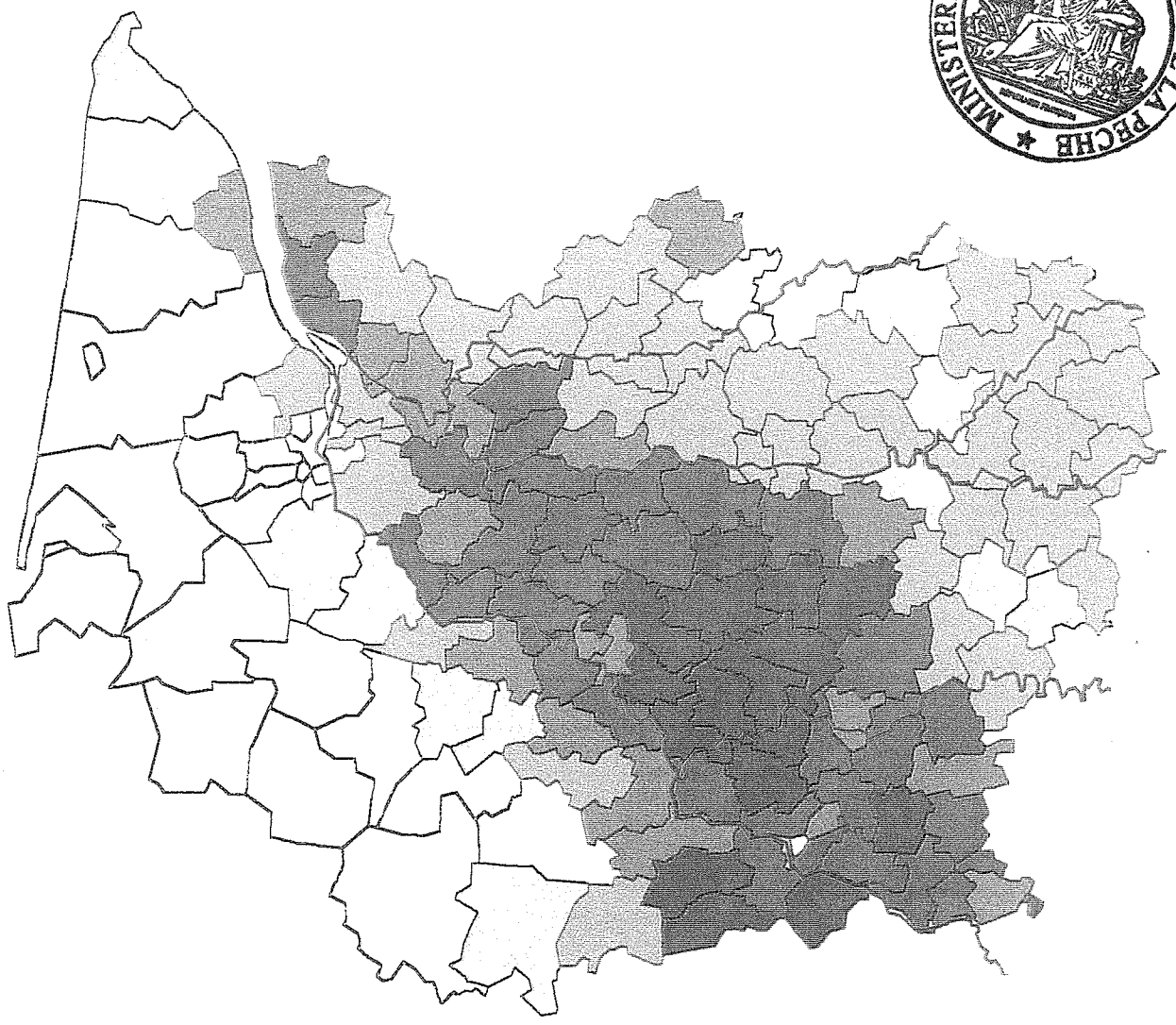
en % de la superficie cadastrée cantonale

- moins de 1 %
- 1 à 2 %
- 2 à 5 %
- 5 % et plus

Source : AGRESTE - Recensement agricole 1988

DRAF-Aquitaine

PART DE LA SUPERFICIE AGRICOLE UTILISEE DANS LA SUPERFICIE CADASTREE EN 1988



en % de la superficie cadastrée cantonale

- moins de 15 %
- 15 à 30 %
- 30 à 45 %
- 45 à 60 %
- 60 à 75 %
- 75 % et plus

Source : AGRESTE - Recensement agricole 1988

DRAF-Aquitaine

L'estimation dans le tableau, ci-dessous, du potentiel de production de cet agneau jeune, issu essentiellement des zones viticoles et arboricoles, découle de l'effectif de brebis mères présentes sur la zone.



	EFFECTIF DE BREBIS MÈRES AU 1/12/1995 (SCEES Agreste, données chiffrées)	ESTIMATION DU POTENTIEL DE PRODUCTION DE L'AGNEAU DE PAUILLAC
GIRONDE	28 000	
LANDES	4 000	
SOUS TOTAL	*32 000*	*25 000*
DORDOGNE	78 000	
LOT ET GARONNE	26 000	
SOUS TOTAL	*104 000*	*20 000*
TARN ET GARONNE	38 000	
LOT	270 000	1 500
SOUS TOTAL	*308 000*	
	TOTAL	**46 500**

L'objectif de l'Association de l'Agneau de Pauillac est d'exploiter au mieux ce potentiel pour satisfaire au maximum les besoins des principaux opérateurs d'aval.

Il s'agit d'une production faible en France mais importante dans la région des vallées du Sud-Ouest. Cette production de l'Association de l'Agneau de Pauillac pourrait donc augmenter dans le futur par une bonne promotion de l'I.G.P.

4-6- Références concernant la structure de contrôle

L'Agneau de Pauillac est contrôlé par :

QUALISUD
« Lasserre » - AGROPOLE
47310 ESTILLAC

4-7- Références concernant l'étiquetage

L'étiquetage respectera la réglementation française sur les étiquetages de produit label.

L'étiquetage comportera la dénomination : **« Agneau de Pauillac ».**

4-8- Exigences Nationales

Les bénéficiaires devront respecter la loi du 3 Janvier 1994, n°94.02 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires et ses décrets d'application.