

AGNEAU DE Sisteron



ENTRE
**ALPILLES
CRAU &
CAMARGUE**
LE HAUT DU PANIER !



AGNEAU DE SISTERON LABEL ROUGE ET IGP

Label Rouge depuis 1996

IGP depuis 2007

CHIFFRES CLÉS

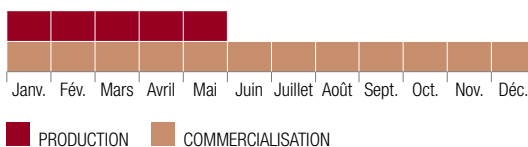
- ✓ **220** éleveurs répartis dans 1 Coopérative, 1 association représentante des éleveurs, 1 abattoir, 4 opérateurs commerciaux
- ✓ **47 000 carcasses** par an sous SIQO

COMMERCIALISATION

50% GMS, 50 % boucheries.

5 % exporté dans les DOM-TOM et la Belgique.

SAISONNALITÉ



Association CESAR

- 📍 Bâtiment Coopérative l'Agneau Soleil
1 allée des chênes
04200 SISTERON
- ✉ odg@agneauesisteron.fr
- 🌐 www.agneauesisteron.fr
- 📌 Agneau de Sisteron

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : L'Agneau de Sisteron IGP et Label Rouge est issu de troupeaux conduits de façon extensive et pastorale sur de vastes étendues naturelles. La transhumance en est une belle illustration. En altitude, elle permet aux troupeaux d'accéder à du pâturage vert tout en entretenant les espaces naturels.

L'Agneau de Sisteron IGP et Label Rouge est un agneau jeune, issu de troupeaux de races rustiques locales, élevé de façon extensive, présentant une viande claire, douce en goût et d'une tendreté exceptionnelle.

Le cahier des charges garantit que les brebis sont de races rustiques locales : Mérinos d'Arles, Mourérous ou Préalpes du Sud. Les agneaux sont élevés sous la mère pendant au moins 60 jours, nourris avec une alimentation produite en grande partie dans la zone IGP et âgés de 70 à 150 jours.

L'aire géographique de production : s'étend de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur à la Drôme provençale.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 1920 : Naissance de l'appellation
- 1995 : Naissance du Label Rouge qui garantit la qualité supérieure
- 2005 et 2007: Validation de l'IGP par l'État français puis par l'Europe

COLLECTIF D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE D'EXPERTISES ŒUVRANT AU RENFORCEMENT
DES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE.

