



AOC Barèges-Gavarnie

Si bon... qu'on lui a dédié tout un pays !

Première AOC ovine de France, le mouton Barèges-Gavarnie est un produit saisonnier disponible de juillet à décembre.

La production représente de faibles volumes (800 carcasses/an environ).

Points principaux du cahier des charges AOC :

- pure race Barégeoise (race locale adaptée au territoire)
- animaux nés, élevés, abattus sur la zone délimitée (canton de Luz Saint Sauveur en Hautes-Pyrénées)
- les bêtes passent l'hiver en bergerie dans la vallée (entre 600 m et 1 000 m d'altitude) ; le printemps et l'automne elles pâturent en zone intermédiaire (entre 1 000 m et 1 800 m d'altitude) sur les prairies des « granges foraines » ; l'été elles sont en totale liberté sur 25 000 ha d'estives entre 1 800 m et 2 600 m d'altitude.
- alimentation : pâturage + fourrages produits sur la zone
- deux produits : mâle castré ayant passé 2 étés en estive : le doublon (poids carcasse de 23 kg minimum ; poids moyen de 29 kg) et jeune brebis de boucherie âgée de 2 à 6 ans (poids carcasse de 22 kg minimum ; poids moyen de 28 kg)
- toutes les carcasses sont soumises à une commission d'agrément ; elles reçoivent l'estampille « BG » si elles correspondent à tous les critères du décret => le consommateur est sûr d'avoir de l'AOC grâce au « roulage BG ».

Ses qualités gustatives :

- révolutionne l'image négative du mouton
- chair rouge vif, soutenue et brillante
- gras sans excès et d'un blanc franc, est agréable au goût
- chair finement persillée
- fondante et fine en bouche

Références en 2005 et 2006 :

Le Mouton de Barèges-Gavarnie a toujours été commercialisé uniquement sur la zone de production. Après l'obtention de l'AOC en 2003, les producteurs veulent trouver de nouveaux marchés pour faire connaître, défendre et valoriser leur produit.

En 2005, le produit sort pour la première fois de sa zone de production. Les centres Leclerc jouent la carte « partenariat local » avec cette filière, comme ils le font pour d'autres (Veau Sous la Mère, Bœuf Blond d'Aquitaine et Agneau Fermier Labels Rouges, Porc Noir de Bigorre). On retrouve donc le produit au rayon *boucherie traditionnelle* des 4 enseignes Ormeau, Orleix, Lourdes et Ibos-Méridien.

Mais on retrouve également ce produit chez des bouchers et des restaurateurs de renom (le J'Go, Le Pastel, Les jardins de l'Opéra, Le Ruffet. Et localement Chez Louissette, à Barèges ou La brèche de **Roland** à Gèdre.

Le volume total de production est d'environ 800 carcasses par an, dont 25 % de doublons. Un tiers des volumes sera commercialisé à l'extérieur de la zone de production (département 65, région Toulousaine et Paris) en 2007.

L'opération CENTRES LECLERC en 2007 :

Cette année encore, les centres Leclerc du département s'engage dans cette démarche. L'AOC Barèges-Gavarnie sera sur les étals des 4 magasins au rayon boucherie traditionnelle. Outre les pièces de découpe proposées habituellement, les centres Leclerc offriront la possibilité au client de commander une ½ carcasse découpée, en caissette composée d'un gigot, une épaule, côtes filet et côtes première, poitrine et collier.

Au cours de l'été, les éleveurs réaliseront des animations et des dégustations en magasin. La première à ouvrir la saison aura lieu au Méridien fin de semaine prochaine (vendredi 29 ou samedi 30 juin) et Leclerc Ormeau poursuivra la semaine suivante.

Et à consulter sans tarder : le site web de la filière : www.aoc-bareges-gavarnie.com