

L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « AGNEAU DES PYRENEES »

La valorisation d'une réalité pyrénéenne

« L'espace montagnard est l'élément le plus important et le plus sensible du patrimoine biologique national, support indispensable à la vie. Cette fonction de la montagne ne peut être assumée que grâce à une population rurale suffisante, assurant l'entretien des sols, le maintien des ressources naturelles et l'animation d'une vie sociale indispensable ». Tels sont les propos de Lucien Biset au nom du Conseil Economique et Social en 1973 ! Déjà !

La production ovine dans les Pyrénées est une réalité ancestrale. Depuis des générations, les paysans de ce massif ont élevés et sélectionnés des brebis, soit pour le lait et faire du fromage, soit pour la viande. Ces spécialisations se sont accrues au cours du temps. Aujourd'hui la production laitière est surtout présente dans l'Ouest du Massif Pyrénéen. Le reste des Pyrénées produit essentiellement de la viande avec notamment des races rustiques locales adaptées.

Il est, aujourd'hui, nécessaire de reconnaître de façon officielle, ces produits de haute qualité liés à un terroir, un savoir faire et à des races adaptés. C'est l'objectif de la démarche de reconnaissance IGP souhaitée par l'ensemble des professionnels de la filière ovine des Pyrénées afin de valoriser cette production.

Cette valorisation permettra une pérennisation des savoirs faire des éleveurs présent dans les Pyrénées et un maintien de la biodiversité animale et végétale ; n'est ce pas la conception d'un développement durable ?

A ce jour, le dossier se heurte à quelques problèmes. En effet, une démarche similaire, plus avancée, est en cours et concerne « l'Agneau de lait des Pyrénées ». Cette démarche, pourrait monopoliser le terme « Pyrénées » entravant toutes autres démarches ovines sur le massif pyrénéens.

Afin de sortir de cette impasse les Responsables Professionnels de la Commission Ovine Pyrénées Centrale (COPYC) proposent une dénomination commune « Agneau des Pyrénées », qui prendrait en compte tout le massif pyrénéen, avec une déclinaison de deux produits non similaires :

- l'agneau de lait des Pyrénées (issus du troupeau laitier, < 45 jours, < 11 Kg de carcasse)
- l'agneau des Pyrénées (issu du troupeau allaitant, compris entre 60 et 140 jours, et un poids de carcasse entre 13 et 16 Kg)