



Pré étude de caractérisation de l'Agneau de lait des Pyrénées

L'agneau de lait en Europe: définitions, signes de qualité, études et caractérisation

**Audrey AUBARD & Guillaume GERVREAU (AREOVLA),
Jean-Marc ARRANZ (GIS id64)**



La demande et le contexte

○ Contexte

- « Crise » de janvier 2008
- Dossier IGP ALP en cours
- Redéfinition AL en France

○ Réunion des représentants de la profession ovine 64 le 13 février 2008 (GIE HA)



Demande pour une étude de caractérisation

- Rencontre avec les équipes de l'INRA de Theix (URH RAPA, UR QUAPA)
- Phase préalable: pré étude



Les définitions de l'agneau de lait

In « Séminaire RME Montpellier Mars 2004 »

3 catégories « décrites » :

- Agneau de lait: allaitant strict : < 7 kg, 25 - 30 jours
- Agneau « de lait » léger : $7 < < 13$ kg, < 70 jours, sous la mère jusqu'à l'abattage, complétement avec céréales et fourrages
- Agneau de lait lourd : $13 < < 25$ kg

RME = Réseau Méditerranée Elevage,
article de Morruzzo & Ciofani (Facolta Pisa)

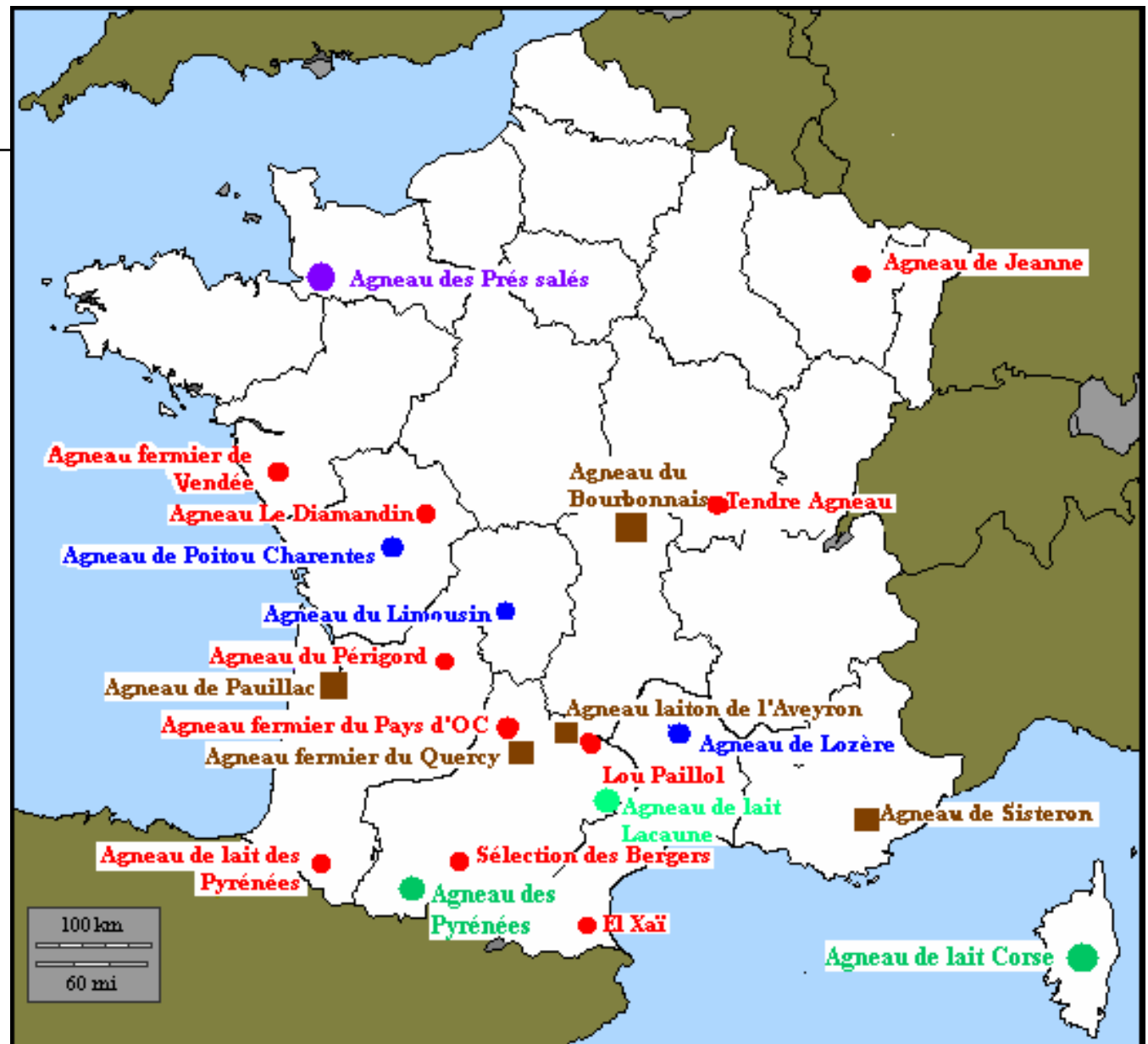
Les définitions professionnelles

Source / Critères	Commission Ovine Chambre des P.A.	FNO (projet)	INAO
Age	< 60 j.	< 90j	< 80 j.
Alimentation	Lait maternel exclusivement	Lait maternel NON EXCLUSIF	Agneau nourri à base de lait maternel et non sevré vs Agneau
Poids carcasse (kg)	- de 10 kg	- de 13 kg	< 12kg
Source	Commission Ovine (15/02/2007)	Fil rouge (03/08)	Notice technique «Agneau » JO 15/02/2001

Les définitions locales des bassins de production de lait de brebis

Source / Critères	Bassin de Roquefort	Agneau de lait Corse (en cours de définition avec les professionnels)	IGP Agneau de lait des Pyrénées
Age (jours)	moins de 30	30-35	moins de 45
Alimentation	Uniquement au lait maternel	Uniquement au lait maternel	Uniquement au lait maternel
Poids (kg)	Carcasse : 5-6	Carcasse : 5 - 7	Vif : 9 - 12
Source	Appel d'offre Office de l'élevage Source non confirmée	AREO Maison de l'Agriculture Ajaccio	Cahier des charges IGP

Les SIQO Agneaux en France



Légende:

● Label Rouge

■ LR et IGP

● IGP

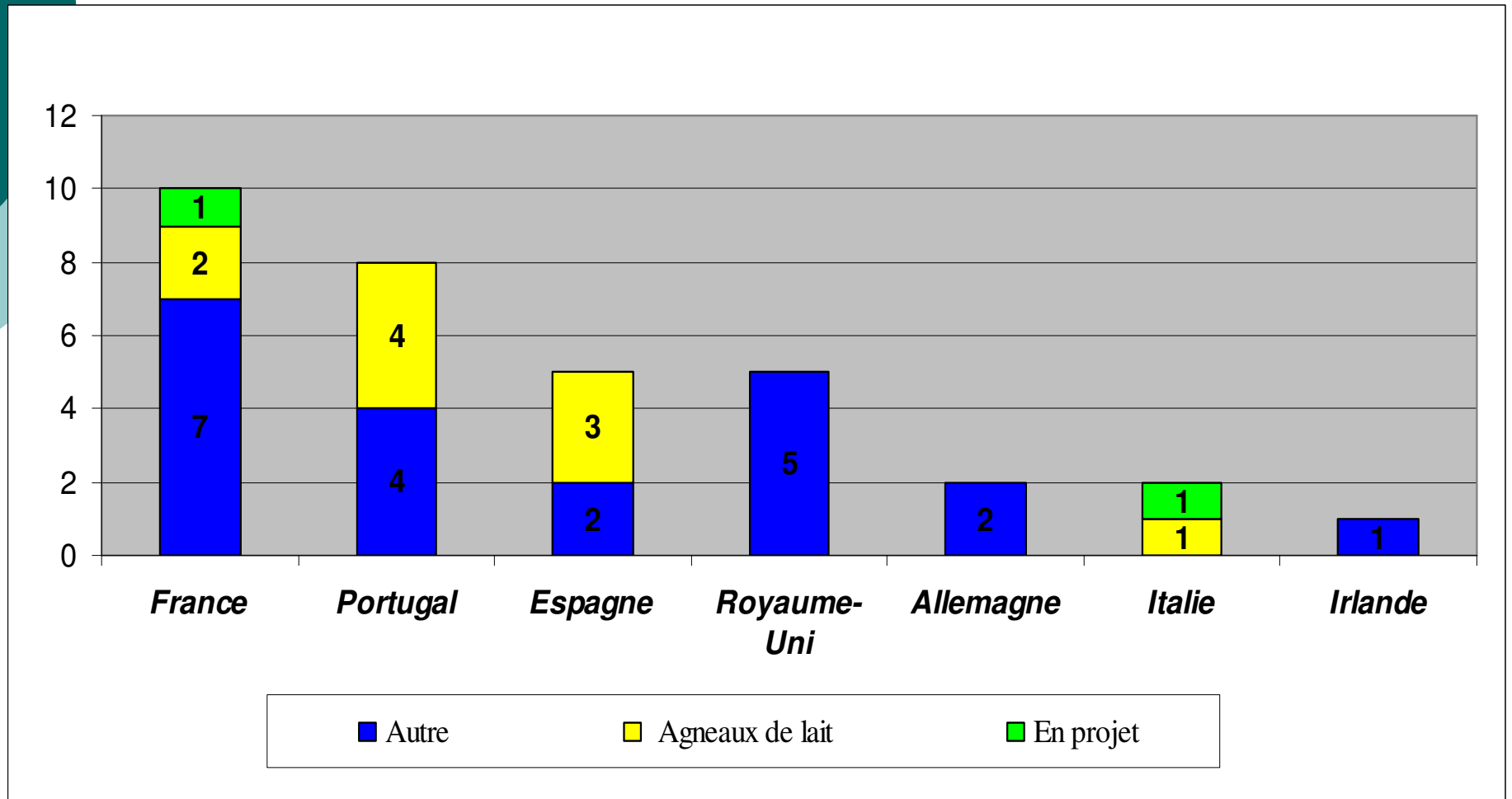
● AOC - AOP

● Démarche en cours

22/10/08111

GIS1004

La part des SIQO « Agneau de lait » dans les différents pays d'Europe





Et plus à l'Est....

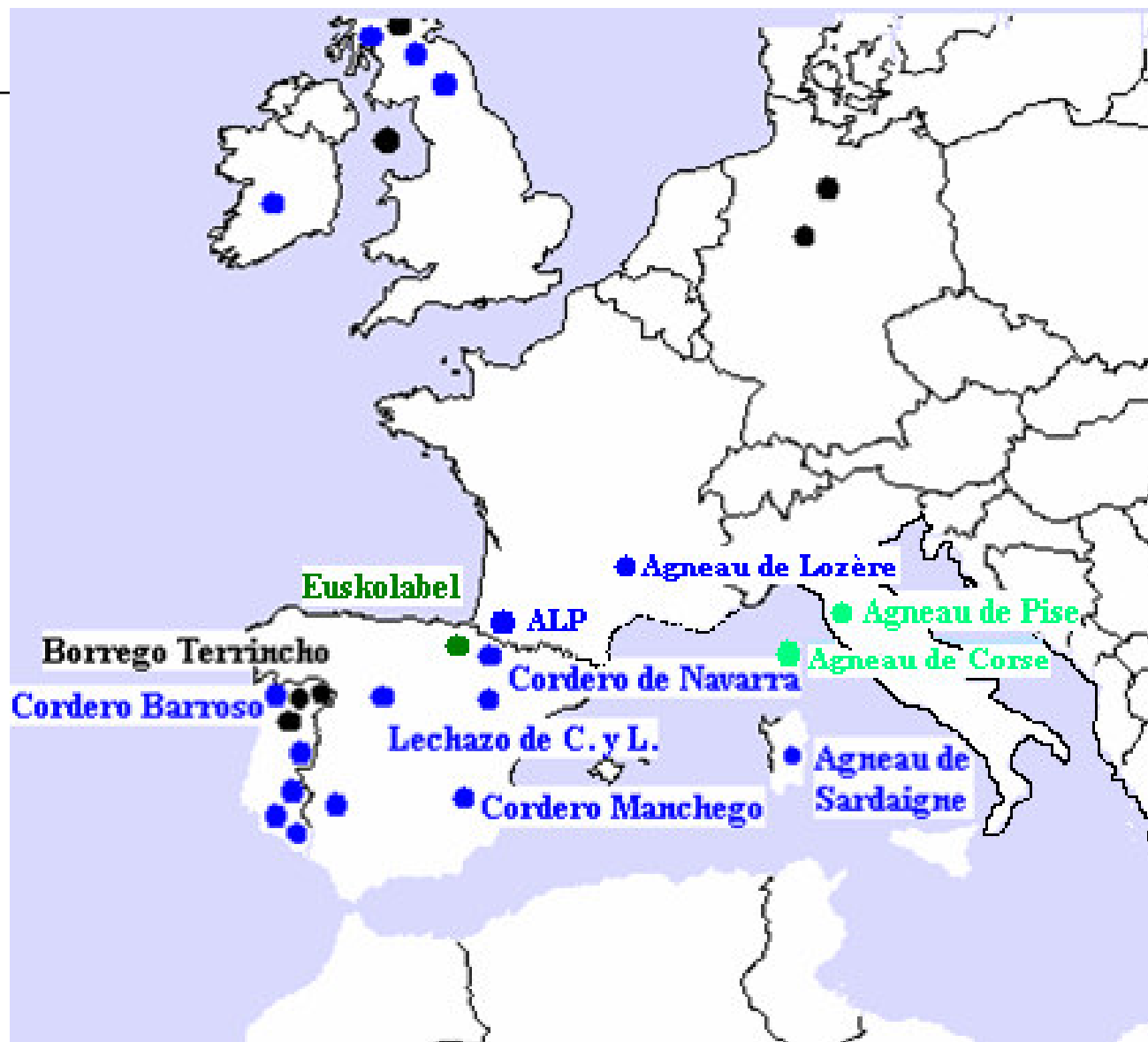
- Europe du Sud Est: Grèce, Balkans, Roumanie, Bulgarie..
- Production importante d'agneaux jeunes
- Pas de démarche de valorisation repérée

- Ex de la **Grèce** (progr de rech UE): **2 agneaux** ont moins de 3 mois n'ont **pas de SIQO:**
 - 1. Agneaux nourris exclusivement au lait
 - 2. Agneaux nourris au concentré

Signes de qualité « agneau de lait »

Légende:

- IGP
- AOC – AOP
- Appellation régionale
- Démarche en cours



Spécifications d'âge et de poids

Critère Produit	Age	Poids carcasse	Poids vif	Alimentation
ALP	<45		9-12	lait maternel exclusif
Agnelet Lozère	<60	7-12		Id
Agnellu nustrale	30-35	6 – 8		Id
Lechazo Castilla y Leon	<35	4,5-7		Id
Cordero manchego lechal	<35	4,5 - 7		Id
Cordera de Navarra lechal	<35	5-8		Id
Cordero lechal (Euskolabel)	21-35	5-8		id
Guirro lechal (CV)	<45	7	8-14	

Borrego Stella da Estrella	21-28	7	<12	
Borrego Terrincho	21-28	<7	<12	
Borrego da beira	40-45	5-6		
Cordeiro de Barroso		<7		
Agnello sardo da latte		<7		lait maternel exclusif
Agnello pisano da latte	20-40	5-10	8-15	non exclusif
Agnela bianco toscano (MC)	<30		9-11	
Agnello nero toscano (MC)	20-30		10-13	

Les termes pour désigner l'agneau (de lait) dans le sud de l'Europe

France (Corse)	Agneau de lait (agnellu nustrale)	Agneau léger	Agneau lourd
Espagne (pays basque)	Lechal ou Lechazo (esne bildots(a), esne arkume(a), axuri)	Ternasco ou Pascual	Cordero (bildots, arkume)
Italie	Agnello da latte	Agnello leggero	Agnello da taglio
Portugal	Borrego da leite	Borrego ou Cordeiro ou Anho ou Canastra	
R-U et littérature scientifique	Suckling-lamb , Milk-fed lamb	Light lamb	Heavy lamb
		Concentrate-fed ou grass-fed ou pasture lamb	

...en France

● L'IGP agneau de Lozère (= Le CCP Agnelet Elovél) :

- ✓ abattu **avant 60 jours**
- ✓ **7-12 kg** de carcasse
- ✓ nourri **uniquement lait de sa mère**

Contient un autre produit : Agneau de **130 jours maximum**, **12-19kg** et **lait maternel** pendant **60 jours minimum**, **fourrages et compléments** à base de céréales en fin de période d'engraissement.

● **En cours d'obtention** : L'agneau de lait Corse

IGP - Label Rouge (Agnellu Nustrale)

- ✓ Abattu à **30 – 35 jours**

- ✓ **6-8 kg** de carcasse

En résumé

➤ **En France** : existence de plusieurs produits «agneau de lait».

→ **Risque de confusion / Concurrence:**

→ Agneaux < 3 mois: El Xaï, Agneau laiton de l'Aveyron, Agneau de Sisteron, projet MP « Agneau des Pyrénées »

→ 64: dossier LR Agneau de lait de Lacaune

→ **Intérêt d'affirmer le caractère «agneau de lait »
de l'ALP**

➤ **En Europe** :

- Des SIQO « d'agneau de lait » situés sur le pourtour Méditerranéen, marqué par l'importance du cheptel ovin laitier

- Aspect très léger des carcasses d'agneaux abattus très jeunes

→ Zone dynamique de production et de consommation traditionnelle de viande jeune et claire

→ **Meilleure connaissance de l'agneaux de lait**



Méthodes de caractérisation de l'agneau de lait: bibliographie

- **55 études portant sur les agneaux jeunes**
- **Des études récentes :**
 - Plus de 50% ont moins de 3 ans
 - Plus de 35% ont moins de 10 ans
 - 10% ont plus de 10 ans
- **Source :**
 - Revues scientifiques : Meat Science (25), Small Ruminant Research (8), Journal of Muscle Foods (2)
 - Thèses (9)
 - Séminaires ou Journées de recherche (5)
 - Internet (6)

Quelques statistiques

- **Plus de 2 / 3** des études sont espagnoles
- **4** sont des **essais de caractérisation** de produits sous IGP
- Les races les plus étudiées
 - Manchega (12) → IGP Cordero Manchego (*lechal*)
 - R. Aragonesa (9) → IGP Ternasco de Aragon
 - Churra (8) → IGP Lechazo de Castilla y Leon
 - Castellana (2) → IGP Lechazo de Castilla y Leon
 - Assaf (2) → forte progression en Espagne
 - Latxa (2) → Cordero de Navarra (*lechal*)



Les facteurs de variation étudiés


- L'âge à l'abattage
- Le poids à l'abattage
- Le mode d'élevage et d'alimentation
- La race
- Le sexe
- La préparation à l'abattage



Types d'étude et « descripteurs » utilisés

La description de la carcasse

- Les paramètres physiques de la viande
- Les constituants chimiques de la viande
- L'analyse sensorielle



➤ Intérêt pour la caractérisation de l'ALP: Permet de confirmer ce qui a été trouvé pour les paramètres physico-chimiques:

- texture douce et fondante,
- légèrement fibreuse,
- très tendre (peu dure),
- de consistance ferme (peu élastique)
- d'une jutosité importante

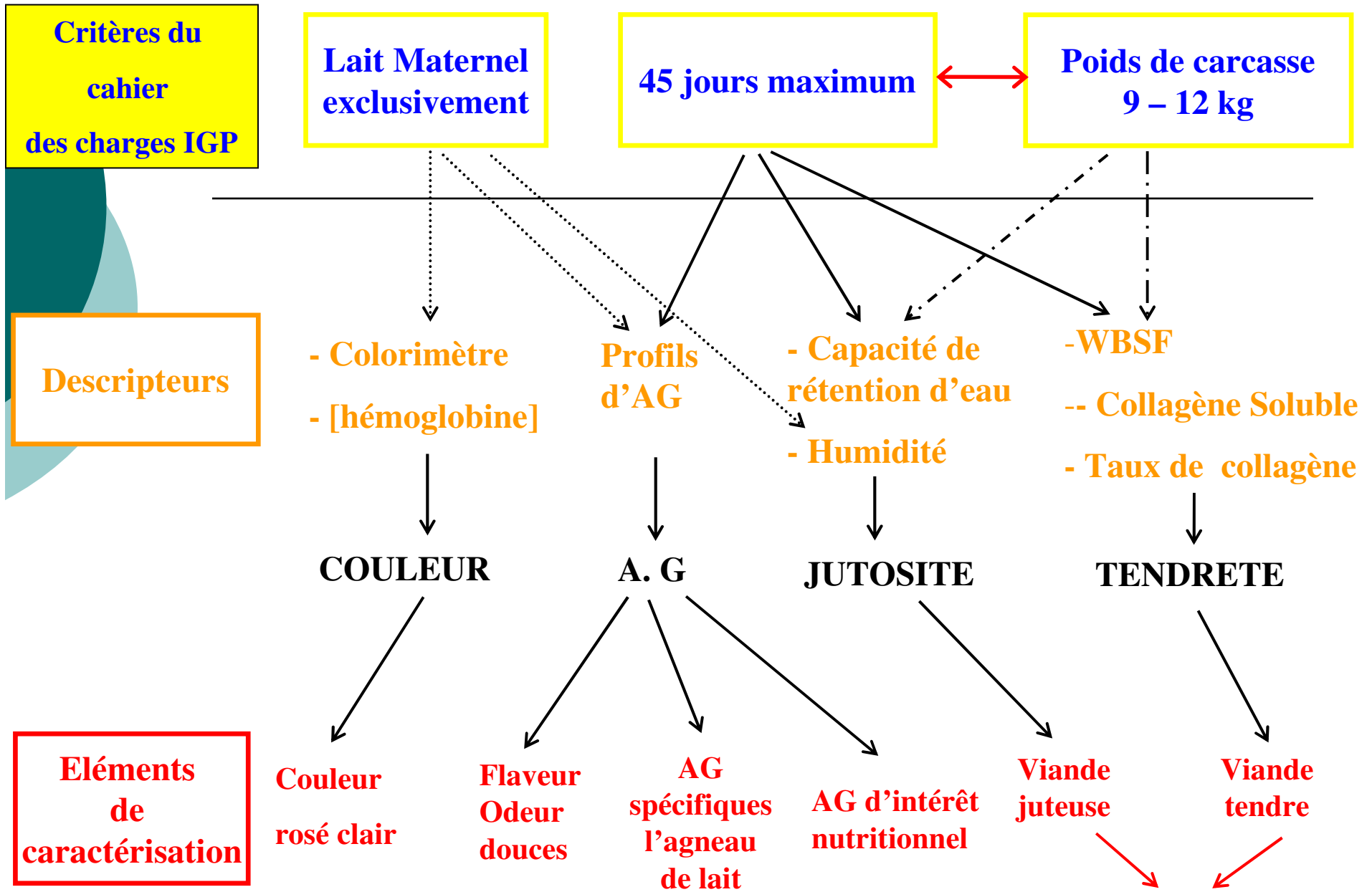
Des essais de caractérisation de SIQO

Un constat :

- Portent essentiellement sur **l'étude de la carcasse**
- Mesurent l'influence du **sexe, du poids et de la race**

➤ La caractérisation de l'IGP ALP :

- Comparaison avec **d'autres agneaux** (sous SIQO ou non)
- Mesure l'influence de **l'âge, du poids et de l'alimentation**
- **Critères « communicants »**



Les éléments de discussion...

- Agneaux de lait « jeune » se différencient :
 - Age, poids, régime alimentaire
 - Critère: couleur, tendreté, acides gras
- Agneaux de races « laitières » plus difficiles à différencier entre eux (d'autant plus que systèmes de production proches)
- Spécificité régionale et raciale brouillée:
 - SIQO mixtes (races, ages, et basés sur le nom géographique) : stratégie ?
- Une démonstration de la typicité de l'Agneau de lait des Pyrénées **serait possible**
 - Caractérisation axée sur **peu des critères**



Les éléments de discussion...

○ Caractérisation fine:

- possible aujourd'hui, avec nouvelles méthodes analytiques ,
- Intérêt pour la traçabilité (même si non perceptible par le consommateur)



Un élément à ne pas négliger: circuits, process et délais...

- Une viande jeune et fragile:
 - Pas de maturation
 - Effet important des stress ante-mortem (et sûrement des modes d'étourdissement)
 - Un produit fragile qui se dégrade rapidement (couleur) après abattage
 - Des questions en suspens sur :
 - Abattage avant ou après transport
 - Allonger la période de refroidissement
 - congélation



Résultats de l'étude

- Identification des bassins de production d'agneau de lait en France et en Europe
- = Convergence sur la définition de l'agneau de lait telle que reconnue par la profession 64
- Suite à la recherche bibliographique, des pistes de caractérisation de l'agneau de lait ont été dégagées



Pistes pour la caractérisation de l'agneau de lait

- Comparaison avec d'autres agneaux
- Mesures sur l'influence de l'âge, du poids et de l'alimentation
- Possibilité de dégager des éléments de caractérisation sur la couleur, la flaveur, les acides gras, la tendreté et la jutosité de l'ALP.



Perspectives...

- Rapport de stage (en cours d'écriture)
- Une synthèse pour les responsables professionnels
- Des éléments à valoriser (construire un dossier argumenté) dans les discussions nationales (définition AL, INAO) et européennes (IGP)

- Restitution aux laboratoires sollicités (INRA RAPA, QUAPA)
 - Article technique /scientifique?
 - Perspectives d'étude de caractérisation à réfléchir