



# AGNEAU DE SISTERON IGP & LABEL ROUGE

Reconnu Label Rouge en 1995 et IGP en 2007



Pour vous garantir toutes ces exigences, identifiez ces logos sur les produits du commerce.

## Aperçu du cahier des charges

Les animaux sont **nés, élevés et abattus** dans l'aire géographique de production.

Trois races locales et rustiques sont autorisées : **Mérinos d'Arles, Mourérous et Préalpes du Sud.**

L'élevage se pratique de façon **extensive et pastorale** : maximum 10 brebis/ha de pâture et minimum 10 ha de parcours doit être utilisé dans l'année pour l'entretien du milieu.

**100% des pâtures et des fourrages** doivent provenir de l'aire de production.

L'agneau doit être **allaité au minimum 2 mois par sa mère.**

L'âge de l'agneau doit être compris entre **70 à 150 jours.**

Après l'abattage, la couleur de la viande doit être **claire**. À la dégustation, la viande doit être **douce et tendre.**

**La traçabilité** de l'animal est contrôlée du **naissseur jusqu'au distributeur.**





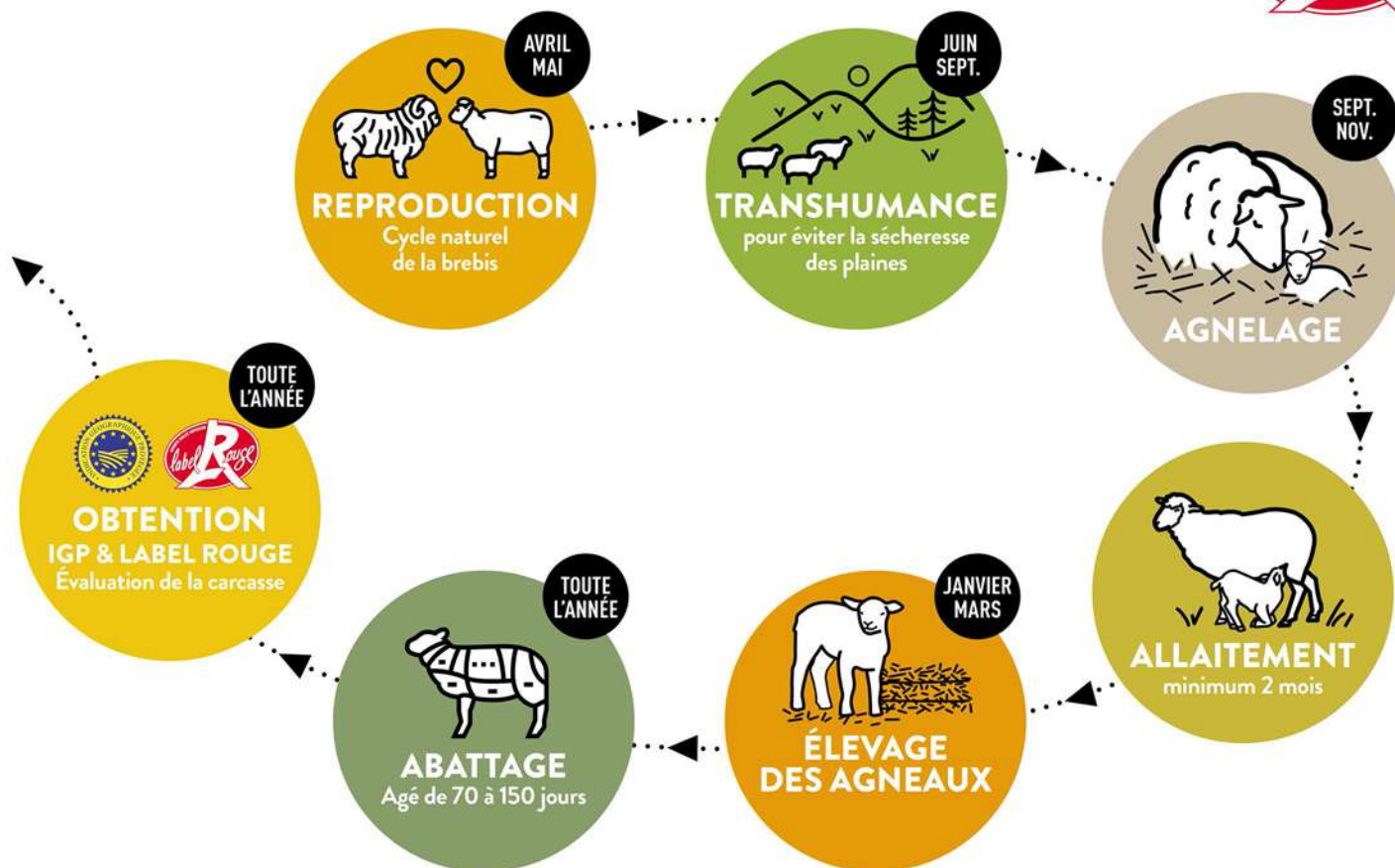
ENTRE  
**ALPILLES  
CRAU &  
CAMARGUE**

LE HAUT DU PANIER !

# AGNEAU DE SISTERON

## IGP & LABEL ROUGE

Reconnu Label Rouge en 1995 et IGP en 2007

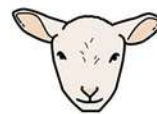


**TYPICITÉS** *Trois races emblématiques de Provence, rustiques et adaptées à nos territoires :*

MÉRINOS D'ARLES

PRÉALPES DU SUD

MOURÉROUS



La viande d'Agneau de Sisteron IGP & LR est appréciée pour sa tendreté exceptionnelle, sa couleur rosée et son goût délicat.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

L'Agneau de Sisteron IGP & LR est issu de troupeaux conduits de façon extensive (pâturage 6 mois/an) et pastorale (entretien des espaces non mécanisables) sur de vastes étendues naturelles. La transhumance dans les Alpes permet aux troupeaux d'accéder à des pâtures vertes dans un climat frais.

