

CAHIER DES CHARGES  
DE  
L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE  
« AGNEAU DU LIMOUSIN »  
IG-11-95  
Réf : CI/BAR/01 – Révision 4 – Août 1999

## SOMMAIRE

Avant-propos	page 3
1. Nom du produit agricole comprenant l'indication géographique	page 4
2. Description du produit	page 4
3. Délimitation de l'aire géographique	page 4
4. Eléments prouvant l'origine du produit	page 5
5. Description du mode d'obtention du produit	page 7
6. Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique	page 8
7. Références concernant les structures de contrôle	page 11
8. Eléments spécifiques de l'étiquetage liés à la mention IGP	page 12
<i>Bibliographie</i>	page 13

Annexes
---------

Annexe I - Délimitation de l'aire géographique	page 14
Annexe II : Répartition des effectifs de brebis mères en France et dans l'aire géographique considérée	page 15
Annexe III ; Evolution de la plus-value versée aux éleveurs pour les agneaux conformes au présent cahier des charges	page 16
Annexe IV : Articles de Presse	

## AVANT-PROPOS

La reconnaissance d'indication Géographique Protégée "Agneau du Limousin" définie par le présent cahier des charges est demandée par le GIE Ovins du Limousin qui constitue un groupement tel que défini par l'article 2 du règlement CEE n° 2081/92 du Conseil.

Le GIE Ovins du Limousin représente en 1995 :

- les groupements de producteurs :

. LIM OVIN AMONT, situé à Limoges en Haute-Vienne (87),

. CELMAR, situé à La Souterraine en Creuse (23).

- les abatteurs

\_ LIM OVIN AVAL, à Limoges (87),

. SOMAFER, à Bessines sur Gartempe (87).

La filière comprend, en 1995, environ 1.200 éleveurs et représente environ 30 % de la production ovine de l'aire géographique.

## 1. NOM DU PRODUIT AGRICOLE COMPRENANT L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

L'indication géographique protégée définie par le présent cahier des charges est

**"Agneau du Limousin"**

## 2. DESCRIPTION DU PRODUIT

L'Agneau du Limousin correspond à de la viande d'agneau commercialisée en carcasses, quartiers ou découpes, issue d'animaux de race à, viande, nés et élevés sur l'aire géographique délimitée au paragraphe 3 et âgés de moins de 10 mois.

Les carcasses d'Agneau du Limousin présentent, selon le classement de la grille EUROP/OFIVAL :

- . une conformation minimale R,
- . un état d'engraissement maximum de 3 pour les carcasses commercialisées en l'état, ou 4 pour les carcasses découpées et parées par l'abatteur
- . un gras blanc ou légèrement rosé et ferme,
- . une couleur rouge clair à rouge.

## 3. DELIMITATION LE L'AIRES GEOGRAPHIQUES

L'« agneau du Limousin » est né, élevé et abattu dans la région du Limousin formée des départements de la Corrèze, de la Creuse, et de la Haute-Vienne.

Toutefois, pour tenir compte des zones traditionnelles de collecte des opérateurs réalisant l'abattage de ces agneaux, et de l'ancienne collaboration d'appui technique qu'ils ont mise en place auprès des éleveurs, la zone de naissance et d'élevage est étendue, au delà des limites administratives, aux zones limitrophes suivantes :

- 0 département de la Vienne: cantons de L'Isle-Jourdain, Montmorillon, La Trimouille, Saint-Savin.
- 0 département de l'Indre: arrondissements de Châteauroux, Le Blanc, La Châtre.
- 0 département du Cher: cantons de Lignières, Le Châtelet, Châteaumeillant, Chateaufort-sur-Cher, Saint-Amand-Montrond, Saulzais-le-Potier, Dun-sur-Auron, Charenton-du-Cher.
- 0 département de l'Allier: cantons de Huriel, Domérat, Marcillat-en-Combraille, Cérilly, Hérisson, Montluçon.
- 0 département du Puy-de Dôme: cantons de Pionsat, Saint-Gervais d'Auvergne, Pontaumur, Herment, Bourg-Lastic, Tauves.
- 0 département du Cantal: cantons de Champs-sur-Tarentaine, Saignes, Mauriac, Pleaux, Laroquebrou.
- 0 département du Lot: cantons de Sousceyrac, Bretenoux, Vayrac, Martel, Souillac.
  
- 0 département de la Dordogne: cantons de Salignac-Eyvigues, Terrasson-la-Villedieu, Hautefort, Excideuil, Lanouaille, Jumilhac-le-Grand, Saint-Pardoux-la-Rivière, Nontron, Bussière-Badil.
- 0 département de la Charente: Montembœuf, Chabanais, Confolens Sud.

Ainsi délimitée, cette zone a, du point de vue de l'élevage ovin, des caractéristiques communes particulières : alimentation à base d'herbe (pâturée ou conservée en foin) avec complémentation des agneaux plus ou moins importante selon la saison et les conditions météorologiques. Cette caractéristique distingue cette région à la fois des régions de montagne (séjour prolongé en bergerie) et des régions de plaine atlantiques (alimentation à l'herbe prépondérante).

#### **4. ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT**

##### **4.1 . Naissance et élevage des agneaux dans l'aire géographique délimitée**

L'élevage est identifié par un numéro de cheptel.

Les agneaux sont identifiés dans les huit jours qui suivent leur naissance par une boucle l'oreille portant le numéro de cheptel et un numéro individuel d'identification de l'agneau vivant.

L'éleveur enregistre le numéro de cette boucle en correspondance avec la date de naissance et le n° de boucle de la brebis mère sur un carnet d'agnelage. Il envoie tous les mois le double du carnet à la structure d'élevage qui le suit et conserve l'enregistrement au moins un an après la commercialisation des agneaux.

En cas de perte de la boucle en élevage, l'éleveur a la possibilité de reboucler l'animal et d'enregistrer le nouveau numéro ; le rebouclage est exclu lors du transport des agneaux.

##### **4.2. Liste des éleveurs de l'aire géographique**

Les éleveurs d'agneaux destinés à l'IGP sont suivis par l'organisme certificateur ou par une structure reconnue par l'organisme certificateur (cf paragraphe 7). Cette structure tient à jour la liste des éleveurs et la communique à l'organisme certificateur.

##### **4.3. Traçabilité lors de l'enlèvement**

Pour chaque lot d'agneaux enlevés, l'éleveur renseigne un bon d'enlèvement qui mentionne au minimum :

- . l'identification du cheptel,
- . la date d'enlèvement,
- . le nombre d'agneaux enlevés.

Chaque agneau pouvant bénéficier de l'IGP est identifié individuellement et physiquement grâce à sa boucle numérotée.

Par ailleurs, lors de l'enlèvement, l'éleveur sépare les agneaux ne pouvant bénéficier de l'IGP du lot d'agneaux pouvant bénéficier de l'IGP, ou bien il les identifie d'une façon particulière.

##### **4.4. Allotement des agneaux (le cas échéant)**

Bans le cas où les agneaux sont allotés avant leur livraison à l'abattoir, l'opérateur (structure d'élevage ou abatteur) émet un bon de livraison accompagnant les lots livrés qui mentionne au minimum, pour chaque lot :

- . l'identification de l'opérateur (structure d'élevage ou abatteur):
- . la date de livraison,

- . le nombre d'agneaux livrés
- . l'identification du cheptel de naissance de chaque agneau.

Chaque agneau est identifié individuellement par sa boucle numérotée.

#### **4.5. Traçabilité en abattoir et dans les locaux de l'abatteur**

Les carcasses sont identifiées physiquement soit de façon individuelle par report de leur n° d'identification sur la carcasse, soit par un numéro de lot d'abattage.

Dans ce dernier cas, le lot d'abattage comprend uniquement des agneaux pouvant bénéficier de l'IGP et l'abatteur enregistre, pour chaque lot, les n° individuels d'identification des agneaux formant le lot.

L'abatteur enregistre, au moins pour chaque lot, ou sinon pour chaque agneau :

- . le n° individuel d'identification des agneaux vivants,
- . la date d'abattage,
- . le poids,
- . la conformation,
- . l'état d'engraissement,
- . le destinataire ou les destinataires s'il s'agit d'un lot d'agneaux.

Les agneaux, sont livrés avec les documents commerciaux mentionnant le destinataire, la raison sociale du fournisseur, la désignation des produits, leur poids, la référence à la certification.

#### **4.6. Traçabilité lors de la découpe**

En cas de découpe, celle-ci est effectuée par lots homogènes de viandes pouvant bénéficier de l'IGP. Chaque lot est identifié par un n° de lot de découpe et le responsable de la découpe enregistre conjointement :

- . le n° de lot de découpe
- . les n° d'identification des agneaux vivants si ceux-ci sont identifiés individuellement,
- . le n° de lot des agneaux livrés si les carcasses. sont identifiées par un n° de lot d'abattage,
- . la date de découpe,
- . la désignation et le poids des produits issus de la découpe.

Les viandes découpées sont identifiées au minimum avec la référence à l'atelier de **découpe**, la date de découpe et le n° de lot de découpe.

Les découpes sont livrées avec les documents commerciaux mentionnant le destinataire, la raison sociale du fournisseur, la désignation des produits et leur poids, éventuellement la référence à l'IGP.

#### **4.7. Traçabilité au point de vente**

L'identification des produits à la vente est permise par une publicité sur les lieux de vente (PLV) spécifique à chaque marque et qui mentionne éventuellement l'IGP (voir paragraphe 8).

Dans le cas où le boucher artisan ou la GMS proposent différentes viandes d'agneau, l'Agneau du Limousin est commercialisé en rayon séparé et le distributeur tient une comptabilité matière spécifique à l'Agneau du Limousin.

## **5. DESCRIPTION DU MODE D'OBTENTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

### **5.1. Naissance - Elevage**

Les Agneaux du Limousin sont nés et élevés sur l'aire géographique délimitée au paragraphe 3. Ils sont abattus dans la Région Administrative du Limousin.

#### ***5.1.1. Suivi technique des élevages***

Les éleveurs sont suivis par une structure d'élevage reconnue par l'organisme certificateur. Cette structure fournit aux éleveurs des conseils techniques pour la conduite du cheptel: plan d'alimentation équilibré, liste des compléments autorisés, règlement sanitaire d'élevage, recommandations pour la tenue du carnet de bergerie, envoi du double du carnet d'agnelage ou de l'extrait du carnet d'agnelage.

#### ***5.1.2. Alimentation des agneaux***

Les agneaux sont élevés sous la mère au minimum pendant soixante jours, nourris de fourrages de la ferme ou de même nature, disponibles à volonté, et de concentrés complémentaires en cas de nécessité, à base de céréales ou de plantes fourragères et ne contenant aucun constituant d'origine animale, ni d'activateur de croissance, ni de sulfamide, ni d'antibiotique.

#### ***5.1.3. Conduite sanitaire***

L'éleveur respecte la législation en vigueur en ce qui concerne la thérapie des agneaux.

Il note les traitements thérapeutiques sur le calendrier sanitaire ou sur le carnet habituel de l'éleveur.

Il s'engage à respecter les temps d'attente avant abattage en fonction des produits utilisés. Dans tous les cas, l'abattage ne pourra se faire que 15 jours minimum après l'interruption du traitement.

La distribution d'aliments médicamenteux est strictement réservée aux cas de nécessité thérapeutique. Elle est limitée à trois semaines consécutives pour un lot et est notée sur le calendrier sanitaire ou autre document prévu à cet effet. La distribution d'aliments médicamenteux est interdite un mois avant l'abattage. L'éleveur conserve les bons de livraison et les étiquettes de composition des aliments médicamenteux.

Les douches ou baignades sont effectuées conformément au plan d'éradication des parasites externes rais en place par l'Interprofession Ovine du Limousin. Les produits contenant du lindane ne sont pas utilisés.

### **5.2. Chargement, transport et déchargement des agneaux**

Les élevages et, le cas échéant, les centres d'allotement sont équipés de parcs de contention pour le chargement permettant l'approche des camions et facilitant le chargement.

Les camions utilisés sont conformes à la législation en vigueur.

Les manipulations se font avec calme et douceur sans utiliser de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes. Les camions possèdent des équipements permettant un chargement facile tels que des rampes non glissantes munies de garde-fous.

Le chargement des agneaux est programmé et s'effectue en présence du propriétaire des agneaux ou de son représentant.

Au déchargement, en cas de différence de niveau importante entre le plancher du camion et l'aire de déchargement, l'utilisation d'une rampe est préconisée.

### **5.3. Attente avant abattage**

Dans les bergeries d'attente des abattoirs, les agneaux disposent d'une litière et d'eau à volonté. L'attente ne doit pas excéder 18 heures.

### **5.4. Abattage des agneaux**

L'abattoir est situé dans la Région Administrative du Limousin.

L'abattage et la découpe ont lieu dans des établissements répondant aux dispositions communautaires en vigueur.

### **5.5. Commercialisation**

Les viandes d'Agneau du Limousin. sont vendues à l'état frais, en carcasses, pièces de gros ou unités de vente consommateur, dans des boucheries artisanales ou des GM5.

## **6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE**

### **6.1 Historique de l'élevage ovin dans l'aire géographique**

L'élevage ovin, en Limousin, remonte probablement au temps où l'Homme devint agriculteur-éleveur, au Néolithique. Grâce à ses généreuses surfaces en herbe, le Limousin offre en effet un territoire propice à l'élevage ovin, même dans ses parties les plus montagneuses qui ne permettent pas l'élevage bovin, car "le mouton se contente de cette maigre pâture" (1).

G. Bouet remarque que jusqu'au Moyen Age, les renseignements sur l'élevage en Limousin sont rares. Cependant, à partir de cette époque, on sait que "la végétation naturelle [offre] des conditions favorables à la présence de troupeaux de porcs et de moutons, espèces indispensables dans le cadre d'une économie primitive" (2).

P. Dessalles, dans une étude sur l'Agriculture de la Haute-Vienne (3) note également que jusqu'au 18ème siècle, "seuls quelques contrats de métayage conservés dans les archives notariales permettent de reconstituer [...] la population animale de notre région". Les cheptels comprennent des juments, des vaches et des bœufs gras, des veaux, des bœufs de trait et des "moutons gras pesant, en moyenne, 11 kgr. net, consommés dans le pays ou expédiés dans l'Indre" (3).



La lande, qui domine partout en Limousin, constitue un "grand pâturage qui [permet] d'élever des moutons", note G. Bouet (2). Il ajoute que le mouton "présentait un grand intérêt car il fournissait sa laine, nécessaire pour la confection du drap, et sa viande, que l'on faisait sécher". Au Moyen-âge, chaque exploitation possède des moutons et des porcs ; ces animaux "[permettent] aux paysans de travailler, de se nourrir et de payer leurs redevances" (2).

L'Etat des paroisses de la Généralité de Limoges en 1668, indique que "le costé de la montagne, comme vers Ussel, Bort, Egletons et Aygurande , abonde en moutons dont les ventes sont très considérables en plusieurs foires pendant l'été dans la province et les provinces voisines" (2).

Les Intendants du Limousin, et notamment Turgot, nommé entre 1761 et 1774, tentent d'améliorer l'élevage de la région, dont l'élevage ovin. Turgot offre des primes à l'abattage des loups, tente de faire introduire différentes races ovines et encourage le développement de nouvelles filatures ou fait distribuer des rouets aux habitants (2).

« C'est en 1882 que le troupeau ovin de la Haute-Vienne [atteint], avec 674.852 animaux, un premier maximum », soulignent O. Balabanian et G. Bouet, dans l'Etude géographique de la Haute-Vienne (4).

A partir de la seconde moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, le Limousin se spécialise dans l'élevage, du fait de la demande accrue en viande des régions voisines. Les bois et landes sont défrichés et laissent la place aux terres labourables et aux prairies, ce qui contribue à améliorer la qualité du cheptel ovin. G. Bouet calcule qu'entre 1853 et 1878, le prix de la viande de brebis augmente de 33 % (2).

Cependant, le nombre d'animaux du cheptel ovin commence à diminuer, tous les efforts d'amélioration de l'élevage étant consacrés à l'élevage bovin. Le cheptel ovin, délaissé pour la laine et élevé de plus en plus pour la viande de boucherie, passe, dans le département de la Haute-Vienne, de 674.852 têtes en 1882 à 189.069 têtes en 1929, avec une diminution sensible à partir de 1892, ainsi que le souligne P. Dessalles (5). La diminution de l'effectif du cheptel ovin est également due au parasitisme: distomatose et strongylose (5).

En 1929, "en raison des circonstances économiques qui font [...] du mouton une des seules viandes qui payent, un certain nombre d'exploitations reconstituent des troupeaux fixes" (5).

P. Dessalles décrit le mode d'élevage de cette époque (5) : « les brebis sont envoyées au pâturage tout les jours de l'année, [...] quand le mauvais temps ne permet pas leur sortie, elles reçoivent à la bergerie du foin, des betteraves, des topinambours, etc. [...] Les agneaux sont engraisés soit à la bergerie à l'aide de topinambours, betteraves, regains, farineux. etc.... soit au pré, où ils sont conduits avec les mères ».

Après la seconde guerre mondiale, l'élevage ovin croît à nouveau et ne cesse de progresser (4). Les éleveurs de la Basse Marche développent l'élevage extensif de plein air intégral, avec un chargement très faible à l'hectare. "Désireux d'obtenir de meilleurs résultats en vendant, avant l'été, des agneaux plus nombreux et plus lourds, certains éleveurs ont abandonné le "plein air intégral" pour un "plein air aménagé" (4). Ils construisent des bergeries servant d'abri aux animaux, notamment lors des agnelages, et cultivent l'herbe afin d'améliorer la ration alimentaire.

La production fourragère et les assolements « où la culture de l'herbe entre pour une très large part » (6) contribuent à une nette amélioration des productions animales, constate le Conseil Général de la Creuse en 1962.

De nos jours, l'élevage ovin dans l'aire géographique considérée est constitué en majorité de brebis élevées en plein air.

En hiver et en période de sécheresse, les agneaux sont complétés après le sevrage, en bergerie.

L'abattage et l'expédition de carcasses d'agneaux sont très anciens dans cette région du Limousin. Les abatteurs, souvent spécialisés en agneau, ont acquis un savoir-faire reconnu par une réputation importante dans les milieux professionnels. Ils savent orienter, par leurs conseils techniques, les producteurs vers le type d'agneau traditionnel au Limousin, qu'ils savent valoriser au mieux par leurs pratiques d'abattage et le choix de leurs circuits de vente.

## 6.2. Importance économique actuelle

### 6.2.1. Une importante région d'élevage d'agneaux de boucherie

Les résultats du Recensement Général Agricole de 1988 montrent qu'en Haute-Vienne, le nombre d'exploitations ovines est le plus élevé, suivi de près par le nombre d'exploitations bovines. En Creuse, le nombre d'élevages ovins arrive en seconde position, tandis qu'en Corrèze, il est placé en troisième position.

Par rapport à la décennie précédente qui avait vu l'effectif du cheptel ovin croître, les années 80 enregistrent une légère érosion du nombre d'exploitations ovines (- 2,5 %), bien que celles-ci représentent encore 38 % du total, pour les départements de la Creuse, de la Haute-Vienne, de la Corrèze.

Parmi l'ensemble des départements français, la Haute-Vienne détient le **premier rang**, si l'on considère le nombre de brebis mères nourrices : celui-ci s'élève à 533.446 en 1988 (8).

La répartition des effectifs de brebis mères en France et dans l'aire géographique considérée est donnée en Annexe II.

Le GIE Ovins du Limousin représente en 1995; environ 1.200 éleveurs et environ 30 % de la production ovine de l'aire géographique délimitée.

L'agneau du Limousin a été distribué en 1996 à travers un réseau national de 540 boucheries à raison de 2.000 agneaux par semaine

### 6.2.2. Un atout économique pour les éleveurs

Les productions commercialisées par le GIE Ovins du Limousin sont sélectionnées par les abatteurs et valorisées par une plus-value versée aux éleveurs : en 1988, la plus-value s'élevait 50 centimes supplémentaires par kilogramme carcasse : en 1996, elle atteint 4 francs supplémentaires par kilogramme de carcasse.

L'évolution de la plus value versée aux éleveurs est donnée en Annexe III.

L'agneau du Limousin constitue donc un "atout important pour le monde rural, [...] en assurant, d'une part, l'amélioration du revenu des agriculteurs et, d'autre part, la fixation de la population rurale" dans l'aire géographique, ainsi que le précise le Règlement CEE n°2081/92 du Conseil.

### 6.3. Réputation de l'agneau du Limousin

La réputation des agneaux du Limousin est telle dans les milieux professionnels que des agneaux provenant d'autres régions d'Europe sont abattus en Limousin pour bénéficier, dans les circuits commerciaux, de cette image favorable.

Pour conforter la démarche qualité engagée depuis plus d'une décennie par la filière ovine du Limousin, une marque de commercialisation a été créée en 1984 pour "L'Agneau du Limousin".

Selon une étude réalisée par la SOPEXA en janvier 1988 et portant sur 152 distributeurs, « l'Agneau du Limousin » atteint une notoriété spontanée de 12 % et une notoriété assistée de 68 % auprès des responsables de la grande et moyenne distribution, et de 59 % auprès des bouchers artisans. L'Agneau du Limousin se place ainsi en seconde position, sur un ensemble d'une douzaine de marques.

La presse gastronomique spécialisée s'intéresse également à l'Agneau du Limousin. Le magazine Gault et Millaut (10), qui a réalisé un test de dégustation en 1993, décerne à l'Agneau du Limousin la troisième place sur neuf, avec une note de 6,9 sur 10 et les qualificatifs suivants : « belle couleur, texture résistante,[.] goût tendre, affiné ».

## 7. REFERENCES CONCERNANT L'ORGANISME CERTIFICATEUR

L'Agneau du Limousin est certifié par l'organisme certificateur QUALISUD dont le siège social est situé à "Lasserre", Agropole - 47310 ESTILLAC, à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2010.

L'association QUALISUD est agréée comme organisme certificateur en référence à la norme EN 45011 par l'INAO et accrédité par le COFRAC .

L'adresse du siège administratif de l'organisme certificateur est situé :

15 avenue de Bayonne  
40500 SAINT SEVER

## **8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE LIES A LA MENTION IGP OU MENTIONS TRADITIONNELLES NATIONALES EQUIVALENTES**

L'étiquetage des produits(1) comporte, en outre des mentions réglementaires prévues par la réglementation sur l'étiquetage :

- le nom de la denrée alimentaire : Agneau du Limousin,
- le ou les identifiant(s) garantissant la traçabilité des viandes (cf paragraphe 4),
- le nom et l'adresse de l'organisme certificateur.

Les étiquetages sont validés par l'organisme certificateur.

Les produits bénéficiant de l'IGP peuvent être accompagnés de textes destinés à informer le consommateur sur la nature, l'origine et les caractéristiques du produit

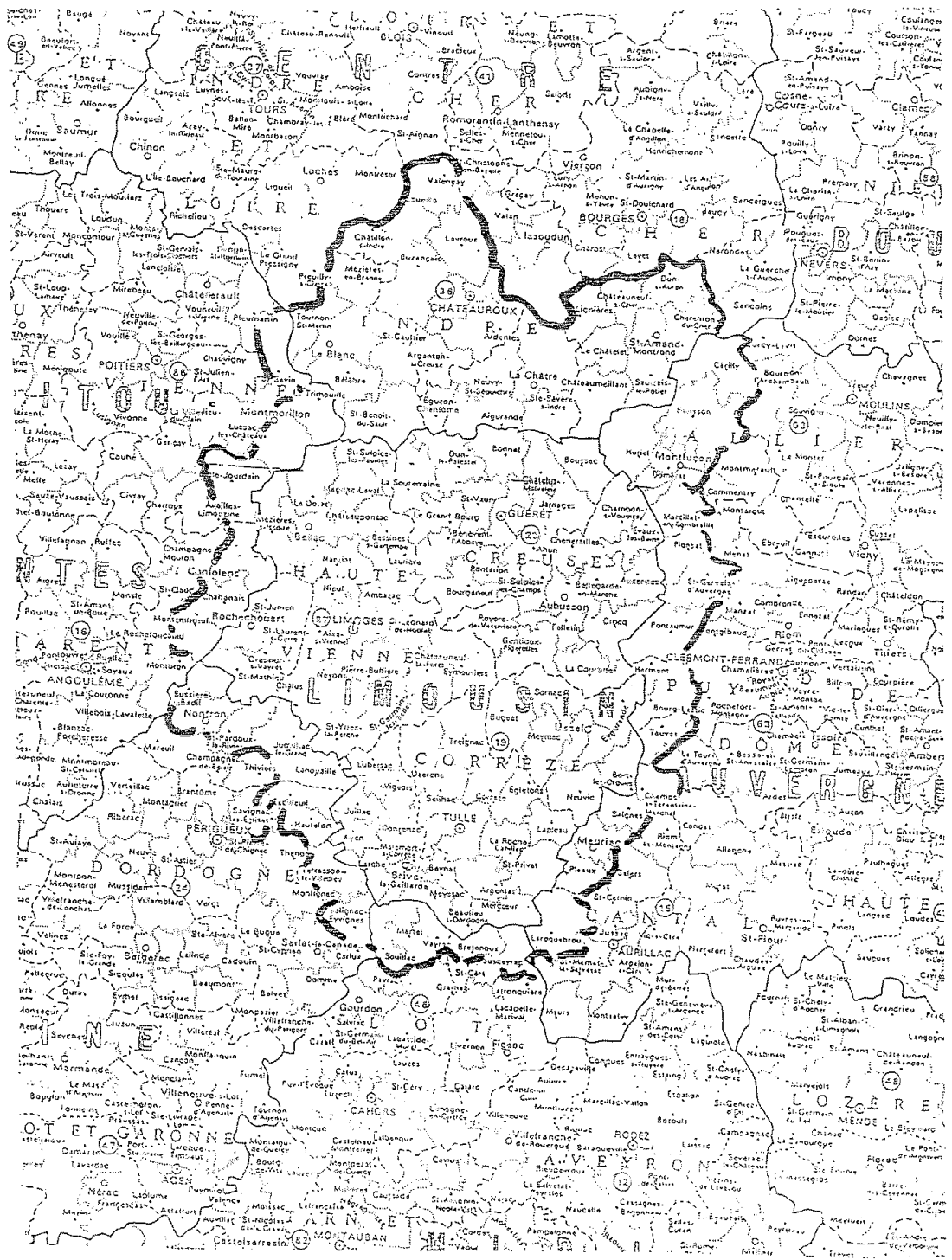
Ces textes sont rédigés de façon objective dans le respect des dispositions légales et réglementaires visant à garantir le consommateur contre les tromperies et les risques d'être induit en erreur.

(1) On entend par "étiquetage des produits", l'étiquetage des UVC dans le cas des viandes commercialisées libre-service, ou l'étiquette d'identification de la carcasse d'agneau affichée à la vue des consommateurs, dans le cas où cette étiquette est mise en place pour les viandes commercialisées à la coupe.

**BIBLIOGRAPHIE**

- (1) Rivière, S., 1935. Monographie agricole du département de la Creuse. Guéret, 203 p.
- (2) Bouet, G., 1971. L'élevage en Limousin. Institut de Géographie de Limoges, 84 p.
- (3) Direction des services agricoles de la Haute-Vienne/Ministère de l'Agriculture, 1935. L'agriculture du département de la Haute-Vienne en 1929-1934 par P.Dessalles . Limoges, 480 p.
- (4) Balabanian, O., Bouet , G., 1983. La Haute-Vienne aujourd'hui - Etude géographique. Saint Jean d'Angély .
- (5) Ministère de l'Agriculture/Direction de l'agriculture. Statistique Agricole de la France - Monographie agricole du département de la Haute-Vienne par P. Dessalles . Limoges.
- (6) Conseil Général de la Creuse, 1962. La Creuse. Bobigny, 178 p.
- (7) Briand, P., 1991. Contribution à l'étude des bergeries. Enquête dans la région de Bellac. Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort , 72 p.
- (8) Agreste (SCEES-INSEE), 1988. Recensement Agricole de 1988. Inventaires (disponibles sur microfiches).
- (9) C. Ciblac, 1993. Etude de notoriété Agneau du Limousin 1992-1993. EPSECO, Limoges.
- (1rj) Gault et Millaut, mars 1993. Numéro 283.

ANNEXE I  
DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE CONSIDEREES

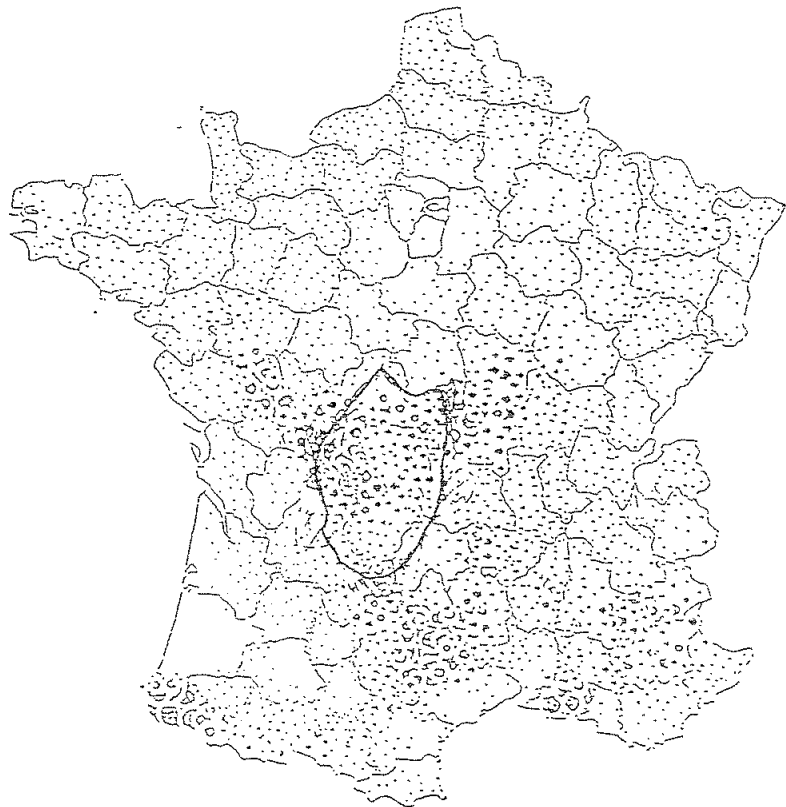


ANNEXE II

REPARTITION DES EFFECTIFS DE BREBIS MERES EN FRANCE  
ET DANS L'AIRE GEOGRAPHIQUE CONSIDEREE

Source : Recensement Général Agricole 1988

*Résultats France par canton  
sur fond départemental*



En nombre  
• 1000  
• 2000  
• 10000

Source : IICA 88

ANNEXE III

EVOLUTION DE LA PLUS-VALUE VERSEE AUX ELEVEURS  
POUR LES AGNEAUX DU LIMOUSIN

