

# FICHE PRODUIT : AGNEAU DE SISTERON

Organisme de Défense et de Gestion : Association César - Manosque (04) - 04 92 72 28 80

Organisme Certificateur : Qualisud - Castanet-Tolosan (31) - 05 62 88 13 90

## CONDUITE D'ELEVAGE

agneau né, élevé, abattu dans la région de Sisteron (région PACA et Drôme Provençale)

agneau identifié à 3 jours et déclaré auprès de l'ODG

agneau allaité par sa mère 60 jours minimum

brebis de races rustiques locales : Mérinos d'Arles, Mourérous ou Préalpes du Sud

béliers améliorateurs autorisés pour la production d'agneaux de boucherie : Ile de France, Berrichon, Charollais, Suffolk

brebis pâturant au moins 6 mois de l'année

brebis utilisant parcours et estives

éleveur utilisant au moins 10 ha de parcours (surfaces non mécanisables)

chargement animal inférieur à 10 brebis par ha de surfaces fourragères

aliment complémentaire contient au moins 50 % de céréales graines entières

utilisation préventive d'antibiotiques interdite



Indication Géographique Protégée IG 01-02



Label Rouge N°09-95

## PRODUIT FINI

labellisation indépendante assurée par l'ODG

poids carcasse compris entre 13 et 19 kg

conformation autorisée : U, R ou O

état d'engraissement autorisé : 2 ou 3

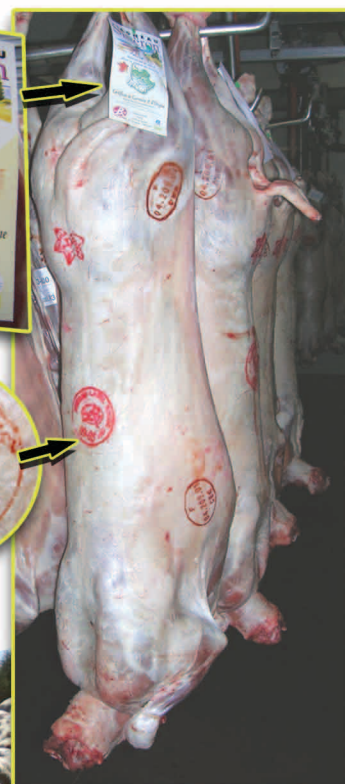
autres motifs de refus :  
mauvais caillage du gras  
hématomes, purpura  
couleur rouge excessive de la viande



Certificat de Garantie et d'Origine



Marque de Certification



Voir la suite au dos

