



# Indication Géographique Protégée

## Agneau de Charlevoix

Partie 3 : Fiche résumée descriptive de l'authenticité de l'appellation

*Cette fiche-résumé reprend les principales caractéristiques du produit décrites dans le cahier des charges pour démontrer l'authenticité du produit et de sa dénomination.*

*Vous pouvez consulter le cahier des charges complet de l'appellation en communiquant avec le groupement demandeur, ou en adressant une demande au Conseil des appellations réservées et des termes valorisants.*

Version : 1.0

**Dernière version des exigences : 21 mars 2009**  
**Dernière mise à jour rédactionnelle : 21 mars 2009**

*Le cahier des charges de l'« agneau de Charlevoix » a permis aux personnes demandant l'appellation réservée de démontrer l'authenticité du produit et de sa dénomination géographique relativement au lien avec son terroir. Les éléments suivants résument la démonstration de l'authenticité incluse dans le cahier des charges.*

## **1. Description**

L'agneau de Charlevoix est un agneau de bergerie né et élevé dans la région de Charlevoix. C'est un agneau de petite conformation, peu gras, qui résulte des conditions de production adaptées à sa région.

La viande d'agneau de Charlevoix est commercialisée soit en carcasse non congelée, soit en morceaux de viande conditionnés, frais ou congelés.

## **2. Caractéristiques de production**

De la naissance au sevrage, les agneaux sont allaités par leur mère. Après le sevrage, leur alimentation est adaptée aux caractéristiques locales et géographiques. Du fourrage est distribué à volonté et les céréales distribuées sont de l'orge ou de l'avoine, produites dans la région. La majeure partie des fourrages distribués au troupeau est autoproduite sur l'exploitation.

L'agneau de Charlevoix a une croissance assez modérée d'une durée comprise entre 110 et 190 jours pour atteindre un poids carcasse compris entre 15 et 20 kg.

Les races retenues pour la production (Dorset, Arcott Rideau, Arcott Canadien, Polypay et Hampshire) sont adaptées aux conditions de production de l'agneau de Charlevoix. Elles valorisent le fourrage produit localement, même celui moins riche produit dans les parcelles moins favorables.

## **3. Caractéristiques physiques**

Le poids des carcasses chaudes après l'abattage est de 15 kg à 20 kg.

Les carcasses sont de petite conformation, mais la cote musculaire est d'au moins 2 pour chacune des coupes primaires et la cote musculaire moyenne est d'au moins 2,3. Les cotes musculaires très élevées sont rares.

Les carcasses produites sont peu grasses. Elles sont caractérisées par une faible épaisseur de gras dorsal, ferme et blanc ou légèrement rougeâtre ou ambré. IL recouvre en une mince pellicule le dessus des épaules, le dos et l'extérieur du milieu des gigots.

L'agneau de Charlevoix donne une viande rosée à rouge pâle qui présente des traces de stries de gras à l'intérieur des muscles dans les flancs (persillage).

Pour favoriser la tendreté de la viande, les carcasses subissent une période de maturation avant d'être sélectionnées selon ses caractéristiques physiques. Après la sélection, les carcasses sont vendues ou transformées.

#### **4. L'aire géographique de l'« Agneau de Charlevoix »**

L'agneau de Charlevoix est un agneau né et élevé dans Charlevoix.

L'aire géographique de production de l'agneau de Charlevoix correspond aux basses terres et au plateau intermédiaire qui constituent l'unique territoire où l'agriculture est praticable en Charlevoix. Elle est délimitée au Sud par le fleuve Saint-Laurent, à l'Est par la rivière Saguenay, au Nord par les hauts plateaux constitués de forêts et montagnes et à l'Ouest par la limite ouest de Charlevoix. Elle comprend les municipalités de la MRC de Charlevoix : Petite-Rivière-Saint-François, Baie-Saint-Paul, Saint-Urbain, Les Éboulements, Saint-Hilarion, L'Isle-aux-Coudres, et de la MRC de Charlevoix-Est : Saint-Irénée, La Malbaie, Notre-Dame-des-Monts, Saint-Aimée-des-Lacs, Saint-Siméon, Clermont et Baie-Sainte-Catherine.

Toutes les étapes de l'élevage de l'agneau de Charlevoix, ainsi que la production des céréales et des fourrages sont localisées dans Charlevoix dans cette aire géographique.

Les étapes subséquentes, à savoir l'abattage et la transformation peuvent être réalisées en dehors de l'aire géographique, car elles n'apportent pas de particularités au produit en lien avec la région.

#### **5. Histoire**

L'agriculture, dont l'élevage et la production de fourrages, a depuis plusieurs centaines d'années ouvert le paysage et définit une région particulière. L'isolement géographique créé par le caractère accidenté de la région, le découpage en vallées et l'élargissement important du fleuve a contribué à régionaliser l'agriculture. L'histoire de l'agneau de Charlevoix s'inscrit dans ce caractère régional en favorisant les ressources charlevoisiennes, et en développant un agneau collectivement.

L'histoire de l'agriculture dans Charlevoix et les contraintes de la région pour intensifier la production démontre l'importance de développer une activité valorisant ce milieu géographique particulier. La production d'agneau permet en cela l'entretien des paysages grâce à la valorisation des fourrages. Les parcelles plus pauvres ou délaissées, car contraignantes (pente, roches) peuvent être exploitées pour une production d'agneaux. Charlevoix était ainsi pendant plusieurs dizaines d'années une région de production ovine.

#### **6. Lien du produit avec son terroir**

L'aire géographique de l'« agneau de Charlevoix » est délimitée selon les particularités de la région. Pour valoriser ces particularités agricoles, le cahier des charges démontre que l'agneau de Charlevoix s'est adapté à la région.

Le savoir-faire des producteurs a permis d'adapter les pratiques d'élevage aux contraintes de production de Charlevoix. L'agneau de Charlevoix possède ainsi des caractéristiques géographiques particulières à la région qui lient le produit avec son terroir.

Le système de production de l'agneau de Charlevoix valorise les ressources locales. Les superficies de bonnes terres agricoles sont limitées dans Charlevoix. La majorité de l'agriculture charlevoisienne se réalise sur des terrains de faibles potentiels offrant des contraintes de pentes ou de roches. La production d'agneau de Charlevoix contribue alors à la valorisation des ressources de la région, à savoir des productions fourragères et de l'orge et l'avoine, mais aussi valorisation du territoire par l'entretien des parcelles qui sont ainsi maintenues en production. Le choix d'une alimentation spécifique a permis de caractériser l'agneau de Charlevoix. La région de Charlevoix n'est pas une région favorable à la culture de

maïs par son climat et la qualité de ses sols. Le développement d'un agneau typiquement charlevoisien lié à son territoire de production a donc entraîné l'exclusion du maïs de l'alimentation des troupeaux au profit des céréales produites localement, l'orge et l'avoine. Une croissance plus lente de l'agneau de Charlevoix résulte de ce type d'alimentation. L'agneau de Charlevoix se caractérise ainsi par l'adaptation de son alimentation aux ressources locales pourtant moins productives que d'autres ressources pouvant être importées.

Les races retenues ont montré avec le temps leur capacité d'adaptation aux conditions de production de l'agneau de Charlevoix.

La sélection des carcasses à l'atelier de transformation est une étape importante. Les critères de sélection correspondent aux principales caractéristiques physiques de l'agneau de Charlevoix. Ils ont été définis collectivement pour caractériser le produit.

## **7. Groupement demandeur**

<i>Nom</i>	Regroupement des producteurs d'agneaux de Charlevoix (RPAC)
<i>Président</i>	Donald Tremblay
<i>Adresse</i>	30, Route Ste-Croix St-Hilarion, QC G0A 3V0
<i>Téléphone</i>	(418) 457-3066
<i>Composition</i>	Producteurs, transformateurs

Le Regroupement des producteurs d'agneaux de Charlevoix (RPAC) est enregistré comme organisme à but non lucratif. Son rôle une fois l'appellation reconnue sera de participer à la gestion de l'appellation, c'est-à-dire de s'impliquer dans le développement de la filière (application du cahier des charges, communication, promotion, veille, etc.).

## **8. Structure de contrôle**

Un organisme de certification est accrédité par le CARTV pour la portée de l'appellation IGP - Agneau de Charlevoix :

<i>Nom</i>	Bureau de Normalisation du Québec (BNQ)
<i>Adresse</i>	333, rue Franquet Québec, QC G1P 4C7
<i>Téléphone</i>	(418) 652-2238 ou 1-800-386-5114

Le Bureau de Normalisation du Québec (BNQ) est responsable de la certification des produits chez les entreprises visées au cahier des charges (voir la partie 1, section 3 - Entreprises visées au cahier des charges).