



Agneau de Sisteron (IG/01/02)

Ovin

LE PRODUIT

Tout le savoir-faire de l'élevage ovin provençal au service d'une viande réputée pour sa grande finesse. L'IGP Agneau de Sisteron est un agneau jeune et léger. À noter : ce produit bénéficie également du label rouge. □ C'est un produit d'exception que l'on retrouve à la table des plus grands chefs. □

ARÔMES ET SAVEURS

L'agneau de Sisteron donne une viande légèrement rosée. Sa finesse et son onctuosité ressortent tout particulièrement lorsqu'il est accompagné de légumes (carottes, aubergines, courgettes...).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de l'agneau de Sisteron s'étend sur la quasi-totalité de la région Provence-

Alpes-Côtes d'Azur ainsi que sur la Drôme dite "provençale". □

UN PRODUIT RECONNU

L'agneau est né et élevé dans l'aire géographique délimitée. Les brebis mères sont de race rustiques provençales (Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous). L'élevage est extensif et pastoral ce qui signifie que l'animal dispose d'une très importante zone pour pâturer.

Le saviez-vous

Ce n'est pas tous les jours qu'on reçoit la Reine Elisabeth II à l'Elysée, qui plus est à l'occasion du 70ème anniversaire du Débarquement en Normandie (6 juin 1944 - 6 juin 2014). □ Pour un tel dîner, il est de bon goût de proposer des mets fabuleux. C'est pourquoi les cuisiniers de l'Elysée ont préparé de l'agneau de Sisteron aux petits légumes à la Reine et au Président François Hollande. □

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'IGP «Agneau de Sisteron» recouvre approximativement la région des Alpes de Haute-provence.

L'agneau est né et élevé dans une unique exploitation ayant son siège dans l'aire géogrraphique. et il est abattu dans un abattoir agréé CEE, situé dans cette même aire.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association CESAR

Coopérative l'Agneau Soleil

1 Allée des Chênes

04200 SISTERON

Contact : Cécile RICHAUD

Tél. : 04 92 34 82 14

Fax : 04 92 72 73 13 / 06 14 59 61 27

Mél. : odg@agneauleslsteron.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Avignon

Forum Courtine - ZA Courtine
610 avenue du Grand Gigognan
84090 AVIGNON CEDEX 9
BP60912

N°SIRET : 13000270200046

Tél. : 04 90 86 57 15

Fax : 04 90 86 48 74

Mél. : INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/agneau-de-sisteron-3530>

List of links present in page

1. <mailto:odg@agneaudesisteron.fr>
2. <mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>