

Zone de production

France

17 communes du département des Hautes-Pyrénées, entre Barèges et Gavarnie (Région Midi-Pyrénées)

Producteurs

Association Interprofessionnelle
du Mouton Barèges-Gavarnie
Soucastets
65120 - Luz Saint Sauveur
Tel. +33 (0) 562 923 216
www.aoc-barèges-gavarnie.com
moutonbg@free.fr



L'association internationale **Slow Food**, qui regroupe plus de 80.000 personnes dans 104 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les **Sentinelles** sont des projets de **Slow Food**, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs. La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

Imprimé sur papier recyclé



Sentinelles soutenues



Responsable de la Sentinelle

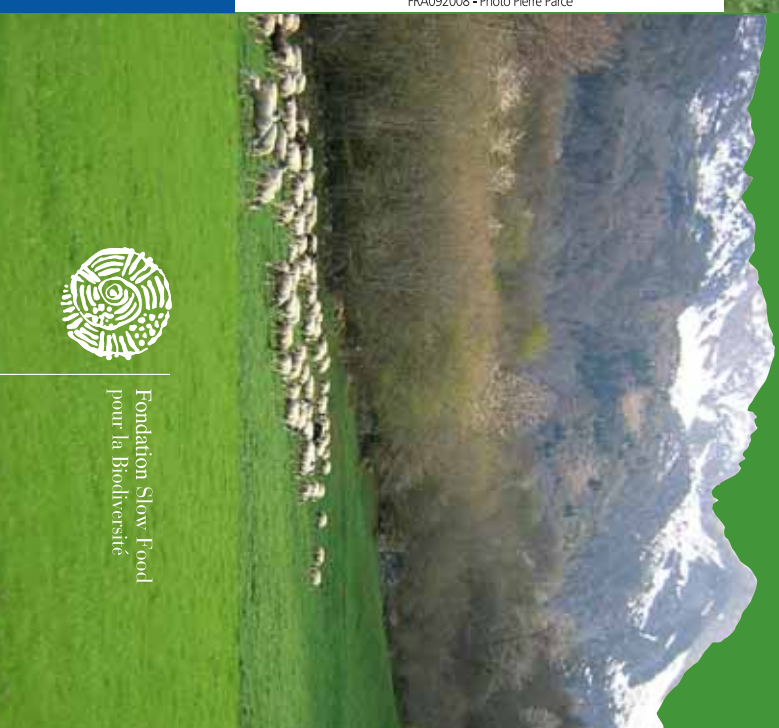
Anne-Claire Branelllec
Convivium Slow Food Bigorre
Tél. : + 33 (0)562 517 152
ac.branelllec@cacg.fr

www.slowfoodfoundation.com

Slow Food®



Mouton de Barèges - Gavarnie



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

Au cœur des Pyrénées françaises

Faite de sommets majestueux et de larges vallées, la haute vallée du Gave de Pau est le royaume des bergers de montagne. C'est ici que s'est développée la race ovine barégeoise : rustique, à la toison épaisse mais à l'ossature fine, elle réussit à supporter le rude climat pyrénéen et à se procurer de la nourriture, même sur les terrains les plus abrupts. Deux produits en sont traditionnellement issus, qui ont d'ailleurs récemment obtenu l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). L'un est le doubleton : mâle castré de plus d'un an et demi et d'un poids supérieur à 23 kilos, il doit avoir vécu au moins deux étés en estive (d'où son nom). Deux années en haute altitude sont aussi requises pour le second, la brebis de boucherie, femelle de 2 à 6 ans et d'un poids minimum de 22 kilos. Ce sont des animaux bien éloignés des costumes alimentaires d'aujourd'hui, qui valorisent plutôt des bêtes très jeunes, à la



viande maigre, sans odeur et sans saveur, véhiculant la conviction que ces éléments garantissent un produit tendre, sain et suffisamment neutre pour satisfaire les palais « nivelés ». La viande de la barégeoise est tendre, juteuse, fondante, d'un beau rouge vif. C'est une viande persillée aux saveurs des herbes de la montagne, car le gras intramusculaire nourrit la viande de ses arômes et lui apporte moelleux et souplesse. Les produits de l'AOC sont aujourd'hui reconnus et ancrés dans la tradition gastronomique et dans l'histoire pastorale de la vallée. Dans un contexte où bien souvent, les viandes de mouton proposées aux consommateurs sont de piètre qualité gustative, l'AOC se heurte parfois aux préjugés des consommateurs vis à vis des produits ovins adultes.

La Sentinelle

Slow Food a soutenu les producteurs dans la définition du profil gustatif des viandes issues de la Barégeoise, ce qui leur permet aujourd'hui de mettre en avant et de valoriser la spécificité de leur produit (obtenu en suivant les rythmes ancestraux de l'élevage en estive - en été au-dessus de 2 000 mètres, en hiver entre 600 et 1 000 mètres d'altitude). Le Mouton de Barèges-Gavarnie est depuis toujours élevé de manière extensive dans une zone qui constitue, par ses caractéristiques géoclimatiques et par la composition botanique de ses parcours, un terroir à sauvegarder et à promouvoir. Le Projet Sentinelle y contribue largement en accompagnant sur le plan financier et organisationnel les éleveurs dans leurs actions de communication autour de leur produit d'exception.

