



Race: issu de mères de races rustiques (races locales, type Lacaune, demi-sang Romanov en race pure ou en croisement) ou de races bouchères (races locales, type Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel, Berrichon) en race pure ou en croisement, et de pères de races à viandes (Ile de France, Rouge de l'Ouest, Charollais, Suffolk, Texel, Berrichon).

Zone de production: Périgord.

Caractéristiques: L'agneau du Périgord doit être né et élevé dans une même exploitation, en bergerie ou au pâturage selon le mode de conduite du troupeau.

Alimentation: Il est nourri au lait de sa mère par tétée au pis pendant 60 jours minimum puis alimenté à base de fourrages et de céréales produits en priorité sur la ferme.

Age de l'animal à l'abattage: entre 90 et 210 jours.



Label rouge depuis 1994