

Le Chevreau

La filière en bref

Le Poitou-Charentes est la 1^{ère} région caprine de France avec 267.000 chèvres qui mettent bas 400.000 chevreaux.

337 éleveurs, 2 organisations de producteurs (Caveb et Teldis) et l'abatteur Loeul et Pirirot se sont organisés pour mettre en place l'Identifiant Régional « Signé Poitou-Charentes » sur ce produit typique de notre territoire.

Le nombre de chevreaux commercialisés sous la démarche « Signé Poitou-Charentes » lors de la saison 2009/2010 est de 7042 chevreaux ce qui représente 39 tonnes.

Comment trouver ce produit ?

Ce produit est *disponible de novembre à fin mai*.

Il est commercialisé *chez les artisans bouchers et dans les rayons de boucherie traditionnelle de grandes surfaces*.

Il est vendu entièrement découpé, en quart avant, quart arrière en barquette.

Retrouvez les adresses des points de vente en suivant ce lien : http://www.irqua.com/connaître/?section=recherche_producteur

Les garanties de la démarche...

- des chevreaux **élevés et abattus en Poitou-Charentes**
- un **tri et une sélection de toutes les carcasses** en fonction de leur poids et de la couleur de la viande
- des chevreaux nourris **exclusivement** avec des aliments d'allaitements issus de matières d'origine laitière et végétale

Contact

QUALICHEVREAU

79220 STE OUENNE

Président : Jean-Michel JANNIERE

jm.janniere@wanadoo.fr

Institut Régional de la QUALité Agroalimentaire

Karine NICAUD

Téléport 4 - Astérama 1 -1 avenue Thomas Edison

CS 80175 Chasseneuil

86963 FUTUROSCOPE CEDEX

Tél : 05.49.30.33.45 - Fax : 05.49.30.33.54

irqua-qualite@irqua.com



Le Campus des Métiers de Niort...

Depuis 2 ans, l'association QUALICHEVREAU travaille avec le Campus des Métiers de Niort. Le but est de solliciter l'imagination des jeunes en formation boucherie-charcuterie et leur faire créer des recettes **contemporaines** à base de chevreau. (cf photo en haut de page)