

# Le Grillon Charentais



## La filière en bref

L'Association Régionale Poitou-Charentes pour la promotion du Grillon Charentais a été créée en **2004**, pour mettre en place une protection de cette recette typique par le biais d'un « **Signé Poitou-Charentes** ».

**6** charcutiers-traiteurs sont engagés dans cette démarche.

**Environ 300 tonnes** de Grillon Charentais sont fabriqués **par an** dans la région, soit près de 30% réalisés par les charcutiers-traiteurs et 70% par les entreprises agroalimentaires.

En 2009, **5 tonnes** de Grillon Charentais ont été commercialisées sous l'identifiant régional « Signé Poitou-Charentes ».

## Le « plus » de la démarche...

- **seule la viande de porc issue de la région Poitou-Charentes** et sous démarche qualité est utilisée pour la préparation de la recette
- utilisation d'**aucun colorant ni conservateur**
- fabricants installés uniquement en Poitou-Charentes
- **des contrôles réguliers** effectués par l'IRQUA en collaboration avec la Chambre régionale des métiers

## Comment trouver ce produit ?

Il est vendu par les professionnels le fabriquant ou distribué en grande surface sous la marque « saveur artisanale » mentionnée sur :

- en pots de 230g ou 470g identifiés par le logo Signé Poitou-Charentes
- en terrines de 1kg pour du Grillon Charentais à la coupe
- en verrines de 250g identifiées par le logo Signé Poitou-Charentes.

Le produit est disponible toute l'année.

Retrouvez les adresses des points de vente en suivant ce lien : [http://www.irqua.com/connaître/?section=recherche\\_producteur](http://www.irqua.com/connaître/?section=recherche_producteur)

## Contact

Association Régionale Poitou-Charentes pour la promotion du Grillon Charentais  
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  
e-mail : [irqua-qualite@irqua.com](mailto:irqua-qualite@irqua.com)

Président : Patrice LAPIERRE : [lapierre-ody@orange.fr](mailto:lapierre-ody@orange.fr)  
Vice Psdt : Yves DEBIEN : [apppc@poitou-charentes.chambagri.fr](mailto:apppc@poitou-charentes.chambagri.fr)

## Anecdote

Au XIème siècle, Rabelais séjourne plusieurs années dans la région. Dans ses écrits, il décrit déjà une « friandise à base de cochon, rissolée et confite dans sa graisse de cuisson, présentée en gros dés », en 1867, le « grillon » était né.