

L'Agneau du Poitou-Charentes



La filière en bref

Ce sont **950 éleveurs, 9 organisations de producteurs et 7 sociétés d'abattage** installés sur une zone qui couvre le Poitou-Charentes et l'ensemble des cantons limitrophes de la région administrative.

La filière agneau et le GIE PROLUPIN sont partenaires pour développer le lupin, une production **tracée et certifiée non OGM en Poitou-Charentes**, capable de couvrir les besoins alimentaires des filières animales en région.

Comment trouver ce produit ?

L'Agneau du Poitou-Charentes est **disponible toute l'année**.

Il est commercialisé **en boucheries artisanales ou en grandes surfaces** (dans le rayon traditionnel et/ou en libre service).

Il peut être présenté, découpé en gigot, épaule, côtelette, poitrine, collier en portion individuelle ou en caissette selon les magasins.

La filière a mis en place un réseau de vente conventionné avec le GIE Ovin du Centre Ouest comprend **45 grossistes et 350 points de vente dans toute la France**.

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

L'Indication Géographie Protégée Garantit...

- des agneaux nés, élevés et abattus **exclusivement** dans la zone géographique définie
- des animaux **uniquement** issus de croisement de races à viande
- des agneaux **allaités par la mère pendant 2 mois minimum** et vendus à 130 jours en moyenne
- une alimentation des mères par pâturages de prairies variées **au minimum 7 mois par an** et **complétée par des fourrages** provenant seulement de la zone de production

Contact

**Association de Défense et de Promotion des agneaux certifiés en Poitou-Charentes (ADPAP) et
Groupement d'Intérêt Economique Ovin Centre Ouest**

Directeur : Jean-Louis VOLLIER

48 avenue de l'Europe - BP 80105 - 86501 MONTMORILLON cedex
Tél 05.49.91.30.47 - Fax 05.49.84.09.36
Email : gjeoco@wanadoo.fr

Recettes

L'Agneau du Poitou-Charentes est reconnu pour sa viande tendre et rosée, sa faible teneur en graisse et sa saveur modérée.

Aujourd'hui, l'agneau se cuisine « presto », découvrez des recettes modernes, rapides et tendances : www.agneaupresto.com