

Volailles maigres et grasses



La filière en bref...

En 2008, des producteurs de fromage de chèvre ont souhaité se regrouper au sein d'une association les « **Fermiers de Poitou-Charentes** » afin de valoriser l'identité fermière de leur produit et la vente en circuit court.

Depuis le 2ème semestre 2009, des producteurs de **volailles maigres et grasses** proposent leurs produits :

- en frais : carcasses entières ou découpées,
- en conserves : produits transformés exclusivement à base de viande, de graisse et/ou de foie des volailles élevées par le producteur.

Comment trouver ce produit ?

Ces produits sont proposés en vente directe sur l'exploitation ou sur des marchés.

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

Cette démarche garantit que...

- le producteur maîtrise la totalité de sa chaîne de production : élevage des volailles, gavage, transformation et vente

- une alimentation constituée de matières premières **exclusivement d'origine végétale, de produits laitiers et de minéraux**, avec un taux d'ADN modifié ≤ 0,9%, l'objectif étant une alimentation non OGM

- **des volailles maigres** abattues au minimum à 16 semaines

- **des volailles grasses (poularde et chapon)** gavées en parc collectifs avec exclusivement du maïs grain entier de la région avec une finition aux produits laitiers ce qui assure tout leur moelleux

Contact

Association Fermiers de Poitou-Charentes

Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire
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
contact@irqua.com

L'engagement du producteur

L'engagement des producteurs dans l'association Fermiers de Poitou-Charentes les obligent à respecter à la fois : un **sode général** pour garantir que leur exploitation est inscrite dans une logique d'agriculture durable et un **cahier des charges spécifique** à chaque type de production.