

Le Chevreau

La filière en bref

Le Poitou-Charentes est la 1^{ère} région caprine de France.

Depuis 2003, 337 éleveurs, 2 organisations de producteurs (Caveb et Teldis) et l'abatteur Loeul et Piriot se sont organisés pour mettre en place l'Identifiant Régional « Signé Poitou-Charentes » sur ce produit typique de notre territoire.

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

Le Signé Poitou-Charentes garantit

- 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
- des *contrôles réguliers* assurés par un organisme indépendant, URGPBV (Union Régionale des Groupements de Producteurs Bovin Viande) et par l'IRQUA.

Contact

QUALICHEVREAU
79220 STE OUENNE

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
irqua-qualite@irqua.com



La Semaine de lancement de la saison du Chevreau

En février, cette semaine est organisée en collaboration avec de nombreux bouchers-charcutiers, traiteurs, grandes surfaces, établissements scolaires, maisons de retraite... de la région. Elle permet à de nombreux consommateurs qui méconnaissent le chevreau de découvrir comment le cuisiner.