

# Le Grillon Charentais



## La filière en bref

L'Association Régionale Poitou-Charentes pour la promotion du Grillon Charentais a été créée en **2004**.

De l'Association Régionale Porcine aux transformateurs, en passant par les fédérations de professionnels et des chambres de métiers, l'ensemble de la filière s'est réuni pour mettre en place un « **Signé Poitou-Charentes** » sur le grillon charentais.

Aujourd'hui, **6** charcutiers-traiteurs sont habilités dans cette démarche.

## Comment trouver ce produit ?

Il est vendu en magasin traditionnel ou en grande surface sous la marque « saveur artisanale » mentionnée sur :

- les pots de 230g ou 470g et identifiés par le logo « Signé Poitou-Charentes »,
- les verrines de 250g identifiées par le logo « Signé Poitou-Charentes »,
- les terrines de grillon d'1kg vendue à la coupe.

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)

## Cette démarche régionale garantit

- une recette réalisée **uniquement à partir de viande de porc de la région Poitou-Charentes** et issue d'une démarche qualité officielle
- utilisation d'**aucun colorant, ni conservateur**
- des fabricants installés seulement en Poitou-Charentes
- une **traçabilité** assurée du producteur au consommateur
- des **contrôles** réguliers de l'IRQUA en collaboration avec la Chambre régionale des métiers

## Contact

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

## 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.