

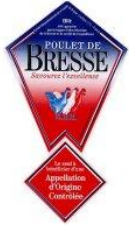
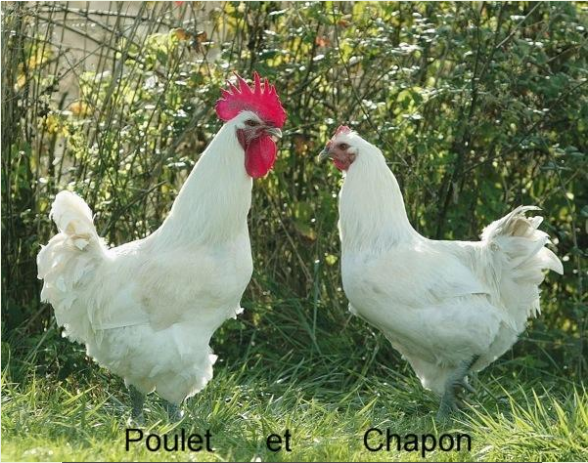
Précisions sur les viandes et volailles


Barèges Gavarnie

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> Viande de <ul style="list-style-type: none"> brebis de boucherie de 2 à 6 ans ayant estivées au moins 2 fois doublons (mâles castrés de plus de 18 mois) qui ont pâturé au minimum 2 fois en haute montagne (périodes d'estives) Ovin de race barègeoise Elevage selon saison : bergerie l'hiver, pâtures en moyenne montagne le printemps et l'automne, pâtures en altitude l'été Un bélier de race pour 50 brebis et minimum 20 % de doublons Alimentation : pâtures, foin et regain (herbe qui pousse après la fenaison) principalement (sauf en estives non autorisés). Viande tendre et juteuse, fondante, absence de goût de suint (goût fort du mouton), rouge vif 	Canton de Luz Saint Sauveur , 18 communes des Hautes Pyrénées (65)	AOC : obtenue en oct. 2008 AOP
Pour en savoir plus : http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUI=4266 http://www.aoc-bareges-gavarnie.com		

Bœuf de Charolles


Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> Concerne la viande de bœuf réfrigérée <ul style="list-style-type: none"> de génisses âgées d'au moins 28 mois ; de vaches âgées de moins de 8 ans ; de bœufs âgés d'au moins 30 mois. Bovin de type « racial 38 » charolaise. Castration des bœufs avant 15 mois Alimentation et élevage selon saison : <ul style="list-style-type: none"> Été : pâturages sur prés d'engraissement Hiver : prés d'engraissement au minimum 30 jours consécutifs et étable (fourrage constitué de foin de 1^{ère} catégorie) Viande de texture « très fine » à « normale » , forte capacité de maturation, à la cuisson grande tendreté, jutosité importante, faible élasticité, peu de nerfs, grande intensité aromatique, saveur faiblement acidulée. 	Saône et Loire (71) pour la majorité, Loire (42) puis Nièvre (58) et 1 commune du Rhône (69)	AOC : obtenue en août 2010
Pour en savoir plus : http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUI=4187 http://www.boeufdecharolles.fr		

Volailles ou Poulet de Bresse, Chapon de Bresse, Poularde de Bresse		
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> « volailles de Bresse » de race Gallus ou Gauloise ou Bresse de variété blanche - caractéristiques principales: plumage blanc y compris le cou, peu fine et chair blanche • Commercialisées sous la forme « effilée » • Elevage : maximum 35 jours en bâtiment au démarrage puis en plein air pour la croissance. Puis finition en épinette.(cage en bois) <p>-poulet : 110 jours minimum -poularde : 140 jours minimum -chapon : 224 jours minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentation : céréales de l'aire géographique. principe d'alimentation : - création d'une carence protéique durant la phase de croissance. La volaille va s'alimenter sur les parcours herbeux, avec effet une croissance très lente créant un apport énergétique trop important que la volaille va stocker sous forme de graisse. • Abattage avec saignée manuelle, roulage en dehors du cou dans une toile d'origine végétale (emmaillotage), bridage. Vendue démaillotée ou emmaillotée. • Chair blanche, fondante et persillée 	<p>Ain (01), Saône et Loire (71) et une partie du Jura (39)</p>	<p>AOC : obtenue en août 1957 (précisions 2009) AOP</p>
		
	 <p>Poulet et Chapon</p>	
	<p>http://gw4.geneanet.org</p>	
<p>Pour en savoir plus : http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4207 http://www.pouletbresse.com</p>		

AOC Dinde de Bresse		
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> « Dinde de Bresse » : mâles et femelles, plumage noir, peau et chairs blanches, pattes noires et caroncules rouges, âgés de 28 semaines minimum • principe d'alimentation : - création d'une carence protéique durant la phase de croissance. La volaille va s'alimenter sur les parcours herbeux, avec effet une croissance très lente créant un apport énergétique trop important que la volaille va stocker sous forme de graisse. • Chair blanche, fondante et persillée 	<p>Même aire géographique que la « volaille de Bresse »</p>	<p>AOC : obtenue en 1976 AOP</p>
		
	<p>http://www.domainedelaperouse.com</p>	
<p>Pour en savoir plus : http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4208</p>		

Précisions sur les viandes et volailles

Fin gras du Mézenc ou fin gras		
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> • Concerne la viande de bœuf réfrigérée <ul style="list-style-type: none"> - de génisses âgées d'au moins 24 mois minimum ; - de mâles castrés âgés d'au moins 30 mois. • Bovin de type « Aubrac », « Salers », « Charolais », « Limousin ». Croisements autorisés. • Castration des mâles avant 15 mois • Alimentation : pâturages (zone de 0,7 hectare par bovin) du 21 juin au 21 septembre minimum. Foin l'hiver, en étable du 30 novembre au 30 mars. • Période d'abattage entre le 1^{er} février et le 31 mai. • Viande de couleur rouge franc à pourpre, persillée, tendre à très tendre, un gras externe blanc à blanc crème. 	<p>Ardèche (07), Drôme (26), Haute-Loire (43) puis 9 communes de Lozère(48) – Zone d'abattage, d'élevage, et engraissement limitée à 13 communes du 07 et 15 du 43</p>	<p>AOC : obtenue en sept. 2006</p>
		
<p>Pour en savoir plus :</p> <p>http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3522</p> <p>http://www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com</p>		

Maine d'Anjou		
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> • Concerne la viande bovine réfrigérée <ul style="list-style-type: none"> - de vaches âgées de moins de 10 ans et ayant au moins vêlées 1 fois ; - de mâles castrés âgés d'au moins 30 mois. • Bovin de type « Rouge des Prés ». • Castration des mâles avant 15 mois • Alimentation : pâturages en majorité période minimum du 15 mars au 15 novembre (pâturage de 0,7 hectare minimum par mâle castré). Foin l'hiver, en étable du 30 novembre au 30 mars. • viande de couleur rouge intense légèrement orangée, une bonne tendreté, dépôts suffisants de gras intramusculaire, jutosité élevée. 	<p>Principalement sur le Maine et Loire(49), la Mayenne (53), La Loire Atlantique (44), Sarthe (72), mais aussi Vendée (85), Deux Sèvres (79), Ile et Vilaine (35) sur 10 communes, Orne (61) 1 commune</p>	<p>AOC : obtenue en mai 2011</p>
		
<p>Pour en savoir plus :</p> <p>http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3479</p> <p>http://www.maine-anjou.fr/</p>		

Prés-salés de la Baie de Somme


Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> • Animaux nés, élevés et abattus sur l'aire géographique • Viande d'agneaux de moins de 12 mois • Ovin de race : Suffolk, Hampshire, Roussin, Ile de France, Rouge de l'ouest, Boulonnais, Vendéen • Deux zones définies : <ul style="list-style-type: none"> - Zone de pâturage maritime : marais salés - Zone d'élevage : secteur de production végétale et bergeries • Alimentation et élevage : la période d'élevage est au minimum de 135 jours avant abattage. <ul style="list-style-type: none"> - Au lait maternel pendant la période postnatal pendant une période de 60 à 90 jours maximum - Pâturages maritimes de 75 jours minimum 	Principalement sur l'Oise (60), Pas de Calais (62), Seine Maritime (76), et de La Somme (80)	AOC : obtenue en mai 2008
	 <p>http://www.baie-mont-saint-michel.fr</p>	

Pour en savoir plus :

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3534

http://www.agneaupresale.org/vie_de_l_association.ws

Prés-salés du Mont-Saint-Michel

Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none"> • Animaux nés, élevés et abattus sur l'aire géographique • Viande d'agneaux de moins de 12 mois • Ovin de race : « Suffolk, Roussin, Rouge de l'Ouest, Vendéen, Cotentin, Avranchin, Charollais » ou de mères issues d'exploitations autorisées • Deux zones définies : <ul style="list-style-type: none"> - Zone de pâturage maritime : marais salés du Mont Saint Michel et des havres du Cotentin - Zone d'élevage : secteur où naissent et croissent les agneaux, zone de production végétale (alimentation complémentaire) et bergeries • Alimentation et élevage : <ul style="list-style-type: none"> - présence sur le marais salé représentant au moins 50 % de la durée de vie pour au moins 80 % des agneaux revendiquant l'appellation d'origine (à partir de janvier 2013). - alimentation principale : pâturage du marais salé • Viande rosée, persillée, avec une jutosité élevée à la cuisson et des arômes intenses persistants à la mastication. 	98 cantons de la Manche (50), Ille et Vilaine(35), Calvados(14), Côtes d'Armor (22) et Mayenne (53)	AOC : obtenue en oct.2009
		

Pour en savoir plus :

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4196

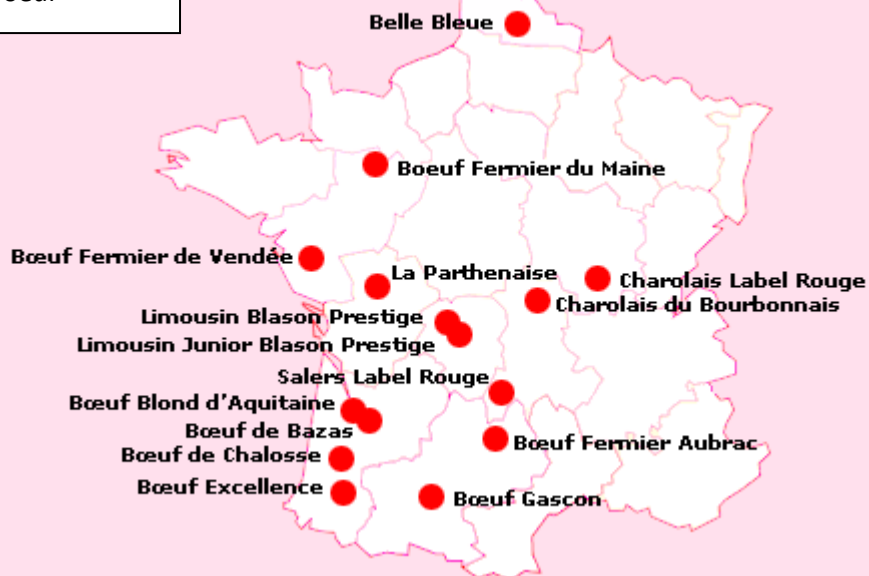
<http://www.baie-mont-saint-michel.fr/fr/le-mouton-de-pre-sale.php>

AOC Taureau de Camargue		
Précisions sur le produit	Aire géographique	Appellations
<ul style="list-style-type: none">• Animaux nés, élevés et abattus sur l'aire géographique de 18 mois minimum• Bovin mâle ou femelle de type « dite de combat » et « raço di bioù » ou croisement des deux races• Zone d'élevage dite humide avec des terrains plats et marqués par la présence plus ou moins accentuée de sel où les animaux doivent séjournés au moins 6 mois entre avril et novembre sans affouragement• Alimentation : pâtures et en période d'hiver complément de foin issu de la zone géographique• Viande rouge intense, tendre et peu grasse	Bouche du Rhône (13), Gard (30), Hérault (34) 	AOC : obtenue en 1996 AOP
Pour en savoir plus : http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4537 http://www.net-provence.com/taureaux-camargue.htm		

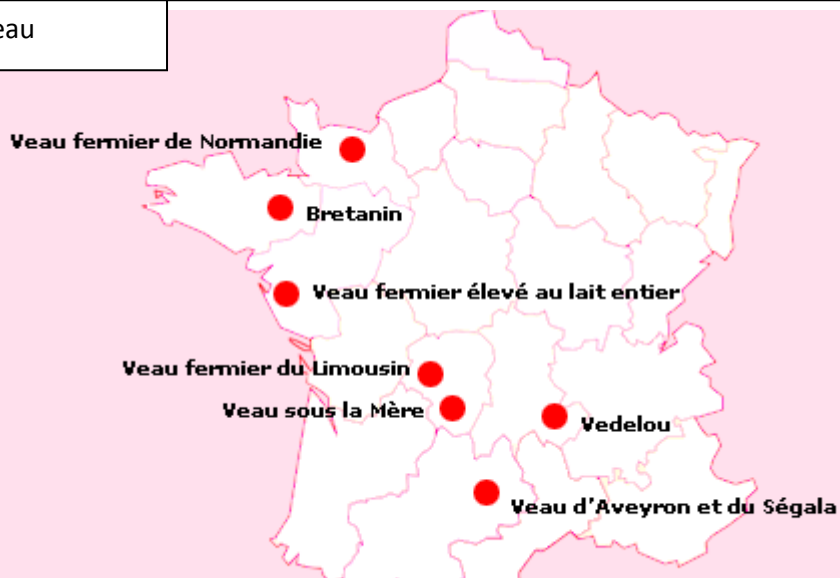
Sandrine

Précisions sur les viandes et volailles

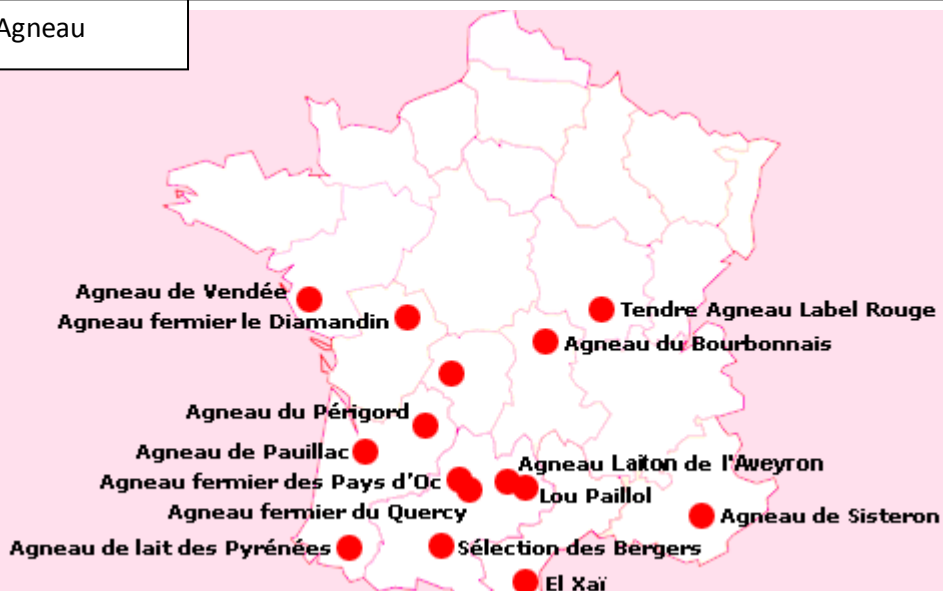
Boeuf



Veau



Agneau



Carte des viandes
bénéficiant du
Label Rouge

<http://www.label-viande.com>

Précisions sur les viandes et volailles

Produits bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée	Pour en savoir plus
Agneau de l'Aveyron	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3390
Agneau de Lozère	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4134
Agneau de Pauillac	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3471
Agneau de Sisteron	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3530
Agneau du Bourbonnais	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3460
Agneau du Limousin	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3392
Agneau du Périgord	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4132
Agneau du Poitou-Charentes	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3472
Agneau du Quercy	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3393
Bœuf Charolais du Bourbonnais	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3461
Bœuf de Bazas	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4148
Bœuf de Chalosse	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3396
Bœuf de Vendée	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4143
Bœuf du Maine	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3397
Canard à foie gras du Sud-Ouest	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3399
Génisse Fleur d'Aubrac	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4147
Oie d'Anjou	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4165
Pintadeau de la Drôme	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4182
Porc d'Auvergne	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4137
Porc de Franche-Comté	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4185
Porc de la Sarthe	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3414
Porc de Normandie	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3415
Porc de Vendée	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3416

Précisions sur les viandes et volailles

Porc du Limousin	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3417
------------------	---

Porc du Sud-Ouest	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=4166
Veau de l'Aveyron et du Ségala	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3422
Veau du Limousin	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3423
Volailles de Bourgogne	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3456
Volailles de Bretagne	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3427
Volailles de Challans	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3428
Volailles de Cholet	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3429
Volailles de Gascogne	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3430
Volailles de Houdan	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3431
Volailles de Janzé	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3432
Volailles de l'Ain	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3457
Volailles de la Champagne	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3433
Volailles de la Drôme	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3434
Volailles de Licques	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3435
Volailles de Loué	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3437
Volailles de l'Orléanais	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3436
Volailles de Normandie	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3453
Volailles de Vendée	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3438
Volailles des Landes	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3439
Volailles du Béarn	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3440
Volailles du Berry	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3441
Volailles du Charolais	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3454
Volailles du Forez	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3455
Volailles du Gâtinais	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3443

Précisions sur les viandes et volailles

Volailles du Gers	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3462
Volailles du Languedoc	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3442
Volailles du Lauragais	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3444
Volailles du Maine	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3445
Volailles du plateau de Langres	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3446
Volailles du Val de Sèvres	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3447
Volailles du Velay	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3448
Volailles d'Alsace	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3424
Volailles d'Ancenis	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3425
Volailles d'Auvergne	http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=3426