



## Communiqué de presse

Le 13 Avril 2023

### Le chevreau, c'est de saison !

#### Un produit labellisé depuis 2022

On connaît le fromage de chèvre et la diversité des produits élaborés sur le département par les éleveurs caprins fromagers à partir du lait de leur troupeau, mais le chevreau reste un produit plus confidentiel.

Il est désormais, **depuis 2022**, labellisé **Pays Cathare®** suite à la volonté d'un groupe d'éleveurs de mettre en avant cette viande peu commercialisée localement.

Pour produire du lait, les chèvres mettent bas 1 ou 2 chevreaux tous les ans, en Février ou Mars le plus souvent, et une grande partie de ces chevreaux sont élevés dans des ateliers spécialisés et commercialisés en Italie et Portugal.

#### Un cahier des charges basé sur l'origine, la qualité et l'environnement

Afin de relocaliser l'élevage des chevreaux et leur consommation, le Syndicat des Eleveurs caprins, accompagné du Conseil Départemental et de la Chambre d'agriculture, a élaboré un cahier des charges définissant les règles d'élevage du chevreau du **Pays Cathare®**.

Le chevreau **Pays Cathare®** est élevé dans l'Aude, sur son exploitation de naissance, de 21 à 120 jours, nourri au lait jusqu'à 60 jours minimum et abattu dans l'Aude. Le troupeau dont il est issu reçoit une alimentation exclusivement végétale et minérale sans OGM, avec accès au pâturage.

#### Une viande commercialisée de Mars à Juillet

La viande de chevreau est commercialisée de Mars à Juillet, le plus souvent en direct par les éleveurs, plus rarement en rayon boucherie ou cuisinée par quelques restaurateurs. C'est une viande méconnue, mais qui, une fois dégustée, est très appréciée car très tendre, au goût subtil, de coloration rosée et surtout peu grasse, aux qualités nutritionnelles intéressantes (riche en protéine, source de vitamine B12 et de minéraux essentiels tels que Fer, Zinc et Sélénium).

Pour régaler vos papilles vous pouvez vous approvisionner localement auprès des producteurs estampillés **Pays Cathare®**, reconnaissables à la signature bleue et recensés sur le site <https://aude.chambre-agriculture.fr/gerer-son-exploitation/diversifier-ses-activites/marques-et-reseaux/pays-cathare/> et vous inspirer des multiples recettes disponibles sur : <https://www.la-viande.fr/nos-recettes-viande/chevreau>

### Profitez-en, c'est maintenant !

#### Contact Presse

Chambre d'agriculture de l'Aude  
Maryline PLANCHE  
maryline.planche@aude.chambagri.fr  
04 68 11 79 28 – 06 77 62 61 08

[www.aude.chambagri.fr](http://www.aude.chambagri.fr)



# Communiqué de presse

## Où trouver le chevreau ?

### Contacts éleveurs

- **Earl ferme du Colombier** - FONTIERS-CABARDES [fermelecolombier@gmail.com](mailto:fermelecolombier@gmail.com) - 06.33.19.85.42
- **GAEC LES CHAMOISES** - LAIRIERE [leschamoises@aol.com](mailto:leschamoises@aol.com) - 06.13.01.79.57
- **GAEC DE COMBEBELLE** - BIZE-MINERVOIS [combebelle@gmail.com](mailto:combebelle@gmail.com) - 06.31.92.99.64
- **GAEC DE SOUSTROBE** - VILLELONGUE D'AUDE [gabelle02soustrobe@gmail.com](mailto:gabelle02soustrobe@gmail.com) - 06.74.99.24.46
- **BLAY Guillaume** - DAVEJEAN [blandinedelmotte@gmx.fr](mailto:blandinedelmotte@gmx.fr) - 06.79.20.42.24
- **BOUETTE Matthieu** - FAJAC-EN-VAL [matthieu.bouette@gmail.com](mailto:matthieu.bouette@gmail.com) - 04.68.79.71.75
- **LA FERME DU MONTAGUT** - THEZAN CORBIERES [fermedumontagut@yahoo.fr](mailto:fermedumontagut@yahoo.fr) - 06.42.74.33.44

### Contacts magasins de producteurs

- ⇒ **LA BORIETA** - 385 bd Denis Papin, 11000 CARCASSONNE - [boutiquelaborieta@ouvaton.org](mailto:boutiquelaborieta@ouvaton.org)
- ⇒ **LA FERME CÔTÉ PRODUCTEURS** - 21 rue René Panhard, 11100 NARBONNE - [boutique-des-producteurs@orange.fr](mailto:boutique-des-producteurs@orange.fr)
- ⇒ **DRIVE FERMIER AUDOIS** - bd Denis Papin, 11000 CARCASSONNE - [www.drivefermiersaudois.fr](http://www.drivefermiersaudois.fr)



### Contact Presse

Chambre d'agriculture de l'Aude  
Maryline PLANCHE  
[maryline.planche@aude.chambagri.fr](mailto:maryline.planche@aude.chambagri.fr)  
04 68 11 79 28 – 06 77 62 61 08

[www.aude.chambagri.fr](http://www.aude.chambagri.fr)