



Nous mettons à votre disposition une affiche ou la démarche locale est mise en avant



Groupement  
des Eleveurs Girondins

Groupement des éleveurs Girondins  
Route de Labarthe - BP 12 - 33190 GIRONDE-SUR-DROPT  
05 56 71 15 45  
[www.eleveurs-girondins.fr](http://www.eleveurs-girondins.fr)



Groupement  
des Eleveurs Girondins



**VOTRE FOURNISSEUR DE VIANDES  
MADE IN GIRONDE**



*« d'un savoir-faire naissent  
des produits de proximité  
haut de gamme »*

[www.eleveurs-girondins.fr](http://www.eleveurs-girondins.fr)

DEVENEZ PARTENAIRE...

*Une politique de vente en circuit court  
pour les professionnels de la boucherie*

**Carte des  
producteurs  
de bovins et  
d'Agneau  
de Pauillac :**

# Carte

**Le GEG c'est :**

**120 producteurs bovins et  
30 producteurs ovins** organisés au sein  
de la coopérative.

**Une viande de qualité issue d'un terroir local,  
produite dans le cadre d'une agriculture  
respectueuse de l'environnement et selon  
un mode d'élevage extensif.**

◆ **L'abattoir de proximité  
des Eleveurs Girondins  
va être mis en service  
au printemps 2018  
à Bègles (33)**

Privilegier le bien-être animal  
Une limitation de la durée de transport depuis la ferme  
Des abattages optimisés dans le respect de l'animal  
Des conditions de conservation optimum  
Un concept novateur de maturation longue sur os  
avec une température et une hydrométrie contrôlée  
Une empreinte carbone diminuée et des installations  
écologiques sur le site d'abattage  
Une chaîne entièrement maîtrisée de la production à la consommation



◆ En développant depuis de nombreuses années une politique de valorisation de sa production en circuit court « de la fourche à la fourchette », le Groupement des Eleveurs Girondins (GEG) s'est affirmé comme l'organisation économique incontournable de l'élevage Girondin.

Le GEG, c'est un savoir-faire et une philosophie :

« Une démarche innovante, organisée de façon collective, véritable lien entre producteurs et consommateurs, une tribune pour le monde paysan qui permet de communiquer, d'expliquer et d'intégrer le consommateur dans une démarche participative et d'attachement à son agriculture.... »



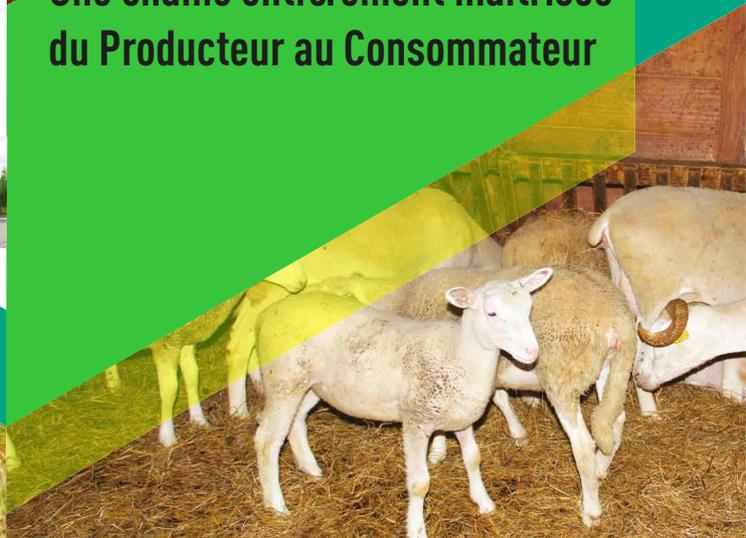


Groupement  
des Eleveurs Girondins

# NOUS NOUS ENGAGEONS AUPRÈS DES ELEVEURS GIRONDINS POUR...

*Nous nous engageons auprès des Eleveurs Girondins  
dans une démarche basée sur  
un principe de commerce équitable  
permettant une juste rémunération  
des Producteurs*

- ▶ Un élevage respectueux de l'environnement
- ▶ Le respect du bien-être animal
- ▶ Un élevage à l'herbe au pâturage (du printemps à l'automne)
- ▶ Un engraissement à base de fourrages et de céréales
- ▶ Un circuit court et une production de proximité
- ▶ Une limitation de la durée des transports
- ▶ Une empreinte carbone diminuée
- ▶ Un abattage optimisé dans le respect de l'animal
- ▶ Des viandes de qualité affinées en chambre froide
- ▶ Une chaîne entièrement maîtrisée du Producteur au Consommateur





Groupement  
des Éleveurs Girondins



# LE BŒUF DES ÉLEVEURS GIRONDINS

Le Bœuf des Éleveurs Girondins est élaboré à partir de ces races d'exception que sont la Blonde d'Aquitaine, la Limousine et la Bazadaise.

Cette viande de bœuf de terroir est issue d'un élevage traditionnel au pâturage et d'une alimentation à base de fourrages et de céréales. Les bovins sont âgés de plus de 30 mois à l'abattage et présentent des carcasses d'un poids variant de 400 à 500 kgs pour la limousine et la Bazadaise et de 450 à 600 kgs pour la Blonde d'Aquitaine.

Le Bœuf des Éleveurs Girondins s'est doté d'une marque certifiée sous « la Signature Gironde... » appuyée sur un solide cahier des charges, qui garantit une viande haut de gamme contrôlée de l'étable à la table...



[www.eleveurs-girondins.fr](http://www.eleveurs-girondins.fr)



Groupement  
des Eleveurs Girondins



# LE VEAU DES ELEVEURS GIRONDINS

Le veau des Eleveurs Girondins est élevé de façon traditionnelle au lait de la mère ce qui lui confère une viande tendre de couleur blanche à rosé clair. Il se situe dans la catégorie des viandes haut de gamme. Le cahier des charges de production, propriété du Groupement des Eleveurs Girondins, est basé sur un veau âgé de moins de 5 mois à l'abattage, élevé à l'étable au lait de la mère. Son poids varie entre 100 et 180 kg.



[www.eleveurs-girondins.fr](http://www.eleveurs-girondins.fr)



Groupement  
des Eleveurs Girondins

# L'AGNEAU DE PAUILLAC L'AGNEAU « LE PETIT PRINCE »

L'Agneau de Pauillac est une production confidentielle réalisée exclusivement en Gironde. Ce produit haut de gamme élevé en bergerie et nourri essentiellement au lait de la mère est reconnu par une Indication Géographique Protégée (IGP) et bénéficie d'un label rouge garant de sa qualité supérieure. Il est âgé de moins de 75 jours à l'abattage et présente un poids de carcasse de 11 à 15 kg. Il est toujours vendu avec fressure. L'Agneau de Pauillac est un produit saisonnier principalement disponible sur une période allant de Noël à la Pentecôte.

Les Eleveurs Girondins ont créé et déposé une marque appelée « Le Petit Prince » afin de compléter leur gamme d'agneau. Compte tenu du caractère confidentiel et saisonnier de l'Agneau de Pauillac, les Eleveurs Girondins proposent ainsi à leur clientèle un autre agneau léger élevé sous la mère en bergerie et recevant une complémentation en céréales. Élevé dans nos fermes avec le plus grand soin cet agneau jeune présente une viande tendre de couleur rosée à la saveur remarquable.



[www.eleveurs-girondins.fr](http://www.eleveurs-girondins.fr)