



L'agneau gallois



hcctrade.com

La qualité à votre service



Aujourd'hui très demandé, l'agneau gallois IGP s'exporte dans plus de 20 pays à travers le monde. Depuis l'attribution du signe de qualité IGP en 2003, la traçabilité est au cœur de l'activité du secteur, aussi bien localement qu'à l'étranger.



Nos éleveurs, ainsi que les méthodes traditionnelles utilisées, sont reconnus depuis des années pour la qualité de l'agneau qu'ils produisent, et nos exportateurs sont connus pour leur capacité à développer et à faire fructifier des liens commerciaux, peu importe le niveau d'activité.

La fiabilité est le maître-mot des exportateurs d'agneau gallois IGP dans la mise en œuvre des services logistiques qu'ils offrent. La réputation des exportateurs d'agneau gallois IGP n'est plus à faire. Les clients du monde entier les apprécient pour la ponctualité de leurs livraisons et l'excellence de leur service après-vente





L'agneau gallois IGP, tel qu'il est

Nos éleveurs sont célèbres dans le monde entier pour la saveur exceptionnelle de l'agneau gallois qu'ils produisent.

L'environnement extensif dans lequel se fait l'élevage du bétail crée une viande succulente, douce et tendre. Pendant des siècles, des races d'agneau indigènes se sont épanouies tout au long de l'année dans les prairies. L'alliance de riches pâturages verts, de collines et de vallées, d'un climat tempéré, de sols riches en minéraux et d'un environnement préservé permet de produire un agneau d'une qualité exceptionnelle.

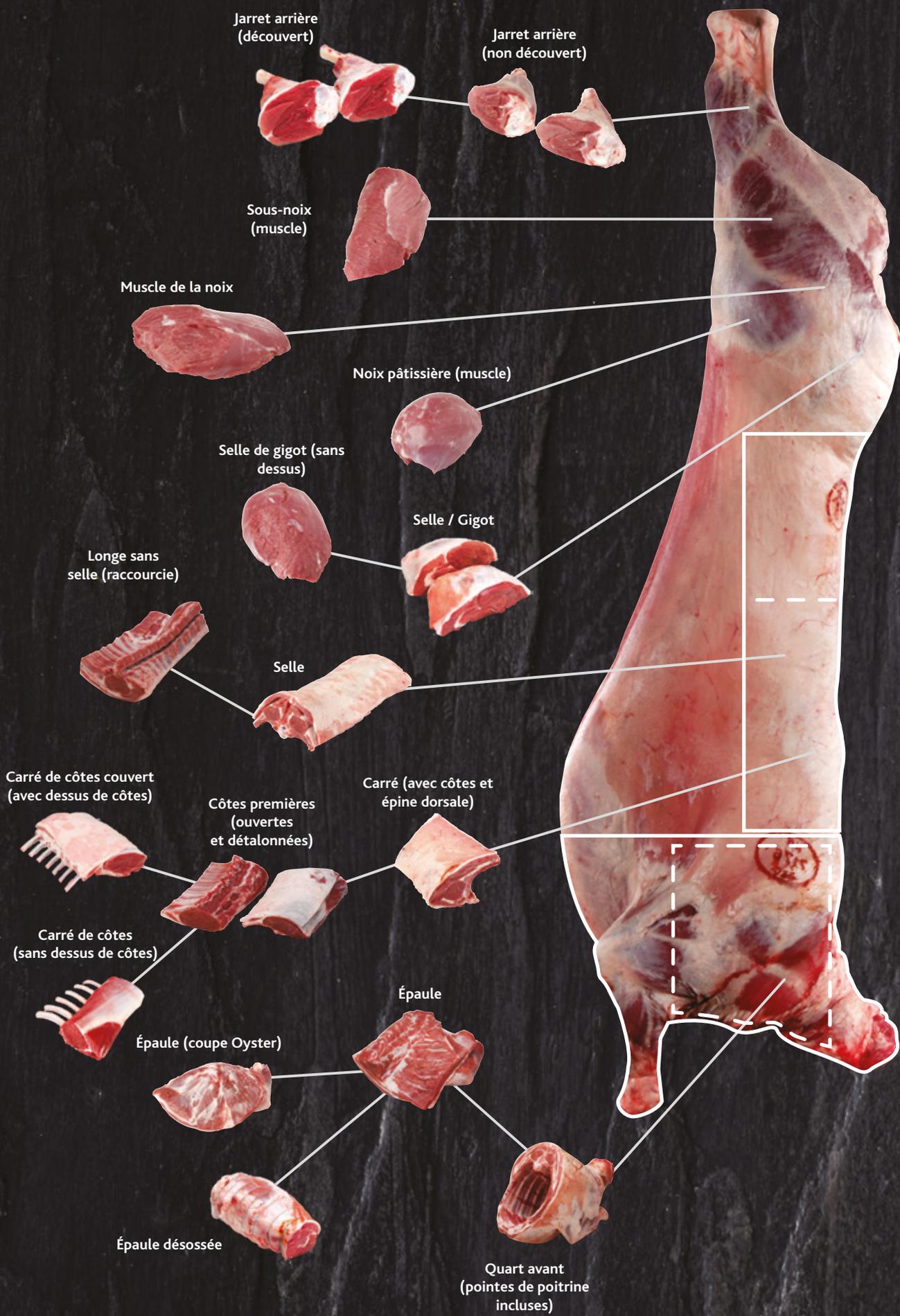


Héritage : La réputation et les qualités uniques de l'agneau gallois sont le résultat d'environ 4 000 ans de modes d'élevage traditionnels, de générations d'expertise en matière de reproduction et de pâturages naturels présents en abondance. Au fil du temps, l'élevage a bien entendu évolué mais au Pays de Galles, l'éleveur et son chien travaillent toujours côte-à-côte avec leur troupeau.

Environnement : L'agriculture galloise œuvre à un avenir durable et nos éleveurs travaillent en permanence sur des moyens innovants pour renforcer notre réputation de préservation de l'environnement, déjà bien établie. Depuis des siècles, nos éleveurs travaillent en harmonie avec l'environnement et jouent

un rôle fondamental dans la préservation des spectaculaires paysages et habitats naturels du Pays de Galles.

Nutrition : Vivre bien, c'est vivre de façon équilibrée, et consommer de la viande rouge apporte une dose non négligeable de nutriments et vitamines, qui vous aident à rester positif et en bonne santé. Riche en fer, l'agneau est une source essentielle de protéines qui favorise la croissance musculaire et la préservation osseuse. Il contient également de grandes quantités d'omégas 3 mais aussi de la vitamine E et du bêta-carotène, un acide gras bénéfique.





Être une référence

Nos transformateurs utilisent les techniques les plus récentes d'abattage et de découpe et proposent une large gamme de carcasses et de découpes pour servir les acteurs majeurs de la GMS et la RHF dans le monde.

En alliant des techniques de boucherie traditionnelle à des technologies de pointe, et en ayant recours aux innovations les plus récentes, nos transformateurs jouissent d'une riche expérience en matière d'excellence des produits. La flexibilité nécessaire et la compréhension du secteur dont ils disposent signifie qu'il leur est possible de s'adapter aux cahiers des charges de découpe et de conditionnement les plus exigeants, en offrant aux clients un large éventail de produits ovins.

Une longueur d'avance

Nous ne sommes pas les seuls à penser que notre agneau gallois IGP est inimitable.



L'agneau gallois et sa qualité remarquable ont été salués par la Commission européenne pour leurs caractéristiques régionales uniques et, en 2003, le signe de qualité Indication Géographique Protégée a été accordé.

L'IGP fait le lien entre la qualité, les traditions et l'environnement d'une zone spécifique. Cela donne aux consommateurs l'assurance que seul un agneau né et élevé au Pays de Galles, d'une traçabilité totale et ayant été abattu dans des abattoirs agréés par HCC, peut-être proposé à la vente en tant qu'agneau gallois IGP.

En utilisant le logo IGP, nos producteurs d'agneau disposent du droit exclusif de pouvoir différencier leurs produits vis-à-vis de la concurrence sur le marché.

L'IGP, une marque de reconnaissance pour

- Encourager une production agricole diverse
- Protéger les noms de produits d'une utilisation abusive et des imitations
- Permettre aux consommateurs de faire le lien entre l'IGP et le caractère spécifique des produits

L'importance de la désignation IGP de l'agneau gallois est capitale. Elle est en effet très appréciée en Europe et a grandement contribué au développement commercial de l'agneau gallois.

Pour préserver l'intégrité du statut de IGP, HCC fait appel à un organisme indépendant qui contrôle l'utilisation de la dénomination et s'assure du respect des normes.



Une traçabilité complète, de la découpe principale à l'exploitation d'origine

Inspections d'abattoirs et d'usines de transformation

Respect de l'intégralité des procédures gouvernementales en matière de réglementation.

Garantie de provenance et de traçabilité

- Les dossiers vétérinaires sont conservés dans le respect des exigences gouvernementales
- Tous les agneaux sont marqués et sont complètement traçables jusqu'à l'éleveur
- Les exigences réglementaires gouvernementales en matière de transport et d'abattage de bétail sont respectées
- L'élevage de mouton se fait en pâturage dans le cadre d'une production extensive

100 % gallois

La traçabilité totale, ce n'est pas qu'une expression, c'est une garantie. HCC Meat Promotion Wales travaille maintenant en collaboration avec le leader mondial de la technologie Oritain pour l'analyse des oligo-éléments et des isotopes que les animaux absorbent via leur environnement naturel et par l'herbe et l'eau qu'ils consomment. Cela permet d'établir une « empreinte digitale d'origine », qui garantit la traçabilité complète de tous les produits issus de l'agneau gallois. Les techniques employées par Oritain sont très respectées dans de nombreux secteurs, y compris dans la médecine légale, le textile et les produits pharmaceutiques.

L'art culinaire, une quête de perfection



Julian Mai
The Dolder Grand Hotel, Zurich

« Tout d'abord, on peut le dire très clairement ; tous les agneaux ne se valent pas ! Pour moi, ce qui fait une différence importante, c'est la manière dont l'agneau gallois naît et comment il est élevé, le fait que ces animaux cohabitent dans une approche durable et dans des normes exigeantes de bien-être. Ce sont des critères très importants qui se reflètent dans le goût et la texture qui font vivre une expérience gustative unique. »



Luigi Taglienti
Lume Restaurant, Milan

« La cuisine italienne est synonyme de qualité ; fraîche, succulente et pleine de saveurs, et c'est pour cela que nous choisissons d'utiliser l'agneau gallois IGP. »



Albert Au Kwok Keung
Chef exécutif du Groupe, Hong Kong Lai Sun F&B Management Limited.

« L'agneau gallois est clairement le meilleur au monde. Son goût succulent, sa texture douce et moelleuse sont un réel stimulant pour ma créativité dans la planification de menus de cuisine chinoise ».

Les qualités de l'agneau gallois ont été unanimement saluées dans le monde entier, que ce soit par des têtes couronnées, des stars de la pop et du cinéma ou des leaders mondiaux. La famille royale a des liens étroits avec l'agneau gallois ; son altesse royale, le Prince de Galles a présidé au lancement du « Welsh Lamb Club », qui distingue les restaurants où l'agneau gallois est au menu. La Reine elle-même, a fait figurer l'agneau gallois au menu de son jubilé de diamant, auquel ont participé des membres de lignées royales et des célébrités.

On trouvait aussi l'agneau gallois à des événements prestigieux tels que le sommet du G20 à Londres où Jamie Oliver l'a cuisiné, ou à la Ryder Cup ou à Wimbledon. On a aussi servi de l'agneau gallois dans les coulisses du British V festival de 2016, où des stars de la pop comme Rihanna et Justin Bieber étaient à l'affiche.



La saveur avant tout

Naturel, tendre, polyvalent, succulent, un goût véritablement à part.

Pré-salé Très prisé des connaisseurs et des chefs renommés, l'agneau de pré-salé est réputé pour son excellente qualité et la palette de saveurs qui se diffusent en bouche. Les agneaux paissent sur les prés salés des estuaires et des pâtures côtières galloises qui sont inondées au rythme des marées. Le reflux laisse derrière lui une riche variété de plantes et minéraux, donnant à la viande sa saveur inimitable et sa texture merveilleusement tendre.

Biologique L'agneau est élevé sur des riches pâturages biologiques, dans des fermes certifiées bio du Pays de Galles ; elles sont soumises à des inspections, au moins une fois par an, pour garantir une conformité totale avec les normes en vigueur. Sans pesticides ni engrais chimiques, la provenance et le respect le plus strict de méthodes d'élevage éthiques et durables sont des aspects fondamentaux de notre agneau biologique.

Halal La production et la transformation de tous nos produits ovins halal est garantie conforme, tant aux exigences de la Sharia islamique, qu'à nos propres normes strictes en matière de bien-être animal. La réputation de l'agneau gallois en tant que marque de qualité et d'honnêteté est bien établie sur le marché de l'agneau Halal, tant localement qu'à l'international.



Pour en savoir plus sur les points de vente et les modalités d'achat de l'agneau gallois IGP, contactez :

Hybu Cig Cymru | Meat Promotion Wales,
Tŷ Rheidol, Parc Merlin, Aberystwyth SY23 3FF
United Kingdom

+44 (0) 1970 625 050

info@hccmpw.org.uk

hcctrade.com

agneaugallois.com

walisischeslammundrind.ch

welshlamb.be

