


Photos	Produits labélisés	SDOQ	Année de reconnaissance du SDOQ	Groupement demandeur	Délimitation géographique	Principales caractéristiques du produit	Usages	Organisme de Certification et de contrôle
	Viande de l'agneau laiton	Label Agricole	2010	Association Nationale Ovine et Caprine "ANOC"	Les agneaux sont élevés sur la côte atlantique et abattus au niveau des abattoirs de Casablanca, Rabat, Meknès et Marrakech.	<ul style="list-style-type: none"> • Agneaux précoces de 90 à 120 jours, issus de croisement entre béliers importés et de brebis locales de races Timahdite, Boujaâd, Béni Guil et D'man. • Sont exclus de l'alimentation des mères et des agneaux les hormones et les farines animales. • Le traitement des agneaux par les antibiotiques est formellement interdit. • Alimentés essentiellement à partir du lait maternel. • Poids : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vif : 28-35 Kg. ✓ Carcasse : 11-15 Kg. • Viande rouge clair avec peu de gras de couverture. • Viande très tendre et savoureuse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apprécié pour sa viande tendre et sa petite carcasse. • Très utilisé dans les grandes fêtes et cérémonies comme méchoui. 	NORMACERT