

# L'AGNEAU BIO, IL SE DÉGUSTE AUSSI À L'AUTOMNE !



JUILLET 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE





---

# L'AGNEAU BIO, IL SE DÉGUSTE AUSSI À L'AUTOMNE !

---



À chaque saison, son lot de mets et de produits dégustés avec gourmandise, parfois même avec passion. Au début de l'automne, on profite des températures clémentes de l'été indien pour se faire plaisir avec les derniers barbecues en terrasse et dîners sur le balcon. Puis les semaines passent, les températures baissent, les journées se raccourcissent et l'envie de plats mijotés, gourmands et réconfortants se fait de plus en plus ressentir. On cherche à éveiller nos papilles, on part à la découverte de recettes élaborées à partir de produits de saison, et on trouve 1001 occasions de se mettre aux fourneaux.

L'arrière-saison est parfaite pour développer ses talents de cuisinier, amateur ou pas, et la viande d'agneau issue de l'agriculture biologique se révélera un partenaire de choix ! En effet, le cycle naturel de reproduction des brebis entraîne une production d'agneaux bio très importante dès le début de l'automne. Alors, consommer de la viande d'agneau bio dès le mois de septembre c'est non seulement contribuer au maintien de l'équilibre naturel des animaux, mais également la garantie de passer un automne gourmand et savoureux...



## L'AGNEAU BIO D'AUTOMNE, LA PROMESSE D'UNE PRODUCTION EXIGEANTE, RESPECTUEUSE ET ENGAGÉE



Les produits issus de l'agriculture biologique en France garantissent **un mode de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité.**

Les **élevages d'agneau bio respectent un cahier des charges strict et rigoureux** permettant une production vertueuse où la nature, les Hommes et les animaux sont complémentaires et forment un véritable écosystème.

**L'alimentation des brebis, constituée principalement de fourrages et céréales bio, est essentiellement produite sur la ferme** et sans produit chimique de synthèse (engrais, désherbants ou insecticides).

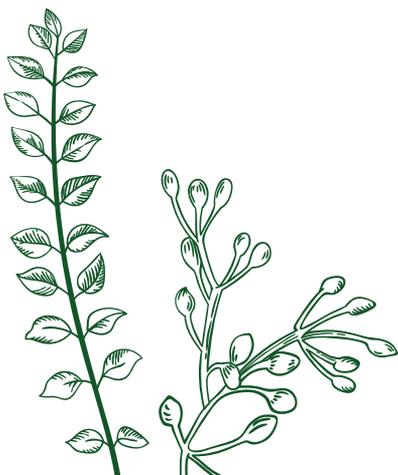
Les éleveurs bio privilégient des techniques naturelles telles que l'apport de matières organiques pour fertiliser les sols, le désherbage mécanique ou encore l'introduction de certains prédateurs non nuisibles aux cultures qui vont se nourrir des insectes ravageurs...

**Les éleveurs sont également très attentifs au bien-être de leurs bêtes.** Les agneaux sont nourris au lait maternel pendant 45 jours minimum et ont accès à l'extérieur dès que les conditions le permettent. Lorsqu'ils sont à l'intérieur, les animaux jouissent d'une surface suffisante pour pouvoir se déplacer et se coucher. Et en cas de maladie, les traitements à base de plantes ou homéopathiques sont privilégiés, plutôt que l'utilisation d'antibiotiques.



Enfin, **les éleveurs d'agneau bio ont à cœur de maintenir l'équilibre naturel des animaux.** La période de reproduction des brebis, et l'agnelage ont lieu naturellement au printemps. La viande d'agneau bio sera, par conséquent, davantage présente à l'automne.

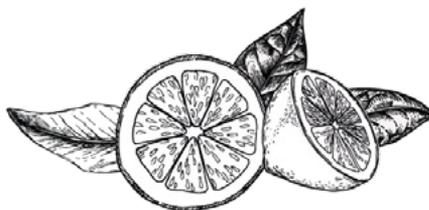
**Consommer de la viande d'agneau bio en automne est donc une façon de participer à la préservation d'un écosystème vertueux.**



**Voici 4 recettes originales, contemporaines et gourmandes, qui donnent envie d'enfiler un tablier et de se mettre aux fourneaux dès maintenant !**

- Burgers d'agneau bio au chèvre et au bacon
- Émincés d'agneau bio à la thaï
- Pavés d'agneau bio à la poire et au citron confit
- Souris d'agneau bio mijotée à la tomate

# BURGERS D'AGNEAU BIO AU CHÈVRE ET AU BACON



4 personnes

- 800 g de viande hachée d'agneau bio
- 8 fines tranches de bacon
- 2 citrons verts
- 100 g de chèvre frais
- 4 pains à burger
- 4 c. à soupe de ketchup
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- Sel et poivre du moulin

 **Préparation : 25 minutes**      **Cuisson : 10 minutes**

- Rapper le zeste des citrons préalablement lavés et le mélanger avec la viande d'agneau bio hachée. Saler et poivrer, puis mouler 4 palets identiques et les placer 25 minutes au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 180° C (Th. 6).
- Chauffer une poêle sans matière grasse, dorer les tranches de bacon à feu vif et les réserver.
- Ouvrir les pains en deux et les passer quelques minutes au four.
- Chauffer une poêle ou un gril avec l'huile, saisir à feu vif les palets d'agneau 3 minutes de chaque côté pour une cuisson rosée.
- Napper la base des pains avec le ketchup, poser les palets, les recouvrir de chèvre, ajouter le bacon, puis renfourner 3 minutes. Poser les chapeaux des pains et écraser légèrement pour bien maintenir la garniture.
- Servir les burgers d'agneau bio accompagnés d'une salade.



# EMINCÉS D'AGNEAU BIO À LA THAÏ



4 personnes

- 600 g de tranches de gigot d'agneau bio
- 2 bottes de coriandre
- 4 branches de menthe
- 4 bâtons de citronnelle
- 5 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 grenade fraîche
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de sauce soja
- 200 g de farine
- Sel et poivre du moulin
- 1 bain de friture

 **Préparation : 30 minutes**      **Cuisson : 25 minutes**

- Peler l'ail et les échalotes, les émincer, les passer dans la farine et les dorer dans le bain de friture bouillant, puis réserver.
- Éplucher la citronnelle et l'émincer finement, équeuter en partie la coriandre, la laver, la sécher et la hacher grossièrement. Effeuillez la menthe et la laver, couper la grenade en deux et récupérer les graines.
- Couper les tranches de gigot en 5 ou 6 morceaux.
- Chauffer une poêle avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, colorer les morceaux d'agneau bio quelques minutes à feu vif en remuant et, hors du feu, verser la sauce soja. Laisser refroidir avant d'ajouter la coriandre, la menthe, la citronnelle, l'ail et les échalotes frites, les graines de grenade, verser le reste d'huile d'olive et mélanger.



# SOURIS D'AGNEAU BIO MIJOTÉES À LA TOMATE



4 personnes

- 4 souris d'agneau bio
- 2 aubergines
- 3 oranges
- 4 gousses d'ail
- 4 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 4 tomates pelées
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

 **Préparation : 35 minutes**      **Cuisson : 1 h 30**

- Écraser les gousses d'ail avec leur peau puis couper les aubergines en gros cubes. Peler les oranges préalablement lavées et émincer leurs zestes débarrassés des parties blanches, presser leur jus.
- Chauffer une cocotte avec l'huile, colorer les souris d'agneau bio quelques minutes à feu vif et sur toutes les faces. Ajouter ensuite les aubergines et l'ail, baisser le feu et laisser roussir quelques minutes avant d'ajouter les tomates, le jus et les zestes d'orange. Verser 2 verres d'eau, saler, poivrer et laisser mijoter 1 h 30 à feu doux en remuant de temps en temps.
- Ajouter le thym et le laurier en fin de cuisson.
- Servir les souris d'agneau bio accompagnées de pommes de terre vapeur.



# PAVÉS D'AGNEAU BIO À LA POIRE ET AU CITRON CONFIT



4 personnes

- 4 pavés d'agneau bio
- 2 poires
- 2 citrons jaunes
- 200 g de roquette
- 4 morceaux de sucre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

 **Préparation : 25 minutes**      **Cuisson : 10 minutes**

- Laver la roquette et l'essorer. Peler les citrons préalablement lavés et émincer leurs zestes débarrassés des parties blanches, puis presser leur jus. Peler la poire et la couper en petits bâtonnets, les réserver dans la moitié du jus des citrons pour éviter qu'ils noircissent.
- Mettre les zestes de citron dans une petite casserole avec le sucre et le reste du jus des citrons, verser de l'eau à hauteur, les confire 10 minutes à feu doux et les laisser refroidir dans la casserole de cuisson.
- Chauffer une poêle avec l'huile d'olive, saler et poivrer les pavés d'agneau bio, les colorer à feu vif, 2 minutes de chaque côté puis les cuire 6 à 8 minutes à feu doux pour une cuisson rosée.
- Servir les pavés d'agneau bio recouverts de zestes de citrons confits, de leur sirop de cuisson et de bâtonnets de poire, le tout nappé avec l'huile d'olive de cuisson.



## CET AUTOMNE, LA VIANDE D'AGNEAU BIO FAIT SON SHOW DANS TOUTE LA FRANCE !

Elle sera mise à l'honneur :

- Dans les **points de vente** du **28 octobre** au **30 novembre 2019**
- Dans les **restaurants scolaires** et lors d'**événements grand public** **durant tout l'automne** (entre septembre et décembre)

En effet, des **kits de PLV**, composés de signalétiques, livrets recettes ou encore d'outils digitaux, seront envoyés aux professionnels intéressés pour valoriser la viande d'agneau au moment où sa présence sur les étals est la plus importante.

## QUELQUES CHIFFRES 2018\*

- **2 554 EXPLOITATIONS OVINES** étaient certifiées BIO (dont conversion) en France (soit le double vs 2017)
- **1 680 TONNES DE VIANDE OVINE BIO** ont été commercialisées (+17 % vs 2017)
- **27,5% DE LA VIANDE OVINE BIO** a été vendue en GMS, **24%** en vente directe, **23,5%** en boucherie, **17%** en magasins spécialisés et **8%** en restauration hors-domicile

\* Source : Agence Bio



### À PROPOS D'INTERBEV ET DE SA COMMISSION BIO

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle de l'Élevage et des Viandes, fondée en 1979 par des organisations représentatives des secteurs bovin (veau compris), ovin, équin et caprin. Elle reflète leur volonté de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés par toute la filière.

La Commission Bio d'INTERBEV, en partenariat avec INAPORC, rassemble les professionnels de l'agriculture biologique. Elle a donc à cœur de représenter ces filières et d'accompagner leur développement.

### RELATIONS MÉDIAS - VFC RELATIONS PUBLICS

Élodie Lambert - [elambert@vfcrcp.fr](mailto:elambert@vfcrcp.fr) - 01 47 57 05 74  
Jessie Liouville - [jliouville@vfcrcp.fr](mailto:jliouville@vfcrcp.fr)

