

L'AUTOMNE, C'EST LA SAISON DE L'AGNEAU BIO



VIANDES
BIO



JUILLET 2020

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



L'AUTOMNE, C'EST LA SAISON DE L'AGNEAU BIO

Après l'été... place à l'automne et à sa large palette de produits de saison aux multiples saveurs, un régal pour les papilles !

Le saviez-vous ?

À partir du mois de septembre et jusqu'à la fin de l'automne, c'est le moment idéal pour déguster la viande d'agneau bio, un produit de saison !

L'agneau bio se prête à toutes les envies !

Un prétexte tout trouvé pour s'accorder un moment de détente gourmand et passer derrière les fourneaux. Plats mijotés, braisés, à l'étouffée, au barbecue, ou pour un déjeuner sur le pouce et même lors d'un apéritif dînatoire...

Il y en a pour tous les goûts pour se régaler et passer un moment convivial et de partage. Vite, on se lance en cuisine pour révéler et sublimer ce produit savoureux, à travers 4 recettes tendances.

Pourquoi la viande d'agneau bio est-elle un produit de saison à l'automne ?

« *Le début de l'automne est marqué par une production d'agneaux bios très importante due au cycle naturel de reproduction des brebis au printemps. Ainsi, consommer de la viande d'agneau issue de l'agriculture biologique à l'automne, favorise le maintien de l'équilibre naturel des animaux.* »

Thomas Raiffé, éleveur d'agneaux bios



L'AGNEAU BIO D'AUTOMNE, LE REFLET D'UNE PRODUCTION RESPONSABLE



Un mode de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité sont des caractéristiques indissociables des élevages de l'agriculture biologique en France.

Ainsi, la production **d'agneaux bios répond à un cahier des charges strict et rigoureux**. C'est 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 place, au sein de la ferme. Aucun produit chimique de synthèse n'entre dans sa composition.

Les éleveurs bios 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...

Pour les éleveurs, le bien-être animal est une priorité. Soucieux des besoins de leurs bêtes, ils nourrissent leurs troupeaux avec du lait maternel pendant 45 jours minimum. Dès que les conditions le permettent, les agneaux évoluent librement à l'extérieur. Lorsqu'ils sont à l'intérieur, les animaux jouissent d'une surface suffisante pour pouvoir se déplacer et se coucher. Pour les soigner, les traitements homéopathiques ou à base de plantes sont privilégiés, plutôt que l'utilisation d'antibiotiques.



Enfin, **les éleveurs d'agneaux bios ont à cœur de maintenir l'équilibre naturel des animaux.**

La période de reproduction des brebis a lieu naturellement au printemps. La viande d'agneau bio sera, par conséquent, davantage présente à l'automne, sa pleine saison.

Consommer de la viande d'agneau bio en automne soutient et encourage la préservation d'un écosystème vertueux.



L'agneau bio à l'honneur à travers 4 nouvelles recettes originales résolument gourmandes :

- Crème de butternut et coco, gigot d'agneau bio confit et graines de courge
- Wrap méditerranéen d'agneau bio et légumes croquants
- Navarin d'agneau bio à la châtaigne et au potiron
- Pot-au-feu d'agneau bio aux légumes oubliés

CRÈME DE BUTTERNUT ET COCO, GIGOT D'AGNEAU BIO CONFIT ET GRAINES DE COURGE



5 personnes

- 1/2 pièce de gigot d'agneau bio raccourci
- 500 g de courge butternut
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 7 cl d'huile d'olive
- 5 g de sel fin
- 20 cl de crème liquide entière
- 40 cl de lait de coco non sucré
- 20 g de graines de courge
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Poivre du moulin

 **Préparation : 10 minutes** **Cuisson : 2 heures**

- Assaisonner le gigot d'agneau bio de sel fin et le frotter avec une tête d'ail coupée en 2, puis le colorer sur toutes les faces dans une poêle avec un trait d'huile d'olive. Casser l'autre moitié de la tête d'ail et récupérer toutes les gousses, les laisser en chemise. Poser la moitié de l'ail en chemise au fond d'un plat, mettre le gigot dessus avec du thym et le laurier et cuire 2 heures au four à 180 °C en arrosant régulièrement avec le jus produit par le gigot.
- Vider la courge butternut, l'éplucher et la tailler en dés. Éplucher les échalotes et les émincer en fines lamelles. Dans une cocotte chaude, verser un filet d'huile d'olive et faire suer les échalotes avec une pincée de sel. Ajouter les cubes de courge et l'ail, puis laisser cuire pendant quelques minutes. Ajouter ensuite la crème et le lait de coco à hauteur, puis poursuivre la cuisson durant 20 min environ. Puis disposer dans le blender avec une partie du liquide de cuisson et mixer. Si besoin, verser petit à petit le reste du jus de cuisson jusqu'à obtention d'une texture onctueuse. Remettre le tout dans la casserole et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre. Maintenir au chaud.
- Mettre un fond de crème butternut dans le fond de l'assiette. Ajouter des morceaux d'agneau confit. Saupoudrer de graines de courge et arroser de jus du gigot d'agneau bio.



WRAP MÉDITERRANÉEN D'AGNEAU BIO ET LÉGUMES CROQUANTS



4 personnes

- 300 g d'épaule d'agneau bio en émincés
- 2 gousses d'ail
- 1/4 botte de persil
- 2 yaourts
- 3 g de cumin
- 1 tomate
- 1/3 de poivron
- 1/2 oignon rouge
- 30 g de cheddar
- 2 sucrines
- 4 tortillas de taille moyenne
- 50 g de roquette
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 20 g de beurre
- Sel fin et poivre du moulin

Préparation et cuisson : 15 minutes

- Éplucher et hacher l'ail. Laver, effeuiller et hacher le persil. Mélanger les yaourts avec l'ail haché, le cumin et le persil. Saler et bien mélanger le tout.
- Tailler la tomate en tranches et le poivron en lanières. Éplucher et émincer l'oignon rouge. Râper grossièrement le cheddar. Laver les sucrines, les essorer soigneusement puis les émincer en fines lanières.
- Étaler la sauce au centre et sur toute la longueur de chaque tortilla. Déposer ensuite un lit de roquette puis des lanières de poivron, d'oignon rouge et des tranches de tomates. Parsemer le tout de cheddar.
- Cuire la viande avec le beurre, l'ail, le thym et le romarin. Mettre la poêle à feu très fort au départ, saisir 1 minute de chaque côté puis baisser pour poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes. Saler et poivrer. Laisser reposer la viande sous un papier aluminium, la trancher après cuisson et la mettre dans les wraps. Rouler ensuite les wraps en les serrant bien, puis les déguster après les avoir coupés par le milieu.



NAVARIN D'AGNEAU BIO À LA CHÂTAIGNE ET AU POTIRON



4 à 6 personnes

- 1,2 kg d'épaule d'agneau bio désossée et coupée en gros cubes d'environ 70 g chacun
- 1 gros oignon
- 5 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- ¼ de litre de vin de noix
- ¼ de litre d'eau chaude
- 1 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- 250 g de châtaigne
- 300 g de potiron
- 1 c. à soupe d'huile de noix
- Sel et poivre du moulin

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

- Chauffer une cocotte en fonte avec l'huile d'olive, colorer les cubes d'agneau quelques minutes à feu vif.
- Saler, poivrer, ajouter les gousses d'ail écrasées avec leur peau, l'oignon haché, le thym et le laurier, laisser roussir quelques minutes.
- Déglacer avec le vin de noix et laisser réduire, ajouter la farine et mélanger, verser ¼ de litre d'eau chaude et laisser mijoter 1 heure 15 à feu très doux.
- Éplucher le potiron et le couper en cubes, l'ajouter avec les châtaignes dans la cocotte, mélanger et poursuivre la cuisson 15 minutes, toujours à feu très doux. Rectifier l'assaisonnement si besoin et, hors du feu, ajouter l'huile de noix et mélanger.
- Servir le navarin d'agneau bio directement dans la cocotte de cuisson.



POT-AU-FEU D'AGNEAU BIO AUX LÉGUMES OUBLIÉS

8 personnes

- 1,5 kg de collier d'agneau bio coupé en tranches épaisses
- 4 carottes jaunes
- 4 carottes violettes
- 2 gros rutabagas
- 2 betteraves crues
- 4 topinambours
- 2 racines de persil
- 1 bouquet d'estragon
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Des tranches de pain grillé
- Fleur de sel et poivre en grain

 **Préparation : 40 minutes** **Cuisson : 2 heures**

- Disposer les morceaux d'agneau bio dans une cocotte, verser de l'eau à hauteur, les porter à ébullition, les égoutter et les rincer sous l'eau froide.
- Nettoyer la cocotte et remettre les morceaux d'agneau, verser 2 litres d'eau, ajouter le bouquet garni, les betteraves épluchées et coupées en quatre, les gousses d'ail entières, du sel, du poivre et laisser mijoter 1 heure à feu doux.
- Laver le reste des légumes et les éplucher en les gardant entiers, les ajouter dans la cocotte et laisser mijoter 1 heure de plus à feu très doux.
- Effeuille l'estragon, le laver et le hacher.
- Servir le pot-au-feu d'agneau bio et ses légumes, saupoudrés d'estragon et servir le bouillon à part, le tout accompagné de tranches de pain grillé et de fleur de sel.



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

- Dans les **points de vente** du 15 septembre au 15 novembre 2020
- 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 2019*

- **2 773 FERMES OVINES BIO** (+ 9 % vs 2018)
- **1 861 TONNES DE VIANDE OVINE BIO** ont été commercialisées (+11 % vs 2018)
- **26 % DE LA VIANDE OVINE BIO** a été vendue en **GMS**,
22 % en vente directe,
23 % en boucherie,
18 % en magasins spécialisés et
11 % en restauration hors domicile

* Source : Agence Bio



À PROPOS D'INTERBEV ET DE SA COMMISSION BIO

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. Afin de mieux intégrer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, labellisée par l'AFNOR "engagé RSE confirmé" de niveau 3 sur 4 en juin 2018 : le "Pacte pour un Engagement Sociétal", qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale et de nutrition humaine.

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

Cynthia Barbe - cbarbe@vfcrcp.fr - 01 47 57 85 60 - 06 77 94 70 69
Jessica Novelli - jnovelli@vfcrcp.fr - 01 47 57 85 66 - 06 09 13 71 07

