VIANDES BIO

C'EST LA SAISON DE L'AGNEAU BIO !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
JUILLET 2021

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DU MOIS DE SEPTEMBRE ET JUSQU'À LA FIN DE L'AUTOMNE, C'EST LE MOMENT IDÉAL POUR DÉGUSTER LA VIANDE D'AGNEAU BIO !

C'est une viande de saison, tendre et savoureuse, aux multiples facettes, qui permet de varier les plaisirs et de satisfaire le plus grand nombre.

Elle se mange aussi bien rosée que bien cuite et ses modes de cuisson sont multiples : en grillade, rôtie, braisée et farcie. Aux côtés des fruits et légumes d'automne, elle se marie parfaitement !

Découvrez 4 recettes automnales aussi savoureuses que gourmandes :

Pavés d'agneau bio et girolles au beurre d'estragon

Côtes d'agneau bio façon caillettes

Tajine d'agneau bio, butternut et pois chiches

Waffles d'agneau bio

POURQUOI LA SAISON DE L'AGNEAU BIO ?

Dans de nombreuses zones de production notamment les zones herbagères du Nord de la France, de l'Ouest et du Sud-Ouest, la période de reproduction des brebis bio a lieu au printemps. 5 mois après, dès le début de l'automne, la viande d'agneau bio est présente en points de vente.

« Le début de l'automne est marqué par une production d'agneaux bios très importante due à la reproduction des brebis au printemps. Ainsi, consommer de la viande d'agneau issue de l'agriculture biologique à l'automne s'inscrit dans le cycle de production Bio. »

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 est une caractéristique indissociable des élevages de l'agriculture biologique en France.

Répondant à un **cahier des charges strict et rigoureux,** la **production d'agneaux bio est une production vertueuse où la nature, les Hommes et les animaux sont complémentaires et forment un véritable écosystème.**

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.

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.

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.

PAVÉS D'AGNEAU BIO
et girolles au beurre d'estragon

Pour 4 personnes - Préparation : 35 minutes - Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

4 pavés d'agneau bio
400 g de girolles
2 échalotes
1 botte d'estragon
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Nettoyer les girolles, les laver et les sécher, effeuiller l'estragon, le laver, le sécher et le hacher grossièrement, hacher les échalotes.

Chauffer une poêle avec l'huile, saler et poivrer les pavés d'agneau bio, les colorer à feu vif, 1 minute de chaque côté, les cuire 5 minutes à feu modéré en les retournant à mi-cuisson et en les arrosant régulièrement avec le jus de cuisson, les réserver au chaud.

Mettre les girolles dans la poêle avec les échalotes hachées et le jus de cuisson des pavés d'agneau bio, les cuire 5 minutes à feu vif, et, hors du feu, ajouter le beurre et l'estragon, saler, poivrer et mélanger.

Servir les pavés d'agneau bio accompagnés des girolles au beurre d'estragon.

CÔTES D'AGNEAU BIO
façon caillettes

Pour 4 personnes - Préparation : 30 minutes- Cuisson : 35 minutes

Ingrédients

8 côtes d'agneau bio premières ou secondes (avec manche)
500 g de vert de blettes
400 g de crépine
1 gousse d'ail
5 branches d'estragon
5 branches de persil plat
200 g de fromage râpé
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 170° C (Th. 5-6).
Peler l'ail et le presser, effeuiller l'estragon et le persil, les laver et les hacher grossièrement.

Laver les blettes, les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter et les hacher grossièrement, les mélanger avec le fromage râpé, les herbes et l'ail.
Couper la crépine en 8 morceaux, tartiner généreusement les côtes d'agneau bio de farce aux blettes et les envelopper dans la crépine, les disposer dans un plat, les saler, les poivrer, les arroser d'un filet d'huile d'olive et les cuire 30 minutes au four.

Servir les côtes bien dorées, accompagnées d'une salade verte et d'une purée de pommes de terre.

TAJINE D'AGNEAU BIO,
butternut et pois chiches

Pour 4 personnes - Temps de réalisation : 15 minutes - Temps de cuisson : 1 heure - Temps de repos : 12 heures

Ingrédients

400 g d'épaule d'agneau bio (coupée en cubes)
200 g de courgettes vertes
1/2 botte de carottes fane
1/2 pièce de courge butternut
1 oignon
2 gousses d'ail
12 dattes
12 abricots secs
30 g de raisins secs
100 g de pois chiches secs
50 g d'amande
150 g de semoule
3 feuilles de sauge
1 feuille de laurier
7 branches de coriandre fraîche
5 g de coriandre en grains
4 graines de cardamome verte
30 g de gingembre frais
3 g de piment d'Espelette
5 g de ras-el-hanout
50 cl de bouillon de volaille
10 cl de vin blanc sec
30 cl d'huile d'olive
10 g de sel

La veille, préparer la marinade. Dans un plat, mélanger l'oignon, l'ail, la coriandre en grains et 5 branches de coriandre fraîche, la cardamome, le piment d'Espelette, le gingembre frais, les feuilles de sauge et de laurier, 20 cl d'huile d'olive et le vin blanc sec. Frotter les morceaux de viande avec le ras el-hanout et les déposer dans le plat contenant la marinade. Réserver au frais toute la nuit. Mettre les pois chiches à tremper dans de l'eau froide.

Le lendemain, égoutter la viande et les pois chiches.

Peler les carottes. Peler et épépiner la courge. Laver les courgettes. Tailler tous les légumes en gros morceaux. Dans un grand tajine, faire colorer l'épaule d'agneau bio à l'huile d'olive. Saler. Réserver. Verser la marinade et les carottes. Faire revenir le tout, puis ajouter la semoule et les pois chiches.

Déposer l'épaule par-dessus. Verser du bouillon de volaille à hauteur de la garniture, sans recouvrir la viande. Fermer le tajine avec son couvercle et cuire dans un four préchauffé à 140°C pendant 1 heure. Ajouter un peu de bouillon en cours de cuisson si nécessaire.

30 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les courgettes, la courge, les dattes et les abricots secs taillés en deux, les raisins secs gonflés préalablement dans un peu d'eau.

5 minutes avant de servir, verser les amandes et finir la cuisson sans le couvercle pour qu'elles torréfient légèrement. Servir chaud dans le plat de cuisson, parsemer de coriandre fraîche.

Waffles
D'AGNEAU BIO

Pour 4 personnes - Temps de préparation : 40 minutes - Temps de cuisson : 1 heure - Temps de repos : 30 minutes

Ingrédients

300 g d'agneau bio haché
2 œufs
6 tomates
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
20 g de pousses de roquette
4 pièces tranches de cheddar
10 g de gingembre frais
1 c. à café de cumin en poudre
1 piment oiseau
1 clou de girofle
1 c. à café de noix de muscade râpée
1 étoile de badiane
3 gouttes de tabasco rouge
100 g de miel
40 cl de lait
150 g de farine
200 g de farine de lupin
1 sachet de levure chimique
5 cl de vinaigre alcool blanc
9 g de sel
2 tours de poivre du moulin

Dans un saladier, à l'aide d'un fouet, casser et battre les œufs. Ajouter le lait et les farines en pluie. Ajouter ensuite 5 g de sel et la levure chimique. Remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer votre pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes. Faire chauffer votre appareil à gaufres et le graisser légèrement. Mettre une petite louche de pâte à gaufre dans chaque empreinte, refermer, et laisser cuire 4 à 5 minutes.

Préparer le ketchup. Laver et tailler 4 tomates en 4. Éplucher et râper le gingembre. Éplucher, dégermer et hacher l'ail. Dans une casserole, sur feu doux, caraméliser le miel, puis déglacer avec le vinaigre d'alcool blanc. Ajouter ensuite les tomates, l'ail, le gingembre, le cumin, le piment oiseau, le clou de girofle, le tabasco, la noix de muscade râpée, l'étoile de badiane et 4 pincées de sel. Laisser cuire à feu doux pendant 1 h. Retirer l'étoile de badiane et le clou de girofle. Mixer et laisser refroidir. Éplucher et tailler finement l'oignon rouge. Laver et tailler les tomates restantes en fines rondelles. Rincer la roquette.
Former des boules de viande d'agneau bio hachée, puis les aplatir légèrement jusqu'à obtenir 2 centimètres d'épaisseur, environ de la taille des gaufres réalisées. Dans une poêle chaude et huilée, cuire les steaks de viande environ 3 minutes de chaque côté. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 170 °C. Sur une gaufre, placer une cuillère de ketchup, la viande d'agneau bio cuite, une tranche de cheddar. Placer la base au four pendant 2 minutes pour faire fondre le fromage. Une fois le fromage fondu, sortir la base du four, placer une rondelle de tomate, puis une rondelle d'oignon. Terminer avec de la roquette et recouvrir avec une seconde gaufre, pour donner l'illusion d'un burger.

CET AUTOMNE, LA VIANDE D'AGNEAU BIO SERA MISE À L'HONNEUR DANS LES POINTS DE VENTE, DU 11 SEPTEMBRE AU 14 NOVEMBRE 2021.

QUELQUES CHIFFRES 2020*

2 280
fermes ovines bio et en conversion sont comptabilisées sur le territoire agricole français

2 060
tonnes de viande ovine bio ont été commercialisées (+11 % vs 2019)

26 %
de la viande ovine bio a été vendue en GMS

25 %
en boucherie

23 %
en vente directe

19 %
en magasins spécialisés

8 %
en restauration hors-domicile

À PROPOS DE LA COMMISSION BIO D'INTERBEV

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 responsabilités sociétale, labellisée par l'AFNOR « engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 en juin 2018 : le « Pacte sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale, de juste rémunération des acteurs de la filière et d'attractivité de ses métiers au service d'une alimentation raisonnée et de qualité. Aujourd'hui, cette démarche qui engage la filière dans la promesse responsable et durable « Aimez la viande, mangez-en mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens. »

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.

Pour en savoir plus
www.interbev.fr - www.la-viande.fr - www.produitslaitiersetviandebio.fr

Relations médias – VFC RELATIONS PUBLICS
Cynthia Barbe : cbarbe@vfcrp.fr - 01 47 57 85 60 - 06 77 94 70 69
Laure Marchand : lmachand@vfcrp.fr - 01 47 57 85 66 - 07 62 87 04 07

Crédits : Interbev/Jean-François Mallet : côtes d'agneau bio façon caillettes - pavés d'agneau bio et girolles au beurre d'estragon
Interbev/Spatule Prod' : tajine d'agneau bio, butternut et pois chiches - waffles d'agneau bio
* Agence Bio

BIO interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE