

L'agneau irlandais à l'honneur pour les 10 ans d'Origin Green

Paris, le 7 juillet 2022
Communiqué de presse

Ce mercredi, à l'Ambassade d'Irlande à Paris, Bord Bia accueillait quelques fins gourmets pour leur présenter les meilleures déclinaisons du célèbre agneau Irlandais, à l'occasion des 10 ans du programme Origin Green. L'ambassadeur, Niall Burgess, a pu donner quelques éléments exclusifs sur le marché de l'agneau irlandais en France, évoquer les relations commerciales franco-irlandaises et saluer les avancées permises par le programme.

Retrouvez des recettes "spécial agneau" à la fin du communiqué !



L'agneau, produit phare de la gastronomie irlandaise

Avec plus de 180 jours de pluie par an et un climat très doux, l'Irlande dispose de la saison de pousse de l'herbe la plus longue d'Europe. L'île compte 4,5 millions d'hectares de terres agricoles riches en minéraux dont 80% dédiées au pâturage. Ceci en fait un paradis pour l'élevage ovin, les agneaux vivent au grand air et se nourrissent de l'herbe verte des prairies.

Les agneaux font partie intégrante du paysage irlandais et pour cause, il y a près de 4 millions d'ovins en Irlande pour 4,7 millions d'Irlandais ! Les agneaux façonnent les paysages de l'île depuis des générations, entretenant aussi bien les prairies des plaines que les bruyères des zones de collines.

En Irlande, l'élevage extensif en plein air donne une viande très saine et d'une grande qualité gustative et nutritionnelle. Ils ont généralement consommé uniquement le lait de leur mère et l'herbe tendre.



Paris, le 7 juillet 2022

Hier, au déjeuner, il s'agissait de l'agneau de printemps ou spring lamb. Ceux-ci naissent en fin d'hiver, et sont disponibles à la consommation à partir de mai/juin.

La viande d'agneau de printemps est ainsi particulièrement délicate et tendre. Elle a un goût très subtil, à l'opposé de la croyance populaire de la viande au goût très fort, qui effraie les jeunes consommateurs. C'est une viande parfaite pour les plats traditionnels comme pour les repas plus modernes appréciés des consommateurs actuels.

Quelques chiffres sur les huitres irlandaises

Les huitres dégustées à l'ambassade sont de l'espèce *Crassostrea gigas*, les mêmes qu'en France. La production Irlandaise atteint environ **10 000 T** par an soit **10%** de la production Française. Il existe de forts liens entre les 2 filières, avec notamment une production importantes de naissain en Irlande.

Les **2 zones** principales de production en Irlande sont le **nord ouest** (Donegal) et le **sud est** (Wexford). Globalement, la rencontre entre le Gulf Stream de l'atlantique et l'eau douce des rivières Irlandaises fait que les eaux côtières sont naturellement riches en phytoplancton.

- Les huitres irlandaises sont en conséquence **très charnues**, avec une texture croquante et un doux gout d'iode long en bouche avec une note de **noisette**.
- Riches en fer, cuivre, zinc, sélénium, iode, ces 5 minéraux sont **essentiels** pour la **bonne santé du cerveau** humain notamment

Origin Green célèbre ses 10 ans d'actions en faveur du développement durable

Lancé en 2012, Origin Green est un programme unique d'amélioration continue de la production agroalimentaire irlandaise. Il s'agit du seul programme au monde initié par un État, afin d'améliorer la durabilité de sa filière agroalimentaire.

55 000 agriculteurs et **300 entreprises** sont désormais impliqués dans le programme qui concerne **90% de la production irlandaise**. Les progrès sont mesurés par un audit indépendant tous les 18 mois, pour les agriculteurs et tous les 12 mois pour les entreprises.

Grâce à Origin Green, en 10 ans, les agriculteurs ont réussi à **baisser leur émissions de CO2 par kg de bœuf de 6,3% et de 6% par kg de lait**. Ils ont également planté plus d'**1 million d'arbres** et réalisé plus de **300 000 bilans carbone**.

L'expérience acquise au cours des dernières années permet d'espérer une accélération des progrès, pour une réduction significative de l'impact environnemental. L'Irlande figure déjà parmi les plus bas au monde, pour l'élevage. L'accélération des progrès passera également par une multiplication des partenariats avec les instituts de recherches, les institutions internationales et les grands clients des entreprises irlandaises.



Paris, le 7 juillet 2022

Irlande Au rythme de vos émotions

La gastronomie fait partie intégrante de la culture contemporaine de l'île d'Irlande. Des marchés de producteurs animés aux incroyables produits locaux, en passant par la brasserie et la distillation artisanales, les chefs innovants qui mettent en valeur la richesse du lien entre la destination et l'assiette, les nombreuses écoles de cuisine et festivals culinaires ouvertes à tous, les opportunités permettant de découvrir cette merveilleuse gastronomie sont nombreuses !

L'authenticité de ses produits naturels ont fait de l'Irlande l'une des destinations culinaires les plus réputées d'Europe, avec notamment son fromage artisanal, son bœuf et son agneau exceptionnels et ses fruits de mer d'une extrême fraîcheur, sans oublier son pain inimitable. Les pâturages verdoyants, les vallées profondes et les eaux abondantes entourant l'île ont contribué à créer des arômes naturels exceptionnels et uniques. Du sublime saumon fumé au beurre le plus crémeux qu'on puisse imaginer, la gastronomie irlandaise est irréprochable en termes de provenance et s'apprécie différemment dans chaque région.

Pour en savoir plus : www.ireland.com

Le service presse du Tourisme Irlandais est à votre disposition pour vous aider à organiser vos reportages individuels ou vous apporter toute information complémentaire notamment dans le cadre de dossiers spéciaux.

Contact Tourisme Irlandais : Maïlys de Seze 01 53 43 12 19 - mdeseze@tourismireland.com

Contacts MCA Communication : Anaïs Hauwel anaïs.mca@orange.fr et Marie-Carole Ancelin-de la Chapelle mca.com@wanadoo.fr - 01 58 36 03 45

**Retour sur le déjeuner en photos
et idées recettes à suivre**

À propos de Bord Bia

Bord Bia possède 16 bureaux à travers le monde. Le bureau de Paris est responsable de la promotion des produits irlandais en France, en Belgique et au Luxembourg. Pour remplir ses missions, Bord Bia collabore régulièrement avec l'ambassade d'Irlande et les autres agences publiques irlandaises et le réseau irlandais en général. Le bureau propose une série de services aux entreprises irlandaises allant de la communication générale, au soutien à la prospection, en passant par des analyses de marché.



Discours de l'ambassadeur d'Irlande, Niall Burgess



Huitres irlandaises Tia Maraa en gelée, au confit d'échalotes et citron



Agneau en 3 façons : Ris d'agneau pané aux 5 épices, risotto de céleri-rave
Crumble d'effiloché de poitrine d'agneau aux légumes confits
Sauté de filet d'agneau aux herbes de Provence, rosace de pommes de terre



Germain Milet, spécialiste marché viande de Bord Bia



Vincent Villeroy, chef de l'Ambassade



Echanges entre les journalistes, l'ambassadeur Niall Burgess et Germain Milet



Pour 4
personnes

Préparation
15 minutes

Cuisson
45 minutes



Gigot d'agneau irlandais au four

Recette

Sortir le gigot d'agneau 3h à l'avance

Faire des entailles parallèles et peu profondes sur le dessus du gigot, frotter le dessus du gigot avec la fleur de sel, le romarin et le thym

Préchauffer votre four à 180°C

Pour la garniture, couper navets, carottes et oignons en quatre

Faire un lit de légumes dans une plaque de cuisson et déposer le gigot par-dessus

Enfourner le gigot pour une durée de 45 min et arroser toutes les 10 minutes

Laisser reposer 25 min avant de trancher le gigot

Utiliser le jus dans le fond de la plaque pour saucer.

Ingrédients

1 gigot d'agneau irlandais

3 gousses d'ail

5 branches de romarin

1 feuille de laurier

3 navets

5 branches de thym

3 oignons doux

3 carottes

Fleur de sel

Sel et poivre

Huile d'olive

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



Pour 2 personnes Préparation 30 minutes Cuisson 3-4 minutes

Toast de ris d'agneau irlandais au whiskey



Recette

- Au four, faire toaster les tranches de brioche et frotter avec la gousse d'ail,
- Blanchir le ris d'agneau dans une eau salée pendant 3-4 min et refroidir dans un bain de glaçons pour arrêter la cuisson,
- Éplucher la membrane du ris d'agneau et découper en petites noisettes,
- Dans une poêle bien chaude, démarrer au beurre moussant la coloration des ris d'agneau,
- Une fois les ris colorés, ajouter l'ail, le persil et cerfeuil préalablement hachés, Terminer avec les mini-champignons de Paris tranchés,
- Assaisonner de sel et poivre et d'un trait de whiskey irlandais, Servir sur le toast brioché,
- Facultatif : pour la garniture, terminer avec des copeaux de champignons de Paris crus.

Ingrédients

- 1 ris d'agneau irlandais
- 2 tranches de brioche
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de persil plat
- 5 mini-champignons de Paris
- 1 botte de cerfeuil
- 15 g de beurre
- 5 cl de whiskey irlandais



Pour 2 personnes Préparation 15 minutes Cuisson 20 minutes

Filet d'agneau irlandais, fenouil grillé

Recette

- Sortir le filet d'agneau du frigo 1h à l'avance,
- Assaisonner de sel et poivre et rôtir le filet d'agneau dans une poêle très chaude 30 secondes sur chaque face,
- Ajouter le beurre, l'ail et la sauge et arroser généreusement pendant 2 minutes,
- Laisser reposer l'agneau 6 min sur une grille,
Couper un cœur de fenouil en deux, assaisonner d'huile d'olive, sel et poivre,
- Sur un grill bien chaud ou au barbecue, griller 2 min sur chaque face, terminer la cuisson au four pendant 10 min à 150°C,
- Prendre un peu de fenouil cru et le trancher finement, assaisonner de zeste et jus de citron, sel et poivre, avec un trait d'huile d'olive,
- Trancher le filet d'agneau dans la longueur et dresser le long du fenouil grillé avec quelques copeaux de fenouil assaisonnés.



Ingrédients

- 1 filet d'agneau irlandais
- 1 fenouil
- 1 citron jaune
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de sauge
- Sel et poivre
- Huile d'olive



Pour 2 personnes Préparation 15 minutes Cuisson 20 minutes

Côtelettes d'agneau irlandais marinées et grillées



Recette

Faire mariner les côtelettes d'agneau pendant 4h dans la bière avec le miel.

Faire chauffer le barbecue, bien chaud et griller les côtelettes.

Arroser de marinade pendant la cuisson, 3 à 4 min de chaque côté, laisser reposer les côtelettes 5 min, dans, et après cuisson.

Faire réduire l'excédent de marinade, jusqu'à obtention d'une sauce sirupeuse et concentrée.

Déposer les côtelettes dans la réduction de marinade et servi avec du persil hachée.

Ingrédients

6 côtelettes d'agneau

1 bière brune 500ml

50 gr de miel

4 branches de thym

Sel et poivre

1 botte de persil plat

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD