



# C'EST LA SAISON DE L'AGNEAU BIO !



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
JUILLET 2021

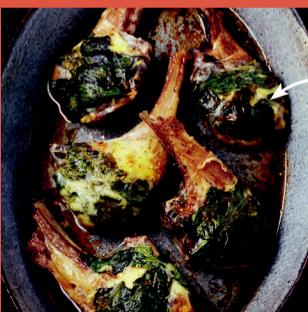


**DU MOIS DE SEPTEMBRE ET JUSQU'À LA FIN  
DE L'AUTOMNE, C'EST LE MOMENT IDÉAL POUR  
DÉGUSTER LA VIANDE D'AGNEAU BIO !**

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.

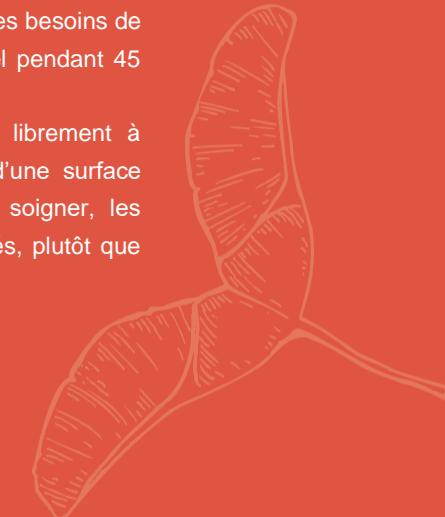
Répondant à un cahier des charges strict et rigoureux, la production d'agneaux bio est une production vertueuse où la nature, les Hommes et les animaux sont complémentaires et forment un véritable écosystème.

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

### Ingédients

- 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
- 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.

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

Chauder 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.



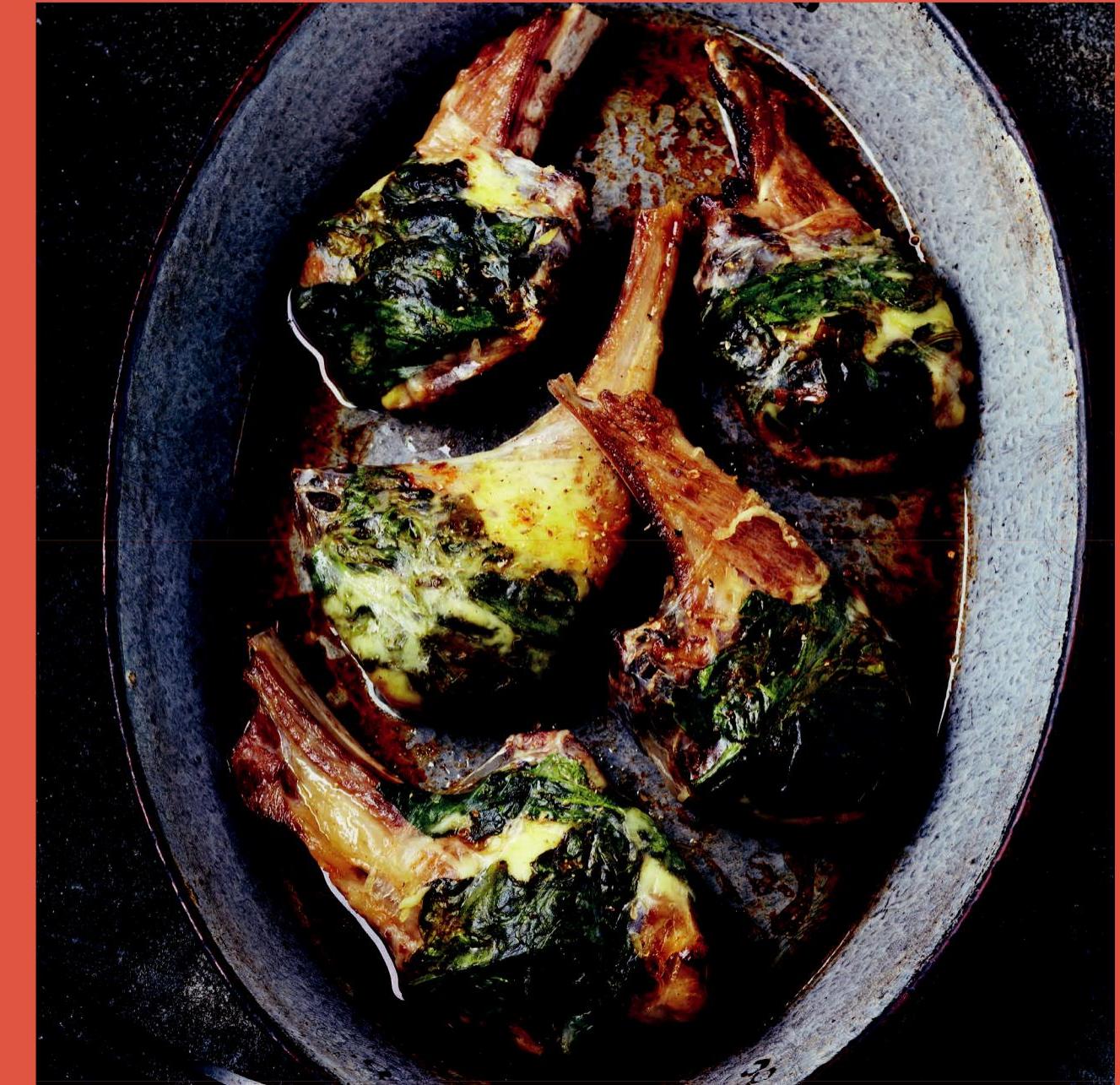
# CÔTES D'AGNEAU BIO

## façon caillettes

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

### Ingédients

- 8 côtes d'agneau bio premières ou secondes (avec manche)
  - 500 g de vert de blettes
  - 400 g de crêpine
  - 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 crêpine en 8 morceaux, tartiner généreusement les côtes d'agneau bio de farce aux blettes et les envelopper dans la crêpine, 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

## Ingédients

|   |                                 |                               |                              |                                |                               |
|---|---------------------------------|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 400 g d'épaule d'agneau bio (coupée en cubes) | 30 g de raisins secs            | 30 g de gingembre frais       | 300 g d'agneau bio haché     | 1 c. à café de cumin en poudre | 40 cl de lait                 |
| 200 g de courgettes vertes                    | 100 g de pois chiches secs      | 3 g de piment d'Espelette     | 2 œufs                       | 1 piment oiseau                | 150 g de farine               |
| 1/2 botte de carottes fane                    | 50 g d'amande                   | 5 g de ras-el-hanout          | 6 tomates                    | 1 clou de girofle              | 200 g de farine de lupin      |
| 1/2 pièce de courge butternut                 | 150 g de semoule                | 50 cl de bouillon de volaille | 1 oignon rouge               | 1 c. à café de noix de muscade | 1 sachet de levure chimique   |
| 1 oignon                                      | 3 feuilles de sauge             | 10 cl de vin blanc sec        | 1 gousse d'ail               | râpée                          | 5 cl de vinaigre alcool blanc |
| 2 gousses d'ail                               | 1 feuille de laurier            | 30 cl d'huile d'olive         | 20 g de pousses de roquette  | 1 étoile de badiane            | 9 g de sel                    |
| 12 dattes                                     | 7 branches de coriandre fraîche | 10 g de sel                   | 4 pièces tranches de cheddar | 3 gouttes de tabasco rouge     | 2 tours de poivre du moulin   |
| 12 abricots secs                              | 5 g de coriandre en grains      |                               | 10 g de gingembre frais      | 100 g de miel                  |                               |
|   | 4 graines de cardamome verte    |                               |                              |                                |                               |

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

## Ingédients

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

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 déglaçer 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 aplatis 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](http://www.interbev.fr) - [www.la-viande.fr](http://www.la-viande.fr) - [www.produitslaitiersetviandebio.fr](http://www.produitslaitiersetviandebio.fr)