

LES VIANDES ET CHARCUTERIES

Le mouton L'agneau

Présentation du produit

Grâce à sa richesse en herbe, la Normandie est une terre d'élevage de moutons (de la famille des bovidés, des mammifères ruminants), appelés aussi ovins. Cette espèce regroupe les agneaux, les brebis et les béliers. Dans certaines régions, les brebis sont principalement élevées pour leur lait. Mais dans les herbages normands, les moutons sont élevés pour la viande : l'éleveur sélectionne une ou des races pour leurs qualités bouchères. Selon les régions, l'élevage des ovins viande est conduit en plein air ou en bergerie. L'agneau est, dès sa naissance, allaité par sa mère. Après son sevrage, il est élevé en bergerie ou reste dans les prés à brouter l'herbe. La viande d'agneau est issue d'animaux de moins de 12 mois, la viande de mouton d'animaux de plus de 12 mois.

Nutrition

Comme toutes les viandes, la viande d'agneau a une grande place dans l'équilibre alimentaire : elle est riche en protéines, très importantes pour le développement des muscles et le fonctionnement de toutes les cellules du corps. Elle apporte en particulier des acides aminés indispensables que notre corps ne sait pas fabriquer. La viande d'agneau est également une excellente source de fer (qui fixe l'oxygène pour le fournir à nos cellules), sous une forme particulièrement bien assimilée (le fer héminique), de zinc et de nombreuses vitamines, qui aident à rester en forme et en bonne santé ! Le PNNS* préconise de consommer un aliment du groupe viandes/poissons/œufs, en alternance une à deux fois par jour.



Métier : éleveur

L'éleveur de moutons veille chaque jour sur ses animaux. Il leur donne l'eau et la nourriture dont ils ont besoin, faite de fourrages (comme de l'herbe, du foin) qui peuvent être complétés avec des céréales, des tourteaux et si nécessaire des minéraux et des vitamines. L'éleveur assure au quotidien une surveillance vigilante de ses animaux. Sa connaissance de leur anatomie et de leur comportement lui permet d'effectuer tous les soins nécessaires, dont la tonte une fois par an. Il sait les observer et vérifier leurs zones sensibles, en particulier les pieds (mais aussi les yeux, la bouche, les oreilles...). L'éleveur est attentif au bien-être de ses animaux, à la conformité de ses bâtiments d'élevage et à leur propreté, ainsi qu'à celle des litières.

Qualité

Une partie de la viande d'agneau produite en Normandie est porteuse d'un label (signe de qualité ou démarche régionale). En fonction du label, les garanties peuvent être différentes (voir

la rubrique « Qualité en Normandie » sur le site Internet). Les démarches qualité en viande ovine présentes en Normandie, garantissent que l'agneau est produit sur la région Normandie (en bergerie ou sur les pâturages), par des hommes qui ont un savoir-faire reconnu, transmis depuis des générations. Ils élèvent leurs agneaux selon des conditions précises définies dans les cahiers des charges des démarches qualité. L'éleveur est donc régulièrement contrôlé par un organisme indépendant qui s'assure que l'ensemble des obligations (alimentation, race...) définies dans les cahiers des charges sont respectées.

Ainsi, en Normandie, il existe l'AOC Prés-salés du Mont-Saint-Michel qui correspond à un agneau élevé sur les herbages salés en bord de mer, ce qui donne à sa chair un goût unique et très apprécié. Il y a également la CCP Agneau élevé avec sa mère, commercialisé, dans les magasins, sous la marque Agneau du Pays Normand, qui est élevé sous la mère dans les prés et les bergeries de Normandie. Enfin, il y a l'agneau issu de l'agriculture biologique.

* Programme National Nutrition Santé.



Source : CIRVIANDE Basse-Normandie.

Téléchargez d'autres fiches sur les produits de Normandie, des recettes et bien d'autres surprises sur www.normandie-gourmande.fr (rubrique « Malle aux trésors »).