

FICHE TECHNIQUE

L'AGNEAUDESCRIPTION

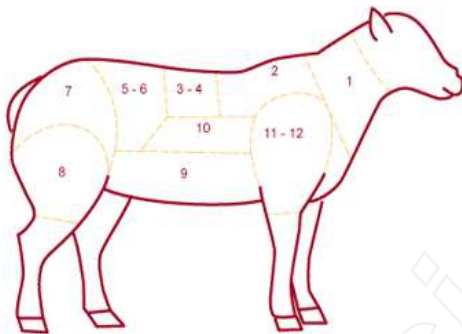
L'agneau est un produit agricole, résultant de l'élevage du mouton. Celui-ci est abattu dans sa période juvénile, pour sa viande très tendre.

La viande d'agneau de lait ou agneau de bergerie ou encore agneau laiton est issue d'agneaux jeunes ou agnelets, nourris exclusivement de lait et abattus avant qu'ils ne soient sevrés, en général vers 90 jours.

La viande d'agneau broutard est issue d'agneaux nourris naturellement du lait maternel et d'herbages (prairies naturelles ou artificielles) et abattus en général vers 9 mois.

L'agneau est toujours considéré comme un mets festif et d'exception. Il offre de multiples possibilités culinaires et entre dans la composition de plats de toutes formes et origines.

Il est à noter que la viande de mouton, et par conséquent, d'agneau, est considérée pure ; il peut donc être consommé dans la religion juive (kasher) et musulmane (halal) si, dans ce cas-ci, l'animal a été abattu selon le rite adéquat.

QUARTIERS

- 1 : Collier
- 2 : Côtes découvertes
- 3 - 4 : Côtes secondes - Côtes premières
- 5 - 6 : Filet - Côtes au filet
- 7 - 8 : Selle - Gigot
- 9 - 10 : Poitrine - Haut-de-côtes
- 11 - 12 : Épaule - Épaule roulée

À noter que se consomment également certains abats, tels que les ris, le foie, les tripes, etc... La souris d'agneau est constituée de la chair qui entoure le tibia ; c'est un morceau très prisé.

ORIGINES

Les principaux pays producteurs d'agneau sont la Nouvelle-Zélande, le Royaume-Uni, l'Espagne et la France.

QUELQUES APPELLATIONS FRANÇAISES :

- Viande d'agneau des prés salés
- Agneau du Quercy
- Agneau de Pauillac
- Agneau du Limousin
- Agneau du Poitou-Charentes
- Agneau de Sisteron...

EXEMPLES DE PREPARATIONS

- Curry d'agneau
- Gigot d'agneau
- Couscous
- Langues d'agneau
- .
- .
- .