

Communiqué de presse

Avril 2020

N'oubliez pas la viande de chevreau sur les tables de Pâques !

La période de Pâques est traditionnellement une période cruciale pour la consommation de viande de chevreaux français, et particulièrement cette année, où elle se situe au carrefour de nombreuses fêtes religieuses : les Pâques juive, catholique, orthodoxe et le début du Ramadan musulman. C'est donc plus que jamais la bonne saison pour la déguster et soutenir la filière caprine française !

Voici 3 bonnes raisons pour se laisser tenter par cette viande de saison et l'intégrer à nos menus :

Raison N°1 : Parce que la viande de chevreau permet de changer ses habitudes et se faire plaisir en découvrant une viande et un goût nouveaux

Pâques est une saison majeure pour la filière caprine française puisqu'elle représente un tiers de la consommation annuelle de viande de chevreau en France.

Toutefois, c'est une viande encore peu connue voire méconnue des consommateurs. Ces derniers se situent d'ailleurs principalement dans les régions d'élevages de chevreaux, à savoir les régions Nouvelle-Aquitaine, Auvergne-Rhône-Alpes, Centre-Val de Loire, PACA et Occitanie.

Pourtant la viande de chevreau sait s'adapter à toutes les occasions. Ses différents morceaux (côtes, épaule, gigot, collier, poitrine...) séduiront les gourmands voulant s'essayer à de nouvelles préparations allant des recettes traditionnelles aux recettes plus exotiques.

En cette période de confinement, la viande de chevreau s'avère donc une alternative inédite pour s'évader et changer ses habitudes de consommation.

Quelques idées au menu :



Gigot de chevreau en pot-au-feu

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 1h30

Pour 4 personnes
1 gigot de chevreau
4 courgettes
2 poivrons rouges
4 branches de romarin
4 branches de thym
1 oignon doux
4 gousses d'ail
2 litres de bouillon

- Equeuter les courgettes et les couper en gros morceaux, épépiner les poivrons et les couper en six, peler l'ail et l'oignon, les couper en morceaux.
- Dans une cocotte, disposer le gigot de chevreau, ajouter les herbes, l'ail et l'oignon, verser le bouillon et porter à ébullition, laisser cuire 1 h à feu doux, ajoutez les courgettes et les poivrons et poursuivre la cuisson légumes 30 minutes, toujours à feu doux, saler et poivrer
- Servir le gigot de chevreau en pot-au-feu dans la cocotte de cuisson.

Pour varier la préparation : selon les saisons remplacer les courgettes et les poivrons par d'autres légumes

Pour être plus festif : ajouter des asperges cuites au moment de servir

Côtes de chevreau marinées au thym frais

Marinade : 20 minutes
Pour 4 personnes
12 côtes de chevreau ou plus
4 poivrons de différentes couleurs
4 grosses poignées de salade mélangée
4 branches de thym frais
8 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
Sel et poivre du moulin

- Disposer les côtes de chevreau dans un plat, les saupoudrer de thym effeuillé, les saler, les poivrer, les arroser avec l'huile et les laisser reposer 20 minutes au frais.
- Pendant ce temps, couper les poivrons en morceaux, les colorer une dizaine de minutes dans une poêle avec un filet d'huile de marinade et les réserver.
- Egoutter les côtes et réserver la marinade.
- Chauffer fortement une poêle et cuire les côtes 2 minutes de chaque côté.
- Mélanger la salade et les poivrons, assaisonner avec 3 c. à soupe de marinade et le vinaigre.
- Servir les côtes d'agneau sur un lit de salade aux poivrons et accompagnées de pommes de terre au four.

Pour accélérer la préparation : faire mariner la viande la veille

Pour varier la préparation : présenter les côtes en brochettes



Raison n°2 : Parce que c'est une viande fondante aux saveurs délicates et aux qualités incontestables

La viande de chevreau présente des qualités organoleptiques et nutritionnelles à ne pas sous-estimer !

Riche en protéines, elle apporte également différents nutriments d'intérêt comme le fer, le zinc, la vitamine B12... Peu calorique, elle séduit les amateurs avec ses saveurs douces et délicates et sa chair claire et très fondante.

Raison n°3 : Parce que consommer de la viande de chevreau permet d'être solidaire en soutenant la filière caprine française

La filière caprine compte un peu plus de 7 800 exploitations détenant un peu plus d'un million de reproducteurs. L'élevage caprin français est quasi intégralement spécialisé dans la production laitière : 5 760 exploitations détenant près d'un million de chèvres, soit 94 % de son cheptel.

La viande de chevreau constitue un enjeu clé pour la filière caprine : elle permet de valoriser un grand nombre d'animaux (près de 556 000 chevreaux en 2018) et, par conséquent, de garantir sa durabilité.

A propos 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 responsabilité sociétale, labellisée par l'AFNOR « engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 en juin 2018 : le « Pacte pour un Engagement Sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale et de nutrition humaine.