

Agneau de l'Estuaire

Présentation de la filière :

L'Association « Les Moutonniers de l'Estuaire » a souhaité mettre en place une action permettant d'améliorer la valorisation de l'identité estuarienne des productions ovines.

Ainsi en 2005, l'IRQUA (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire) a été sollicité pour mettre en place une démarche qualité. Aujourd'hui, un référentiel de production est en cours de finalisation.

Ce référentiel est associé à la marque commerciale « Agneau de l'Estuaire ».

Les caractéristiques du produit :

Le territoire d'élevage de ces agneaux est l'ensemble des communes jouxtant l'estuaire de la Gironde (de Meschers au Verdon) en aval à la limite de salinité des eaux en amont.

Les agneaux sont nés et élevés sur l'exploitation et sont élevés sous la mère au moins jusqu'au 60^{ème} jour.

Les qualités nutritionnelles de la viande d'agneau :

La viande d'agneau est une source de protéines bien équilibrée en acides aminés indispensables. Elle se caractérise également par des apports significatifs en fer mais aussi en zinc et en vitamines en particulier la B12 et la PP. Les protéines, les vitamines, les minéraux contenus dans la viande d'agneau participe à l'élaboration, au maintien et au fonctionnement des structures cérébrales et du corps dans son ensemble.

Les qualités gustatives de la viande d'agneau :

Accompagnée de flageolets, de haricots verts ou blancs, la viande d'agneau est l'alliée de repas festifs et conviviaux.



Un cahier des charges :

Les principaux critères du cahier des charges sont :

- Agneaux nés et élevés sur l'exploitation,
- Agneaux élevés sous la mère au moins jusqu'au 60^{ème} jour. Ils sont ensuite nourris avec les fourrages de l'exploitation et des céréales. 70% de l'alimentation du troupeau provient de l'exploitation,
- Traçabilité assurée de l'élevage jusqu'au client,
- Des contrôles effectués par l'IRQUA et l'Association « Les Moutonniers de l'Estuaire », permettent de s'assurer du suivi des pratiques et du respect du cahier des charges



Le coin des gourmets

COURONNE D'AGNEAU ET TAPENADE D'ARTICHAUTS

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 4 petites couronnes d'agneau
- 12 cl de fond de viande
- 1/2 c. à c. de gingembre en poudre
- 1 c. à c. de romarin frais émiétté.

Pour la purée de petit pois

- 500 gr de pommes de terre de l'île de Ré
- 50 cl de bouillon de volaille
- 500 gr de petits pois surgelés
- 65 gr de beurre AOC Charentes-Poitou

Pour la tapenade d'artichauts

- 4 cours d'artichauts frais ou en conserve
- 1 petite gousse d'ail
- 4 feuilles de basilic
- 10 cl d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C
- Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans le bouillon de volaille.
- Ajoutez les petits pois 4 minutes avant la fin de la cuisson.
- Faites chauffer 25 gr de beurre dans une poêle et saisissez l'agneau 3 mn par face, salez et poivrez.
- Posez-les sur une plaque de cuisson et poursuivez la cuisson pendant 8 mn à four chaud.
- Pendant ce temps, préparez la tapenade.
- Mixez les cours d'artichaut avec l'ail et le basilic, ajoutez l'huile d'olive pour obtenir une masse onctueuse et enduisez les couronnes d'agneau de tapenade.
- Déglacez le plat de cuisson de l'agneau avec le fond de viande.
- Parsemez avec le gingembre et le romarin émiétté et montez avec le beurre restant.
- Rectifiez l'assaisonnement.

Source : : www.supertoinette.com

**Institut Régional de la Qualité
Agroalimentaire Poitou-Charentes**
6, rue Gaspard Monge - S.A.E Chalembert
86130 JAUNAY CLAN

Tél : 05.49.30.33.45 - Fax : 05.49.30.33.54
Site internet : www.irqua.com

**Association les Moutonniers
de l'Estuaire**
Mairie
17120 MORTAGNE SUR GIRONDE

Tél : 05 46 90 60 01 – Fax : 05 46 90 61 25

