

De l'agneau.



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Suisse. Naturellement.



L'agneau, animal de rente

Les moutons, importants protecteurs du paysage

La viande, la laine et le lait sont les principaux produits issus de la détention des moutons. La rentabilité de la détention ovine suisse est toutefois déterminée aujourd'hui par la production de viande d'agneau. Le bas niveau des prix du marché mondial fait que la vente de laine ne contribue plus aux revenus depuis des années.

Ces dernières années, le cheptel suisse d'animaux de rente a augmenté légèrement, mais de façon constante. Les moutons sont des animaux de pâturage peu exigeants et convenant particulièrement pour l'exploitation des alpages à la saison

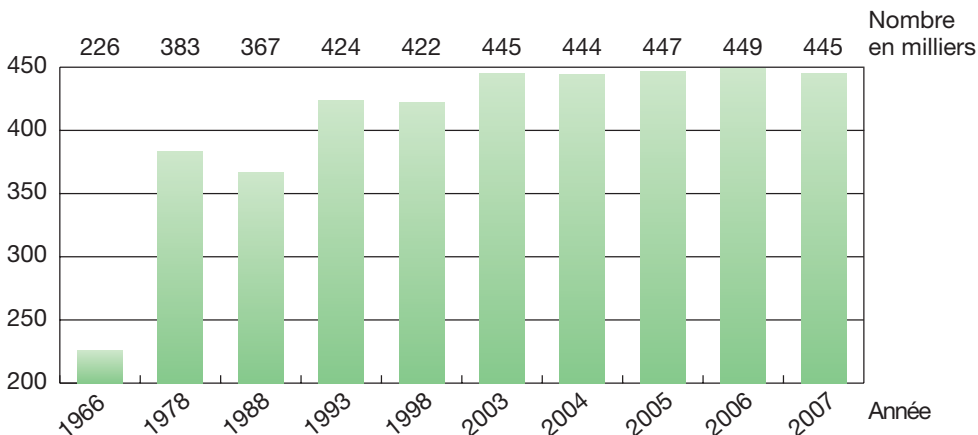


Source: LID

estivale. Ils sont importants surtout pour la protection du paysage. En général, ils entretiennent des surfaces trop pentues pour les bovins, et que l'on cultivait donc autrefois à la main.

Les moutons sont de plus en plus présents en plaine depuis ces dernières années, paissant souvent sur de petites parcelles ou des pentes raides.

Evolution du cheptel ovin



L'élevage mise sur des agneaux en bonne santé et à croissance rapide

Quatre races principales sont élevées depuis des décennies en Suisse: mouton Blanc des Alpes, mouton Oxford, mouton Brun-Noir du Pays et mouton Nez Noir du Valais. Le mouton Nez Noir – la seule espèce suisse à cornes – est présent surtout dans le Haut-Valais.

Il est connu pour être fidèle à son emplacement – même en altitude – et peu exigeant. Les autres races sont présentes aujourd'hui dans tout le pays.

Pour répondre aux souhaits du marché, les éleveurs de moutons se tournent de plus en plus vers des races à viande, dont celles – outre les races d'origine – reconnues par la Fédération suisse d'élevage ovin, c'est-à-dire Charollais Suisse, Ile-de-France Suisse, Dorper et Texel.

Les principaux objectifs en matière d'élevage sont les suivants:

- Elevage d'agneaux à viande de qualité
- Bonne résistance, bonne santé, bonnes capacités d'adaptation
- Longévité, avec une grande capacité de croissance et des dispositions héréditaires idéales
- Capacité à absorber et à valoriser de grandes quantités de fourrage grossier

Les éleveurs suisses de moutons s'engagent pour que ces objectifs soient atteints d'une manière naturelle.



Mouton Blanc des Alpes



Mouton Oxford



Mouton Brun-Noir du Pays



Mouton Nez Noir du Valais

Recettes

Ragoût d'agneau

pour 4 personnes

Ingrédients

800 g de viande à ragoût d'agneau
1/2 cc de sel, poivre noir
4 cs d'huile
1 cs de farine
3 dl de bouillon, froid
1 pied de poireau
1 grosse carotte, pelée
1 citron, zeste et jus
1 cs de feuilles de thym fraîches
1,8 dl de demi-crème à sauce
1/2 bouquet de persil plat, finement haché

Préparation

Saler et poivrer la viande et, dans une grande casserole, la dorer à feu très vif de tous les côtés dans l'huile chaude. Saupoudrer avec la farine et rôtir le tout quelques instants tout en remuant. Ajouter le bouillon et le faire bouillir tout en remuant.

Couper le poireau en fines lamelles. Couper la carotte en petits dés. Ajouter le poireau, la carotte, le jus et le zeste de citron ainsi que le thym. Couvrir et cuire à l'étouffée à feu doux pendant 60 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter la demi-crème et le persil, faire bouillir, saler, poivrer et disposer sur les assiettes.

Remarque: à la cocotte minute, le temps de cuisson n'est plus que de 30 minutes.

Accompagnements

Riz blanc, additionné de pignons de pin grillés, p. ex.

