



LA WALLONIE,
TERRE NOURRICIÈRE DE NOS

MOUTONS



SOMMAIRE

Introduction	3
Types d'agneaux	4
L'agneau de bergerie	
L'agneau d'herbage ou broulard	
Le cycle de développement	5
Particularité de l'espèce ovine	7
Les 2 modes principaux de production de viande d'agneau	8
Spécificités de la filière ovine wallonne	9
Caractéristiques de la production ovine wallonne	10
Nutrition : l'agneau, une viande grasse ?	11
Les races	12
Recettes :	
• Épaule d'agneau confite sur un nid de potimarron	14
• Côtes d'agneau au cœur coulant fromager, légumes oubliés ...	15
• Agneau aux pommes de terre et aux légumes de saison au four	16
• Souris d'agneau caramélisées	17
• Chevreau au four	18
• Chevreau au pesto vert	19

INTRODUCTION

Le mouton est un mammifère herbivore ruminant.

Dans la famille mouton, on retrouve

la femelle : **la brebis**

le mâle : **le bélier**

le jeune mâle : **l'agneau**

la jeune femelle : **l'agnelle**

L'agneau de lait est plus jeune, de 1,5 à 2 mois mais en Wallonie, on ne produit que très peu ce type d'agneau.

Dans l'imaginaire collectif, l'agneau est un bébé qui vient de naître.

Il s'agit du terme utilisé par les professionnels (éleveurs, bouchers et vétérinaires) pour désigner un mouton dans la période de 0 à 12 mois.

Or, à partir de 6 à 7 mois, les femelles (agnelles) peuvent déjà se reproduire, et on les appelle pourtant toujours « agneau ».

TYPES D'AGNEAUX

On retrouve fréquemment 2 types d'agneaux en Wallonie.

L'agneau de bergerie

Dont fait partie l'agneau « de Pâques ». Cet agneau est âgé de 3 à 4 mois et pèse environ 38 à 45 kg. Il a consommé du lait pendant \pm 3 mois ainsi que des céréales et fourrages pendant \pm 2 mois.

L'agneau d'herbage ou broutard

Cet agneau est typiquement disponible à l'automne. Il est âgé de 6 à 8 mois et pèse environ 42 à 45 kg. Il grandit dehors, à l'herbe, dès qu'il a quelques semaines et a consommé du lait pendant les 3 à 4 premiers mois. Il consommera aussi des céréales.



LE CYCLE DE DÉVELOPPEMENT D'UN AGNEAU DE BERGERIE

Agneau nouveau-né pèse de 3 à 5 kg.

Agneau/agnelle de boucherie type bergerie pèse \pm 40 kg,
il a entre 3 à 4 mois. Il est élevé au lait, aux céréales et aux fourrages.

Maturité sexuelle = 6 à 7 mois.

Mise à la reproduction : dès que l'agnelle a atteint au moins 66 % de son poids adulte.



LE CYCLE DE DÉVELOPPEMENT D'UN AGNEAU D'HERBAGE

L'agneau/agnelle pèse \pm 42 kg, il a entre 6 à 8 mois.

Il est élevé au lait, à l'herbe, avec parfois un complément de céréales.

12 mois = mouton/brebis

Entre 12 et 18 mois : première mise-bas ou naissance.

NAISSANCE

Agneau de 3-5 kg



> 15 JOURS

Agneau



3-4 MOIS

Agneau de Pâques ± 40 kg



6-7 MOIS

Agneau/Agnelle
arrivée à maturité sexuelle

> 12 MOIS

Mouton
Bélier > 100 kg
Brebis > 60-90 kg



REMARQUE

La maturité sexuelle n'est pas forcément liée au poids. Par contre, il est important que l'éleveur ne mette pas à la reproduction des animaux qui ne se sont pas encore assez développés. Il pourra donc mettre les agnelles à la reproduction à 7 mois mais parfois, il devra attendre 10 mois (alors qu'elle est capable de se reproduire depuis 3 mois).

PARTICULARITÉ DE L'ESPÈCE OVINE

L'espèce ovine est sensible à la longueur du jour (photopériodisme). On parle d'un œstrus saisonnier, qui s'étend du début de l'été à la fin de l'automne.

L'ovulation de la brebis est donc active quand **la longueur du jour diminue**. Cette sensibilité est très différente d'une race à l'autre, ce qui explique traditionnellement la production d'agneau de bergerie et celle d'agneau d'herbage. Certaines races modernes ne sont plus sensibles à la longueur du jour et sont donc capables de produire des agneaux toute l'année (on parle alors de races qui dessaisonnent).

Dans un système de production classique, l'agneau femelle – ou agnelle – sera gestante vers 7 à 8 mois et, la gestation durant 145 jours (5 mois environ), elle aura son premier jeune vers 12 à 13 mois.

LES 2 MODES PRINCIPAUX DE PRODUCTION DE VIANDE D'AGNEAU

L'agneau de bergerie

L'agneau de Pâques est très généralement un agneau produit en bergerie, la météo permettant difficilement que les jeunes agneaux soient élevés à l'herbe en hiver. Cet agneau de bergerie pourra également être disponible toute l'année

La gestation dure 5 mois de la fin juillet à la fin décembre.

L'agneau d'herbage

A contrario, l'agneau d'herbage est typiquement disponible dans l'étal du boucher de septembre à décembre.

Toutefois, certaines pratiques d'élevage, rarement pratiquées, permettent une production à l'herbe davantage étalée.

La gestation dure 5 mois à partir du mois de septembre-octobre. Il sortira en prairie début avril jusqu'en septembre/octobre.



SPÉCIFICITÉS DE LA FILIÈRE OVINE WALLONNE

+ 85 % de la viande d'agneau consommée est importée.

Le belge est un faible consommateur de viande ovine.

Qui plus est, la consommation de viande ovine reste plus occasionnelle que pour les autres viandes (en moyenne 4,6 fois par an).

La consommation de viande d'agneau en Wallonie semble donc être, par tradition, une consommation festive plutôt qu'une consommation « au quotidien », malgré les atouts de la viande d'agneau dans les repas journaliers.

Les traditions liées à la fête de Pâques déclenchent chaque année un pic de consommation : le ménage belge dépense 1,4 fois plus en viande d'agneau à cette époque.

L'AGNEAU LOCAL WALLON

Aujourd'hui, les consommateurs sont de plus en plus exigeants quant à l'origine et à l'éthique de leur alimentation.

En 2012, 41 % des Belges pensaient que la viande d'agneau qu'ils consommaient était d'origine locale (2012 CRIOC).

En réalité, plus de 85 % de cette viande est importée et provient majoritairement de Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni et d'Irlande.

Le succès de cette viande étrangère auprès des bouchers est fortement lié à la régularité d'approvisionnement, à la sélection des morceaux les plus nobles pour les marchés européens et à l'uniformité des pièces fournies.

Toutefois, ces viandes ne sont souvent pas fraîches mais congelées, un processus de conservation qui permet de porter la durée de stockage de la viande à 16 semaines.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION OVINE WALLONNE

Selon les dernières statistiques SANITEL 2022, on recense en Wallonie



5.172 élevages hobbyistes

de moins de 30 brebis

contre seulement

587 élevages professionnels.

Pour faire de l'élevage d'ovins l'atelier principal d'une exploitation agricole occupant un éleveur à temps plein, il faut compter aux alentours des 400 à 500 brebis (hors commercialisation en circuit court ou hors spéculation laitière).

EN WALLONIE,

seulement 53 éleveurs professionnels

TIRENT UN REVENU PRINCIPAL DE CETTE ACTIVITÉ

avec un cheptel de plus de 200 brebis.

Les 534 « autres professionnels » du secteur le sont donc en activité complémentaire avec un emploi en extérieur, ou dans le cadre d'une diversification des activités de leur exploitation agricole principale.

L'élevage ovin wallon professionnel est principalement axé sur la production de viande et l'entretien des réserves naturelles, 2 spéculations souvent difficilement compatibles,

et **seulement 26 éleveurs** sur les 587 professionnels **ont une vocation laitière.**

Traditionnellement, la viande d'agneau n'est pas disponible toute l'année. Et le calendrier de l'offre (surtout à l'automne ainsi qu'à Pâques) évolue en contradiction avec celui de la demande (particulièrement lors des fêtes religieuses, lors des fêtes de fin d'année, et en tout début d'été).

NUTRITION : L'AGNEAU, UNE VIANDE GRASSE ?

Une tranche de gigot d'agneau rôti de 100 g apporte 23 g de protéines, soit l'équivalent de ce qu'il faut **chaque jour pour couvrir environ ¼ des besoins d'une femme** de 57 kg qui suit des cours de fitness 1 fois par semaine. Il faut seulement **130 g de côtes d'agneau grillées** pour apporter l'équivalent en fer absorbé de **3 assiettes d'épinards** (600 g).

« **L'agneau est une viande grasse** ».

Il faut compter 23,1 g de lipides pour 100 g de viande d'agneau.

100 g de gigot d'agneau rôti apporte 3,6 g d'acides gras saturés et 70 mg de cholestérol... soit environ 1/5^{ème} des recommandations journalières pour ces 2 nutriments !

L'agneau, une source intéressante de minéraux et vitamines

Comme toutes les viandes rouges, l'agneau est riche en fer, zinc, sélénium et vitamines du groupe B. Plus particulièrement, la viande d'agneau présente une teneur plus élevée en vitamine B3 (ou vitamine PP) que les autres viandes. Elle est néanmoins moins riche en fer et en sélénium que la viande de bœuf.

100 G DE CÔTES D'AGNEAU COUVRENT

- 14 % des besoins quotidiens d'un homme adulte en fer,
- 22 % de ses besoins en zinc,
- 13 % de ses besoins en sélénium,
- 48 % de ses besoins en vitamine B3 et
- 67 % de ses besoins en vitamine B12.

LES RACES

L'Ardennais roux



est un mouton fin, vif. Il est peu exigeant pour se nourrir. Très résistant aux parasites et aux maladies.

De plus, il est bien adapté aux conditions climatiques difficiles. Il convient donc particulièrement bien à l'entretien et à la valorisation des terrains pauvres, comme les réserves naturelles, dont il s'accommode volontiers. Notons aussi que si l'animal broute les herbes, il apprécie également les orties, les ronces et les feuillages.

Le Texel

originaire des Pays-Bas a une laine dense et frisée, formant une toison épaisse, son nez est marqué de noir. Rustique et robuste, il est traditionnellement élevé en plein air avec un agnelage au printemps.



Les moutons de race Île-de-France



sont une espèce ovine renommée, originaire de la région Île-de-France en France. Ces moutons sont appréciés pour leur polyvalence, leur robustesse et leurs qualités bouchères exceptionnelles. Leur laine est blanche et dense, offrant une bonne qualité de toison. Les éleveurs apprécient la race Île-de-France pour sa capacité à produire une viande de qualité tout en étant relativement facile à élever. Il s'agit d'une race qui désaisonne naturellement. Leur héritage historique et leur rôle dans l'agriculture belge en font une race emblématique et appréciée des amateurs d'élevage et des professionnels de la production ovine.



Le Charollais

est également originaire de France. C'est une race de plein air ou de semi plein air. Ses qualités maternelles, de prolificité ou de valeur laitière sont très recherchées en croisement sur de nombreuses races bouchères, rustiques ou laitières. Le Charollais est plutôt lourd sans excès de gras.

Le mouton Vendéen

originaire de France. Il est blanc à la tête toute noire. Il peut s'élever en bergerie comme en plein air. Il désaisonne naturellement. Les agneaux croissent rapidement.



... Dans la famille des caprins, Le Chevreau

La viande de chevreau relativement méconnue et donc peu consommée en Wallonie. Le chevreau est le petit de la chèvre et du bouc. En termes organoleptiques, cette viande s'apparente fort à l'agneau avec un goût moins prononcé sauf s'il est un peu plus âgé (3 mois) ce qui lui donne une saveur un peu plus forte qui se rapproche du gibier.

Elle est également considérée comme étant une viande plus maigre et se consomme généralement au printemps.

Le chevreau se déguste cuit à point. Il est le produit de la filière laitière. Pas de lait de chèvre sans production de viande de chevreaux. Il est souvent considéré comme l'une des viandes les plus délicates et savoureuses, ce qui en fait un produit recherché dans la gastronomie. Sa chair raffinée lui



permet de s'adapter à différentes préparations culinaires, des plats mijotés aux grillades, en passant par les rôtis et les cuissons lentes qui mettent en valeur sa texture. En raison de la demande croissante pour des viandes plus légères et plus tendres, le chevreau est de plus en plus apprécié sur le marché.

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE SUR UN NID DE POTIMARRON

Temps de préparation : long | Temps de cuisson : de 3 à 4 h
Difficulté : ☆☆☆

Ingrédients pour 4 à 5 personnes

- 1 épaule d'agneau
- ¼ l de vin blanc de chez nous
- ¼ l d'eau
- ½ potimarron
- 2 oignons
- Salade
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 6 c à s de noix
- 2 gousses d'ail
- 2 c à s de moutarde à l'ancienne
- 1 c à s de miel
- Sel, poivre, beurre d'Ardenne et huile d'arachide

Étapes de préparation

1. Épluchez le potimarron et les oignons. Lavez-les et réservez.
2. Badigeonnez l'agneau avec de l'huile. Assaisonnez de sel et poivre. Dans une cocotte, faites revenir l'épaule d'agneau sur les deux faces pour bien la colorer. Réservez.
3. Faites revenir la moitié du potimarron et les oignons dans la cocotte. Déglacez le tout avec le vin et l'eau.
4. Placez l'agneau par-dessus les légumes après l'avoir badigeonné de moutarde et ajoutez le thym, laurier, les gousses d'ail, les noix et le miel.
5. Cuisez le tout à 170 °C durant 3 à 4 h ; tout dépendra du four et de la taille de l'agneau. Vérifiez et arrosez l'épaule toutes les 30 min. Au ¾ de la cuisson, ajoutez l'autre moitié du potimarron.
6. Disposez le plat au milieu de la table et accompagnez-le d'une bonne salade vinaigrée.

CÔTES D'AGNEAU AU CŒUR COULANT FROMAGER, LÉGUMES OUBLIÉS

Temps de préparation : long | Temps de cuisson : 1 h

Difficulté : ☆☆☆☆

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 carré de 8 côtes d'agneau
- 120 g de fromage moelleux (de type fromage de Herve AOP)
- 2 chicons
- 2 pommes de terre
- 1 rutabaga
- 8 gros champignons
- 2 carottes
- 4 échalotes
- 6 topinambours
- 10 cl de vin rouge de chez nous
- 4 cl de vinaigre
- Sel, poivre, thym, laurier, beurre et huile de colza

Étapes de préparation

1. Réalisez un rouleau avec le fromage et du papier film que vous congélez pendant une nuit.
2. Réalisez un insert au centre de l'agneau et glissez-y le fromage congelé (débarrassé de son film).
3. Huilez l'agneau et assaisonnez de sel et poivre pour ensuite le poêler de chaque côté avec du beurre et de l'huile de colza.
4. Coupez grossièrement les différents légumes, lavez-les et déposez-les dans un plat. Assaisonnez le tout et ajoutez-y le vin rouge et une bonne noix de beurre. Cuisez ensuite au four, 25 min à 160 °C.
5. Après la première cuisson des légumes, disposez l'agneau par-dessus et colorez-le. Ajoutez du thym et du laurier puis cuisez au four à 160 °C pendant environ 15 à 25 min suivant la taille de l'agneau, et après avoir ajouté, à nouveau, une noix de beurre. Présentez sur un beau plat de service.



AGNEAU AUX POMMES DE TERRE ET AUX LÉGUMES DE SAISON AU FOUR

Temps de préparation : facile | Temps de cuisson : 1 h 10 | Difficulté : 🌟

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 800 g agneau épaule, coupé en dés
- 500 g de plates de Florenville IGP
- 1 botte d'asperges (au printemps) ou 200 g de chou de Bruxelles (à l'automne)
- 40 g de beurre
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 3 c à s d'huile olive vierge extra
- 2 branches de romarin frais
- 2 feuilles de laurier
- 4 feuilles de sauge ciselées
- Sel et poivre

Étapes de préparation

1. Préchauffez le four à 160°C (statique ou 150°C chaleur tournante). Lavez et essuyez soigneusement les pommes de terre et les couper en deux. Si vous utilisez des asperges, ne pas oublier de les peler au préalable, faites des tronçons et les blanchir à l'eau salée. Si vous mettez des choux de Bruxelles, même chose, ne pas oublier de les blanchir 2 min dans de l'eau bouillante salée à découvert avant de les mettre avec les plates.
2. Émincez les oignons.
3. Mettez l'huile et le beurre dans un plat à gratin. Ajoutez les herbes et les oignons puis la viande et enfin les pommes de terre. En fonction du légume utilisé, comme les asperges par exemple, il faudra soit les mettre au dernier moment soit en même temps que les pommes de terre si vous choisissez des choux de Bruxelles. Mélangez de manière à avoir une répartition de ingrédients variée et homogène.
4. Salez, poivrez et enfournez pendant une heure environ (les pommes de terre doivent cuire et l'agneau devenir très tendre), en ayant soin de mélanger 3 fois pour éviter que cela s'attache sur le fond.
5. Augmentez la température à 200°C. Mélangez un peu les ingrédients dans le moule et enfournez encore pendant 5 à 10 min le temps de faire dorer les pommes de terre. Servez chaud ou tiède. C'est très bon aussi réchauffé le lendemain.

SOURIS D'AGNEAU CAMELISÉES

Temps de préparation : facile | Temps de cuisson : 2 h | Difficulté : 🌟

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 souris d'agneau
- 3,5 gousses d'ail
- 2,5 échalotes
- 1 carotte
- 1 c à s de vinaigre de Xérès
- 1 c à s de vinaigre balsamique
- 1,5 c à s de miel liquide
- 1 c à s de fond de veau
- 500 ml de bouillon de viande
- 1 c à c de cumin
- 1 brin de romarin
- 1 brin de thym

Étapes de préparation

1. La cuisson peut durer entre 3 et 4 h ! Préchauffez le four à 200 °C.
2. Coupez 2 carottes en rondelles.
3. Faites chauffer l'huile ou la graisse de canard dans une cocotte allant au four et faites-y dorer les souris de tous côtés.
4. Ajoutez les carottes, thym, romarin laurier éventuellement un peu de cumin, 2 échalotes et demi émincées, 3 gousses d'ail et demi en chemise.
5. Mouillez avec le bouillon (500 ml), ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez; portez à frémissement.
6. Enfourez la cocotte à mi-hauteur, puis faites cuire doucement pendant 2h30 à 3h30, en arrosant souvent.
7. Laissez 30 min à 200 °C, puis baissez le thermostat à 90 °C pour le temps restant.
8. Le jour même (si vous voulez le préparer la veille) sinon à la suite : retirez les souris de la cocotte et filtrez le jus avec un chinois, en pressant bien avec le dos d'une cuillère (surtout pour récupérer la chair de l'ail confite). Remettez les souris dans la cocotte, enduisez-les d'un peu de miel et faites-les caraméliser sur feu doux. Déglacez-les avec les deux sortes de vinaigre (balsamique et xérès, 1 cuillère et demi à soupe de chaque).
9. Versez la sauce filtrée dans la cocotte, mettez un peu de fond de veau et laissez réduire pour faire épaissir la sauce. Servez bien chaud, la sauce à part !





CHEVREAU AU FOUR

Temps de préparation : moyen | Temps de cuisson : 1 h | Difficulté : 🌟

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 chevreau
- 1 petite boîte de tomates en morceaux
- 1 oignon
- 2,5 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de romarin
- 1 branche de thym
- 2 c à s d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C
2. Mettez tous les ingrédients sauf les tomates dans un plat allant au four et faites cuire environ 45 min.
3. Ensuite, lorsqu'il est bien doré de tous les côtés, ajoutez les morceaux de tomates et poursuivez la cuisson quelques min pour déglacer les sucs.
4. Servir avec des légumes de saison.

CHEVREAU AU PESTO VERT

Temps de préparation : facile | Temps de cuisson : 25 min | Difficulté : ☆

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 épaule de chevreau désossée
- 1 bouquet de basilic
- 2 c à s de pesto vert
- 1 c à s d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

1. Préchauffez le four à 180° C (Th.6).
2. Étalez l'épaule de chevreau, badigeonnez l'intérieur avec le pesto, ajoutez la moitié des feuilles de basilic, roulez l'épaule et ficelez-la comme un rôti.
3. Disposez l'épaule roulée dans un plat, arrosez-la avec l'huile d'olive et cuisez-la 25 min au four, en l'en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.
4. Servez l'épaule de chevreau roulée au pesto coupée en tranches, décorée avec le reste des feuilles de basilic, nappée du jus de cuisson et accompagnée d'une purée de pommes de terre.

Suggestions

- **Pour accélérer la préparation**
Préparez le rôti la veille et le réserver au réfrigérateur.
- **Pour varier la préparation**
Remplacez le pesto vert par du pesto rouge.



ASTUCE DU CHEF

Ajoutez des tomates séchées et des pignons de pins avant de rouler l'épaule.



OÙ TROUVER **PLUS D'INFOS ?**

On peut estimer à plus ou moins **587** le nombre d'éleveurs professionnels en Wallonie.



info@apaqw.be
www.apaqw.be

• Agence wallonne pour la Promotion
• d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W)
• Avenue Comte de Smet de Nayer 14
• 5000 Namur

