



**LA VIANDE D'AGNEAU**  
SÉLECTIONNÉE PAR BIOCOOP



RECETTE À L'INTÉRIEUR !



# COMMENT BIEN CHOISIR SA VIANDE ?



La viande d'agneau est goûteuse et simple à cuisiner.

Voici quelques astuces pour choisir les bons morceaux.

SUIVEZ LE GUIDE !

PIÈCES DE VIANDE SELON LE MODE DE CUISSON				DES IDÉES À CUISINER
Collier			✓	Collier d'agneau aux carottes et cumin
Côte, côtelette ou côtelaine* (carré filet, carré couvert, carré découvert,)	✓			Côtes d'agneau aux raisins secs, miel et amandes
Épaule	✓	✓		Épaule d'agneau confite et compotée de poires
Filet		✓		Filets d'agneau à la crème et aux champignons
Gigot* (milieu de gigot, gigot entier, gigot raccourci)	✓	✓		Brochettes d'agneau au romarin (retrouvez la recette en fin de document)
Jarret* (jarret avant)		✓	✓	Jarret d'agneau braisé
Noisette* (carré filet sans os)	✓			Noisettes d'agneau aux tomates et poivrons
Poitrine	✓		✓	Poitrine d'agneau aux oignons et à la tomate

## PIÈCES DE VIANDE SELON LE MODE DE CUISSON



## DES IDÉES À CUISINER

Rôti* (noix, noix pâtissière, sous-noix, selle, carré filet, carré couvert, quart avant sans épaule)		✓		Rôti d'agneau à la moutarde
Sauté ou Navarin ou Tajine* (gigot, carré couvert, carré filet, collier, carré découvert)			✓	Tajine d'agneau aux pruneaux
Souris* (jarret arrière)		✓	✓	Souris d'agneau aux échalotes confites
Tranche ou Pavé* (selle, noix, noix pâtissière, sous-noix, carré filet sans os)	✓			Pavé d'agneau et mousseline de céleri



## NOUVELLES DÉNOMINATIONS EN RAYON

Les emballages de viande de bœuf, veau et agneau présentent une dénomination simplifiée du morceau.

L'étiquette précise :

**Nom du morceau** (côte, filet...) ou type de morceau (sauté, rôti...);

**Type de cuisson recommandé** (à griller, à rôtir, à mijoter...);

**Niveau de qualité de la viande selon un nombre d'étoiles** (critère de tendreté pour les cuissons rapides, critère de moelleux pour les cuissons lentes)  
 \*\*\* potentiel de qualité supérieur,  
 \*\* intermédiaire,  
 \* inférieur.

\* Nouvelles dénominations d'étiquetage, selon l'arrêté du 13 décembre 2014.

## L'ENGAGEMENT DE BIOCOOP



CHEZ BIOCOOP, LA VIANDE EST EXCLUSIVEMENT D'ORIGINE FRANCE. LES ANIMAUX SONT NÉS, ÉLEVÉS, ABATTUS ET TRANSFORMÉS EN FRANCE.

Biocoop et les groupements de producteurs partenaires ont défini des spécifications d'élevage plus exigeantes que le règlement bio européen : c'est le cahier des charges Ensemble.



## LES VALEURS AJOUTÉES DE BIOCOOP AVEC SA MARQUE ENSEMBLE

### SYSTÈMES D'ÉLEVAGE



- » Ferme en polyculture / élevage pour la complémentarité des productions
- » Fermes 100 % bio
- » Taille limitée de l'élevage

### ALIMENTATION



- » Alimentation 100 % bio des animaux, sans OGM, sans produits phytosanitaires
- » Autonomie alimentaire privilégiée : lien au sol, au minimum 80 % de l'alimentation provient de l'exploitation (lait, herbe, foin, céréales). Dans le règlement bio européen, le seuil minimum est de 60 % pour les herbivores.

### CONDITIONS D'ÉLEVAGE

- » Élevage en plein air, sur pâtures du printemps à l'automne
- » Alimentation maternelle pendant 1 mois



## LES VALEURS AJOUTÉES DE BIOCOOP AVEC SA MARQUE ENSEMBLE

### SOINS



- » Médecine douce (homéopathie et phytothérapie)
- » Aucun antibiotique en préventif
- » 3 traitements de synthèse autorisés (antiparasitaire ou antibiotique)

### CONSTRUCTION DE FILIÈRES



Collaboration et contractualisation :

- » Débouchés avec un engagement sur des volumes d'achat sur 2 ans
- » Prix déterminés conjointement entre les groupements de producteurs et Biocoop
- » Maîtrise de la qualité des productions
- » Apport d'outils collectifs
- » Équilibre matière : valorisation de l'ensemble des morceaux

## L'ÉLEVAGE ET L'ÉQUILIBRE PAYSAGER

L'élevage herbivore concourt à l'équilibre agronomique des fermes et plus généralement à l'équilibre paysager de nos campagnes.

Il contribue à l'entretien des espaces naturels en limitant les risques d'incendies (grâce au débroussaillage), d'avalanches en montagne et d'inondations en plaines, d'érosion des sols. Les herbages préservent une faune et une flore diversifiées. Sans oublier l'attrait touristique des troupeaux !



## LES PRODUCTEURS PARTENAIRES DE BIOCOOP

Pour la viande d'agneau, deux groupements de producteurs sont partenaires de Biocoop dans la démarche de commerce équitable « Ensemble, solidaires du producteur au consommateur ».



BRETAGNE  
VIANDE  
BIO



Groupement d'éleveurs bio bretons d'ovins, bovins, veaux et porcs. Il est composé de 236 éleveurs, d'artisans bouchers et de transformateurs présents dans les 4 départements bretons.

Groupement d'éleveurs bio d'agneaux, bovins, veaux et porcs dans le sud-ouest. Créé en 2006, il rassemble 45 éleveurs majoritairement présents en Dordogne, Corrèze, Gironde, Haute-Vienne, Lot-et-Garonne et Lot.

Le groupement de producteurs SICABA (coopérative d'éleveurs du Bourbonnais) propose également de la viande d'agneau bio chez Biocoop, bien qu'il ne soit pas signataire de la démarche « Ensemble ».

### LE COMMERCE ÉQUITABLE AVEC LES PRODUCTEURS PRÈS D'CHEZ NOUS !

En partenariat avec les groupements de producteurs français, Biocoop a créé des filières équitables fondées sur le respect de critères sociaux et écologiques exigeants. Objectifs : mieux défendre les intérêts des producteurs, équilibrer les négociations afin de garantir une rémunération juste et équitable pour les producteurs et un prix accessible pour les consommateurs. C'est aussi une démarche de qualité, avec des critères plus exigeants que le règlement bio européen.

DES FILIÈRES  
DURABLES  
CONSTRUITES AVEC  
LES ÉLEVEURS

## BROCHETTES D'AGNEAU AU ROMARIN

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 1 h.  
CUISSON : 5-10 min.

### INGRÉDIENTS

500 g de gigot d'agneau,  
8 branches de romarin frais,  
2 oignons blancs,  
5 tomates,  
3 poivrons,  
huile d'olive,  
herbes de Provence,  
sel et poivre.



### PRÉPARATION

1

Dans un plat creux, préparer une marinade en mélangeant l'huile d'olive et les feuilles de romarin pilées. Couper la viande en morceaux de 4-5 cm pour qu'ils restent rosés à la cuisson. Couper les poivrons, les tomates et éplucher les oignons.

2

Faire mariner la viande avec les légumes pendant 1 h. Embrocher le tout sur les branches de romarin restantes. Faire griller de 5 à 10 minutes en tournant les brochettes régulièrement. Saler et poivrer au terme de la cuisson.

3

Servir accompagné de semoule ou de pommes de terre sautées.

# NOTRE CHARTE

Notre réseau  
de magasins Biocoop  
a pour objectif de

DÉVELOPPER  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

dans un  
esprit d'équité  
& de coopération

En partenariat avec les groupements  
de producteurs, nous créons des filières  
équitables fondées sur

LE RESPECT DE CRITÈRES SOCIAUX  
& ÉCOLOGIQUES EXIGEANTS.

Nous nous engageons sur

LA TRANSPARENCE DE NOS ACTIVITÉS  
& LA TRAÇABILITÉ DE NOS APPROVISIONNEMENTS.

Présents  
dans les instances professionnelles,

NOUS VEILLONS À LA QUALITÉ  
DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Nos magasins Biocoop

DES LIEUX D'ÉCHANGES & DE SENSIBILISATION  
POUR UNE CONSOM'ACTION RESPONSABLE.



+ DE 380 MAGASINS PARTOUT EN FRANCE,  
LISTE COMPLÈTE SUR [WWW.BIOCOOP.FR](http://WWW.BIOCOOP.FR)



Vous avez des questions  
sur Biocoop, sur un produit ?

Contactez la ligne  
consommateurs au :

0 800 807 102 Service à appel  
gratuit

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Imprimé avec des encres à bases végétales sur papier 100 % recyclé.  
Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris  
Création Agence Cosmic - Photos : Shutterstock, DR - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221  
CHÂTEAUBOURG CEDEX, entreprise Imprim'Vert (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées)  
Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - BF3775 - 6/2016.

