



# Viandes d'import : une tranche d'originalité

## Points clés

- ◆ Les agneaux britanniques capitalisent sur leur mode d'élevage traditionnel en plein air.
- ◆ Irlande, Grande-Bretagne ou Belgique proposent des races bovines qualitatives.

→ Comme l'agneau gallois IGP, l'agneau anglais St George (en photo) est élevé en plein air et nourri à l'herbe. En France, il est surtout vendu chez Auchan et Carrefour.



AHDB Meat services

**F**aute d'une production suffisante dans l'Hexagone, l'agneau d'import est incontournable. En bœuf, quelques enseignes proposent occasionnellement de la viande bovine européenne. Zoom sur cinq productions, pour mieux connaître et donc mieux vendre des espèces qui peuvent donner du cachet à votre rayon.

## 1 L'agneau gallois IGP

Le pays de Galles compte plus de 4 millions de brebis et produit environ 6,5 millions d'agneaux par an. 20 000 tonnes de viande d'agneau gallois sont exportées hors du Royaume-Uni dont 70 % vers la France.

L'agneau gallois, qui bénéficie d'une IGP, naît à la fin de l'hiver et au début du printemps. Il est issu d'une combinaison de races traditionnelles et modernes. Les femelles issues de races locales telles que la Welsh Mountain ou la Beulah sont croisées avec un bélier de race prolifique (Blue faced Leicester ou Border Leicester). Les brebis issues de ce croisement sont à leur tour croisées avec des béliers Texel, Charollais ou Suffolk pour l'essentiel. L'agneau gallois est élevé en plein air, dans des vallées ou sur les collines. Il broute l'herbe drue des vastes prairies galloises. Abattu vers 6 mois, sa carcasse pèse environ 17 à 18 kg. Le pays de Galles compte aussi une petite production d'agneaux de prés salés.

## 2 L'agneau britannique St George

L'agneau St George représente plus globalement la filière ovine britannique. Il est né et élevé en plein air intégral (90 % des troupeaux). Après avoir tété leur mère pendant 3 mois environ, les agneaux passent à l'herbe de leurs prairies. Les races utilisées dépendent de la configuration de la zone d'élevage. Les races rustiques locales (Cheviot, Swaledale) prévalent dans les zones de collines. Les zones de plaines offrent de multiples possibilités, tant en race pure (Hampshire, Dorset Down, Southdown) qu'en croisement avec des béliers Suffolk, Texel ou Charollais. À noter que la marque

St George, mise en avant dans les grandes surfaces françaises (Auchan et Carrefour notamment), via des animations-dégustations régulières, couvre aussi une petite production de bœuf.

## 3 L'Aberdeen angus beef écossais

Issu de la région écossaise d'Aberdeen, l'Aberdeen angus est reconnaissable à sa belle robe noire et à l'absence, naturelle, de cornes. Il représente environ 17 % du cheptel bovin écossais. Élevé en plein air, nourri essentiellement à l'herbe – comme l'ensemble de la production écossaise conformément au cahier des charges du Bœuf d'Écosse IGP – il est reconnu pour sa grande facilité d'élevage.

## Boeuf d'import : 3 exemples de races qualitatives



Office des Viandes d'Écosse

**L'Aberdeen angus écossais** La race est produite dans de nombreux pays mais seul l'Aberdeen angus écossais bénéficie d'une IGP. Cette viande qualitative n'est présente que dans une vingtaine de grandes surfaces en France.

**L'Irish Hereford beef** La race est originaire d'Angleterre mais produite en Irlande depuis plus de deux siècles.

Ce petit gabarit fournit des carcasses de moins de 400 kg dont la viande tendre est réputée pour sa qualité régulière.



Bord Bia



Herd-Book BBB

**La Blanc-Bleu-Belge** Reconnaisable à sa conformation impressionnante, toute en muscles, la Blanc-Bleu-Belge offre un taux de viande sur carcasse très élevé, avec une chair tendre et maigre.

## 5 La Blanc-Bleu-Belge

Principale race bovine en Belgique, la Blanc-Bleu-Belge se distingue par la couleur de sa robe et par sa conformation impressionnante, toute en muscles. Le poids adulte des taureaux oscille entre 1 100 et 1 250 kg mais il n'est pas rare de rencontrer des animaux de plus de 1 300 kg. Certaines vaches atteignent les poids de 850 à 900 kg. « La Blanc-Bleu-Belge offre un taux de rentabilité de viande sur carcasse élevé et permet de proposer une viande maigre, adaptée aux attentes actuelles en terme de nutrition », explique Freddy Dutoit, représentant en France de la filière viande flamande (Vlam). Grâce à la finesse des fibres et à la faible teneur en tissu conjonctif, la viande de Blanc-Bleu-Belge est très tendre. « La Blanc-Bleu-Belge est aussi élevée en France, en race pure mais surtout en croisement sur les races laitières et rustiques françaises afin d'améliorer la qualité ou la quantité de viande de leur carcasse », précise Eveline André, du Herd-Book de la Blanc-Bleu-Belge, l'association des éleveurs sélectionneurs de la race. ■

et pour sa croissance rapide. Les veaux croisés Aberdeen Angus produisent des carcasses de haute qualité d'environ 280 kg à 320 kg. L'Aberdeen Angus produit en Écosse est le seul à bénéficier d'une IGP. Production de qualité, il est présent en petites quantités en France, en restauration, boucheries traditionnelles mais aussi dans une poignée de grandes surfaces. « Il est commercialisé dans le Nord, dans l'Est, en Ile-de-

France et en PACA », indique David Chiffolleau, représentant en France de QMS, l'Office de la viande écossaise.

## 4 L'Irish Hereford beef

Le boeuf Hereford est originaire d'Angleterre où il reste la race à viande traditionnelle emblématique du pays. Il est aussi produit en Irlande depuis plus de deux

siècles. Il est facilement reconnaissable à sa robe rouge, à ses extrémités blanches et à sa crête blanche au-dessus du cou. Docile et très résistant aux conditions climatiques rigoureuses, il est nourri à l'herbe essentiellement. Ce petit gabarit fournit des carcasses de moins de 400 kg. Bien rouge, la viande de l'Insh Hereford beef (boeuf ou génisse) est appréciée pour sa tendreté, son goût persillé et pour la régularité

F. Carluier-Lossouarn