



REVUE DE PRESSE INTERBEV

4 MAI 2022



SOMMAIRE

Interbev / Actions Interbev

Rencontres Made in Viande

L'AVENIR DE L'ARTOIS (04 mai 2022) Elle est l'oeil aiguisé des bouchers 6

Campagne : Aimez la viande, Mangez-en mieux

www.cbnews.fr (3 mai 2022) Quand gastronomie et gaming se rencontrent avec Interbev et Ogilvy 10

Filière viande

Agneau

PATRE (Mai 2022) Renouvellement de la R & D ovine en Provence-Alpes-Côte-d'Azur 14

Boeuf

www.web-agri.fr (3 mai 2022) Conjoncture viande bovine Le recul des abattages s'est poursuivi en mars dans toutes les catégories 16

Toutes filières

L'UNION DU CANTAL (04 mai 2022) L'élevage ruminant perd ses forces vives 19

LA VOIX DE LA TERRE (28 avril 2022) La FNSEA Nouvelle-Aquitaine décrypte les tensions sur les marchés 21

Gastronomie

Agneau

www.avosassiettes.fr (4 mai 2022) Côtes d'agneau au citron, semoule aux petits pois et aux asperges 25

LA MARNE (04 mai 2022) Tartare aller/retour de noisette d'agneau aux olives noires et aux câpres 28

LA MARNE (04 mai 2022) Pain bagnat à l'effiloché d'agneau 29

Boeuf

REUSSIR L'UNION AGRICOLE (28 avril 2022) Axoa de boeuf, tagliatelles d'asperges au piment d'Espelette 31

Sécurité Alimentaire



Maladies Ovines

PATRE (Mai 2022)

Limiter la résistance des parasites aux
antiparasitaires

34





Interbev / Actions Interbev



Rencontres Made in Viande



MÉTIER

Elle est l'œil aiguisé des bouchers

AIX-NOULETTE À 29 ans, Marine Druesne exerce une profession peu connue : grossiste en viande. Elle veut aujourd'hui faire connaître son métier



Marine Druesne est chargée de sélectionner et traiter les bêtes qui seront ensuite vendues en boucherie.



ANTOINE JAMES

Lorsque vous vous rendez chez votre boucher, vous ne la voyez pas. Pourtant, elle est toute aussi importante que l'artisan qui vous sert une pièce de viande. Marine Druesne, 29 ans, est chevilleur à la boucherie SAS Outrebon d'Aix-Noulette depuis 2013. Mais en quoi consiste son métier ? L'intéressée explique : « On fait le lien entre l'éleveur, l'abattoir et l'artisan. On s'occupe de choisir, réceptionner et travailler les bêtes pour approvisionner ensuite les bouchers. »

Auparavant, les bouchers eux-mêmes se rendaient sur place pour choisir leurs bêtes. Mais avec la fermeture des abattoirs locaux et les changements de modes de consommation, ils n'ont plus le temps, alors il a fallu trouver quelqu'un pour s'en occuper. Ainsi est né le métier de chevilleur. Aujourd'hui, elle est devenue essentielle pour la profession : Marine Druesne travaille certes pour la SAS Outrebon, une petite structure familiale installée depuis 1950, mais opère également avec 180 artisans bouchers dans le Nord et le Pas-de-Calais.

TRAVAILLER AVEC LES ÉLEVEURS DE LA RÉGION POUR MANGER MIEUX

Une des caractéristiques de la profession, c'est de pouvoir choisir la viande qui sera ensuite vendue au client. Marine Druesne sait l'importance de ses décisions, et veut défendre les produits locaux et encourager la traçabilité. « On a la chance d'avoir un vrai terroir ici, dans la région. Les gens ne posent pas forcément beaucoup de questions sur la traçabilité, alors nous, on choisit de leur montrer que l'on sait comment a été élevée la bête, comment elle a été travaillée, et ça rajoute une plus-value. »

Dans cette optique, la chevilleur a choisi de travailler exclusivement avec des éleveurs de la région,

pour mettre en avant leur travail tout en garantissant une viande à la fois locale et de qualité. « Avec les éleveurs du coin, je peux aller les rencontrer et connaître vraiment ce qu'ils font avec la bête, raconte Marine Druesne. Ils ouvrent volontiers leurs portes, et je n'ai aucune inquiétude sur la qualité de leur travail, ça permet de le mettre en valeur. Quand ça vient de plus loin, c'est forcément plus compliqué. »

.....
« Sur les 15 chevilleurs des Hauts-de-France, nous ne sommes que deux femmes. »

Marine Druesne

UN MÉTIER PEU RECONNU ET PEU FÉMINISÉ

Reste maintenant à faire connaître la profession, qui en plus de manquer de reconnaissance, n'est pas toujours bien perçue : « Souvent, quand on parle d'un boucher on voit un personnage un peu grossier, qui découpe sa viande. Mais le chevilleur, les gens ne le connaissent pas. Il y a des métiers méconnus, il faut aussi saluer ceux qui travaillent derrière ». Pour effacer cette image, Marine Druesne veut donc faire connaître son travail et réalise pour cela plusieurs interventions. Dans son ancienne école, l'Institut de Genech, mais aussi à l'occasion des rencontres Made In Viande, organisées dans les Hauts-de-France du 11 au 18 mai prochain, et qui proposent des visites et des échanges pour faire découvrir les métiers de la filière.

Marine Druesne est aussi une femme travaillant dans un milieu encore très masculin, et la profession de grossiste en viande ne fait pas exception à la règle : « Dans les Hauts-de-France, on est 15 chevilleurs. Sur les 15, nous ne sommes que deux femmes avec une consœur de Douai », regrette-t-elle. Quand on lui demande si son métier

manque de femmes, elle est catégorique : « Carrément ! Après, ça commence un peu à changer, notamment chez les bouchers. On a plus de sensibilité que les hommes je trouve, alors même si ça progresse il faudrait encore plus de femmes dans la profession. » Espérons que la tendance se poursuive, en même temps que la reconnaissance de ce métier méconnu.

SUR LE WEB

Retrouvez l'article sur notre site web www.lavenirdelartois.fr

Les rencontres Made In Viande pour découvrir la filière

Organisées par les interprofessions Interbev et Inaporc, les rencontres Made In Viande reviennent dans la région pour une septième édition. Du 11 au 18 mai, plusieurs événements auront lieu sur des exploitations pour rencontrer et échanger avec des professionnels de la filière élevage et viande. Durant une semaine, des bouchers, éleveurs, acheteurs, abatteurs et artisans ouvriront leurs portes et proposeront des animations gratuites : visites libres et guidées, démonstrations et dégustations. Liste des rencontres et réservations sur le site www.la-viande.fr/made-in-viande.





Campagne : Aimez la viande, Mangez-en mieux

Aller au contenu principal Quand gastronomie et gaming se rencontrent avec Interbev et Ogilvy



Après les campagnes [" L'entourage de Thomas "](#) et " La sauce de la paix [Interbev](#) poursuit son mouvement " Naturellement Flexitariens avec Gamestronomie, une opération créée autour de tournois de gaming français. D'après le communiqué, " *comme les sportifs, les gamers doivent veiller à leur alimentation pour être au top. Avec Gamestronomie, [Interbev](#) et Ogilvy Paris partent tout au long de l'année à la rencontre des gamers pour leur proposer des recettes signées Naturellement Flexitariens "*. Par ailleurs, parce que chaque typologie de jeu nécessite des ressources différentes, Gamestronomie a créé 3 recettes flexitariennes : "Ready To Crumble", pour les amateurs de combats, "Spicy Moba", pour les fans d'arènes, et enfin "En Roue Libre" pour les fous du volant. Avec Fuury, référence de Rocket League, ils sont partis avec le foodtruck " Naturellement Flexitariens à la rencontre des gamers lors du Thonon Gaming Fest qui s'est tenu le 30 avril et 1er mai dernier, avec une mission : permettre aux 10 000 participants de l'événement et à la communauté de la chaîne Twitch de Fuury de profiter de ces créations culinaires qui correspondent à leurs besoins de gamers. Le chef Poca continuera sa tournée des tournois de gaming à travers la France. En plus du foodtruck, d'autres opérations Gamestronomie sont à venir pour [Interbev](#) et "Naturellement Flexitariens. L'[interprofession](#) Élevage & [Viande](#) se place dans une posture sociétale depuis 2019 avec le lancement de son mouvement " Aimez la viande, mangez en mieux.







Filière viande

Agneau



essentiel

Le 8 avril, la Maison régionale de l'élevage, le lycée agricole de Carmejane et l'Institut de l'élevage ont signé la convention R & D ovine en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Renouvellement de la R & D ovine en Provence-Alpes-Côte-d'Azur

La signature de cette convention tripartite est une réaffirmation de la volonté de continuer à travailler collectivement dans des projets de R & D au service de la profession et des filières. Cela permet d'actualiser un dispositif partenarial déjà opérationnel, fort de nombreuses années de collaborations et impliquant le site de Carmejane, ferme expérimentale spécialisée en « pastoralisme et systèmes méditerranéens ». Ce cadre institutionnel permet d'intégrer les spécificités pastorales dans les grandes thématiques des filières ru-



La convention a été signée dans la bergerie de la ferme de Carmejane. De gauche à droite : Dominique Gueytte, président de la MRE Paca, Christine Moulin (Idele) et Bertrand Lequette, directeur de l'EPL de Digne-Carmejane. ©DR

minants d'aujourd'hui et de demain. Au niveau régional, ce partenariat de R & D pastoral méditerranéen est en lien direct avec l'UMT Pasto (pilotee par Idele-SupAgro et Inrae) et participe aux actions régionales d'Inn'Ovin.

Les travaux conduits sont également ancrés dans les axes stratégiques de la filière ovine nationale tels que l'amélioration des performances technicoéconomiques des exploitations et des conditions de travail, l'intégration des

préoccupations environnementales, le renouvellement des générations et l'attractivité du métier, etc.

DES SUJETS RÉGIONAUX EN ÉCHO AU NATIONAL

Certains programmes européens tels que GreenSheep, Smarter, EuroSheep ou TechCare offrent des opportunités d'intégrer les questionnements pastoraux méditerranéens en matière notamment de durabilité économique, sociale et environnementale.

Christine Moulin, déléguée régionale Paca et déléguée filière ovine Idele



Boeuf

Conjoncture viande bovine dans toutes les catégories

Le recul des abattages s'est poursuivi en mars



Le repli des abattages de bovins toutes catégories s'est poursuivi en mars 2022 (©Terre-net Média)

Les abattages de bovins ont de nouveau reculé au mois de mars, et le déficit d'offre tire les cours à la hausse dans l'ensemble des catégories, indique la dernière note de conjoncture d'Agreste.

Le déficit d'offre en bovins continue de se faire sentir au mois de mars 2022, avec un **recul généralisé des abattages** (- 3,5 % en têtes) : sur un an, les abattages de vaches laitières ont reculé de - 0,6 % en têtes, et de - 1,2 % en poids, ceux de vaches allaitantes se replient de - 1,1 % en têtes et de - 1,7 % en poids, tandis que les abattages de bovins mâles de 8 à 24 mois reculent de - 6,9 % en têtes et - 7,2 % en poids. La tendance touche également les veaux de boucherie dont les abattages sont en repli de - 5,1 % en têtes et de - 4,9 % en poids.

Une faible disponibilité qui tire les cours à la hausse

L'offre limitée continue donc de **soutenir les cours** qui ont poursuivi leur hausse. En mars 2022, les cours de la vache O ont dépassé de 39,3 % leur niveau de mars 2021, à 4,4 €/kg de carcasse. Celui de la vache R atteint 4,86 €/kg en moyenne, soit + 19,9 % par rapport à mars 2021. Les cours des jeunes bovins sont de 28,2 % plus élevés qu'un an auparavant, à 4,9 €/kg carcasse, et les veaux de boucherie atteignent 6,35 €/kg de carcasse en moyenne (+ 10,2 % par rapport à mars 2021).

En février, les exportations de broutards en recul de 0,8 % par rapport à 2021



Les exportations de broutards en février s'avèrent inférieures de 0,8 % à celles de l'année précédente. Les catégories en retrait diffèrent selon les destinations, ainsi si les ventes vers l'Italie sont en baisse de 1,0 %, ce sont les envois de génisses qui sont en retrait. Vers l'Espagne, le recul de 31,4 % des ventes concerne essentiellement les broutards de moins de 160 kg. En revanche, les envois vers l'Algérie sont repartis à la hausse. Parallèlement, les cours restent soutenus : en mars 2022, à 3,21 €/kg vif, le cours moyen du broutard « Charolais de 6 à 12 mois » dépasse de 20,9 % son niveau de 2021 et de 15,0 % celui de la moyenne quinquennale, indique Agreste.

Enfin, la hausse des cours reste parallèle à une **hausse du coût des aliments pour bovins** qui se poursuit, atteignant + 21,7 % en un an sur les céréales en mars, et + 13,3 % pour les aliments composés.

Toutes filières



ELEVAGE Faute de signes encourageants pour produire, pour s'installer ou pour rester en activité, les filières animales rebutent. Le manque d'attractivité reste leur talon d'Achille.

L'élevage ruminant perd ses forces vives

Les étudiants d'aujourd'hui sont les éleveurs demain. Or, les filières animales souffrent d'un déficit d'image important auprès des adolescents au moment de décider de leur orientation professionnelle. Selon l'Institut de l'élevage (Idele), 85 % d'entre eux en âge de s'orienter professionnellement rejettent l'idée de travailler dans un élevage. Mais les étudiants scolarisés dans les lycées agricoles, les filières animales ont une excellente image auprès d'eux. Toutefois, il y a élevage et élevage.

Caprins : pas de problèmes de vocations

Le taux de remplacement des producteurs de lait de chèvre sur le départ est de 100 %. Plus de 35 % des éleveurs ont même moins de 40 ans (25 % pour les producteurs de lait de vache). Parmi les filières animales, la production "lait de chèvre" est la seule à renouer avec la croissance après plusieurs années de crise. L'an passé, on dénombrait plus d'élevages et plus de chèvres (1,2 million de têtes). Pourtant, la



Les filières animales souffrent d'un déficit d'image auprès des adolescents au moment de décider de leur orientation professionnelle.

filière caprine souffre des mêmes maux que les autres filières de ruminants à savoir que les élevages de grande dimension, sur lesquels les industries agroalimentaires s'appuient pour s'approvisionner, ne trouvent pas de repreneurs. En effet, les nombreux projets d'installation portent sur des créations de petits ateliers, souvent en vente directe, répartis sur l'ensemble du territoire. L'image écologique de l'élevage ovin rend aussi la filière

attractive alors que les perspectives de revenus sont faibles. L'installation mobilise aussi, comme en filière caprine, peu de capitaux. Par conséquent, le taux de remplacement des producteurs sur le départ à la tête de grands troupeaux (plus de 150 têtes) est de 94 % en ovins viande et de 91 % en ovins lait. En bovins viande, le taux de remplacement de 83 % est quelque peu trompeur. Les profils des



nouveaux éleveurs sont très variés. Certains sont des éleveurs laitiers reconvertis, d'autres des jeunes nouvellement installés ou encore des producteurs pluriactifs à la tête de petits troupeaux. Les systèmes de production sont donc appelés à évoluer et en 2031, on dénombrera 500 000 vaches allaitantes en moins qu'actuellement (4,2 millions) prédit l'Idèle. Ce sont seront autant de veaux et de jeunes bovins produits en moins chaque année.

Conditions de vie

Faute de repreneurs et d'attractivité, on ne dénombrera que 50 000 éleveurs laitiers en 2030 (- 4 % par an). En conséquence, la ferme France devrait produire 5 millions de litres en moins qu'aujourd'hui car les effectifs de vaches diminueront de plus de 580 000 têtes. 39 % des vaches sont actuellement détenues dans des sociétés où au moins un co-exploitant de plus de 55 ans est appelé à partir en retraite d'ici dix ans. Le Grand Ouest sera davantage confronté à des problèmes démographiques

(taux de remplacement 55 %) que les régions frontalières (le Doubs par exemple, 85 %) où le prix du lait est mieux payé.

Pourtant, les nouveaux installés n'envisagent pas tous de poursuivre l'activité laitière. La conjoncture céréalière tente les polyculteurs-éleveurs ou des éleveurs spécialisés à abandonner l'élevage pour améliorer leurs conditions de travail et de vie. Cette réorientation est aussi une solution pour résoudre un problème de déficit en main d'œuvre. Les laiteries et les abatteurs ne montrent pas suffisamment d'intérêts aux éleveurs pour les inciter à produire. "Dans une exploitation, disposer 150 ha de terres labourables par UTH permet d'abandonner l'élevage pour ne se consacrer qu'à la production de céréales", assure Benoît Rufin, chef de service économique de l'Idèle. Par ailleurs, les projets d'installation sont de moins en moins des projets de carrière. Un quart des nouveaux éleveurs change d'activité au cours des 20 années qui suivent leur installation.



/ Région

La FNSEA Nouvelle-Aquitaine décrypte les tensions sur les marchés

■ **Syndicat** - Le conflit en Ukraine et la réforme de la PAC pas sans conséquences pour les filières agricoles françaises.

Le conflit russo-ukrainien fait la une de l'actualité depuis plusieurs semaines. Ses conséquences économiques viennent aggraver une situation déjà tendue, comme l'a rappelé Jean-Christophe Roubin, directeur de l'agriculture et de l'agroalimentaire à Crédit Agricole SA, lors de l'assemblée générale de la FNSEA Nouvelle-Aquitaine, le 12 avril dernier. Avant même le début du conflit, les stocks mondiaux de grains étaient faibles alors que la demande reste soutenue depuis le début de la pandémie en 2020 et que les prix sont élevés.

En outre, la Russie et l'Ukraine sont de grands pays exportateurs sur le marché. Par exemple, si ces deux pays ne produisent ensemble que 14 % du blé mondial, ils représentent

30 % des exportations de cette céréale dans le monde. Depuis fin février, le conflit cause de grosses perturbations sur les marchés avec une volatilité des prix, une concurrence accrue et le blocage des ports de la mer Noire.

« L'UE doit se ressaisir »

Pour le marché français, les principales inquiétudes concernent les engrais et les produits oléagineux. Selon l'AGPM, de mauvaises récoltes sont attendues pour 2022 notamment en Chine et on ne sait ce que l'Ukraine sera en mesure de produire ou non. Pour Franck Laborde, secrétaire général de l'AGPM, « l'Union européenne doit se ressaisir ! Nous devons produire plus et mieux, y compris des énergies comme le biométhane et le bioéthanol. Nous devons assurer notre souveraineté alimentaire et énergétique ».

Les filières animales sont également touchées, comme le souligne Xavier Nicolle, délégué à l'animation de filière à Interbev Nouvelle-Aquitaine. Les fortes tensions sur le gaz et les hydrocarbures pèsent sur celles-ci et viennent faire monter les coûts de production et de transport. Si une grande partie de l'alimentation animale est produite localement, la production est toutefois affectée par la hausse du coût des engrais.

« Nous devons produire plus et mieux »





Les membres de la FNSEA Nouvelle-Aquitaine étaient réunis en assemblée générale le 12 avril, à Artigues-près-Bordeaux. Après les travaux internes le matin, ils ont écouté les interventions des invités. // Photo P. Dumont

Les filières porcine et avicole sont les premières touchées avec l'arrêt des échanges venus de la mer Noire. En outre, on observe une décapitalisation sur la filière bovine, en particulier sur le cheptel laitier. S'agissant de la réforme de la PAC, le retour de la Commission européenne suite à l'envoi du plan stratégique national fait état de nombreuses observations négatives. La France a trois semaines pour répondre. Parmi les sujets qui posent problème, la BCAA 7 et les rotations parcellaires.

« Nous ne sommes pas isolés sur cette question, précise Franck Laborde. Quatorze autres pays demandent le remplacement de la rotation par la diversification des cultures. Nous devons rester mobilisés pour défendre le maïs ».

Après cet état des lieux, de nombreuses questions ont été posées : comment accompagner l'agriculture ? Faut-il se replier sur nous-mêmes ou nourrir la planète ? Peut-on augmenter nos prix ? S'il est aujourd'hui difficile de prédire les évolutions

des prochaines semaines, tous s'accordent à dire que la loi Egalim 2 est encore plus d'actualité. Donner de la visibilité à l'agriculture est essentiel. Les conditions pédoclimatiques placent la France en bonne position pour nourrir d'autres pays aux conditions moins favorables. En outre, l'élevage contribue au stockage du CO₂. Dans un contexte de changement climatique et d'attentes sociétales toujours plus élevées, l'agriculture peut apporter sa pierre à l'édifice. **P. Dumont**



Gastronomie

Agneau

Côtes d'agneau au citron, semoule aux petits pois et aux asperges



© INTERBEV | Crédit Photo : © Juliette Lalbatry / Delphine Constantini / Annelise Chardon / Julie Mechali

Y'a pas que le gigot dans l'agneau

Proportions pour 4 Personnes Temps de Préparation 30 Minutes

Temps de Cuisson 25 Minutes

Avec l'agneau, il est facile de se régaler autour d'un repas savoureux et gourmand à partager en famille ou entre amis.

- ▶ 12 côtes d'agneau
- ▶ Huile d'olive
- ▶ 300 g de semoule
- ▶ 150 g de petits pois frais
- ▶ 2 avocats
- ▶ 12 asperges vertes
- ▶ 1 petit bouquet de menthe
- ▶ Quelques brins de cerfeuil
- ▶ 1 citron jaune
- ▶ Sel et poivre du moulin

• Laver et éplucher légèrement les asperges puis les faire cuire 15 minutes dans une casserole d'eau salée bouillante avec les petits pois. Faire cuire la semoule comme indiqué sur le paquet. Réserver le tout au chaud.



- Assaisonner les côtes d'agneau avec du sel et du poivre. Dans une poêle chaude, cuire les côtes 3 à 4 minutes de chaque côté, à feu vif, afin de bien les saisir.
- Dans un grand saladier, mélanger la semoule et les petits pois puis ajouter de la menthe ciselée. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Verser cette préparation dans un plat, ajouter les asperges et les côtes grillées. Éplucher et couper les avocats en fines tranches et déposer dans le plat.

Ajouter des zestes et du jus de citron, des feuilles de menthe fraîche ainsi que des brins de cerfeuil.



À propos d'INTERBEV

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. Afin de mieux intégrer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, labellisée par l'AFNOR « engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 en juin 2018 : le « Pacte sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale, de juste rémunération des acteurs de la filière et d'attractivité de ses métiers au service d'une alimentation raisonnée et de qualité. Aujourd'hui, cette démarche qui engage la filière dans la promesse responsable et durable « Aimez la viande, mangez-en mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens. »

Y'a pas que le gigot dans l'agneau

www.interbev.fr

www.la-viande.fr

www.naturellement-flexitariens.fr

INTERBEV - la-viande



www.interbev.fr
www.la-viande.fr
www.naturellement-flexitariens.fr



© INTERBEV | Crédit Photo : © Juliette Lalbatry / Delphine Constantini / Annelise Chardon / Julie Mechali | Tous droits de reproduction réservés



Tartare aller/retour de noisette d'agneau aux olives noires et aux câpres

Pour 2 personnes : 200 g de noisette d'agneau, 10 olives noires dénoyautées, 1 c. à soupe de câpres, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 100 g de crème fraîche épaisse, 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne, 2 c. à soupe d'huile d'olive, le jus d'1 citron, 2 tranches de pain noir, quelques brins de cerfeuil, sel et poivre du moulin.

Tailler la viande en petits dés et la déposer dans un saladier. Ajouter l'huile d'olive, la moitié du jus de citron. Saler, poivrer puis mélanger. Hacher finement la gousse d'ail et l'échalote puis émincer les olives. Ajouter à la préparation précédente, incorporer les câpres à la préparation et mélanger le tout délicatement. Diviser le tartare en deux et former 2 cercles. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et cuire les tartares 1 minute de chaque côté. Les déposer dans 2 assiettes.

Pour la sauce, mélanger la crème fraîche épaisse, la moutarde et le reste du jus de citron dans un bol. Saler, poivrer et ajouter quelques cuillères dans les assiettes. Déposer les tartares sur la crème.

Faire toaster les tranches de pain noir jusqu'à ce qu'elles soient bien craquantes, casser en morceaux et disperser sur les tartares. Parsemer de feuille de cerfeuil, ajouter un filet d'huile d'olive, quelques rondelles d'olives, des câpres et déguster.



© Julietta Labarry/Delphine





Pain bagnat à l'effiloché d'agneau

Pour 4 personnes : Viande : 1 épaule d'agneau, 30 cl de bouillon de légumes, 6 gousses d'ail, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 3 pincées de sel, 3 tours de poivre du moulin. Dressage : 4 gros pains ronds, 1 c. à soupe d'huile d'olive, 1 gousse d'ail, 2 pièces de tomates cœur de bœuf, 1 botte de radis de couleur, 1 oignon cébette, 1 poivron vert, 40 g de filets d'anchois, 40 g d'olive niçoise, ½ botte de basilic.

Récupérer les restes d'une épaule ou d'un gigot de la veille ou cuire une épaule comme ci-après. Préchauffer le four à 180°C. Éplucher les gousses d'ail. Dans une cocotte, faire colorer l'épaule d'agneau sur toutes ses faces. Déglacer avec le bouillon et ajouter les gousses d'ail. Cuire au four à 180°C à découvert pendant 30 minutes puis baisser la température du four à 150°C et poursuivre la cuisson 1h30 en arrosant régulièrement. À la fin de la cuisson, récupérer et filtrer le jus de cuisson. Retirer l'os, effiloche la viande et la mélanger avec le jus de cuisson.

Dressage : laver et couper les tomates et les radis en rondelles. Émincer l'oignon cébette (le vert et le blanc). Tailler le poivron vert en lamelles. Ouvrir les pains en deux, les frotter avec la gousse d'ail préalablement épluchée et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Garnir les pains avec l'effiloché d'agneau, les rondelles de tomates et de radis, les lamelles de poivrons, l'oignon cébette, les filets d'anchois, les olives et des feuilles de basilic.



APEI-Actualités



Boeuf



Axoa de bœuf, tagliatelles d'asperges au piment d'Espelette

Ingrédients (4 personnes) :

Pour la viande : 600 g d'émincé de bœuf - 8 piments verts doux - 1 poivron rouge - 1 oignon - 2 gousses d'ail - 1 c. à s. d'huile de tournesol - 5 pincées de piment d'Espelette - 3 pincées de sel

Pour la garniture : 200 g de riz 3 couleurs - 1 botte d'asperges - 2 c. à s. d'huile d'olive - 3 pincées de Paprika - 3 pincées de sel - 40 g de pignons de pin torréfiés

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1 heure



© INTERBEV/PHOTOGRAPHIE : SPATULE PROD

en cuisine

Couper les piments doux et le poivron rouge en deux, enlever les membranes et les pépins, les tailler en petits dés. Éplucher l'oignon, le ciseler. Éplucher et dégermer l'ail, le ciseler. Tailler le bœuf en petits morceaux. Mettre un fond d'huile dans une poêle et faire suer à feu doux les piments, le poivron, l'oignon et l'ail pendant 20 minutes. Ajouter le bœuf, couvrir et laisser à feu fort pendant 5 minutes. Saupoudrer de piment d'Espelette. Laisser mijoter pendant 40 minutes. Faire cuire le riz en suivant les instructions du paquet. Laver et couper le bois des asperges. Les blanchir 1 minute dans un grand volume d'eau bouillante puis les plonger dans un saladier d'eau glacée. Les tailler en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, le paprika, le sel et assaisonner les asperges avec.

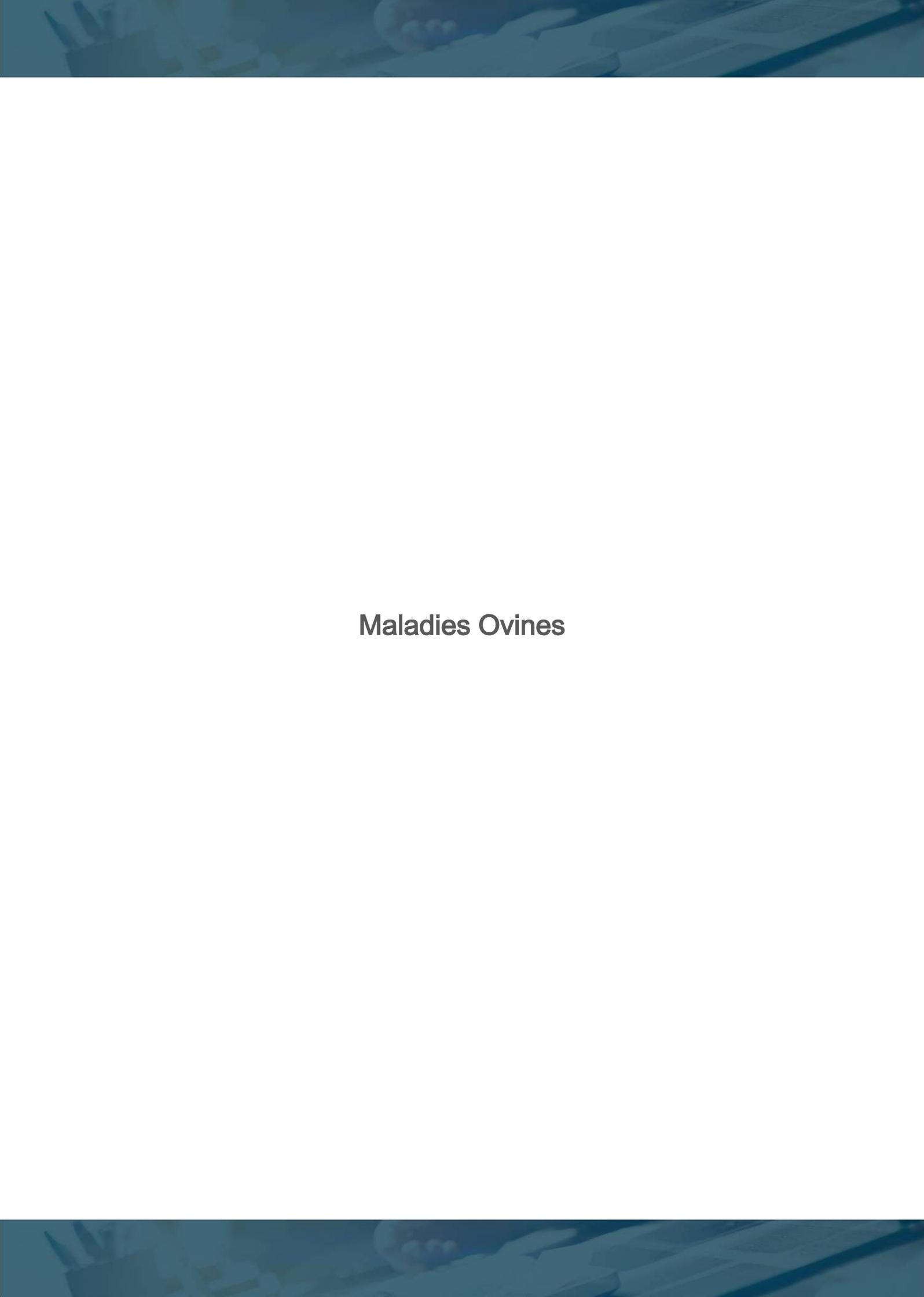
Dans une assiette creuse, mettre l'Axoa de bœuf. Recouvrir avec les tagliatelles d'asperges et parsemer de pignons de pin. Servir avec le riz.

RECETTE INTERBEV





Sécurité Alimentaire



Maladies Ovines



Le conseil de saison



Laurence Sagot,
 Institut de l'élevage
 Ciirpo ©DR



*Ce sont les familles
 d'antiparasitaires
 qu'il faut alterner
 et non les marques*

Limiten la résistance des parasites aux antiparasitaires

Les capacités d'adaptation des strongles digestifs ont joué à plein pour leur permettre de développer des résistances aux antiparasitaires. Le basculement vers des populations de parasites entièrement résistantes ne se fait pas d'un seul coup. Il est au contraire progressif, parfois très lent, passant par une phase insidieuse pendant laquelle l'éleveur ne se doute de rien. Selon Philippe Jacquié, enseignant chercheur à l'ENV de Toulouse, il faut préserver l'efficacité des molécules existantes pour y faire face. La première pratique à mettre en place est de ne traiter que lorsque cela est nécessaire. Limiter le nombre de traitements par an revient à diminuer la pression de sélection exercée sur les populations de parasites. L'analyse coprologique couplée avec des indicateurs tels que la note d'état corporel ou la coloration des muqueuses oculaires permet de prendre



Avec l'apparition des résistances, la donne est en train de changer, imposant de nouvelles pratiques. ©Geode

une décision. La seconde pratique à adopter est d'alterner les familles de molécules. En matière de produits antiparasitaires, le choix des marques commerciales est large. En réalité, l'arsenal thérapeutique se limite à quatre familles de produits. Toutes les molécules appartenant à une même famille partagent le même mode d'action, c'est-à-dire qu'elles ont les mêmes

cibles sur les parasites. Ce sont donc les familles qu'il faut alterner et non les marques et ce, y compris sur un même lot et dans la même année. Par ailleurs, en matière de traitement antiparasitaire, un surdosage est une perte d'argent et un risque de toxicité. Un sous-dosage est un risque pour le développement de résistances et d'une efficacité moindre. Il est donc primordial d'avoir une évaluation du poids de l'animal le plus lourd du lot à traiter. Le bon état du matériel de traitement (pistolet drogueur) est également important. **R**

Pour en savoir plus, la brochure Lutte contre les strongles digestifs: une nouvelle donne, de nouvelles pratiques, des perspectives prometteuses est disponible sur www.idel.fr et www.inn-ovin.fr.

