



LES PYRÉNÉES FONT LE RÉGAL  
DES PLUS GRANDS CHEFS.



Homologation LA 19.92

DOSSIER DE PRESSE 2017-2018



## L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

L'histoire de 3 races ancestrales (Manech à tête rousse, Manech à tête noire, et basco-béarnaise) reconnues pour leur aptitude laitière et leur capacité à arpenter les Pyrénées pendant les estives sur les communes des Pyrénées-Atlantiques. De ces 3 races, naît l'Agneau de lait des Pyrénées nourri exclusivement au lait de sa mère qui confère à la viande une couleur blanche à rosée claire ainsi qu'une chair juteuse et fondante.

### Francis Poineau

éleveur au Cayolar Ardakotxia, Larrau (Pays Basque).

« Je suis berger sans terre. Cela implique que je ne suis propriétaire que de mon troupeau. J'ai un point d'accroche en montagne où je loue un parcours, qui m'est utile en été pendant 5 à 6 mois. Cela fait désormais 25 ans que je suis associé avec un éleveur : nos troupeaux sont regroupés. J'assume plus la période de transhumance en été et le suivi de la fabrication du fromage en hiver, et mon collègue s'occupe plus de l'alimentation des brebis. »

Pour moi les signes de qualités sont une adaptation des pratiques d'élevage et des savoir-faire ancestraux au contexte actuel. C'est un moyen de se démarquer par la qualité, et le rôle de nos IGP, AOP et Label Rouge est de cultiver cette différence. On utilise le terme de cahier des charges pour le suivi de ces signes de qualité, mais pour moi ce n'est pas une charge, c'est plutôt un avantage. »



### + DE 750 ÉLEVEURS DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Depuis des temps anciens, les Pyrénées-Atlantiques élèvent des ovins : le milieu géographique et le climat ne peuvent en effet que favoriser **l'abondance des estives et donc de l'élevage** dans ces zones peu adaptées aux cultures.

### LA MOBILISATION DE TOUTE UNE FILIÈRE, LA CONTRIBUTION AU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

Dix années de travail, de défense du produit, ont été nécessaires pour obtenir la reconnaissance européenne de l'Agneau de lait produit en Pyrénées Basques et Béarnaises. Les hommes, les entreprises se sont mobilisés pendant une décennie pour faire reconnaître la qualité et la spécificité de ce produit ancré au territoire des Pyrénées.

Plus de 750 éleveurs produisent 150 000 agneaux pouvant bénéficier de l'IGP, mais seuls 22 500 d'entre eux ont été commercialisés sous appellation en 2017.

A ce jour, les plus gros volumes de vente (non IGP) sont réalisés en Espagne. Néanmoins, l'obtention de l'IGP doit permettre de développer davantage le marché local et français.

L'IGP permet un complément de revenu pour l'éleveur ainsi que la valorisation et la protection d'une production ovine ancestrale sur les territoire des Pyrénées. Faire le choix de l'Agneau de lait des Pyrénées c'est contribuer au maintien des éleveurs ovins sur les Pyrénées, au développement économique d'une agriculture de montagne et à l'entretien du paysage magnifique des Pyrénées.





## UN GOÛT UNIQUE, UNE VIANDE DE QUALITÉ

L'Agneau de lait des Pyrénées est conforme aux attentes du consommateur à la recherche d'une viande de qualité, peu calorique et qui allie les plaisirs gastronomiques et diététiques.

Pour les chefs, c'est l'assurance d'un produit de qualité, agréable à travailler et au goût incomparable.



### L'IGP : le choix de la qualité certifiée et de l'origine authentique

La dénomination de vente Agneau de lait des Pyrénées est protégée sur tout le territoire européen.

Seuls les agneaux nés et élevés sur l'aire géographique définie, nourris exclusivement au lait maternel, issus des races locales des Pyrénées-Atlantiques peuvent prétendre à l'appellation IGP.

Le cahier des charges de l'IGP Agneau de lait des Pyrénées est disponible à la consultation [cliquez ici](#).



### LE LABEL ROUGE : la garantie d'une qualité gustative supérieure

Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

Il s'agit du seul signe officiel qui garantit une qualité organoleptique supérieure (goût, odeur, couleur, tendreté). Outre les caractéristiques organoleptiques du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur :

- des conditions de production exigeantes, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés
- l'image du produit au regard de ses conditions de production
- les éléments de présentation ou de service

Le suivi du maintien dans le temps de la qualité gustative supérieure est assuré par la réalisation chaque année d'analyses sensorielles et de tests organoleptiques qui comparent le produit Label Rouge avec le produit courant.

Le cahier des charges Label Rouge Agneau de lait des Pyrénées est disponible à la consultation [cliquez ici](#).



.....

*« J'affectionne  
tout particulièrement  
l'Agneau de lait des Pyrénées.  
Sa chair exprime  
la douceur du lait  
jusque dans sa dimension  
mystique (...)  
un léger goût d'épice  
comme la promesse  
d'un paradis. »*

.....

Alain DUCASSE.  
Chef triplement étoilé.

## L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES À L'HONNEUR SUR LES TABLES DES GRANDS CHEFS !

Depuis des générations, cette viande est plébiscitée par les grands chefs et soutenue par les chefs locaux.

Toutes les recettes du site web

[www.agneaudelaitdespyrenees.com](http://www.agneaudelaitdespyrenees.com)

ont été réalisées par des chefs en Aquitaine.

### TOURNAGE EXCLUSIF !

Cette année, les chefs du Pays basque et du Béarn ont décidé de faire partager leur passion pour ce produit en réalisant une recette en vidéo dans leurs locaux.

Vidéos sur [www.agneaudelaitdespyrenees.com](http://www.agneaudelaitdespyrenees.com)

**CÉDRIC BÉCHADE**

L'Auberge basque, St Pée sur Nivelle.

Dans sa maison traditionnelle du pays basque, à St Pée sur Nivelle, le chef propose une cuisine toute en finesse et en clin d'oeil à cette région à forte identité. Cédric cuisine avec passion et conviction, que nous retrouvons avec joie dans chacun de ses plats.

**L'agneau de lait des Pyrénées braisé au lait des prés**

NIVEAU :  PRÉPARATION : **1 H 30** CUISSON : **4 H** **4 PERSONNES**

**INGRÉDIENTS****AGNEAU**

- 1 épaule d'agneau de lait des Pyrénées
- 100 g de crépine de cochon
- Gros sel de Salies de Béarn PM
- 3 pces d'échalotes
- 1 gousse d'ail épluchée

**SAUCE**

- 500 g de lait de brebis
- 50 g de fromage de brebis (15 mois)
- Foin PM
- 1/4 de botte de serpolet (ou thym frais)
- 2 g de bruyère séchée
- 2 g de fleur de sureau séchée
- 150 g de pomme de terre
- Gros sel de Salies de Béarn PM

**GARNITURE**

- 3 pommes de terre moyenne
- Foin PM
- Gros de sel de Salies de Béarn PM
- 1 branche de serpolet (ou thym frais)
- Feuille de capucine PM
- Huile de friture PM
- Maïs grillé en poudre
- Piment d'Espelette



**Cliquez ici pour visionner la vidéo**

**PRÉPARATION****GARNITURE**

1. Hacher et mélanger au cutter le maïs en poudre, les fleurs de sureau ajouter les feuilles de serpolet et le foin. Éplucher les 3 pommes de terre, tailler en fine tranche de 1 mm à la mandoline, tailler au couteau en lanière et frire dans une huile à 180°, égoutter et assaisonner.

**AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES**

2. Acheter une épaule d'agneau de lait des Pyrénées désossée, poser sur un morceau de crépine, assaisonner de sel et piment d'Espelette et rouler/fermer. Les morceaux de crépine doivent se superposer.
3. Rôtir et marquer l'épaule d'agneau de lait des pyrénées dans un filet d'huile de cuisson et dans un ustensile à braiser. Quand elle est bien dorée, débarrasser. Ajouter les échalotes épluchées et taillées grossièrement ainsi que la gousse d'ail, faire suer, assaisonner de gros sel, ajouter les parrures de pomme de terre, remuer.
4. Ajouter dans le plat le foin, le serpolet, les fleurs de sureau et reine des prés, la bruyère, remuer. Ajouter le lait de brebis, baisser le feu, ajouter l'épaule d'agneau de lait des Pyrénées au milieu, couvrir et cuire au four à 70 ° pendant environ 4 h.

**SAUCE**

5. Passer le jus de cuisson au chinois étamine dans une sauteuse pour séparer les herbes, récupérer la pomme de terre taillée en morceaux et mixer au jus de cuisson, ajouter les échalotes et l'ail cuit, porter à ébullition et mixer avec un mixeur à bras. Ajouter le fromage râpé et réserver.

**FINITION**

6. Tailler l'épaule d'agneau de lait des Pyrénées d'une épaisseur de 5 mm, superposer les tranches d'agneau, saucer, parsemer de pommes paille, d'herbes fraîches et du mélange de poudre.

**CONTACT PRESSE**

AREOVLA | David Carpentier | areovla@gmail.com | 06 30 78 32 34