

VIANDES

Région PACA

L'agneau de Sisteron

Rhône Alpes et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Variante : agneau de Provence.

Si la production d'agneau concerne la majorité de la Provence, l'agneau de Sisteron désigne plus précisément un agneau jeune (entre 70 et 150 jours), élevé sous la mère et originaire des Alpes provençales, dont la viande claire est remarquable par sa finesse, son moelleux et sa douceur de goût. Trois races rustiques locales sont caractéristiques : brebis mérinos d'Arles (initialement sélectionnée pour ses qualités lainières, avant d'évoluer vers une destination bouchère), préalpes du Sud (la plus répandue), mourérous (reconnaissable à ses pattes rousses), ainsi que des croisements de ces races entre elles. Les brebis sont nourries à base de pâture au minimum du printemps à l'automne, complétée éventuellement par des fourrages et un aliment complémentaire référencé. Les agneaux sont alimentés exclusivement de lait maternel pendant 60 jours minimum. Après sevrage, ils sont nourris à base de fourrages et/ou de pâturages. Au cours de son existence, l'agneau reçoit au minimum 45 % d'aliments issus de la zone IGP (lait, 100 % de l'herbe et des fourrages).

La viande d'agneau est cuite généralement avec des herbes de Provence comme le thym et le romarin. Recettes : gigot d'agneau, carré d'agneau à l'ail, côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence...

Les troupeaux de brebis parcourent le sud-est de la France depuis plus de six mille ans. De cette tradition millénaire s'est forgé dans les années 1920 le concept d'un « agneau de Sisteron » porté par quelques « chevillards », en particulier Maurice Richaud. Ces éleveurs organisés autour d'entreprises familiales, les « chevilles », dirigées par un « patriarche » et caractérisées par une forte connaissance des éleveurs et des clients bouchers, s'approvisionnaient sur une zone d'une centaine de kilomètres autour de Sisteron. Les années 1960 marquent le véritable essor de cet agneau de Sisteron, entraînant une dérive et la collecte d'animaux dans de nombreuses autres régions françaises et même dans le Piémont italien.

Victime de son succès, la filière réagira dans les années 1990, engageant une procédure pour obtenir le label européen IGP. Plus que jamais Sisteron, à l'origine de cette notoriété – même s'il s'agit d'un savoir-faire historique – reste le centre de gravité de cet agneau né, élevé et abattu sur l'aire géographique de l'IGP.

Le taureau de Camargue

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Le taureau de Camargue (ou bovin de race camargue), un animal à la robe noire luisante, intimement associé aux courses camargaises et aux corridas, fournit une viande prisée.

Ce bovin aux cornes en lyre, aux muqueuses sombres, qui doit son aptitude à la course à son petit gabarit (1,20 mètre au garot, pour 250 à 350 kilos), constitue la seule race européenne encore considérée comme sauvage. La race brave, un peu plus grande, est destinée à la tauromachie. La spécificité de ces races, croisées entre elles, semble tenir autant à leurs particularités génétiques qu'à leur isolement en semi-liberté sur les landes marécageuses de la Camargue. En effet, hormis à l'occasion du marquage des veaux ou du regroupement du troupeau pour la vente de bêtes, le contact avec les manadiers et les gardians à cheval se limite à une surveillance sanitaire, voire, si nécessaire, à un complément alimentaire. La mère vèle seule et élève son veau quasiment sans intervention humaine. La taille des troupeaux est très variable, se situant entre 150 et 300 têtes. La répartition est équilibrée en mâles et en femelles, ce qui est exceptionnel en élevage bovin. Les vaches de réforme, les génisses et les taurillons inaptes à l'arène sont vendus pour la boucherie...

Dans l'assiette

La viande, rouge sombre et maigre, rappelle le gibier. On la cuisine braisée, rôtie ou façon daube (gardianne de taureau).

Un peu d'histoire

Des ossements retrouvés près d'Arles attestent de la présence d'animaux comparables à ceux de la race camargaise depuis la plus haute antiquité. Certains voient en cette race de Camargue la descendante de bovins peuplant l'Asie et l'Europe méridionale, d'autres celle d'aurochs africains. Elevée en mode semi-sauvage, sans introduction de sang exogène, il semble qu'elle n'ait pas évolué depuis des milliers d'années. Son lien avec la course camargaise a débuté par un jeu : les valets de ferme jouaient avec le taureau mené à l'abattoir. Le plus ancien témoignage sur l'origine de cette course remonte à 1402.

En 1996, la viande bovine de Camargue a obtenu une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Le produit est issu d'élevages extensifs de bêtes nées et élevées dans l'aire géographique définie par une zone d'élevage et de tradition taurine. L'abattage et la découpe doivent se faire dans la zone de production.