



■ C'est grâce à la grande étendue des pâtures du Royaume-Uni que les naissances peuvent être étalées quasi tout au long de l'année. © DR

Le charme gourmand de l'agneau britannique

VIANDE

Il bénéficie de méthodes d'élevage on ne peut plus naturelles.

Les viandes Norme Qualité Britannique constituent une valeur sûre de la belle gastronomie.

Né et élevé à l'air libre, l'agneau passe ainsi sa vie dans les meilleures conditions naturelles possibles.

Les éleveurs bénéficient d'une expérience de plus de deux siècles, garantie d'un savoir-faire incomparable.

Un climat tempéré et humide favorable à la pousse d'herbe.

Tout naturellement inscrit dans la campagne d'outre-Manche, l'agneau y trouve un environnement particulièrement bien adapté, entre autres grâce à un climat tempéré et humide favorable à la pousse d'herbe et donc à l'élevage de ruminants.

Ces conditions privilégiant une alimentation composée d'herbes fraîches permettent de produire une viande qui, outre sa saveur incomparable, est dotée de vertus nutri-

tionnelles. Ainsi, des études ont indiqué que les animaux nourris à l'herbe fraîche produisaient 75% plus d'Oméga 3 que les autres mais également 300% plus de vitamine E et 400% plus de vitamine A!

Le confort des animaux étant littéralement inscrit dans les gènes des éleveurs d'Outre-Manche (voir encadré), ceux-ci sont particulièrement soucieux du bien-être et de la santé de leurs bêtes. Les élevages sont soumis à des ré-

glementations extrêmement strictes et à des codes de conduite professionnels développés par le programme Red Tractor, qui surveille les conditions d'élevage mais aussi l'alimentation du bétail et les éventuelles utilisations des produits vétérinaires...

Outre ses qualités gastronomiques, un des grands attraits de l'agneau Norme Qualité Britannique réside dans sa disponibilité qui couvre 365 jours. C'est en effet grâce à la grande étendue des pâtures du Royaume-Uni que les naissances peuvent être étalées quasi tout au long de l'année, même si c'est entre

avril-mai et décembre-janvier que cette viande d'exception est la plus savoureuse et la plus abordable

Mais au-delà de sa qualité, la viande d'agneau présente un autre atout, à savoir sa disponibilité en un grand nombre de découpes différentes. Des morceaux comme l'épaule, le collier ou les basses côtes ne sont pas moins savoureux mais en outre nettement plus abordables.

■ La viande d'agneau britannique certifiée avec norme de qualité est disponible chez Carrefour Market - Groupe Mestdagh, Champion Groupe Mestdagh, Cora, Delhaize, Intermarché, Lidl et Match.

Les Britanniques pionniers du bien-être animal

La Norme Qualité Britannique est une certification des conditions d'élevage et de transformation de la viande. Elle garantit le contrôle de la mise en place de mesures assurant le bien-être animal, les soins aux animaux et la protection de l'environnement. Les Britanniques sont précurseurs dans ce domaine qu'ils désignent par "animal welfare" et sont particulièrement soucieux du bien-être et de la santé de leurs animaux. En effet, c'est au Royaume-Uni qu'émergent les premiers questionnements, politiques et

actions en faveur du bien-être animal.

En 1822, le député britannique Richard Martin fit passer une loi protégeant bovins, ovins et équins de la cruauté humaine. En 1824, il fut l'un des fondateurs de la Société de prévention de la cruauté envers les animaux ou SPCA. En 1840, la reine Victoria donna sa bénédiction à cette société, la rebaptisant RSPCA (the Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals), sigle sous lequel elle est actuellement connue des Britanniques.

Un bœuf digne des meilleures tables

Une viande à la fois bien rouge, tendre et juteuse.

Le bœuf Norme Qualité Britannique est un animal élevé dans des conditions de respect optimales, parfaitement adaptées à l'environnement. Né et élevé en plein air, il passe sa vie dans les meilleures conditions naturelles possibles. Les terres sur lesquelles il se nourrit bénéficient tout naturellement d'un climat océanique à forte pluviométrie, garantissant une abondance d'herbage.

Il faut savoir qu'outre-Manche, la plupart des surfaces consacrées à l'élevage bovin recouvrent des terrains vallonnés, inutilisables pour la production de céréales. Conséquence heureuse, les professionnels locaux, ayant vu leur activité restreinte à l'élevage, bénéficient ainsi d'une expérience de plus de deux siècles dans ce domaine. Et comme on peut s'en douter, celle-ci a été génératrice d'un savoir-faire incomparable.

Pour répondre idéalement aux critères que sous-tend la Norme Qualité Britannique, on doit se retrouver avec un animal à la fois rustique, précoce, docile et pas trop lourd. Aujourd'hui, ce bovin de boucherie est issu de croisements raisonnés qui permettent de produire une viande à la fois tendre, rouge et goûteuse.

La viande de bœuf Norme Qualité Britannique, en raison même de ses conditions d'élevage et de soin post-abattage, répond parfaitement aux exigences de la gastronomie contemporaine. À la fois bien rouge, tendre et juteuse, elle permet également un tranchage parfait pour la restauration.