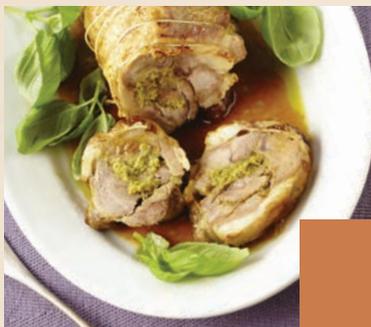


DOSSIER DE PRESSE

SEPTEMBRE 2020



Pour la 2^{ème} année consécutive, la filière caprine française participe au rendez-vous culinaire **Goatober**



Pour la 2^{ème} année consécutive,
la filière caprine française
participe au rendez-vous
culinaire **Goatober**

Du 1^{er} au 31 octobre 2020, la filière caprine française participe pour la seconde fois à GOATOBÉR : un événement annuel destiné à valoriser la viande de chevreau auprès des restaurateurs et du public.

Créé en 2011 aux Etats-Unis et repris en 2016 en Grande Bretagne par le chef restaurateur anglais **James Whetlor**, cet évènement tient son nom de la combinaison de 2 termes :

Goat qui signifie chèvre en anglais et **October** pour le mois d'octobre.

Son objectif ? Valoriser la viande de chevreau à d'autres moments qu'à Noël et à Pâques, périodes usuelles de consommation, en proposant aux restaurateurs de la mettre en avant sur leurs cartes en octobre.

Cette année, plusieurs restaurateurs des 7 régions françaises partenaires (Nouvelle-Aquitaine, PACA, Occitanie, AURA, Centre - Val de Loire, Bourgogne Franche-Comté et Pays de la Loire) seront au rendez-vous pour régaler leurs convives à table !

Encore peu connue en France métropolitaine, la viande de chevreau est déjà au menu de plusieurs pays, dont l'Italie, le Portugal et les territoires français d'Outre-Mer, qui ont fait d'elle une véritable tradition culinaire.

Embarquons pour un voyage culinaire inédit à travers de délicieuses recettes et profitons des escales italiennes, portugaises et réunionnaises, pour découvrir une viande aux multiples facettes et qui dispose de nombreux atouts !



Quelques mots sur James Whetlor, Directeur international de GOATOBER

James Whetlor est le fondateur de l'entreprise Cabrito Goat Meat et le Directeur international de Goatober. Il est aussi consultant pour le programme européen « Food Heroes », qui vise à mettre fin au gaspillage alimentaire dans l'agriculture en Europe. Son premier livre de cuisine « GOAT : Cooking and Eating », a remporté plusieurs prix au Royaume-Uni.



Paroles de restaurateurs

Franck Merton et Marie Paule Fenocchi,
du restaurant Auberge Chez Rosito (Paris 3^e)

Passionnés de restauration Marie-Paule et son mari, Franck, cuisinier, ont décidé d'ouvrir une petite auberge typiquement corse au cœur du marais...

En 1997, nous avons décidé de mettre notre passion en commun et d'ouvrir notre propre établissement pour faire découvrir la culture culinaire corse.

Sur l'île de beauté, la viande de chevreau est très réputée et se consomme régulièrement : c'est donc naturellement que nous la mettons à l'honneur sur notre carte.

En plus, c'est une viande maigre et fondante, qui permet de nombreuses associations culinaires. L'idéal pour un restaurateur qui peut alors mettre en œuvre sa créativité !

Aujourd'hui, nous sommes ravis de participer à l'édition 2020 de Goatober afin de faire connaître ce produit goûteux, qui saura plaire, nous l'espérons, à de nombreux convives !



Au menu de ce voyage culinaire



Italie

Tagliatelles de légumes
à la bolognaise de
chevreau



Portugal

Côtes de chevreau façon
piri-piri, poivrons rôtis



France / Outre-Mer

Epaule de chevreau
rôtie à l'ail et
butternut

Rougail de chevreau,
riz complet

Le saviez-vous ?

Au Portugal, la viande de chevreau est traditionnellement cuisinée à l'occasion **des fêtes familiales** : anniversaires, baptêmes, communions, et aussi à Pâques. Le chevreau est alors cuit à la braise ou au four, et accompagné de pommes de terre ou de riz. Jeunes et moins jeunes apprécient ces grands banquets et ont plaisir à se réunir autour d'un bon rôti de chevreau !

En Corse, la tradition de Noël met le **chevreau à l'honneur avec deux recettes typiques**. Le 24 décembre au soir, les familles se rassemblent autour d'un gigot cuit au four avec de la « Pulenda » (polenta locale produite à partir de farine de maïs ou de farine de châtaigne). Le lendemain, le « cabri a stretta » fait l'unanimité avec sa sauce tomate relevée aux oignons et au vin rouge.

De quoi avoir l'eau à la bouche !



TAGLIATELLES DE LÉGUMES à la bolognaise de chevreau

4
PERSONNES

Préparation :
20 minutes
Cuisson :
45 minutes

Pour la viande :

Sauté de chevreau : 300 g
Huile d'olive : 5 cl

Pour la sauce bolognaise :

Sauté de chevreau : 300 g
Huile d'olive : 5 cl
Concentré de tomate : 30 g
Branche de céleri : 1 branche
Carotte : 1 pièce
Oignon blanc : 1 pièce
Sel : 3 pincées
Poivre du moulin : 2 tours
Vin rouge : 6 cl
Bouillon de boeuf : 40 cl
Huile d'olive : 5 cl
Lait : 5 cl

Pour les tagliatelles de légumes :

Carotte jaune : 1 pièce
Carotte orange : 1 pièce
Carotte pourpre : 1 pièce



- 1 Dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive et une noisette de beurre, faire revenir l'oignon, la carotte et le céleri émincés. Ajouter la viande et colorer pendant 7 minutes. Ajouter le vin rouge et faire réduire. Saler, poivrer et verser le bouillon, laisser cuire pendant 10 minutes. Laisser mijoter à feu très doux pendant 45 minutes. Verser le lait et incorporer le concentré de tomate.
- 2 Éplucher et tailler en lamelles les 3 variétés de carottes à la mandoline ou à l'économe. Faire bouillir un grand volume d'eau pour y plonger les lamelles de carottes jaunes pendant 1 minute puis les refroidir immédiatement dans un bol d'eau glacée. Répéter l'opération pour les lamelles oranges puis violettes. Les égoutter et les mélanger.
- 3 Déposer les tagliatelles de carottes dans le fond de l'assiette et la sauce au milieu.



Côtes de chevreau FAÇON PIRI-PIRI

4
PERSONNES

Préparation :
30 minutes
Cuisson :
40 minutes

Pour la viande :

Côtes de chevreau : 12 pièces

Pour la sauce piri-piri :

Petit piment frais : 2 pièces
Gousse d'ail : 1 pièce
Paprika : 3 pincées
Citron : 1/2 pièce
Huile d'olive : 10 cl
Vinaigre balsamique : 5 cl
Fleur de sel : 1 pincée

Pour les poivrons rôtis :

Poivron rouge : 1 pièce
Poivron vert : 1 pièce
Poivron jaune : 1 pièce
Fleur de sel : 1 pincée
Huile d'olive : 5 cl



- 1 Équeuter les piments et les couper en morceau. Émincer la gousse d'ail. Zester le citron. Mettre le piment, l'ail, le paprika, le zeste de citron, le gros sel et l'huile dans un robot. Mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter le vinaigre, bien mélanger et réserver.
- 2 Préchauffer le four à 200°C. Enlever la tête et épépiner les 3 poivrons, les couper en 4 et les disposer dans un plat à gratin avec 1 filet d'huile d'olive et la fleur de sel. Enfourné à 200°C pendant 25 minutes.
- 3 Mettre les côtes de chevreau à mariner dans la sauce piri-piri dans un plat pendant 15 minutes au frais. Faire griller chaque côte à la poêle durant 3 minutes à feu vif.
- 4 Disposer les morceaux de poivrons rôtis dans le fond d'un plat ou sur une planche en bois. Déposer les côtes par-dessus ou à côté et servir.



Epaule de chevreau

ROTIE À L'AIL ET BUTTERNUT

4
PERSONNES

Préparation :
10 minutes
Cuisson :
45 minutes

Pour la viande :

Épaule de chevreau : 1 pièce
Tête d'ail : 1/2 pièce
Romarin : 2 brins
Beurre : 20 g
Huile neutre : 5 cl
Sel : 4 pincées
Poivre du moulin : 2 tours

Pour la garniture :

Butternut : 1 pièce
Oignon rouge : 1 pièce
Miel : 50 g
Beurre : 20 g
Sel : 4 pincées
Poivre du moulin : 2 tours



1 Préchauffer le four à 200°C. Mettre l'épaule dans un plat à gratin. Ajouter 1/2 tête d'ail, 2 brins de romarin, 20g de beurre, 5 cl d'huile neutre, le sel et le poivre. Enfourner à 200°C pendant 35 minutes.

2 Éplucher le butternut et le tailler en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. Éplucher et tailler l'oignon rouge en pétales. Dans un plat à gratin, disposer les tranches de butternut, les pétales d'oignon, 50 g de miel, 20 g de beurre, le sel et le poivre. Enfourner 15 minutes à 200°C en-dessous de la viande.

3 Servir l'épaule dans un plat accompagnée des légumes, conserver le jus de cuisson de la viande et le servir dans une saucière.



Rougail de chevreau

RIZ COMPLET

4
PERSONNES

Préparation :
30 minutes
Cuisson :
45 minutes

Pour le rougail :

Gigot de chevreau désossé : 1 pièce
Tomate entière mondée : 200 g
Ail : 2 gousses
Oignon blanc : 2 pièces
Thym : 2 brins
Laurier : 2 brins
Curcuma : 5 pincées
Gingembre frais : 5 g
Piment en poudre : 4 pincées
Concentré de tomate : 5 g
Sel : 5 pincées
Huile d'olive : 5 cl

Pour le riz :

Riz complet : 240 g



1 Découper le gigot de chevreau désossé en tranches épaisses. Les faire griller à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 2 minutes de chaque côté, puis réserver. Éplucher et émincer les oignons blancs et les gousses d'ail dégermées. Les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les tomates, le thym, le laurier, le curcuma, le gingembre râpé, le piment en poudre et le sel. Faire revenir 5 minutes à feu moyen. Ajouter le concentré de tomate. Mélanger. Continuer la cuisson pendant 15 minutes à couvert. Ajouter la viande dans la poêle et laisser cuire à nouveau 15 minutes à découvert.

2 Cuire 240 g de riz complet dans un grand volume d'eau chaude pendant 10 minutes à feu moyen. Égoutter.

3 Étaler la sauce rougail dans le fond de l'assiette. Déposer les tranches de gigot de chevreau par-dessus. Servir le riz en accompagnement à part.

La viande de chevreau, ELLE A TOUT POUR PLAIRE !

Voici **3** bonnes raisons
pour se laisser tenter !

1. La viande de chevreau est une alternative inédite pour s'évader et changer ses habitudes

C'est en effet, une viande encore peu connue voire méconnue des consommateurs.

Ces derniers, plutôt âgés, se situent principalement dans les régions d'élevages de chevreaux, à savoir les régions Nouvelle-Aquitaine, Pays de la Loire, Auvergne-Rhône-Alpes, Centre-Val de Loire, PACA et Occitanie. Pourtant la viande de chevreau sait s'adapter à toutes les occasions. Ses différents morceaux (côtes, épaule, gigot, collier, poitrine...) sont appréciés des gourmands voulant s'essayer à de nouvelles préparations allant des recettes traditionnelles aux recettes plus exotiques.

2. C'est une viande fondante aux saveurs délicates et aux qualités incontestables

La viande de chevreau présente des qualités organoleptiques et nutritionnelles à ne pas sous-estimer !

Riche en protéines de bonne qualité, elle apporte également différents nutriments d'intérêt comme le fer, le zinc, la vitamine B12... Très maigre et donc peu calorique, elle démontre un véritable intérêt dans une alimentation équilibrée.

Elle séduit les amateurs avec ses saveurs douces et délicates et sa chair claire très fondante.



3. Consommer de la viande de chevreau est un acte solidaire pour soutenir la filière caprine française

La filière caprine compte plus de 7 800 exploitations détenant un peu plus d'un million de reproducteurs.

L'élevage caprin français est quasi intégralement spécialisé dans la production laitière : 5 700 exploitations détenant près d'un million de chèvres, soit 94 % de son cheptel.

La viande de chevreau constitue un enjeu clé pour la filière caprine :

elle permet de valoriser un grand nombre d'animaux (près de 557 000 chevreaux en 2019) et, par conséquent, de garantir sa durabilité.



La consommation de viande caprine EN FRANCE ET EN EUROPE

Le marché français est le premier débouché de la viande de chevreau française produite puisqu'il contribue à la valorisation de 62% du volume abattu.

En France, la consommation de viande de chevreau fraîche se répartit comme suit :

- **60%** est commercialisée en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) principalement sous forme de demi-carcasses mises en barquette
- **16%** est commercialisée chez les grossistes et en boucheries spécialisées, vendue en carcasses entières
- **24%** est vendu en boucheries, en lien avec des abattoirs régionaux, ou par les éleveurs en circuit plus court

D'autre part, **55%** de la viande de chevreau produite en France est consommée sur le marché européen :

- pour **57%** en viande fraîche, expédiée principalement pendant les fêtes de Pâques et de Noël
- le reste est expédié tout au long de l'année sous forme congelée afin de valoriser les volumes produits hors des périodes de consommation.

Le principal enjeu de la filière caprine : désaisonnaliser la consommation

Les pics de consommation de la viande de chevreau s'observent traditionnellement pendant les fêtes de Noël et de Pâques.

Or l'année est rythmée par deux périodes de mise bas : la viande de la majorité des chevreaux qui naissent à la fin de l'hiver (entre janvier et mars) est disponible de mars à mai, tout comme la viande des animaux nés du mois d'août au mois de novembre (deuxième période de mise bas à la fin de l'été) est commercialisée de septembre à décembre.

Les périodes de disponibilités des animaux sont donc plus larges (septembre à mai) que les périodes de pics de consommation (Noël et Pâques).

C'est pourquoi, la filière caprine française a mis en place différentes actions de valorisation de la viande de chevreau à d'autres moments au cours de l'année (campagne de communication « **Oh du Chevreau !** », **Goatober...**) pour élargir les périodes de consommation de viande de chevreau et trouver une meilleure adéquation entre l'offre et la demande.



Une filière qui soutient l'emploi ET L'ÉQUILIBRE DES TERRITOIRES

En plus des 9 000 emplois temps plein dans les 5700 exploitations caprines, de nombreuses activités, en dehors des exploitations, dépendent de la présence d'élevages sur le territoire français : abattoirs, transport, alimentation...

La filière caprine contribue ainsi au maintien d'une activité économique dans des zones rurales dans lesquelles il existe souvent peu d'alternatives.

Source : étude sur les emplois liés à l'élevage français du GIS Elevage demain - Juin 2015.

Les grandes régions traditionnelles de production de lait de chèvre et donc de viande de chevreau en France se concentrent au sud de la Loire :

- Nouvelle-Aquitaine : **21%** des exploitations et **34%** des chèvres
- Auvergne-Rhône-Alpes : **25%** des exploitations et **14%** des chèvres
- Occitanie : **13%** des exploitations et **13%** des chèvres
- Centre-Val de Loire : **9%** des exploitations et **11%** des chèvres



Une filière engagée POUR UNE VIANDE RESPONSABLE ET DURABLE

Dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation, la filière caprine a lancé fin 2017 son plan de filière dans lequel plusieurs travaux ont été actés afin de toujours mieux répondre aux attentes des consommateurs.

L'objectif ?

Améliorer les pratiques de la filière et revaloriser la viande de chevreau dans le respect de la protection animale, de l'environnement et de la qualité sanitaire de la viande.

Quelques exemples concrets :

- La mise en œuvre d'une charte des **bonnes pratiques d'élevage** du chevreau.
- La mise en place d'un dispositif d'optimisation du prix du chevreau naissant, basé sur la rémunération de l'éleveur. Une contractualisation avec plus-value pour les chevreaux respectant cette charte est également envisagée.
- L'amélioration de la **qualité bouchère** des chèvres de réforme.
- La **valorisation des morceaux**, avec le suivi de projets de R&D tels que le développement de nouveaux produits (portion individuelle,...), process et l'amélioration de la présentation du produit et de sa conservation.

A 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 pour un Engagement Sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale et de nutrition humaine..

En savoir plus :

www.la-viande.fr / www.interbev

CONTACTS PRESSE INTERBEV

Cécile LARDILLON - 01 44 87 44 76 - c.lardillon@interbev.fr

Claire LEDUC - 01 44 87 44 43 - c.leduc@interbev.fr