

L'agneau

1.. Certaines régions de France sont réputées pour leur production d'agneau.

Compléter le tableau suivant :

Régions	Villes
Bordelais	<i>Pauillac</i>
Alpes de Haute - Provence	<i>Sisteron</i>
Basse Normandie	<i>Mont Saint Michel</i>

2.. Durant combien de temps le petit de la brebis a-t-il droit à l'appellation "agneau" ?

Le petit de la brebis porte l'appellation « agneau » durant 300 jours. Au-delà de cette période, il prend le nom de « mouton ».

3.. Donner une définition des appellations suivantes : brebis ; bélier ; broutard ; pré-salé ; mouton.

- Brebis : animal femelle de l'espèce ovine. Dans un premier temps, on consomme son lait principalement sous forme de fromage. La viande est dégustée en fin de reproduction entre quatre et six ans. Elle est commercialisée en boucherie sous le nom de « mouton ».

- Bélier : mâle adulte.

- Broutard : le broutard est un jeune ovin de 3 à 10 mois environ. Il est sevré et mis au pâturage. Dans certaines régions, ce nom désigne également l'agneau qui a commencé à brouter. La chair de ce jeune ovin est plus rouge que celle des agneaux de lait. Ceci s'explique par le fait que la consommation de l'herbe favorise la formation de l'hémoglobine.

- Pré-salé : on désigne par cette appellation un mouton ou un agneau élevé en engraisé sur les herbages situés à proximité de la mer. Ces pâturages, quelquefois recouverts par la mer, sont imprégnés de sel, d'iode et font partie de zones rigoureusement réglementées. La viande de « pré-salé » est de grande qualité et présente des aspects gustatifs très particuliers.

- Mouton : le mouton est un ovin mâle castré dans l'âge est supérieur à 1 an. Il est spécialement engraisé pour la boucherie.

4.. Des labels français sont décernés aux agneaux de qualité. Citer trois d'entre eux.

Présentation de trois labels français attribués à l'agneau :

- agneau du Quercy (région du bassin d'Aquitaine en bordure du Massif Central)*
- agneau de l'Avranchin (Avranches est situé dans la Manche, près de l'embouchure de la Sée)*
- agneau du Contentin (presqu'île de la Normandie occidentale qui s'avance dans la Manche)*

5.. Qu'appelle-t-on "agneau Pascal" ?

L'agneau « Pascal » est un ovin de 100 à 150 jours et de 15 à 18 kilogrammes qui, selon des traditions religieuses, est servi le jour de Pâques.

6.. Quels sont les principaux pays producteurs d'agneaux ?

Actuellement, l'agneau est élevé dans tous les pays du monde et l'on recense plus de 800 races parmi lesquelles la France en sélectionne environ 40 pour la qualité de leur viande.

Les principaux producteurs et exportateurs d'agneaux sont :

- la Nouvelle Zélande ; l'Australie ; la Grande Bretagne.

7.. Donner le nom de l'agneau élevé principalement pour la qualité de sa laine.

Le nom de cet agneau est le Mérinos.

8.. A quels morceaux de l'agneau correspondent ces appellations culinaires ?

- selle anglaise désossée et découpée ;
- selle et les deux gigots ;
- gigot sans la selle de gigot ;
- pièce de viande comportant plusieurs "côtes premières ou secondes" ;
- tranche de selle anglaise ;
- côtelette de double épaisseur.

Appellations culinaires	Morceaux de l'agneau
<i>Lamb chop</i>	Tranche de selle anglaise
<i>Mutton chop</i>	Côtelette double épaisseur
<i>Gigot raccourci</i>	Gigot sans la selle de gigot
<i>Baron</i>	Selle et les deux gigots
<i>Noisette</i>	Selle anglaise désossée et découpée
<i>Carré</i>	Pièce de viande comportant plusieurs « côtes premières ou secondes »

9.. A quelle catégorie de viande d'agneau appartient les morceaux et appellations culinaires suivants ?

- *gigot : 1^{ère}*
- *carré : 1^{ère}*
- *noisette : 1^{ère}*
- *mutton chop : 1^{ère}*
- *lamb chop : 1^{ère}*
- *baron : 1^{ère}*
- *épaule : 2^{ème}*
- *collier ou collet : 3^{ème}*
- *filet : 1^{ère}*

10.. Enumérer 6 abats d'agneau.

Les principaux abats d'agneau sont : la cervelle, le cœur, le foie, la langue, les ris, les rognons.

11.. Quels sont les noms donnés aux différents morceaux qui composent une selle d'agneau ?

Les noms des morceaux qui composent la selle d'agneau sont les suivants :

- *les deux panoufles*
- *les deux filets*
- *les deux filets mignons*