



Gastronomie > Aoc-aop-igp-label-rouge > Agneau de Lozère : une viande rosée et tendre pour le plaisir...

Agneau de Lozère : une viande rosée et tendre pour le plaisir des papilles

ARTICLE

RECETTES

CONTACT

AVIS



L'agneau de Lozère, né, élevé et abattu dans le pays de Lozère
© ELOVEL-E.Tolwiska

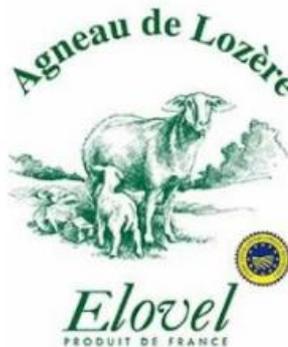


Association d'éleveurs créée en 1990 dans la volonté de préserver les savoir-faire et de valoriser la production locale, Elovel (Élevage ovin et environnement en Lozère) propose aujourd'hui des viandes ovines tendres, fraîches et délicieuses.

La qualité des agneaux produits par les 56 membres de l'association Elovel a été authentifiée à travers l'IGP (indication géographique protégée) en 2008. « Ce signe d'identification européenne est une reconnaissance importante qui promet aux consommateurs une viande de gamme supérieure », se félicite Olivier Maurin, président de l'association.

Une procédure de qualité

Afin d'atteindre cette excellence, les 56 éleveurs actuellement membres d'Elovel s'engagent à respecter rigoureusement l'intégralité des démarches stipulées dans un cahier des charges. Ils doivent entreprendre leurs activités en suivant des conditions précises, notamment le choix de la race des brebis (DMC ou blanche de Lozère). Le



© Association Elevage Ovin et Environnement en Lozère

*Le dynamisme de l'association
Elovel*

L'association Elovel participe aussi à divers événements extérieurs

CARNET GOURMAND

Indiquez un lieu (ville, code postal)

Ville, code postal, département...

→ Rechercher

gamme supérieure », se rappelle Olivier Maurin, président de l'association.

Une procédure de qualité

Afin d'atteindre cette excellence, les 56 éleveurs actuellement membres d'Elovel s'engagent à respecter rigoureusement l'intégralité des démarches stipulées dans un cahier des charges. Ils doivent entreprendre leurs activités en suivant des conditions précises, notamment le choix de la race des brebis (BMC ou blanche de Lozère), le territoire d'élevage et d'abattage, qui n'est autre que le territoire de naissance des agneaux (département de la Lozère et communes limitrophes du département : Haute-Loire, Cantal) ou encore les modes d'élevage.

« Les brebis doivent être nourries uniquement avec les produits de la ferme, les fourrages et les céréales de l'exploitation. L'agneau doit avoir tété sa mère jusqu'à l'abattage, peser au maximum 19 kg et ne doit dépasser 130 jours », explique Olivier Maurin. Distribué directement dans plusieurs boucheries traditionnelles et des restaurants de haut de gamme, l'agneau de Lozère IGP bénéficie aussi d'une traçabilité et d'une fraîcheur exemplaires.

Une qualité confirmée, un délice garanti

L'association Elovel a pensé à tout et tout le monde ! Elle a élaboré un livre de 12 recettes spécifiques à chaque morceau de l'agneau (avec le vin qui s'y accorde en prime). Les amateurs de cuisine peuvent ainsi jouir de la tendresse et de la saveur de cette viande d'exception.

Sinon, ils peuvent aussi s'inspirer des succulentes recettes concoctées par les grands chefs prônant la viande agneau de Lozère IGP. Le chef du restaurant parisien *Le Clou de la fourchette* Pierre Joseph nous met l'eau à la bouche à travers sa recette d'épaule d'agneau de Lozère aux épices et sa bohémienne d'aubergines. Le carré d'agneau de Lozère rôti avec sa purée d'aubergine fumée, pois chiche et couscous du chef José Manuel Miguel au restaurant *Goust*, sis la rive droite, est également un pur régal.

© Association Elevage Ovin et Environnement en Lozère

Le dynamisme de l'association Elovel

L'association Elovel participe aussi à divers événements extérieurs pour la promotion de son produit. Elle est présente au Sommet de l'élevage, au Salon de l'agriculture à Paris et organise des animations variées chez ses clients, les boucheries et les restaurants. Et dans le désir de rester à proximité de ses consommateurs, l'association met un point d'honneur à améliorer sa communication, à travers une forte présence sur le Web et dans la presse notamment.

CARNET GOURMAND

■ Indiquez un lieu (ville, code postal)

Ville, code postal, département...

→ Rechercher

NOTRE SÉLECTION



1 Sète
Le Thon Rouge de ligne, votre marque responsable !



2 Saint-Laurent-Blangy
Saveurs en'Or : la gastronomie made in Nord-Pas de Calais



3 Saint-Pol de Léon
Oignon de Roscoff : douceur et qualités gustatives



4 Lumio
La filière oléicole de Corse : des hommes attachés à la sauvegarde de leur patrimoine et à la valorisation de l'Olivier

Adresse | Contacts utiles

Association Elevage Ovin et Environnement en Lozère
La Beyssière
48800 Prévencières

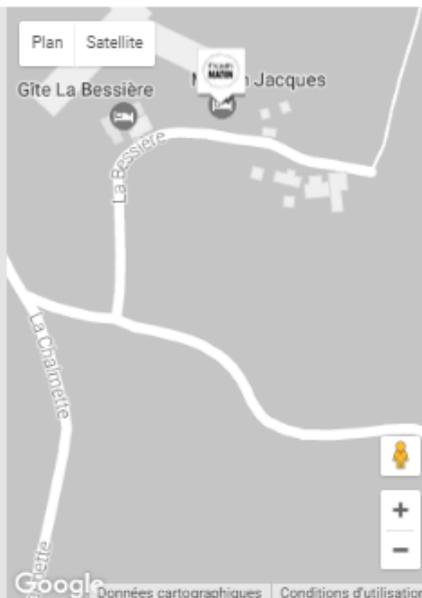
agneau-de-lozere.com



Goust, sis la rive droite, est également un pur régal.

Adresse | Contacts utiles

Association Elevage Ovin et Environnement en Lozère
La Beyssière
48800 Prévencières
Site Internet : www.agneau-de-lozere.com
Président :
Olivier Maurin : 06-75-62-67-25
Contact commercial :
Jacques Valette : 06-87-20-29-74



Comment s'y rendre ?

Entrez votre adresse

