

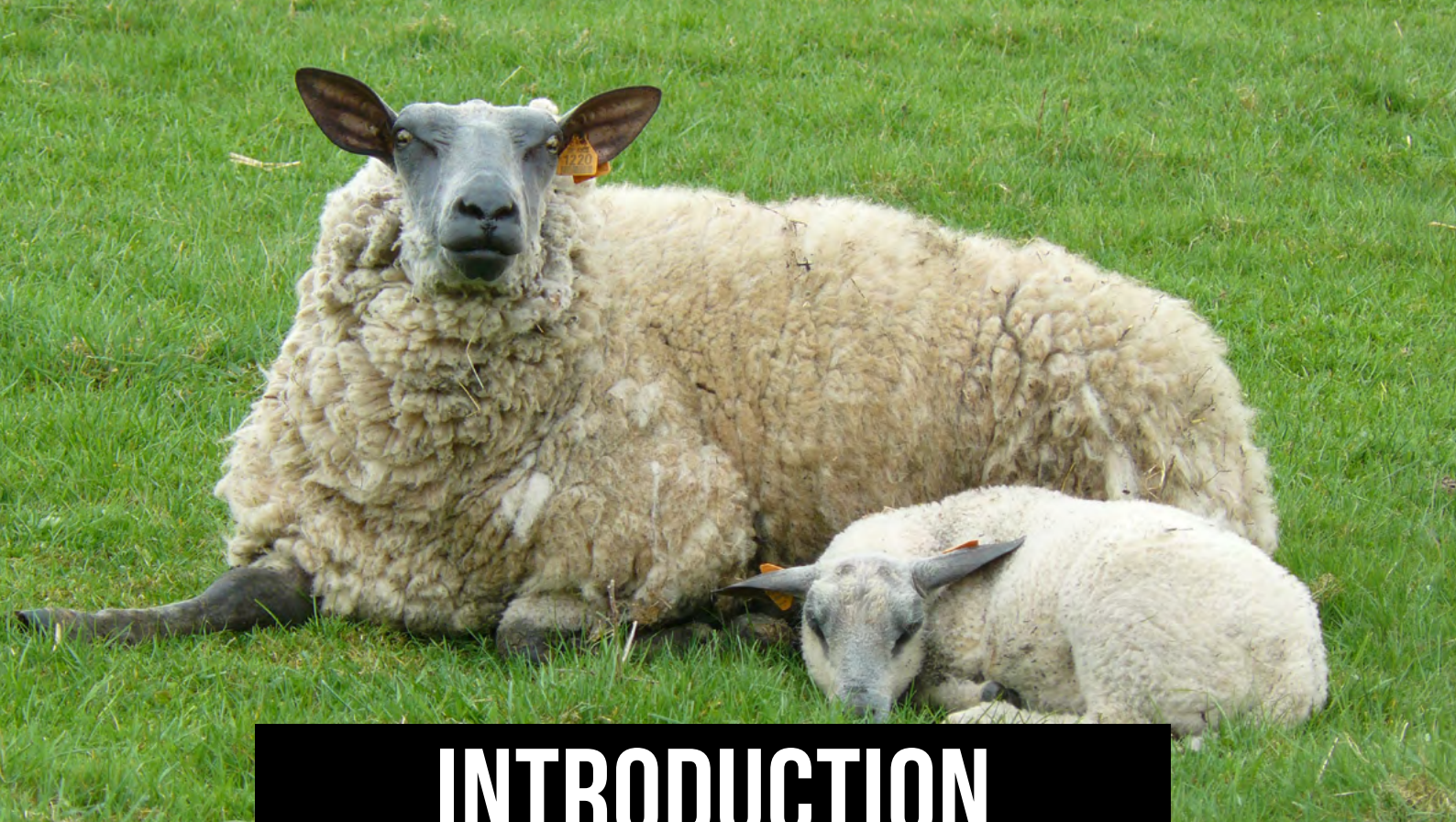


LA PRODUCTION D'AGNEAUX ET L'ELEVAGE OVIN EN WALLONIE

UNE INITIATIVE DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE

info@celagri.be - www.celagri.be





INTRODUCTION

Quelques éléments zootechniques importants pour faire le point sur l'espèce ovine et la production d'agneaux en particulier.

- Dans l'imaginaire collectif, l'agneau est un bébé qui vient de naître
- Dans le monde de l'élevage, le mouton est plus communément nommé "ovin".
- Le terme agneau est une appellation des professionnels (éleveurs, vétérinaires, bouchers) pour désigner un mouton dans la période de 0 à 12 mois. Or, à partir de 6 à 7 mois, les femelles (agnelles) peuvent déjà se reproduire, et on les appelle pourtant toujours « agneau ».
- Une agnelle = un agneau femelle
- Agneau de lait = ou encore dit « agneau léger » = des agneaux de boucherie de 1,5 à 2 mois, qui têtent toujours leur mère et qui ont consommé presque exclusivement du lait – cette viande est plus blanche et plus tendre – on ne produit quasi pas ce type d'agneau en Wallonie. L'agneau de lait provient le plus souvent d'exploitations ovines laitières.

2 TYPES D'AGNEAUX DE BOUCHERIE COURAMMENT PRODUITS EN WALLONIE

- 01** L'agneau de bergerie, dont fait partie l'agneau « de Pâques ». Cet agneau de boucherie est âgé de 3 à 4 mois et pèse environ 38 kg. Il a consommé du lait pendant \pm 3 mois ainsi que des céréales pendant \pm 2 mois
- 02** L'agneau d'herbage ou broutard. Cet agneau de boucherie est typiquement disponible à l'automne. Il est âgé de 6 à 8 mois et pèse environ 42 kg. Il grandit dehors, à l'herbe, dès qu'il a quelques semaines et a consommé du lait pendant les 3 – 4 premiers mois. Il consommera aussi souvent des céréales.

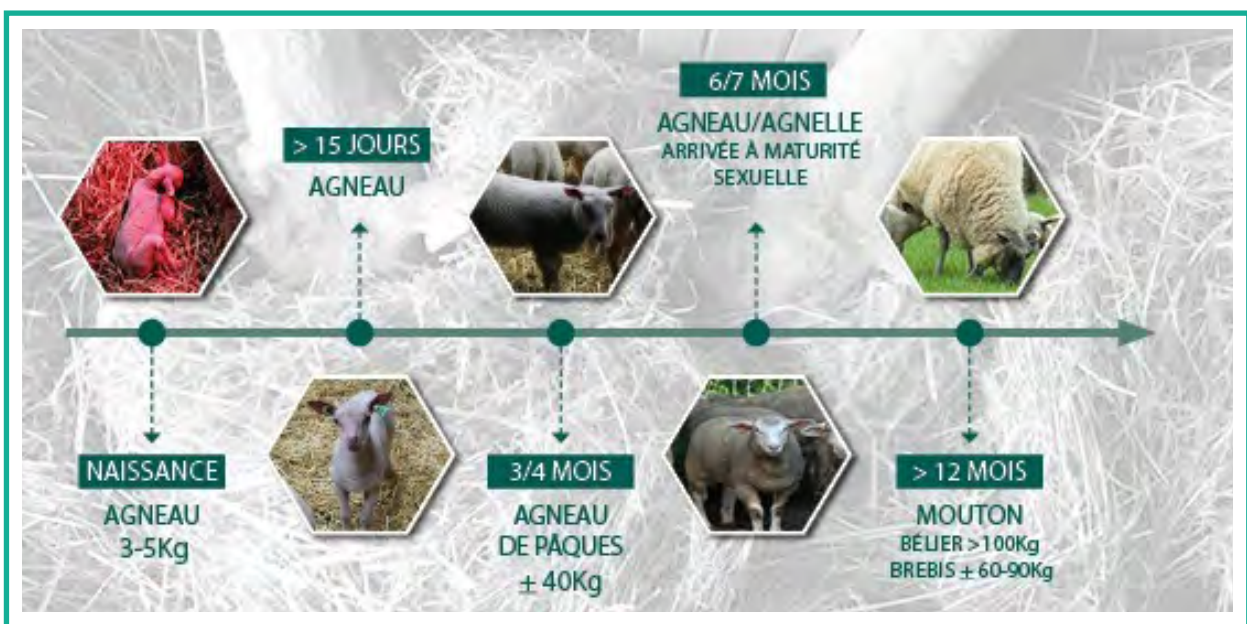
TABLE DES MATIÈRES

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION D'AGNEAU EN WALLONIE	
01. LE CYCLE DE DÉVELOPPEMENT D'UN AGNEAU DE BERGERIE	4
02. ESPÈCE OVINE : SENSIBLE À LA LONGUEUR DU JOUR (PHOTOPÉRIODISME)	5
03. LES 2 MODES PRINCIPAUX DE PRODUCTION DE VIANDE D'AGNEAU	6
SPÉCIFICITÉS DE LA FILIÈRE OVINE WALLONNE	
04. + 85% DE LA VIANDE D'AGNEAU MANGÉE EST IMPORTÉE	8
05. CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION OVINE EN WALLONIE	9
06. FREINS AU DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE EN WALLONIE	10
07. UNE SPÉCULATION AGRICOLE QUI SÉDUIT	11
08. DE PLUS EN PLUS D'AGNEAUX PRODUITS LOCALEMENT DISPONIBLES POUR LE CONSOMMATEUR WALLON ?	12
L'AGNEAU, UNE VIANDE GRASSE ?	13

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION D'AGNEAU EN WALLONIE

01

LE CYCLE DE DÉVELOPPEMENT D'UN OVIN



Les ovins grandissent très vite, et prennent près de 10 kg le premier mois après la naissance. Ils portent l'appellation "agneau" jusqu'à l'âge d'arrivée à maturité sexuelle, contrairement à ce que véhicule l'imaginaire collectif.

- Agneau nouveau-né = 3 - 5 kg
- Agneau/agnelle de boucherie type bergerie = +/- 38kg - 3 à 4 mois. lait + céréales
- Maturité sexuelle = 6 - 7 mois
- Première mise à la reproduction : dès que l'agnelle a atteint au moins 66 % de son poids adulte, soit à partir de 7 mois d'âge
- *A noter : L'âge de la maturité sexuelle ne correspond pas forcément à l'âge de la première mise à la reproduction. Il est en effet important que l'éleveur mette à la reproduction des animaux suffisamment développés corporellement.*
- Agneau/agnelle de boucherie type herbager = +/- 42kg - 6 à 8 mois. Lait + herbe + parfois céréales
- 12 mois = mouton/brebis
- 12 - 15 mois : première mise-bas ou naissance



ESPÈCE OVINE : SENSIBLE À LA LONGUEUR DU JOUR (PHOTOPÉRIODISME)

02

Pour sa reproduction, l'espèce ovine est sensible à la longueur du jour. On parle d'un **œstrus saisonnier**, la la brebis n'étant capable de se reproduire que quand la longueur du jour diminue (soit du solstice d'été fin juin au solstice d'hiver fin décembre). Cette sensibilité est très différente d'une race à l'autre : certaines races sont capables de se reproduire dès le début de l'été alors que d'autres doivent attendre la fin de l'été pour savoir se reproduire naturellement. C'est ce photopériodisme différent qui explique les deux modes de production traditionnels que sont l'agneau de boucherie de bergerie et l'agneau de boucherie d'herbage.

Certaines races modernes ne sont plus sensibles à la longueur du jour et sont donc capables de produire des agneaux toute l'année. **On parle alors de races qui dessaisonnent.**

Dans un système de production classique, l'agneau femelle – ou agnelle – sera gestante vers 7 – 8 mois et, la gestation durant 5 mois, elle aura son premier jeune vers 12 – 13 mois.

LES 2 MODES PRINCIPAUX DE PRODUCTION DE VIANDE D'AGNEAU

AGNEAUX DE BERGERIE

L'AGNEAU DE PÂQUES EST TRÈS GÉNÉRALEMENT UN AGNEAU PRODUIT EN BERGERIE, LA MÉTÉO PERMETTANT DIFFICILEMENT QUE LES JEUNES AGNEAUX SOIENT ÉLEVÉS À L'HERBE EN HIVER. CET AGNEAU DE BERGERIE POURRA ÉGALEMENT ÊTRE DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE.

- mise à la lutte (=reproduction) dès juillet
- agnelage (=naissance) à partir de décembre
- Alimentation des agneaux au lait maternel dès la naissance et jusqu'à environ 2 à 3 mois, et mise à disposition d'aliments concentrés peu après la naissance. Jusqu'à 1,5 mois, l'alimentation de l'agneau se compose essentiellement du lait maternel.
- sevrage vers 3 mois
- Brebis mises à l'herbe dès le sevrage, à raison de 12 à 15 brebis / hectare
- Gain de poids quotidien moyen de l'agneau après sevrage: 350 g / jour
- Abattage vers 100 jours (de 70 jours à 140 jours)
- abattage en mars - avril, et toute l'année en production dessaisonnée
- poids vif (=poids vivant) : 35 - 38 kg en moyenne
- poids carcasse: 17 - 19 kg en moyenne

AGNEAUX D'HERBAGE

A CONTRARIO, L'AGNEAU D'HERBAGE EST TYPIQUEMENT PRÉSENT DANS L'ÉTAL DU BOUCHER DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE. IL EXISTE DES RARES PRATIQUES D'ÉLEVAGE PERMETTANT UNE PRODUCTION À L'HERBE ÉTALÉE.

- mise à la lutte (=reproduction) en septembre - octobre
- agnelage (=naissance) à partir de février, souvent en mars
- sortie en prairie des brebis avec leurs agneaux quelques jours à semaines après leur naissance, à raison de 8 à 10 brebis / hectare
- Alimentation des agneaux au lait maternel dès la naissance et jusqu'à environ 2 à 3 mois, le reste de l'alimentation étant constituée d'herbe. Jusqu'à 1,5 mois, l'alimentation de l'agneau se compose essentiellement du lait maternel.
- sevrage à partir de fin juin, à l'âge de 3 - 4 mois
- finition des agneaux à l'herbe avec éventuellement un complément en céréales, ou



L'agneau de bergerie et l'agneau d'herbage sont deux produits assez différents, en âge, en poids, en couleur de viande, en homogénéité de la carcasse. Avec sa viande plus rosée et sa carcasse plus homogène, l'agneau de bergerie répond globalement mieux aux attentes du boucher et du consommateur.



“L’agneau “de Pâques” pèse environ 38 kg. A la naissance, un agneau pèse entre 3 à 5 kg.”

SPÉCIFICITÉS DE LA FILIÈRE OVINE WALLONNE

+ DE 80 % DE LA VIANDE D'AGNEAU MANGÉE EST IMPORTÉE

04



LE BELGE CONSOMME

1,1KG

DE VIANDE OVINE/HABITANT/AN

ÉQUIVALENT CARCASSE

1,5%

DE LA CONSOMMATION TOTALE EN VIANDES

Le belge est un faible consommateur de viande ovine avec 1,1 kilo équivalent carcasse par an par habitant, soit 1,5 % de la consommation totale en viandes¹. Qui plus est, la consommation de viande ovine reste plus occasionnelle que pour les autres viandes (en moyenne 4,6 fois par an). Et si 3/4 des ménages wallons achètent de la viande d'agneau, près de la moitié d'entre eux n'en achètent que moins d'une fois par mois (2018 APAQW). La consommation de viande d'agneau en Wallonie semble donc être, par tradition, une consommation festive plutôt qu'une consommation « au quotidien », malgré les atouts de la viande d'agneau dans les repas de tous les jours. Et les traditions liées à la fête de Pâques déclenchent chaque année un pic de consommation : le ménage belge dépense 1,4 fois plus en viande d'agneau à cette époque².

Si le belge ne consomme pas plus de viande d'agneau, c'est entre autres car il n'y pense pas. C'est en tout cas vrai pour près de 50 % des "lamb lovers" selon une étude réalisée en 2018.

Aujourd'hui, les consommateurs sont de plus en plus exigeants quant à l'origine et à l'éthique de leur alimentation. 45 % des ménages wallons considèrent que l'origine belge de la viande est un critère de choix très important, alors que moins de 20 % d'entre eux jugent ce critère peu à pas important (2018 APAQW).

41% des belges interrogés (2012 CRIOC) pensent que la viande d'agneau qu'ils achètent est d'origine locale. Cette tendance a été confirmée par une autre étude en 2018, 60 % des sondés citant la Belgique comme pays d'origine de la viande d'agneau achetée. En réalité, 83% de cette viande est importée et provient majoritairement de Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni et d'Irlande. Le succès de cette viande étrangère auprès des bouchers est fortement lié à la régularité d'approvisionnement, à la sélection des morceaux les plus nobles pour les marchés européens et à l'uniformité des carcasses fournies. Néanmoins, ces viandes ne sont souvent pas fraîches mais réfrigérées, un processus de conservation qui permet de porter la durée de stockage de la viande jusqu'à 16 semaines.

¹Source : VLAM Marketingdienst, Vleesbarometer 2017

²Source : Observatoire de la Consommation Alimentaire, 2012.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PRODUCTION

OVINE EN WALLONIE

05

Selon les dernières statistiques SANITEL 2018, on recense en Wallonie 4 753 élevages hobbyistes de moins de 30 brebis contre seulement 492 élevages professionnels.

Les éleveurs professionnels wallons détiennent en moyenne 91 brebis ; seulement 41 d'entre eux possèdent un cheptel de plus de 200 brebis. Or, pour faire de la spéculation ovine l'atelier principal d'une exploitation agricole occupant un éleveur à temps plein, il faut compter aux alentours des 500 à 700 brebis (hors commercialisation en circuit court ou hors spéculation laitière). Les 451 « autres professionnels » du secteur le sont donc en activité complémentaire à un emploi extérieur, ou dans le cadre d'une diversification des activités de leur exploitation agricole principale.

L'élevage ovin wallon professionnel est principalement axé sur la production de viande et l'entretien des réserves naturelles (2 spéculations souvent difficilement compatibles), et environ seulement 30 éleveurs ont une vocation laitière. Avec une production annuelle de 250 à 300 litres de lait par brebis, le taux d'auto-alimentation en lait de brebis est inférieur à 10%. Il est à noter que le lait de brebis possède un rendement fromager beaucoup plus élevé que le lait de vache ou de chèvre. S'il faut environ 11 litres de lait de vache pour fabriquer 1 kg de tomme, il ne faut qu'environ 6 litres de lait de brebis pour fabriquer la même quantité de fromage.

L'agriculture biologique est bien représentée dans la production ovine wallonne, 1/4 des éleveurs détenant plus de 50 brebis étant certifiés en agriculture biologique. Comparativement, en 2019, 14 % des agriculteurs wallons sont certifiés bio.

A noter : La filière ovine se positionne aujourd'hui comme acteur de la transition agroécologique. Le mouton est idéal pour se nourrir à partir d'une biomasse jusqu'à présent souvent sous-valorisée. Pâturage des cultures (intercultures, céréales, repousses de betteraves,...), des vergers, des vignes, des plantations de sapins, des champs photovoltaïques, écopâturage,... sont des pratiques en développement. Pour exemple, le pâturage des intercultures était presque inexistant sur le territoire wallon en 2015 et il concerne aujourd'hui, en 2020, près de 1000 hectares ! Le plus souvent, pour ces pratiques, l'éleveur ovin travaille en collaboration avec ses pairs et non sur ses propres terres : le mouton pâture les parcelles céréalières du cultivateur voisin (ou de proximité).

4753
ÉLEVAGES
HOBBYISTES
de moins de 30 brebis

492
ÉLEVAGES PROFESSIONNELS
DÉTENANT 44978 BREBIS

HOBBYISTES

PROFESSIONNELS

484

41 SUR 484
ÉLEVEURS DÉTIENNENT 200
BREBIS ET PLUS ET TIRENT
DONC UN REVENU SIGNIFICATIF
DE CETTE ACTIVITÉ.

30 SUR 484
PROFESSIONNELS ONT UNE
VOCATION LAITIÈRE

Avec une production annuelle d'environ 250 à 300 litres de lait par brebis, le taux d'auto-alimentation en lait de brebis est inférieur à 10%.

FREINS AU DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE EN WALLONIE

06

Le premier frein des éleveurs pour écouler sur notre marché leurs productions locales est le manque d'offre ! Le premier besoin de la filière est de disposer d'une offre plus abondante, plus qualitative et plus structurée. La filière ovine wallonne essaie donc de se renforcer et de se professionnaliser pour faire face à la concurrence et répondre au mieux aux attentes des bouchers, par exemple en adaptant leurs méthodes de production (comme via l'élevage de brebis qui dessaisonnent) ou par exemple en travaillant davantage avec des races "à viande" (il est parfois difficile de valoriser en boucherie certaines races davantage rustiques comme l'Ardennais Roux). Des groupements d'éleveurs voient le jour ou sont en réflexion.

EN PLUS DU FAIBLE VOLUME PRODUIT EN WALLONIE, LA PRODUCTION DE VIANDE D'AGNEAU LOCALE SOUFFRE D'AUTRES FREINS MAJEURS À SON DÉVELOPPEMENT, COMME :

01

La saisonnalité de l'offre : Traditionnellement, la viande d'agneau n'est pas disponible toute l'année. Et le calendrier de l'offre (surtout à l'automne ainsi qu'à Pâques) évolue en contradiction avec celui de la demande (surtout à Pâques, lors des fêtes de fin d'année et en tout début d'été). A travers les importations, la viande d'agneau est disponible toute l'année pour le consommateur.

02

L'hétérogénéité de la production. L'offre importée, en ciblant des morceaux répondant aux attentes de la boucherie belge, est relativement homogène. La production locale doit, elle, pouvoir écouler des agneaux issus de spéculations différentes (viande, lait, entretien du territoire,...), de modes de production différents,... L'offre locale est donc davantage hétérogène que l'offre importée alors que le consommateur d'aujourd'hui demande un morceau au grammage et à l'aspect sensiblement identique d'un achat à l'autre.

03

Le prix qui devrait être lié au coût de production. Or les coûts de production de la viande importée peuvent être jusqu'à 3,5 fois inférieurs aux coûts wallons. Avec un prix payé à l'éleveur se situant dans une fourchette entre 5 à 7,5 €/kg carcasse (en conventionnel) et un prix de revient théorique estimé entre 6,6 et 10,7 €/kg carcasse (primes PAC incluses et en tenant compte de la rémunération horaire de l'éleveur) - soit un prix de revient équivalent à des coûts de production théoriques estimés entre 9,7 et 13,7 €/kg carcasse (estimations Elevéo et Collège des Producteurs, 2016), le prix payé à l'éleveur reste souvent inférieur au prix de revient.

A noter : pour un prix juste payé au producteur, le prix payé à l'éleveur doit au minima s'aligner sur le prix de revient.

04

La découpe L'agneau wallon doit entièrement être valorisé localement, mettant le secteur en position de faiblesse par rapport à l'import, ce dernier se centrant majoritairement sur l'importation de morceaux nobles (les morceaux moins nobles, soit l'avant de la carcasse, étant généralement destinés pour d'autres marchés mondiaux). Les distributeurs de viande ovine en Belgique estiment écouler, de façon approximative, □ 100 selles pour □ 10 paires de gigots pour □ 1 avant de carcasse, l'offre étant modulée selon la demande du consommateur belge.

UNE SPÉCULATION

07

AGRICOLE QUI SÉDUIT

DEPUIS 2010, LE SECTEUR OVIN NE CESSE DE CROÎTRE

Fait rarissime pour le monde agricole wallon actuel : depuis 2010, le secteur ovin professionnel ne cesse de croître. **En 8 ans, le nombre d'éleveurs professionnels** (c'est-à-dire dont le cheptel comprend minimum 30 brebis) **a été multiplié par 1,5 passant de 320 en 2010 à 484 éleveurs aujourd'hui**. La taille moyenne des exploitations a également augmenté : de 80 brebis par troupeau en 2010 contre 91 aujourd'hui, soit 1,7 fois plus de brebis en Wallonie aujourd'hui. Cette croissance est néanmoins plus faible depuis 2015, avec une croissance annuelle de 3 % du nombre de brebis.

Autre fait étonnant dans le monde agricole : 59% des éleveurs ovins professionnels sont âgés de moins de 55 ans (15% étant même âgés de moins de 35 ans), alors que dans le secteur agricole « générique » près de 50% des agriculteurs wallons ont plus de 55 ans et seuls 6 % ont moins de 35 ans. En plus du capital sympathie suscité par ce ruminant de petite taille, les atouts du mouton pour les jeunes professionnels ne manquent pas :

- capitaux plus abordables que pour du gros bétail,
- réhabilitation d'anciennes étables qui ne sont plus aux normes,
- accessibilité aux femmes,
- accessibilité aux hors-cadres familiaux (rare en agriculture),
- possibilité d'installation et d'évolution progressive,
- capacité de valorisation d'une biomasse parfois encore sous-valorisée (pâturage de cultures dérobées, écopâturage,...) permettant une forme d'accessibilité à la terre, en pâturant chez autrui
- complémentarités avec d'autres spéculations agricoles (grande cultures, bovins, horticulture,...)
- image verte



08

DE PLUS EN PLUS D'AGNEAUX PRODUITS LOCALEMENT DISPONIBLES POUR LE CONSOMMATEUR WALLON ?

En 2016, seuls $\pm 20\%$ des ovins wallons étaient abattus en Wallonie³.

Depuis 2018, les abattages d'ovins wallons en Wallonie ont augmenté de 40% ; ils ont même plus que doublé ($+ 116\%$) en 4 ans (de 2014 à 2018), alors que les abattages d'ovins en Flandre sur la même période ont diminué de près de 10% . La Wallonie abat ainsi environ 11.000 ovins en plus annuellement qu'il y a 4 ans (pour un total de 20.500 ovins en 2018) quand la Flandre en abat 10.000 de moins. Toujours pendant ce temps, le nombre d'ovins abattus en Belgique est resté sensiblement le même ($+ 5\%$).

Ces chiffres témoignent donc de la structuration naissante de la filière ovine wallonne.

Ainsi, en 2018, un peu plus d' $1/4$ des ovins wallons ont été abattus en Wallonie (26%). En 2019, le volume d'abattage local a encore augmenté d'environ 1200 ovins par rapport en 2018. La structuration de la filière semble se poursuivre ; tout porte ainsi à croire que cette évolution favorable sera encore à observer en 2020 et au-delà !

Alors qu'avant le scandale de Veviba (mars 2018), l'abattoir de Bastogne était le plus important en Wallonie en termes d'ovins, le premier abattoir ovin

est aujourd'hui celui d'Ath (près d' $1/3$ des abattages), suivi par celui de Virton (plus d' $1/5$ des abattages). Les abattoirs de Charleroi et d'Aubel sont également d'importance pour la filière ovine wallonne. Exception faite des abattoirs de Bastogne et Liège (marginal, $<1\%$ ovins abattus en Wallonie), la hausse du nombre d'abattages d'ovins est vraie pour les 8 autres abattoirs wallons.

Le colis de viande, proposé par un certain nombre d'exploitations ovines, est souvent considéré par le citoyen comme une opportunité économique pour l'éleveur. Pourtant, en fonction des situations individuelles, le colis de viande peut n'être qu'un facteur de majoration des produits de l'atelier ovin, et non de majoration de sa marge brute et de sa rentabilité. Pour les exploitations élevant des agneaux à conformation peu bouchère, le colis de viande est une opportunité de commercialisation à ne pas négliger.

³ Estimations du Collège des Producteurs, en considérant une moyenne potentielle de 1,25 agneau commercialisable par brebis, un taux de réforme de 15% et en considérant que 100% des troupeaux de 10 brebis et moins pratiquent intégralement l'abattage à domicile, contre 100% d'abattages en abattoirs pour les troupeaux de plus de 10 brebis.

L'AGNEAU, UNE VIANDE GRASSE ?

130 G DE CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES APPORTENT L'ÉQUIVALENT EN FER ABSORBÉ DE 600 G D'ÉPINARDS

Si les allégations du web poussent souvent à restreindre sa consommation en viande d'agneau pour une question de diététique, les diététiciens s'entendent pour dire qu'en terme de quantité de matière grasse, le morceau de viande consommé est un élément bien plus déterminant que l'espèce (bœuf, veau, agneau, porc).

De même, les modes de préparation de la viande sont également d'une grande importance. Les morceaux de viande sans gras visible (c'est-à-dire ceux qui ne sont ni lardés, ni

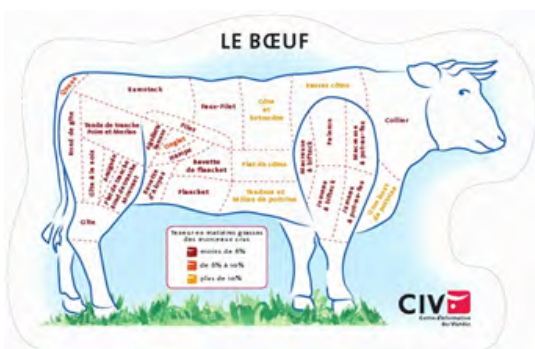
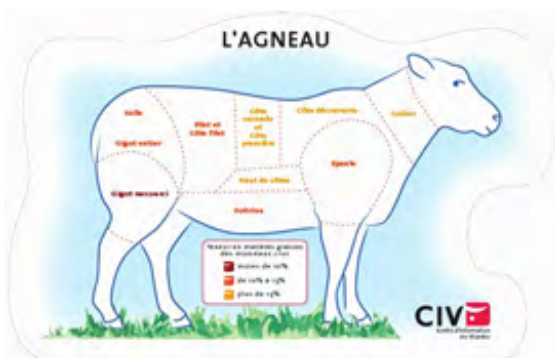
persillés) ou ceux dont les parties grasses peuvent être facilement enlevées permettront un apport en lipides plus réduit.

Au niveau de l'agneau, son morceau le plus maigre, le gigot raccourci, présente seulement 5,1 g de lipides pour 100g. Globalement, le bœuf reste une viande plus maigre. Une portion de 100 g de beefsteak de bœuf maigre couvre 1 % des apports journaliers recommandés (AJR) en lipides, contre 7 % pour une portion de 100 g de gigot d'agneau. Une portion de 100 g de viande

rouge présente donc un faible apport en lipides, et en énergie, tout en permettant de couvrir une part importante des AJR en divers nutriments essentiels.

En effet, comme toutes les viandes rouges, la viande d'agneau est une source intéressante de minéraux et vitamines. Elle est riche en fer, zinc, sélénium et vitamines du groupe B. Plus particulièrement, elle présente une teneur plus élevée en vitamine B3 (ou vitamine PP) que les autres viandes. Elle est néanmoins moins riche en fer et en sélénium que la viande de bœuf.

COMPARAISON DE MORCEAUX SIMILAIRES DANS LES DEUX ESPÈCES :



L'entrecôte de bœuf et la côte première d'agneau au niveau du dos de l'animal. Si, sans enlever la matière grasse visible, l'agneau est perdant (23,1 g de lipides pour 100 g contre 17,1 g pour 100 g), il devient le grand gagnant si le consommateur met le gras visible sur le bord de son assiette (7,0 g de lipides pour 100 g contre 8,7 g pour 100 g).

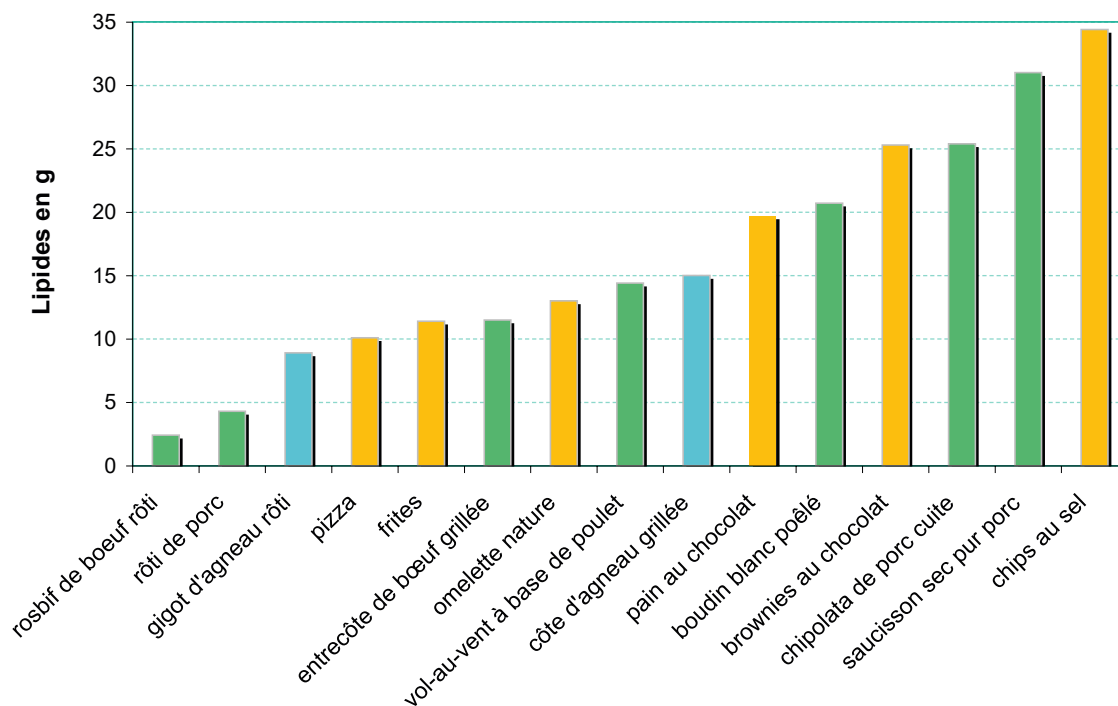
Concernant le cholestérol, la viande d'agneau est souvent bannie des régimes hypocholestérolémiant. Pourtant, tout comme pour la teneur en graisses, si la viande d'agneau reste moins avantageuse que les morceaux maigres du bœuf, considérée sans sa graisse visible, elle est plus avantageuse que d'autres morceaux du bœuf tels que entrecôte, bavette, etc. (exception faite du collier d'agneau).

Le même constat est à faire pour la teneur en acides gras saturés. Une fois de plus, il est très facile de respecter les recommandations journalières des nutritionnistes en ayant une alimentation équilibrée comprenant de l'agneau.

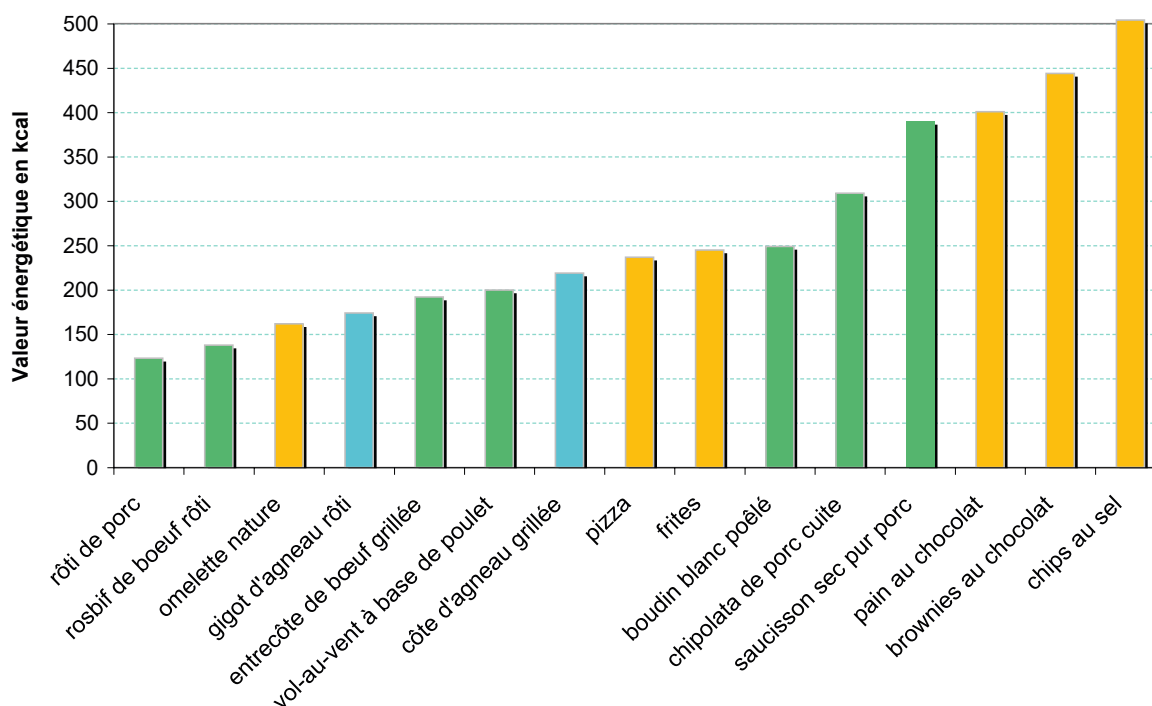
L'agneau, une source intéressante de minéraux et vitamines

Comme toutes les viandes rouges, l'agneau est riche en fer, zinc, sélénium et vitamines du groupe B. Plus particulièrement, la viande d'agneau présente une teneur plus élevée en vitamine B3 (ou vitamine PP) que les autres viandes. Elle est néanmoins moins riche en fer et en sélénium que la viande de bœuf.

APPORT EN LIPIDES POUR 100 G DE VIANDE D'AGNEAU COMPARATIVEMENT À D'AUTRES ALIMENTS



VALEUR ÉNERGÉTIQUE POUR 100 G DE VIANDE D'AGNEAU COMPARATIVEMENT À D'AUTRES ALIMENTS



SOURCES :

- *Recensement Sanitel 2010-2015-2018, ARSIA*
- *CIV, France*
- *Estimation basée sur les données reçues par les acteurs du terrain*
- *VLAM – VLAM Marketingdienst, Vleesbarometer*
- *Statistiques belges (Service public fédéral de l'économie)*
- *APAQW, 2018. La viande bovine : perception, attentes, comportements d'achat et de consommation*
- *Celagri : Dossier nutrition viande rouge et viande transformée*