

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES, LES ALGUES DE BRETAGNE DE GLOBE EXPORT ET LA CAROTTE DES SABLES LABEL ROUGE

À travers l'Ouest

Les trois produits présentés ce mois-ci nous emmènent dans l'Ouest français. D'abord dans le Sud-Ouest, au cœur du Pays basque, à la rencontre d'un agneau de lait tendre, nourri au lait maternel. Puis remontons en Bretagne à la découverte d'algues, joyaux de goût et de décoration pour vos assiettes, et de la carotte des sables labellisée, sucrée et à la robe éclatante.

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

Nourri 45 jours au lait maternel

Dans le Piémont pyrénéen, en plein cœur du Pays basque, les éleveurs montent leurs bêtes sur les pâturages pendant l'hiver. C'est le temps des mises à bas et de la récolte du lait. Dans cette région, on fait du fromage et de la viande d'agneau de lait des Pyrénées label Rouge.

« C'est le coproduit de l'ossau-iraty », explique Louis Massabeau, chef de centre des abattoirs d'Anglet, à moins d'une heure de route des pâturages. Le résultat, c'est cette chair très blanche des plus réputées. Cette qualité compense largement la maigre carcasse qu'on tire de chaque bête : un agneau de lait pèse tout au plus 15 kg mais il ne reste que 7 à 8 kg de viande, de la chair tendre et fine au goût peu prononcé, à la différence de l'agneau ordinaire. Cet élevage est réalisé à partir de races manech à tête noire ou rouge et béarnaise. Pour les bergers, la qualité de ce produit est une



source de fierté tant leurs pratiques respectent le cycle de la nature : les agneaux aux oreilles baissées se cachent sous les flancs de leur mère, lançant des coups de museau dans les pis comme pour hâter la descente du lait. Ils vivront ainsi tétant à l'envi pendant 45 jours, jusqu'à leur abattage. Pas un vaccin, pas un antibiotique ne leur sera administré. C'est d'ailleurs

ce que visent à valoriser le label Rouge, dont cette culture bénéficie, et l'IGP (indication géographique protégée) attribuée lors du Salon de l'agriculture.

J. C.



À quel prix à l'achat?

• **CAROTTE DES SABLES LABEL ROUGE**

Prix Metro Cash & Carry France : selon cours.
En carton de 5 kg.



• **ALGUES DE BRETAGNE DE GLOBE EXPORT**

Prix Metro Cash & Carry France : 5,99 € le pot de 200 g d'algues en eau de mer (dulse, haricot de mer, laitue de mer, nori ou wakame) ; 8,99 € le pot de perles et 11,99 € le pot de chutney. Tous conditionnés par 6.

• **AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES D'ARCADIE SUD-OUEST**

Prix Metro Cash & Carry France : selon cours.
Demi-agneau en kit sous vide.