

Le 02 avril 2021

Communiqué de presse

Idées reçues sur l'agneau de Pâques et l'élevage de moutons

En mode confinement ou non, le repas Pascal reste traditionnellement associé à la viande d'agneau. Par conséquent, on pense que l'agneau dit « de Pâques » est une viande qui vient d'un nouveau-né ou encore qu'il s'agit des jeunes agneaux qui gambadent en prairie à cette époque. Ces idées reçues ne correspondent pas à la réalité. De même, le Belge pense souvent que la viande d'agneau consommée est produite localement. Pourtant, chez nous, il y a peu d'offre de viande d'agneau à cette période. D'ailleurs 83% de la consommation est de l'importation. Eclairages sur la production locale et les atouts du mouton de chez nous.

Berger n'est pas un métier d'antan

En Wallonie, l'image du berger accompagné de son bâton pour surveiller son troupeau la journée durant est d'une autre époque. La profession de berger s'est modernisée : suivi électronique du troupeau, caméras dans les étables, pose-dépose rapide de clôtures mobiles électrifiées, etc. La profession de berger d'aujourd'hui attire les jeunes éleveurs, de par ses caractéristiques qui séduisent (accessibilité aux femmes et aux néo-ruraux, conciliation avec une autre activité professionnelle, etc.). L'élevage ovin est une des rares filières agricoles qui a le vent en poupe en Wallonie : 1/3 des éleveurs professionnels sont âgés de moins de 45 ans (contre 1/5 pour l'agriculteur wallon), et le nombre d'exploitations a augmenté de 50 % entre 2010 et 2018.

Le mouton, acteur de la transition agroécologique

En parallèle de produire de la viande et du lait, l'éleveur ovin wallon développe les services rendus à l'agriculture et à l'environnement : pâturage des terres de cultures, pâturage de zonings ou autres terrains publics ou privés nécessitant un entretien (champs de panneaux photovoltaïques, ...), ou encore pâturage de pépinières de sapins, de vignes, ... Le mouton wallon d'aujourd'hui, et encore plus de demain, consomme une biomasse jusque-là souvent peu à non valorisée, en multipliant les bénéfices pour les terres pâturées et l'environnement : épandage de matière organique, réduction de fuel, réduction de produits phytosanitaires, réduction de la pression en ravageurs, etc.

Et pour l'éleveur de moutons, il s'agit d'une accessibilité à la terre... sans terres. Une autonomie alimentaire revisitée pour l'exploitation agricole, à travers des partenariats « gagnant-gagnant » entre des éleveurs de moutons et des agriculteurs ou autres propriétaires qui prêtent leurs terres. L'exemple du pâturage des terres de culture illustre ce rôle : pratique quasi inexistante en 2015, on estime que plus de 1000 hectares de terres de cultures wallonnes sont aujourd'hui pâturées par les ovins, dont quelques 700 ha à travers des partenariats. Ils peuvent ainsi valoriser les déchets (ou résidus) des intercultures, betteraves, colza, ... tout en embellissant le paysage. Sans oublier les atouts agroécologiques.



La viande d'agneau ne provient pas d'un nouveau-né

La viande d'agneau qui se retrouve traditionnellement sur notre marché à Pâques provient d'animaux âgés de 3-4 mois qui sont élevés en bergerie durant l'hiver et qui pèsent près de 40kg, soit la moitié du poids adulte. Les professionnels (bouchers et éleveurs) utilisent le terme technique "agneau" pour désigner un animal qui couvre la période de 0 à 12 mois. Et ce même si l'ovin est déjà mature sexuellement, c'est-à-dire apte à se reproduire, à partir de 6-7 mois. Lorsque nous mangeons le traditionnel agneau de Pâques, nous ne consomons donc pas un agneau « bébé » au contraire de ce que fait croire l'appellation technique utilisée par les professionnels. [En savoir plus dans notre dossier](#)

Est-ce que les jeunes agneaux dans les prairies au printemps se retrouvent dans nos assiettes ?

Non. Les très jeunes agneaux que l'on voit en prairie actuellement sont en fait des agneaux d'herbage. Ils seront élevés à l'herbe et seront ensuite présents de septembre à décembre dans les étals des bouchers.

Minoritaire, l'offre de viande d'agneau local existe bel et bien

Bien que la production ovine se développe et se professionnalise en Wallonie, la Belgique reste le pays de l'Union Européenne le moins auto-suffisant en viande ovine. La viande d'agneau consommée en Belgique est importée à 83% et provient majoritairement de Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni et d'Irlande. Pourtant, dans un contexte où le consommer local s'amplifie, 60 % des belges pensent que la viande d'agneau qu'ils achètent est d'origine locale. De plus en plus d'éleveurs travaillent en lien direct avec des bouchers. Il convient de se renseigner auprès de ces derniers pour connaître l'origine de la viande.

Les consommateurs peuvent aussi **consulter la liste de bonnes adresses sur le site de l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité** (Apaq-W) : <https://www.apaqw.be/fr/produits-wallons?p=73&cp=>

A propos de l'élevage de moutons en Wallonie

- 492 élevages professionnels en Wallonie, c'est-à-dire avec un cheptel de minimum 30 brebis
- En moyenne, 91 brebis par troupeau
- Entre 2010 et 2018 : +50% du nombre d'éleveurs professionnels
- Entre 2010 et 2018 : +70% du nombre de brebis
- Pour faire de la spéculation ovine l'atelier principal d'une exploitation agricole occupant un éleveur à temps plein, il faut détenir ± 500 à 700 brebis (hors spéculation laitière)

A propos du Collège des Producteurs

Le Collège des Producteurs est l'interface qui assure le lien entre les producteurs agricoles, les pouvoirs publics et les acteurs des filières. L'existence du Collège des Producteurs figure dans le Code Wallon de l'Agriculture et doit répondre à des impératifs institutionnels : faire valoir l'avis des Producteurs, se positionner comme facilitateur d'initiatives au sein des filières, être un point relais d'information.



Contact presse

- Plus d'information sur le secteur ?
- > Vous pouvez consulter **le dossier technique en annexe** : caractéristiques de l'espèce ovine, méthodes d'élevage, cycles d'évolution...
- > Vous pouvez aussi contacter **Christel DANIAUX, Chargée de Mission secteur Ovin-caprin au Collège des Producteurs – 0473 85 38 69**
- www.celagri.be

, une initiative du Collège des Producteurs