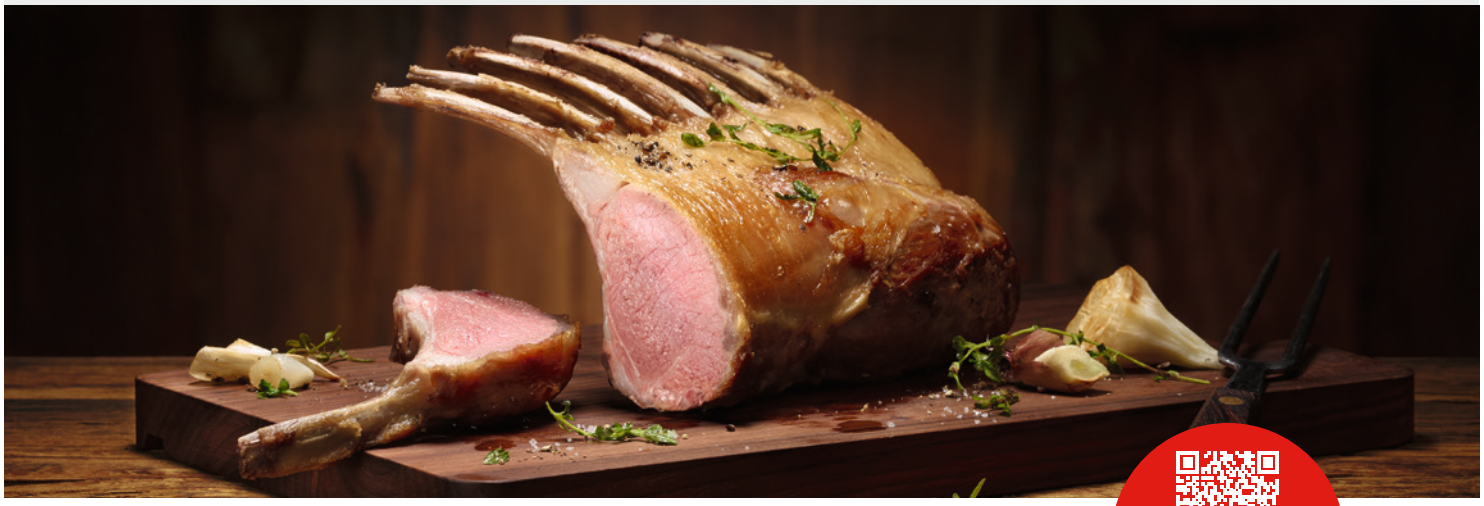
DE
L'AGNEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande d'agneau suisse.



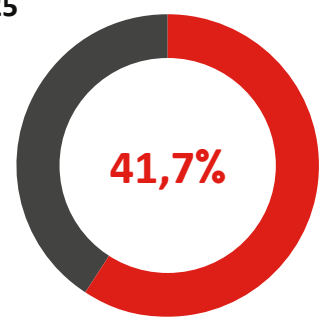
DÉLICIEUSES RECETTES EN LIGNE

LA DÉTENTION DES OVINS EN SUISSE

Les moutons sont bien plus que de simples protecteurs du paysage

La viande, la laine et le lait sont les principaux produits issus de la détention des ovins. La rentabilité de la détention ovine suisse est toutefois déterminée aujourd'hui principalement par la production de viande d'agneau. Depuis des années, la vente de laine ne contribue quasiment plus aux revenus des détenteurs d'ovins en raison du faible niveau des prix du marché mondial. Les ovins sont des animaux de pâturage peu exigeants, convenant particulièrement pour l'exploitation des alpages à la saison estivale. En général, ils entretiennent des surfaces trop pentues pour les bovins, que l'on devait donc autrefois exploiter à la main.

Part de la production indigène en 2025



Source: Proviande

Plus de chiffres sur la production indigène:
bfs.admin.ch

L'essentiel en bref.

- La viande d'agneau est juteuse, tendre et aromatique. Elle contient de précieuses protéines et est une bonne source de fer et de vitamine B12.
- Deux tiers de la surface agricole utile ne conviennent pas pour les cultures. Mais nos ruminants transforment l'herbe qui y pousse en denrées alimentaires de haute valeur telles que le lait et la viande, mais aussi en laine et en cuir.
- La nourriture destinée à nos animaux de rente est exempte d'OGM. En Suisse, les farines animales, hormones et antibiotiques visant à obtenir de meilleurs rendements sont interdits.
- La Suisse possède la loi sur les transports d'animaux la plus sévère et l'une des lois sur la protection des animaux les plus sévères au monde.

DE
L'AGNEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande d'agneau suisse.



La bonne santé des animaux est capitale

L'élevage ovin est principalement une activité accessoire en Suisse. Mais en parallèle, des exploitations se sont également spécialisées totalement ou en partie dans la détention des ovins. La Suisse compte en tout quelque 375 200 ovins (état en 2024), dont la moitié vit dans les cantons du Valais, des Gri-sons, de Berne et de Saint-Gall. Juste après la naissance, chaque agneau est doté de deux marques auriculaires officielles et en-registré dans la Banque de données sur le trafic des animaux. De plus, on peut remonter toutes les étapes de la vie de l'agneau avec le «document d'accompagnement». La loi suisse sur la protection des animaux et les exigences des différents pro-grammes d'assurance-qualité suscitent la confiance dans les exploitations de provenance et augmentent ainsi la valeur de la viande d'agneau suisse. Toute la chaîne de production assume la responsabilité d'une traçabilité sans faille.

Une détention naturelle au pré comme à la bergerie

Les moutons sont des animaux grégaires et donc détenus dans des groupes de toutes tailles. Près de la moitié des ovins détenus en Suisse passent les mois d'été sur des alpages. Les agneaux nés au printemps qui ne sont pas encore bons pour l'abattoir à l'automne peuvent être engraissés en pâturage d'hiver à moindre coût et d'une manière écologique. Plusieurs éleveurs d'ovins traversent chaque année le Plateau suisse de la mi-novembre à la mi-mars avec leurs troupeaux. La plupart des ovins sont toutefois détenus en bergerie pendant les mois d'hiver, avec des sorties au pré. Ils n'ont rien à craindre du mauvais temps grâce à leur laine (toison) qui les protège bien du froid et de l'humidité.

Les agneaux grandissent près de leurs mères

Les brebis des races saisonnières mettent au monde, entre décembre et mars et au terme de cinq mois de gestation, entre 1 et 3 agneaux à la fois selon la race.
Lorsque le temps le permet, les brebis restent toute la journée au pré avec leurs agneaux dès le début du printemps. Entre 4 et 8 mois, pesant alors environ 42 kilos, les agneaux qui ne sont pas destinés à l'élevage sont vendus pour l'abattage. Cette décision est prise surtout au printemps et à l'automne, ce qui explique que l'on trouve sur le marché autour de Pâques ainsi qu'aux mois de septembre et d'octobre particulièrement beaucoup de tendre viande d'agneau indigène.

Nourris à l'herbe, au foin et à l'ensilage

Les agneaux mangent surtout du foin, du regain et de l'ensilage l'hiver, et de l'herbe de pâturage l'été. Ils sont en général allaités pendant trois mois ou plus. Une brebis qui a des agneaux mange chaque jour près de 2,5 kg de foin/regain, ou 15 kg d'herbe de pâturage fraîche. Elle reçoit en sus de l'eau, des minéraux importants et un mélange de céréales comme des cubes de maïs en complément à l'herbe de pâturage jeune. La détention écologique et respectueuse des animaux ainsi que la nourriture spécifique à l'espèce influencent la prise de poids des agneaux tout comme le goût typiquement épicé de leur viande.

Autres informations sur la détention des agneaux:
sszv.ch

DE
L'AGNEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande d'agneau suisse.



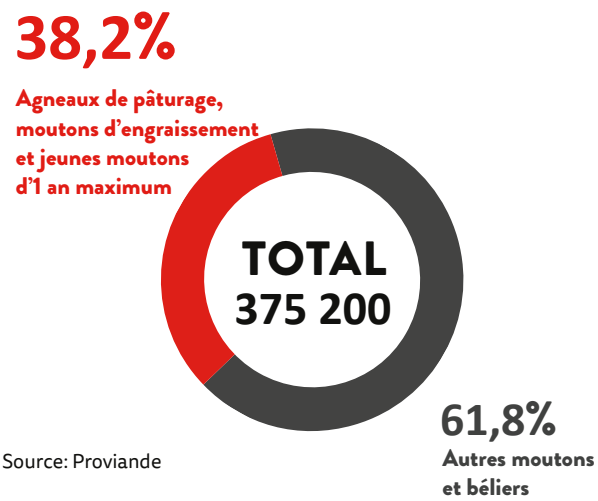
Labels et marques

Il existe pour la viande d'agneau divers programmes de labels et de marques dont les obligations en matière de détention animale, d'affouragement et de qualité de la viande dépassent le cadre des prescriptions légales. Les groupes de commercialisation régionaux offrent eux aussi des valeurs ajoutées en termes d'écologie et de détention animale.

SUISSE GARANTIE, la marque de garantie suisse avec contrôle du flux de marchandises, apporte une sécurité supplémentaire. La viande d'agneau marquée SUISSE GARANTIE répond aux exigences les plus strictes en matière de production, de transformation et de traçabilité.

Autres informations sur les labels:
labelinfo.ch/fr et suissegarantie.ch

Effectifs ovins en Suisse en 2024



Source: Proviande

Transformation saisonnière et fraîche

Environ 60% des agneaux suisses sont abattus dans des abattoirs ou des ateliers de découpe. Les autres sont pris en charge par de petites boucheries, où leur viande est aussi transformée. Éleveurs et détenteurs veillent à ce que le parcours qui mène les agneaux aux exploitations de transformation soit le plus court possible. Un abattage propre et un stockage professionnel sont d'importantes conditions préalables pour obtenir une qualité de viande optimale.

Les consommatrices et consommateurs apprécient notamment les morceaux nobles, qui ne peuvent pas être produits en Suisse en quantités suffisantes, et ils veulent consommer de la viande d'agneau fraîche toute l'année. C'est à cela que sont dues les importations de pays tels que l'Australie ou la Nouvelle-Zélande, où la saison de l'agneau dure toute l'année.

DE
L'AGNEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande d'agneau suisse.



VIANDE D'AGNEAU ET ALIMENTATION

Valeurs nutritives

La viande d'agneau contient de précieuses protéines, qui sont particulièrement bien transformées par l'organisme humain. Elle est également riche en fer, en zinc et en vitamines. La part de graisse ne peut pas être indiquée d'une manière générale, car elle varie en fonction du morceau. Plus de la moitié du gras existant se compose toutefois d'acides gras monoinsaturés ou polyinsaturés.

100 g de part comestible	Gigot	Filet	Viande hachée / ragoût
Énergie: calories (kcal) / joules (kJ)	155/647	119/502	154/643
Protéines (g)	1,6	2,0	1,3
Graisse totale (g)	8,2	3,5	8,4
Proportions des acides gras en %: AGS:AGMI:AGPI*	48,6:41,5:9,9	44,8:44,3:10,9	47,4:41,5:11,1

* AGS = acides gras saturés
AGMI = acides gras monoinsaturés
AGPI = acides gras polyinsaturés

Source: tableau des valeurs nutritives pour la viande et les produits carnés, Proviande

Une qualité appréciée

La viande d'agneau est synonyme de plaisir suprême. Elle est toujours aussi populaire en Suisse et jouit d'une grande considération grâce à sa production écologique.
D'une couleur rouge clair, la viande est juteuse, tendre et aromatique, et convainc par sa variété. La viande d'agneau est recommandée dans l'alimentation moderne. Elle permet de concocter des plats savoureux, mais aussi de fabriquer des spécialités telles que de la viande séchée et des saucisses.

Consommation de viande d'agneau en 2025



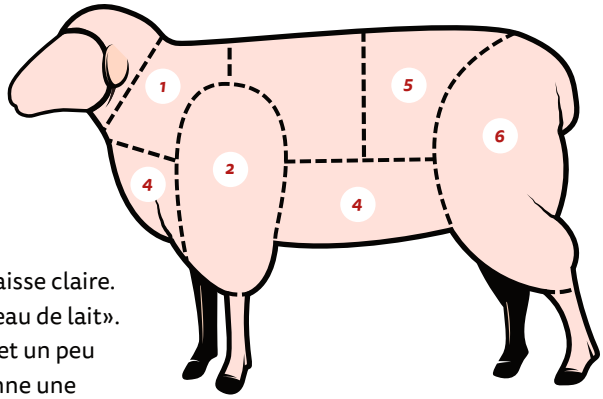
1 kg PAR PERSONNE

Source: Proviande

DE
L'AGNEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande d'agneau suisse.

LES MORCEAUX DE L'AGNEAU



L'agneau de boucherie que l'on mange a au maximum un an.
Sa viande est charnue sur les cuisses et le dos, avec une fine couche de graisse claire. L'agneau de 2 mois maximum et élevé principalement au lait est un «agneau de lait». Entre 2 et 12 mois, on parle d'«agneau». Sa viande juteuse est rouge clair, et un peu plus foncée chez les bêtes plus âgées. Un mouton de plus de deux ans donne une viande rouge foncé.

Morceaux	Utilisations possibles, plats
Cou, poitrine  	Ces deux morceaux conviennent particulièrement bien pour préparer potées (irish stew, moussaka, etc.), curry d'agneau et autres succulents ragoûts; hachés, ils sont parfaits pour les pains de viande juteux et les burgers.
Côtes, côtelettes, filet  	C'est dans le filet qu'on fait les tendres chops. Lors de la découpe de l'agneau, le quasi n'est pas séparé du gigot. Le filet sert aussi à préparer le filet de côte d'agneau. Le train de côtes donne quant à lui les fameux racks d'agneau. On pourra préparer les côtelettes par pièces, ou le morceau entier en délicieux rôti. Les côtelettes peuvent également être disposées en couronne, ce qui donne un air particulièrement festif à la préparation.
Épaule  	Ce morceau aux nombreuses possibilités est également très apprécié dans l'agneau. Il est moins gras que le cou ou la poitrine et donc un peu plus cher, cependant, il reste nettement plus abordable que le carré ou le gigot. L'épaule avec os est utilisée pour la préparation du fameux rôti «à l'ancienne»; sans os, il y a le délicieux rôti roulé; coupée en dés, elle permet d'obtenir les fameuses brochettes schaschlik, et hachée, les non moins fameux cevapcici. L'épaule d'agneau convient également pour la préparation d'un tendre ragoût ou émincé. Cuite et refroidie puis coupée en fines lamelles, l'épaule permet également de préparer de délicieuses salades de viande.
Gigot  	En Suisse alémanique, le «Keule» est également appelé «Schlegel», mais c'est sous la dénomination française «gigot» qu'il est toutefois le plus connu. Qu'il soit avec ou sans os, grillé, cuit au four ou à la poêle, le gigot d'agneau est indéniablement une viande tendre et délicieuse. Scié en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur, le gigot se transforme en «tranches de gigot»; désossé, en steaks. À propos: désossé et découpé en petits dés, le gigot fait une délicieuse viande pour fondue, brochettes ou ragoût.

Autres informations sur la viande d'agneau:
viandesuisse.ch/agneau

DE
L'AGNEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande d'agneau suisse.

FR, 04/2026

L'ÉLEVAGE S'EFFECTUE PRINCIPALEMENT AVEC LES RACES SUIVANTES:



1 **Blanc des Alpes**



2 **Nez Noir du Valais**



3 **Brun-Noir du Pays**



4 **Texel**

Pour tout autre renseignement sur l'agneau

Fédération suisse d'élevage ovin
Industriestrasse 9
3362 Niederönz

Tél. +41 (0)62 956 68 68
info@sszv.ch / sszv.ch

Schweizerischer Schafzuchtverband
Fédération suisse d'élevage ovin
Federazione svizzera d'allevamento ovino

Pour tout autre renseignement sur la viande

Proviande
Viande Suisse
Case postale
CH-3001 Berne

Tél. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
viandesuisse.ch

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE

Lors de vos achats, vérifiez l'origine de la viande. En effet, la viande suisse est plus durable que la viande importée. Retrouvez toutes les bonnes raisons de consommer de la viande suisse sur ***viandesuisse.ch***

Viande Suisse
Mon choix.