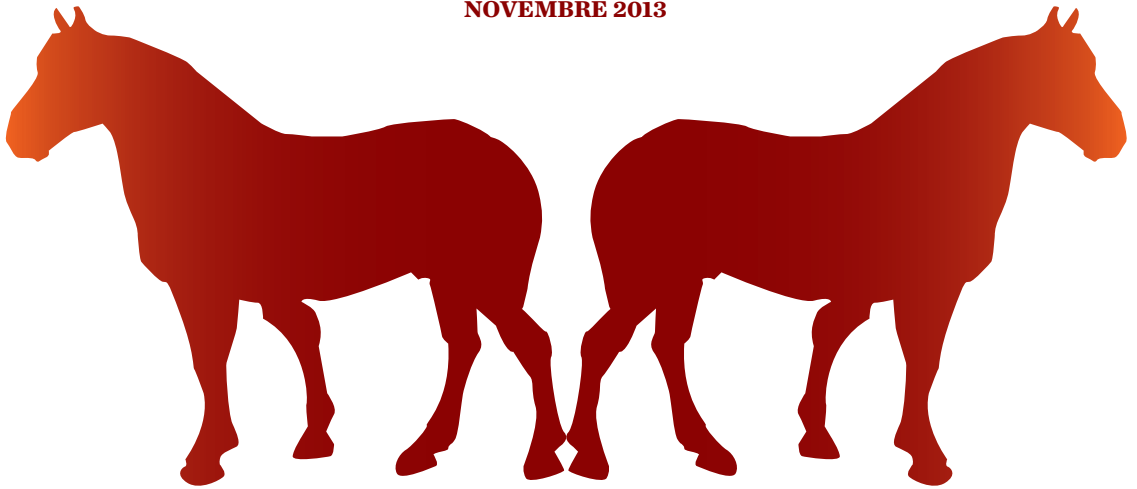


DOSSIER DE PRESSE  
NOVEMBRE 2013



Pour lever  
les préjugés,  
la Viande  
Chevaline  
en toute  
transparence

## Ils ont dit

Des chefs séduits

*« Je ne me suis jamais posé de question philosophique sur la viande chevaline. Franchement, est-ce qu'on parle du cri de la tomate ? C'est sans fin... Pour moi, c'est une viande comme les autres ; la tendreté et une saveur incomparable en plus. »*

*Tonino Simbula, chef et propriétaire du restaurant Sardegna a Tavola à Paris*

*« Le cheval reste la plus noble conquête de l'homme et il fournit une viande méconnue figurant parmi les meilleures et les plus saines qui existent... Tendre et savoureuse, elle possède des qualités nutritionnelles rares. Dégustez-la rôtie, sautée, en fondue, en grillade et bien sûr, en vrai tartare d'origine... »*

*Joël Robuchon (Le Figaro, 26 juin 1999)*

*Otis Lebert, chef et propriétaire du restaurant Le Taxi Jaune à Paris. Cavalier enfant mais aussi végétalien, il découvre la viande chevaline sur le tard et ne s'en prive plus :*

*« Pour moi, la viande chevaline, c'est un goût et une texture inimitables. Bref, une viande de très grande qualité. »*

Ici et ailleurs, depuis toujours et totalement actuelle, essayons de comprendre pourquoi.

De l'hémisphère sud aux confins de la Mongolie, en passant par le continent européen...

De l'Antiquité à nos jours...

La viande chevaline a toujours fait partie du paysage agricole et culinaire.

Alors qu'elle est écartée des assiettes françaises depuis quelques décennies, la viande chevaline semble revenir au goût du jour.

Dans la mouvance du retour des légumes oubliés ou des produits atypiques, les consommateurs s'interrogent, s'intéressent... et pourtant une certaine réticence persiste.

## Tabou, la viande chevaline ?

En 2013, après avoir été propulsée malgré elle sur le devant de la scène médiatique, la viande chevaline prend l'initiative de répondre à toutes les questions. En tant que produit alimentaire, comme production agricole ou au sens plus large d'une filière économique méconnue...

Elle dévoile tout, ici et maintenant.



# 1. Quand les chefs la cuisinent

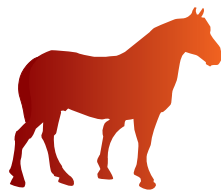
**Attachés au terroir français, attirés par les produits oubliés, ou simplement curieux, les chefs redécouvrent la viande chevaline depuis quelques années. Ses qualités organoleptiques en font un produit de choix pour les amateurs de bonne viande. Quelques critères pour la découvrir et l'apprécier...**

**La couleur...** de la viande est la première qualité perçue. Elle nous guide dans nos choix. La couleur de la viande dépend de la quantité de pigment, appelé myoglobine, présent dans le muscle : plus il y a de myoglobine, plus le rouge de la viande est intense.  
La viande du cheval adulte, très bonne source en fer, est d'une couleur rouge très marquée. Plus jeune (jusqu'à 22 mois), sa chair est rosée.

**La flaveur...** est un ensemble complexe de sensations perçues par le goût et l'odorat lorsque le morceau de viande est en bouche. La flaveur associe les saveurs et les arômes. Les composés de la flaveur sont libérés au moment de la cuisson de la viande à partir de molécules précurseurs d'arômes, contenues notamment dans le gras.  
La viande chevaline possède une saveur douce et légèrement sucrée. Cette spécificité est due à sa teneur en glycogène (glucide complexe, constituant la principale réserve de glucose dans le foie et les muscles). Présent à l'état de trace, le glycogène n'influence pas la valeur nutritionnelle de la viande mais lui confère son goût sucré inimitable, qui en fait une grande favorite des amateurs de viande rouge.

## Ils ont dit > Des éleveurs passionnés

**Jean-Marc Alanore, éleveur dans la Creuse :** « *Élever des chevaux de trait nécessite d'être à la fois passionné et spécialisé. Privilégier le bien-être de l'animal est essentiel à toutes les étapes. A l'élevage, le cheval doit disposer d'une surface conséquente pour pouvoir se coucher, de lumière, d'une alimentation saine (céréales, foin et eau) donnée avec une grande régularité. Lors des transports, tout est étudié pour que ce soit le moins stressant possible et de courte durée. De cette attention permanente naît la viande de qualité !* »



**Le saviez-vous ?**  
En Belgique, le jambon salé et fumé de cheval est une spécialité nationale.

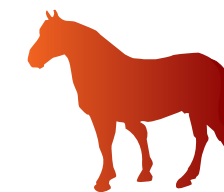
## Inconditionnels du tartare ?

Les puristes prétendent que le véritable steak tartare se prépare avec de la viande chevaline. Le terme « tartar » viendrait des tribus originaires de Mongolie qui, dès le XI<sup>e</sup> siècle, auraient inventé cette recette qu'ils préparaient exclusivement avec de la viande chevaline.

## Ils ont dit > Des personnalités inattendues

**Bartabas en tête, artiste cavalier, qui a déclaré :** « *Si vous aimez les chevaux, mangez-en !* »

**Dorian Nieto, auteur & blogueur culinaire, Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça...** « *Je suis un grand amateur de la viande chevaline. C'est une viande qui présente autant d'atouts diététiques que gustatifs et qui mérite d'être mieux connue. J'en cuisine moi-même souvent et j'aime créer de nouvelles recettes autour d'elle.* »



**Bonne pratique de conservation**  
Avec sa haute teneur en fer, la viande chevaline s'oxyde vite à l'air. Pour garantir sa fraîcheur, elle se conserve de 2 à 3 jours au réfrigérateur dans un emballage approprié, et moins de 24 h si elle est hachée.

**La jutosité...** de la viande est une caractéristique perçue lors de la mastication. La jutosité dépend de la quantité de suc musculaire libéré dans la bouche au début de la mastication. Elle est accentuée par la stimulation de la salivation, due en particulier à la présence du gras intramusculaire. Faible en matières grasses, la viande chevaline décuple toutes ses saveurs juste saisie en surface, et en caramélisant les sucs de façon à laisser le maximum de jus à l'intérieur de la viande.

**La tendreté...** est la facilité avec laquelle la viande est découpée puis broyée lors de la mastication. C'est la qualité la plus appréciée et la plus recherchée. La tendreté de la viande dépend en particulier de la teneur du muscle en collagène, une protéine très résistante : le muscle est d'autant plus tendre que sa teneur en collagène est faible. La viande chevaline se caractérise par une tendreté extrême car l'enveloppe fibreuse qui entoure chaque fibre musculaire est très peu dense. Au-delà des explications techniques, il faut retenir une chose : en bouche, on sent très vite des impressions de soyeux et de fondant.

## L'astuce du chef au fourneau

Pas de cuisson trop longue car cette viande, très tendre, risquerait de sécher ! Pour conserver tout le jus à l'intérieur de la viande, bien saisir les morceaux dans une poêle très chaude, préalablement enduite de matière grasse. Les sucs, en caramélisant, ne le laisseront pas s'échapper.

# Parce qu'une bonne leçon de choses ouvre des horizons culinaires inédits

**Côte, filet, bavette... araignée, poire ou merlan...**

**Tous les morceaux de viande chevaline, sans exception, offrent une tendreté extrême et un goût légèrement sucré. Aucun ne nécessite une cuisson prolongée.**

## Le collier :

— Morceau économique, à la viande très légèrement entrelardée, **le collier (1)** est idéal pour cuisiner de savoureux bourguignons ou autres braisés. Il entre aussi dans la composition du steak haché.

## Les côtes :

- **La basse côte (2)** : persillée, elle peut être grillée ou braisée.
- **La côte à l'os (3)** : un morceau de choix, la vedette des barbecues.
- **L'entrecôte (4)** : la côte désossée, savoureuse et fondante, à griller, tout simplement.

## L'ailoyau :

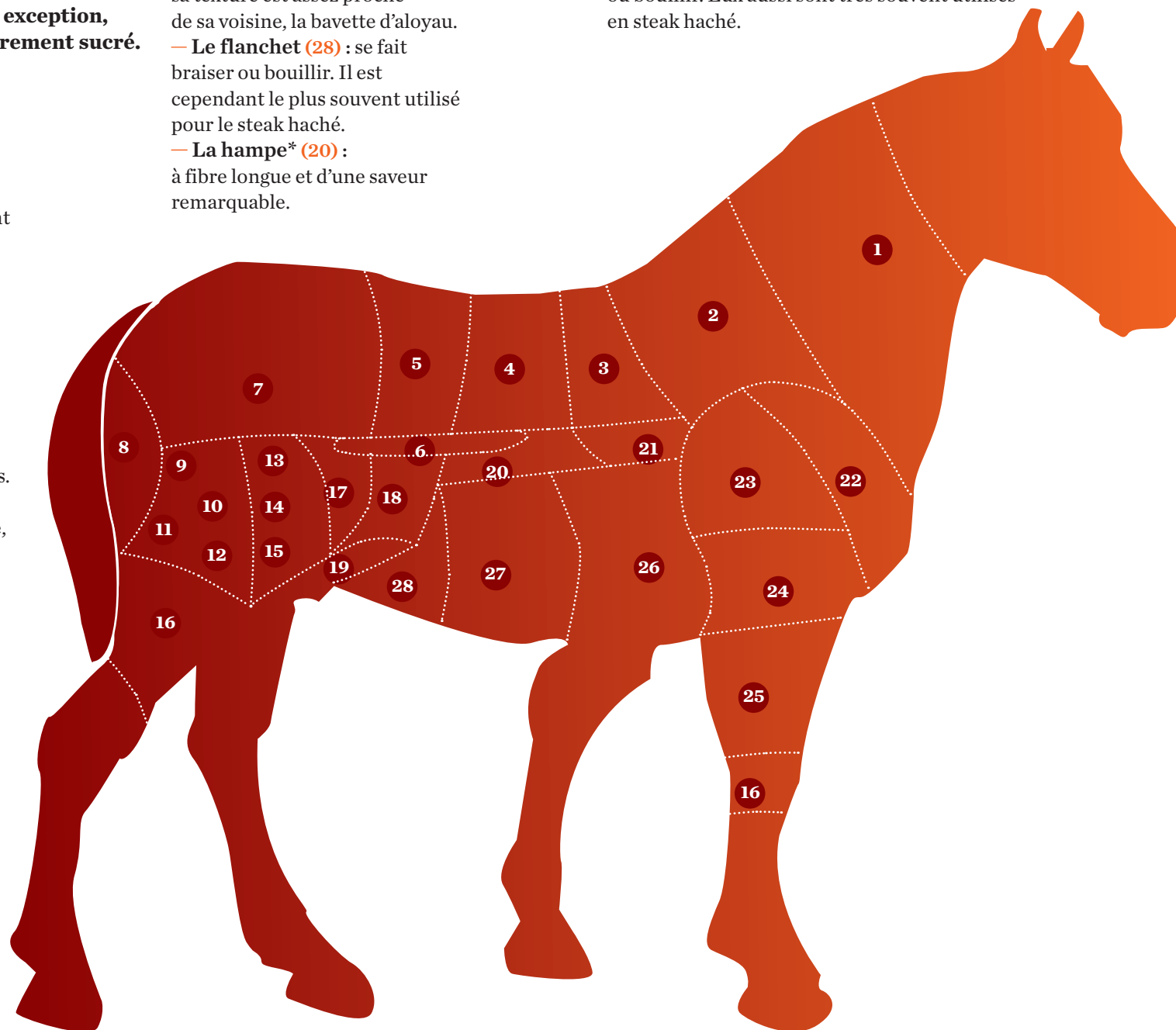
- **Le faux-filet (5)** : appelé aussi contre-filet, c'est un morceau très tendre à griller ou à poêler.
- **Le filet (6)** : le morceau le plus tendre pour les tournedos, chateaubriands et rôtis.
- **Le rumsteck (7)** : morceau particulièrement maigre, il est idéal pour les brochettes et les pavés.
- **L'onglet\* (21)** : une viande délicate et tendre, goûteuse, à servir saignante.

## Le flan :

- **La bavette d'ailoyau (17)** : un muscle aux fibres longues et peu serrées, savoureux et juteux, à déguster en steak.
- **La bavette de flanchet (18)** : sa texture est assez proche de sa voisine, la bavette d'ailoyau.
- **Le flanchet (28)** : se fait braiser ou bouillir. Il est cependant le plus souvent utilisé pour le steak haché.
- **La hampe\* (20)** : à fibre longue et d'une saveur remarquable.

## L'épaule :

- **La palette de macreuse (22)** : située dans l'épaule, elle peut être grillée ou poêlée.
- **La boule de macreuse (23)** : savoureuse et fondante, à griller tout simplement.
- **Le paleron et la salière (24 et 25)** : se font braiser ou bouillir. Eux aussi sont très souvent utilisés en steak haché.



## La cuisse :

- **Le rond de gîte (8)** : un peu ferme, il peut aussi se consommer cru en carpaccio.
- **Le tendre de tranche (9)** : c'est un muscle de la partie interne de la cuisse. Il est utilisé pour les rôtis.
- **Le dessus de tranche (10)** : un morceau pour des steaks à poêler.
- **La poire\* (11)** : petit muscle dont la forme rappelle le fruit du même nom. Rond et charnu, tendre et fondant, il fait de succulents steaks.
- **Le merlan\* (12)** : petit muscle long et plat dont la forme n'est pas sans rappeler celle du poisson du même nom.
- **Le plat de la tranche (13)** : muscle dans lequel on taille des steaks à griller ou à poêler.
- **Le rond de la tranche (14)** : voisin du plat de tranche, il offre les mêmes possibilités culinaires.
- **Le mouvant (15)** : il se fait griller ou poêler, tout simplement.
- **Le jarret (16)** : une viande moelleuse et légèrement gélatineuse pour donner du goût aux bouillons.
- **L'araignée\* (19)** : de forme très irrégulière, c'est un morceau délicieux.

*\* La poire, le merlan, l'araignée, l'onglet et la hampe sont appelés morceaux du boucher, car la tradition veut que le boucher les réserve aux amateurs.*

## 2. Quand la forme prend le pas

**Reconnue de longue date pour ses qualités nutritionnelles, la viande chevaline possède de sacrés atouts. Revue de détails.**

— **La viande chevaline** : une viande avec très peu de matières grasses. Le tende de tranche affiche en moyenne 2 % de lipides, l'entrecôte 5 % et le faux-filet 5 % ! Moins gras donc que de nombreux poissons. En outre, 20 à 30 % environ de ces graisses sont constitués d'acides gras polyinsaturés - les fameux oméga 3 et 6.

— **La viande chevaline est une très bonne source de fer**, avec ses 3 à 4 mg pour 100 g. La majorité du fer de la viande chevaline est présente sous une forme dite héminique, 4 à 5 fois mieux assimilée par l'organisme que le fer non héminique présent dans les végétaux. La couleur rouge très soutenue de la viande chevaline atteste d'ailleurs cette forte présence de fer dans la viande.

— **La viande chevaline est riche en protéines** (un peu plus de 20 g pour 100 g). Comme toutes les protéines d'origine animale, elles ont l'avantage d'être bien équilibrées en acides aminés indispensables. Or ces acides aminés ne peuvent pas être fabriqués par le corps : ils doivent donc être apportés par l'alimentation.

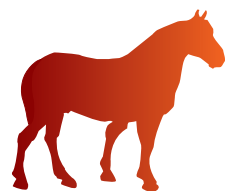
— **La viande chevaline contient des vitamines du groupe B** : elle est riche en vitamine B3 (pour le bon fonctionnement des cellules) et en vitamines B6 et B12 (pour les globules rouges et le bon fonctionnement du système nerveux).

### Valeurs nutritionnelles du tende de tranche cru\*

Teneurs pour 100 g	Tende de tranche cru
Énergie kcal	111
Protéines (g)	23,0
Lipides (g)	2,1
Fer (mg)	4,0
Vitamine B3 (mg)	5,3
Vitamine B6 (mg)	0,7
Vitamine B12 (µm)	2,2

\*Source : CIV-INRA, 2006/2009

**Pour la petite Histoire...**  
Dans l'Antiquité et au XIX<sup>e</sup> siècle, les médecins prescrivaient la viande chevaline pour lutter contre l'anémie et la tuberculose.



**La minute scientifique**  
Selon une étude italienne\* réalisée en 2013, la consommation régulière de viande chevaline peut contribuer aux apports en oméga 3 et améliorer le profil lipidique et le statut en fer des sujets en bonne santé.

*\*Horse meat consumption affects iron status, lipid profile and fatty acid composition of red blood cells in healthy volunteers. Bò CD, Simonetti P, Gardana C, Riso P, Lucchini G, Ciappellano S. Int J Food Sci Nutr. 2013 Aug; 64(5):660. (Italy) - étude réalisée sur 52 individus (un groupe de 26 personnes a consommé deux portions de 175g/semaine de viande de cheval et un groupe contrôle s'est abstenu de consommer de la viande de cheval durant 90 jours).*



## 3. Quand le marché lui fait de l'œil

**Pendant de longues années, la viande chevaline était commercialisée séparément : seules les boucheries dites chevalines en proposaient. Une tradition qui remonte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et contribue toujours à faire d'elle une viande « à part » dans l'esprit des Français. Pourtant, la situation a bien changé.**

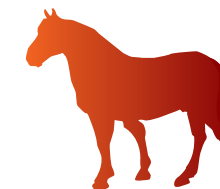
— **Les circuits** de distribution de la viande chevaline se sont diversifiés pour répondre aux évolutions des modes de consommations et d'achat.

— **La viande chevaline** est présente dans les linéaires des hyper et supermarchés aux côtés des autres espèces. Ces points de vente représentent aujourd'hui 52 % des volumes de viande chevaline vendus.

— **Côté artisan-boucher**, la boucherie chevaline jouxtant la boucherie conventionnelle n'est plus forcément de mise. Baisse de la consommation et difficultés à trouver un repreneur, ont entraîné une baisse du nombre de boucheries chevalines. Mais en réaction, de nombreuses initiatives prennent formes : certaines boucheries chevalines deviennent « mixtes », intégrant d'autres viandes sur leur étal, alors que d'autres prennent le chemin des marchés. En allant à la rencontre chaque jour de consommateurs différents, dans un lieu différent, c'est leur passion et leur savoir-faire que les bouchers chevalins cherchent à partager avec le plus grand nombre. Une équation qui fonctionne puisque 48 % des volumes de viande chevaline achetés en France le sont chez les bouchers chevalins.

**Et si les restaurants sont encore peu nombreux à en proposer à leur carte, les tendances s'inversent doucement.**

Sources :  
- Cahiers de FranceAgriMer 2013 - Données 2012  
- Kantar Worldpanel 2012



**De nos voisins...**  
Si les plus gros consommateurs de viande chevaline sont les Italiens et les Finlandais, les Belges ne sont pas en reste.

**...aux contrées plus lointaines**  
La Mongolie, avec ses 2 millions de chevaux et sa culture du cheval, est un des premiers consommateurs mondiaux de viande chevaline.

### En chiffres...

A ce jour, environ 17 000 t équivalent carcasse de viande chevaline sont consommées en France, ce qui représente une consommation théorique inférieure à 300 g équivalent carcasse par an et par habitant. Seuls 16 % des ménages achètent en moyenne de la viande chevaline 6 fois par an. Les 2 principales régions de consommation sont le Nord/Pas-de-Calais et la Région parisienne.



## 4. Quand toute une filière compte sur elle

— **De l'éleveur au boucher**, la filière équine génère des emplois et dénombre autant de métiers que les autres filières de viande : en France, on recense plus de 40 600 élevages, 750 bouchers chevalins, sans compter les marchands, transformateurs, grossistes...

— **La viande chevaline fragilisée...**

Ne plus consommer de viande chevaline reviendrait à voir disparaître l'élevage français de chevaux de trait, qui a été sauvegardé grâce aux débouchés générés par la boucherie. La production de chevaux de trait est peu rentable. Elle est essentiellement pratiquée par passion, dans une volonté de maintenir le patrimoine culturel, génétique et de permettre un entretien de qualité des prairies. Il s'agit souvent de compléments d'autres activités agricoles.

Le + : une alimentation  
100 % naturelle

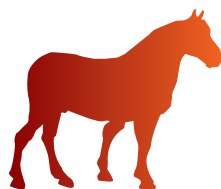
Le cheval se nourrit principalement d'herbe. Exigeant, il trie sa nourriture et ne boit que de l'eau pure et propre. Sa ration est complétée par du foin, de la paille, des céréales (avoine, orge, maïs) ou des racines (carottes, betteraves), sous diverses formes (granulés, flocons, grains).

... et pourtant le pilier de toute la filière cheval

De manière plus large, la filière viande chevaline est garante de la prospérité économique de la filière cheval dans son ensemble :

— **Tout d'abord**, la valeur de la viande chevaline fixe la valeur-seuil de tout cheval. Si elle chute, toute la pyramide de valeur des chevaux s'effondre.

— **De plus**, elle permet à l'éleveur d'aboutir dans sa recherche de performance ; « de s'assurer que les produits qu'il juge inaptes sortent du marché sans nuire à son entreprise ».

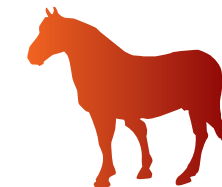


Ils ont dit > Des bouchers amoureux de leur métier

Erika Lombard, artisan boucher chevalin, 34 ans. « J'aimerais rompre avec les idées reçues et le politiquement correct qui aseptise la curiosité. Ce n'est pas manquer de respect à un animal que d'en consommer. Je suis la première à aimer les chevaux. Je n'ai pas à convaincre, je veux juste expliquer la démarche de cette belle filière ».

— **De l'élevage à la filière bouchère**

L'élevage de chevaux est le fait de quelques 40 000 éleveurs dont 9 095 élèvent des chevaux de trait, le plus souvent de petits éleveurs, avec 2 à 3 juments en complément d'un élevage de bovins ou d'ovins. L'élevage de chevaux de trait est plus largement concentré dans les régions de massifs : le Massif Central, les Pyrénées, la Franche-Comté et la Bretagne. En effet, les chevaux mettent particulièrement en valeur les espaces, en pâturant les prairies. Ils contribuent ainsi à l'entretien de nos paysages et de ces herbages riches en biodiversité.



— **Les jeunes chevaux** de trait sont essentiellement utilisés pour la production de viande chevaline. Ainsi, plus de 80 % des 13 900 animaux de trait qui naissent chaque année en France sont destinés à la consommation humaine. Seuls 2 % sont élevés à des fins de loisir (débardage, attelage, etc.). C'est grâce au développement de cette filière que les 9 races de chevaux de trait, considérées comme menacées d'extinction par l'Union européenne, sont conservées.

— **Les chevaux adultes** (chevaux de trait, de selle et de course) peuvent également être consommés si leurs documents d'identification (papiers de l'animal qui le suivent tout au long de sa vie) assurent qu'ils n'ont pas eu de traitements médicamenteux rendant la viande impropre à la consommation et qu'aucun de leurs précédents propriétaires ne s'est opposé à leur introduction dans la filière bouchère.

— **Chaque cheval est identifié individuellement.**

Dans un souci de traçabilité supplémentaire, l'identification au moyen d'une puce électronique est devenue obligatoire. En outre, les chevaux sont assujettis aux mêmes normes sanitaires que celles qui s'appliquent aux autres viandes d'élevage (bovins, ovins et porcins).

Ils ont dit > Des éleveurs passionnés

Xavier Lerond, éleveur en Moselle : « Pour moi, l'élevage de chevaux de trait est avant tout une passion. Aujourd'hui tout le monde a un rôle à jouer pour préserver les races de chevaux de trait : les éleveurs bien sûr, mais aussi les consommateurs car pour qu'une race dure, il faut continuer à manger ses produits ! C'est ainsi qu'on pourra apprécier encore longtemps des chevaux dans les pâturages français ».

## À PROPOS D'INTERBEV

**INTERBEV** est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin et équin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière.

Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

En savoir plus :  
[www.la-viande.fr](http://www.la-viande.fr)  
[www.interbev.fr](http://www.interbev.fr)

**INTERBEV Equins** est la section équine d'INTERBEV créée en 2002 à l'initiative de l'ensemble des professionnels de la viande chevaline.

Ses principales missions consistent en la promotion de la viande chevaline et de sa filière, ainsi que sa représentation auprès des pouvoirs publics.

En savoir plus :  
[www.viande-chevaline.fr](http://www.viande-chevaline.fr)



### SERVICE DE PRESSE INTERBEV EQUINS :

VFC Relations Publics,  
Géraldine Riou, [griou@vfc.fr](mailto:griou@vfc.fr) - T. 01 47 57 05 70