

LA VIANDE CHEVALINE

A la découverte d'une viande traditionnelle



LA VIANDE CHEVALINE ALLIE DIÉTÉTIQUE ET PLAISIR

Des vertus nutritionnelles à découvrir ou à redécouvrir

La viande chevaline répond aux attentes actuelles des consommateurs en matière de diététique. Il s'agit d'une viande maigre, à faible teneur en lipides (moins de 5 % de matière grasse*). Elle est riche en fer (4 mg de fer pour 100 g), en vitamines B, et source de protéines de bonne qualité.



Saveur et fondant à portée de fourchette

De l'entrecôte provençale aux légumes farcis en passant par les brochettes marinées, la viande chevaline se prête à toutes les recettes. La présence de glucides lui confère une saveur douce et sucrée, et elle est si tendre qu'une cuisson rapide suffit !

* source ciquel, répertoire général des aliments, table de composition régal (version 1995).

CONSEILS DE CUISSON

Les fines herbes et les épices comme l'estragon, le basilic ou le romarin s'associent avec beaucoup de subtilité à la viande chevaline. Les steaks cuits à la poêle doivent être saisis avec un corps gras très chaud. Ainsi les sucs de surface caramélisent et laissent le maximum de jus à l'intérieur de la viande dont la chair se révèle alors, à morceaux équivalents, généralement plus tendre que celle des autres espèces.

L'AVIS DE LA DIÉTÉTICIENNE

La viande chevaline est peu consommée. Et pourtant les nutriments qu'elle apporte la rendent très intéressante. La consommation de 100 g de viande chevaline permet de couvrir plus du tiers des apports nutritionnels conseillés en protéines et en fer pour un adulte et la totalité de ses besoins en vitamines B12.



INNOVEZ AVEC UN PRODUIT DE TRADITION

La viande chevaline peut tout à fait être servie et proposée en restauration hors domicile : il n'existe aucune restriction d'un point de vue sanitaire ou réglementaire. Elle vous permet au contraire d'apporter une touche d'originalité à vos menus. Ainsi vous pouvez proposer à vos clients du tartare de cheval fabriqué sur place. Les puristes s'accordent d'ailleurs à dire que le meilleur des tartares est celui qui est préparé à base de viande chevaline.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Par un courrier adressé le 19 avril 2005 à Interbev Equins, la Direction Générale de l'Alimentation a confirmé que la réglementation sanitaire ne mentionne pas d'interdiction d'utiliser de la viande chevaline en restauration collective et commerciale. La législation concernant la fabrication sur place de tartare de cheval ne comporte aucune spécificité par rapport au tartare bovin. En revanche, le règlement européen du 29 avril 2004 (CE 853/2004, Chapitre IV.2), applicable depuis le 1^{er} janvier 2006, précise que la vente de viande de cheval hachée est autorisée en UVCI, à condition de mentionner sur l'emballage qu'elle doit être cuite avant d'être consommée.

Pour plus d'informations :

www.civ-viande.org

un espace internet est réservé aux professionnels de la RHD, sur lequel vous trouverez un accès à la liste des points d'approvisionnement en viande chevaline.

Le CIV vous informe

Le Centre d'Information des Viandes est une association loi 1901. Plate-forme d'échanges et d'information, le CIV réunit les professionnels de la filière viande, les Pouvoirs Publics, des scientifiques, des associations de consommateurs et de protection des animaux. Sa mission ? Contribuer à une meilleure connaissance, pour tous les publics, des viandes bovine, ovine, porcine, chevaline et de leurs produits tripiers.