

V] LES VIANDES



1.] Généralités

Remarque :

■ Le classement des carcasses
L'appréciation officielle de la qualité (cotation EUROPA) s'applique aux bovins et ovins.

Deux critères sont retenus pour le boeuf et le mouton, trois pour le veau.

■ **Pour le boeuf et le mouton**

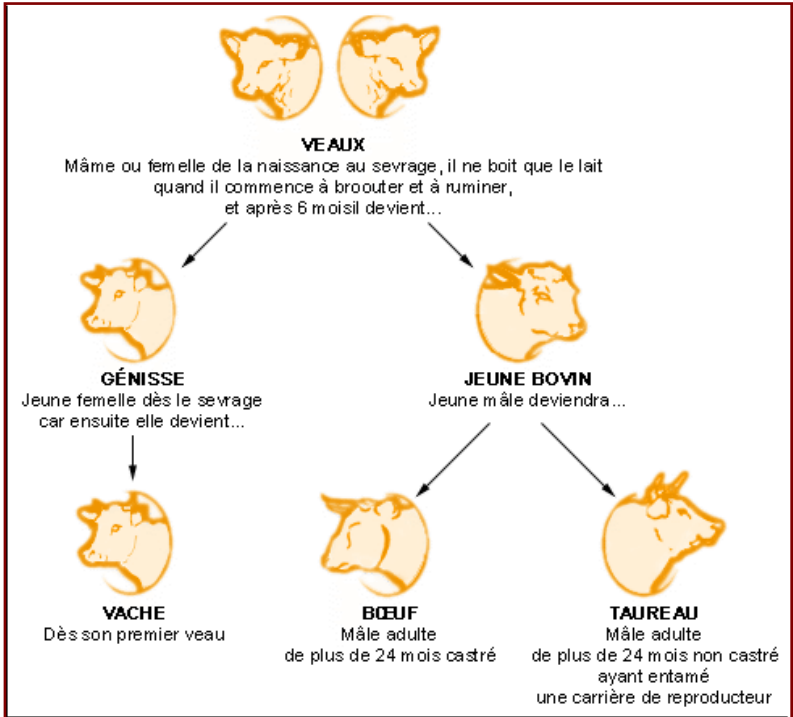
La conformation (rapport muscles et os) par les lettres **EUROPA**

L'état d'engraissement (quantité de graisse) par les chiffres **1 2 3 4 5**

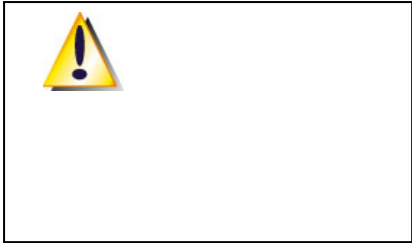
Pour les bovins, une lettre (**A B C D E**) désigne la catégorie de l'animal (jeune bovin, boeuf, taureau, génisse ou vache). Le marquage fait partie de la traçabilité.

■ **Pour le veau :**

A la conformation (uniquement EUROPA) et à l'état d'engraissement s'ajoute un chiffre pour la couleur (1 2 3 4).



LETTRE	CONFORMATION	CHIFFRE	ENGRAISSEMENT



Critères officiels	Couleur de la chair de la viande de veau
1	
2	
3	
4	

■ **La conformation musculaire**

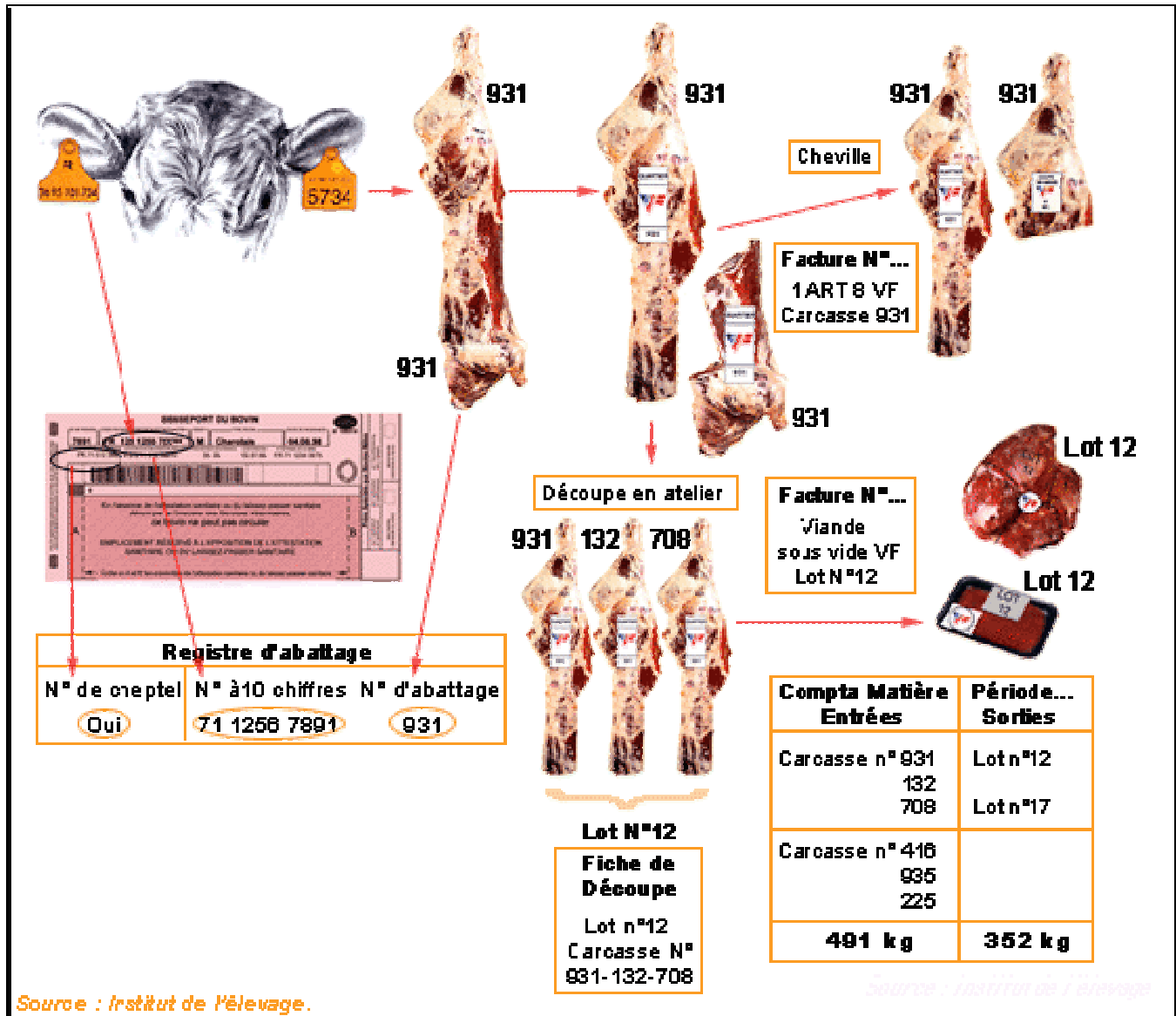
	1 ^{ière} catégorie	2 ^{ième} catégorie	3 ^{ième} catégorie
Situation morceaux			
Modes de cuisson conseillés			
Exemple de recettes			

► **La Conservation :**

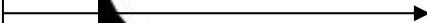
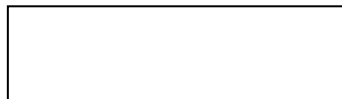
les arrêtés du 9 mai 1995 et du 29 septembre 1997 fixent la t° de conservation des viandes à +4°C maximum et la durée en fonction de la DLC.

► **La Traçabilité :**

Le système décrit ci-dessous, mis au point en 1990,



► **L'étiquetage commercial :**



BŒUF – Entrecôtes 1^{er} choix
 LIEU D'ABATTAGE : France 00 00000
 LIEU DE DECOUPE : France 00 00000

Emballé le : 12/10/03 A conso. Jusqu'au : 19/10/03

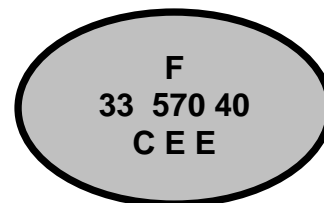
PRIX AU kg 14.99 €	POIDS NET 0.625 KG	PRIX A PAYER 9.37 €
-----------------------	-----------------------	------------------------

ORIGINE : France
 CATEGORIE : vache
 TYPE : Viande
 LOT : 122653

■ L'estampille vétérinaire

Chaque carcasse reçoit une estampille de forme ovale ; L'encre alimentaire est bleu-violet .

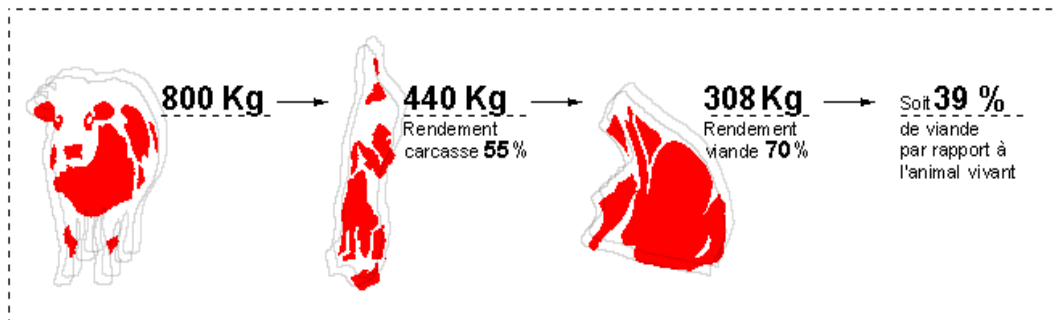
F :
33 :
570 :
40 :
C.E.E. :



2.] LE BOEUF

Rendement :

■ Sous l'appellation boeuf, on consomme la viande de différents bovins la législation actuelle impose un système d'identification qui présente 3 mentions destinées au consommateur :



1. pays de naissance, d'élevage et d'abattage
2. âge, sexe (génisse, jeune vache, boeuf, taureau ...)
3. races à viandes, races laitières, races mixtes

■ les principales races :

- **Races bouchères** : Charolaise (700 000 têtes) / Limousine (320 000 têtes) / Blonde d'Aquitaine (225 000 têtes) Maine Anjou (90 000 têtes)
- **Races Laitière** : Française Frisonne Pie noire ou Prim Holstein (3 millions de tête env.)
- **Races Mixtes** : Normande & Montbéliarde

■ Que signifient VBF et CQC ?



Le logo VBF (Viande Bovine Française) garantit l'origine de bovins nés, élevés et abattus en France. Le logo CQC (Critères Qualité Contrôlés) est une marque commerciale mise en place par les professionnels de la viande bovine (Interbev) et le ministère de l'Agriculture. On le retrouve sur 2% de la production et il garantit une viande de qualité. Il signale que la bête répond à un cahier des charges très strict, notamment en ce qui concerne sa tendreté.



Quelques Signes de qualité

➔ Label rouge :

➔ Les marques collectives interprofessionnelles :

➔ Les différents logos des marques collectives interprofessionnelles garantissent l'origine française des animaux issus des races à viande sélectionnées et répondent au cahier des charges national : "Viande bovine française"




françaises.

Lancée en 1993, cette marque collective interprofessionnelle a pour but de fournir aux distributeurs, **grandes et moyennes surfaces**, des animaux de qualité, nés, élevés et abattus dans les régions

L'Équivalent pour des animaux avec de grandes qualités bouchères commercialisés exclusivement chez les artisans bouchers



	<p>Exemple régional : La marque Boeuf Saveur de Poitou Charentes garantit le respect de conditions d'élevage, d'alimentation, d'abattage strictes selon un cahier des charges contrôlé par un organisme certificateur</p>
--	---


3.] LE VEAU


■ Les régions d'élevages de races à viande :

Les différents types d'élevages :

	Abattu à 5 mois – nourri au lait de sa mère ou d'une vache allaitante uniquement
	Abattu à 5 mois.
	Abattu à 5 mois, nourri à base de lait ou produits laitiers
	Abattu entre 6 et 10 mois, nourri au lait de sa mère et de céréales


Quelques Signes de qualité





➡ Label Rouge :

➡ Marque collectives nationales authentifiant un élevage respectant un cahier des charges (élevage 20 semaines, animaux nourris au lait...)



4.] L'AGNEAU





LA CLASSIFICATION COMMERCIALE

Dénomination	Age d'abattage	alimentation
	3 à 4 mois	Principalement du lait de vache
	+ 4 mois	Sevré (en fonction des élevages)
	12 à 18 mois	Aliments de complément, herbe, castré
Animaux de réforme (brebis, bélier)	indéterminé	Aliment de complément, herbe

■ Les principales régions de production : Pauillac (Gironde), Ile de France (Berry, Beauce), Ouest de Massif Central, Alpes du Sud (Sisteron),

■ Les principales races : Mérinos, Bleu du Maine, Charolaise, South Down (métis anglais)


Quelques Signes de qualité

➡ Label Rouge : l'Agneau fermier du Quercy Agneau né, élevé, engraisé et abattu en France, identifiés conformément aux dispositions de l'arrêté du 30/0597 concernant l'apposition d'un repère officiel sur chaque animal.

➡ Marques collectives nationales interprofessionnelles utilisant une charte privée: l'agneau de nos bergers, l'agneau de tradition bouchère (Animaux de conformation E-U-R-O)– l'apposition de ces logos certifie un type d'élevage, de race et d'abattage.

➔ L'agneau biologique, estampillé AB.



5.] LE PORC

C'est la viande la plus consommée en France .

L'élevage actuel, est très industrialisé, deux races dominent la production nationale :

Le **Landrace** et le **Grand Duroc**, ces deux races sont souvent croisés .

Les autres races : le landrace beige, le piétrain, le blanc de l'ouest, les races rustiques : le porc corse, ou gascon ou basque, le cochon « cul noir du Béarn »

La Bretagne représente 56% de la production nationale, les autres régions comme les pays de Foire, la basse Normandie, le Poitou Charente et le sud-ouest se partagent le reste de la production.



Quelques Signes de qualité

Label rouge :

IGP : porc fermier de la Sarthe, de Normandie, de Vendée, du Limousin, de Franche-Comté :



■ Les différents types de production

Appellation	Age d'abattage	Poids de la carcasse
(mâle castré)	5 à 6 mois	95 à 120 kg
Truie ou verroat	Animaux reproducteurs	destinés à la fabrication,

Législation : *Les restaurateurs doivent indiquer l'origine de la viande servie.*

Le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration paru dans le Journal Officiel du 19 décembre 2002 oblige dorénavant les restaurateurs à indiquer l'origine des viandes servies.

L'article 2 précise :

L'origine des viandes bovines (...) est indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

1- "**Origine : (nom du pays)**", lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays ;

2- "**Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage)**", lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

Ces mentions sont portées à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support.

Cette obligation concerne tous les établissements proposant des repas à consommer sur place ou dans les établissements proposant des repas à consommer sur place et à emporter ou à livrer.

▶ Si vous souhaitez aller plus loin :

Association Porc Tradition Bretagne
Maison des Métiers - 2-4, cours des Alliés - 35029 RENNES Cedex

Interprofession porcine d'Aquitaine (INPAQ)
Agropole - Route de Samadet - 64410 ARZACQ-ARRAZIGUET

Association Interprofessionnelle Bétail et Viande de Franche-Comté (BEVIFRANC)
Valparc - Espace Valentin - 25048 BESANCON

Syndicat pour la certification et la qualité des porcs de la Sarthe (L.P.S.)
34, rue Paul Ligneul - 72103 LE MANS Cedex

Association de promotion des viandes du Centre (APVC)
60, cours Jean Jaurès - BP 1727 - 03017 MOULINS CEDEX
SEOV

Maison de l'Agriculture
21 boulevard Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon Cedex

<http://www.agriculture.gouv.fr> : site du Ministère de l'Agriculture, une source d'informations indispensables !

<http://terresacree.org/caillebotis.htm>

<http://www.bevicor.com>

<http://terroirs.denfrance.free.fr/> (superbe site, beaucoup d'informations sur les produits du terroir)

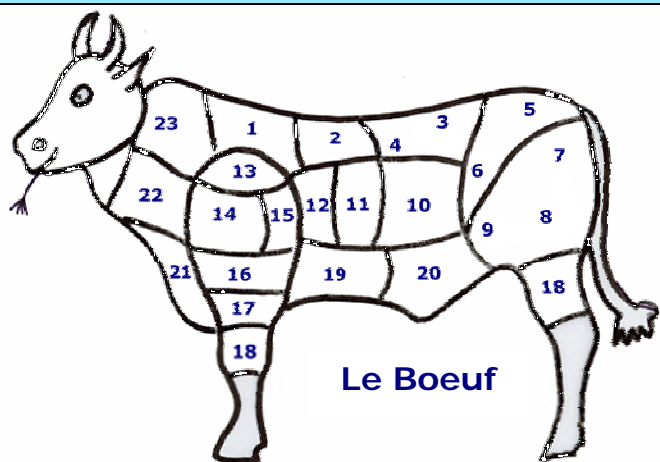
http://www.destrel.com/destrel/des_prod_agr.htm (agneau)

<http://www.toutsurlaviande.com>

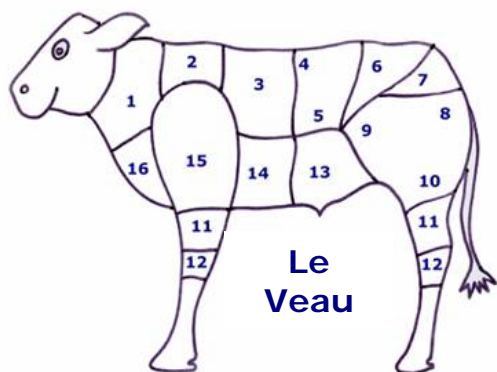
LES PRINCIPAUX MORCEAUX DES VIANDES DE BOUCHERIE

ANIMAL DE BOUCHERIE

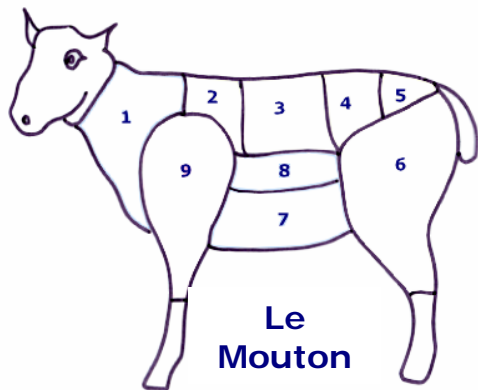
Nomenclature des morceaux



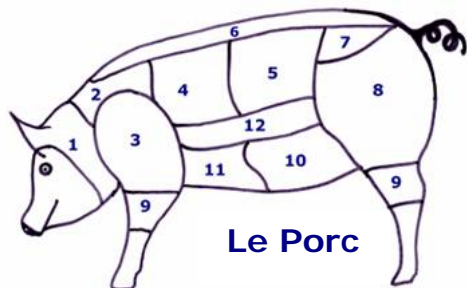
1		13	
2		14	
3		15	
4		16	
5		17	
6		18	
7		19	
8		20	
9		21	
10		22	
11		23	
12			



1		9	
2		10	
3		11	
4		12	
5		13	
6		14	
7		15	
8		16	



1		5	
2		6	
3		7	
4		8	
5 & 6		9	



1		7	
2		8	
3		9	
4		10	
5		11	
6		12	

3^{ème} catégorie

2^{ème} catégorie

1^{ère} catégorie

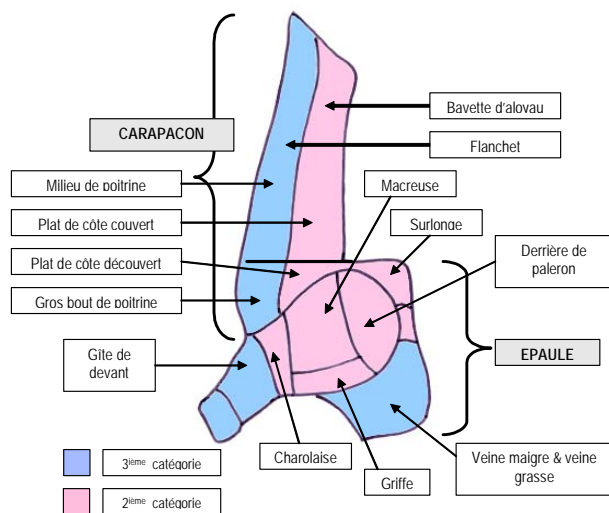
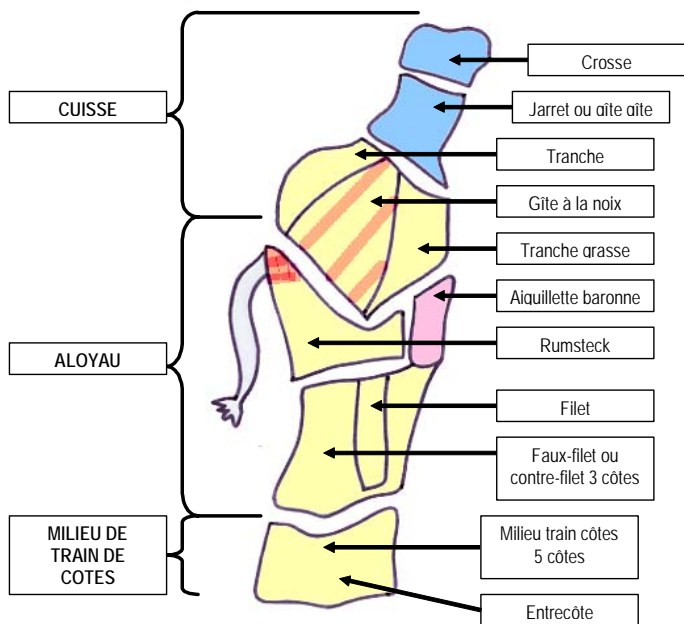


Il n'existe pas de catégorie dans le porc

DECOUPE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE

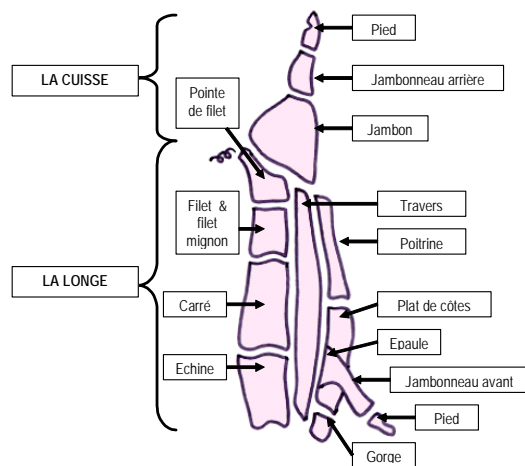
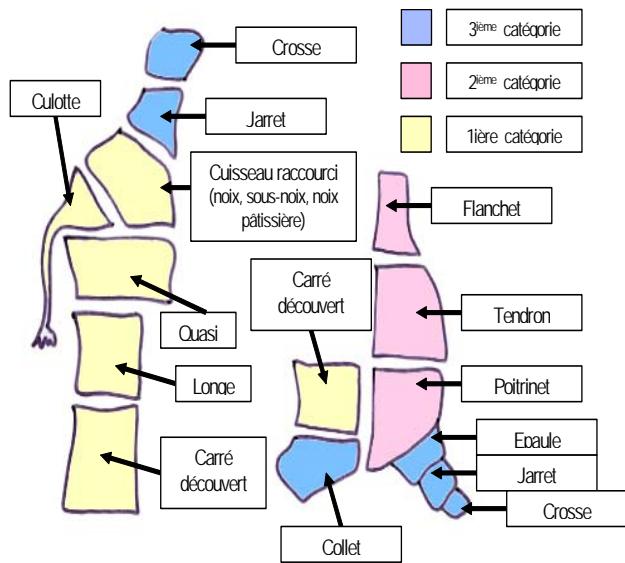
BŒUF [QUARTIER ARRIERE]

BŒUF [QUARTIER AVANT]

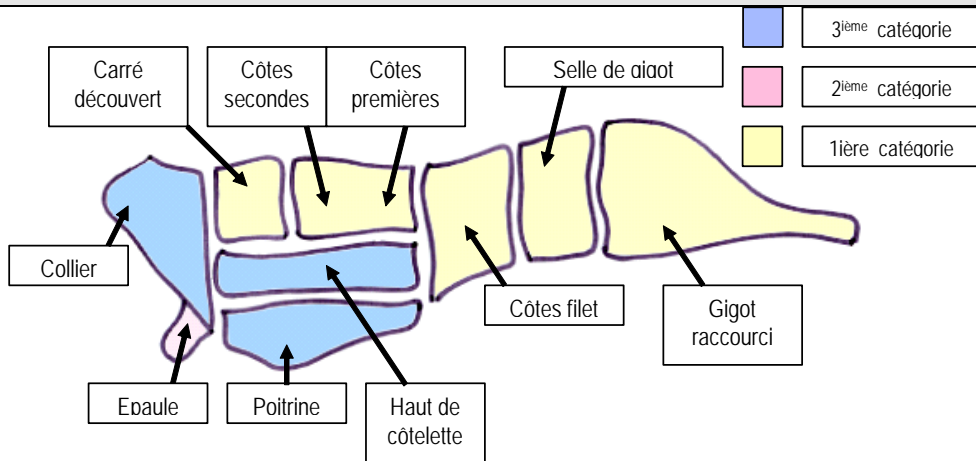


VEAU [LE PAN SIMPLE] (à droite) et [BASSE SIMPLE] (à gauche)

LE PORC



LE MOUTON



**Exercice** : retrouvez la catégorie des morceaux proposés et un exemple d'utilisation en fonction du concept de restauration

viande	Morceaux	catégorie	Modes cuisson	Restauration traditionnelle & gastronomique	Restauration collective	Restauration à thème
• Bœuf	Filet – contre-filet		Rôtir			
• Veau	Cuisseau raccourci (Noix de veau – sous-noix)					
• Agneau	Gigôt raccourci					
• Porc	Echine					
• Bœuf	Côte de bœuf		Griller			
• Veau	Carré de veau					
• Agneau	Côte première					
• Porc	Travers de porc					
• Bœuf	Rumsteck		Sauter			
• Veau	Quasi					
• Agneau	Selle					
• Porc	Filet mignon					
• Bœuf	macreuse		Ragoût			
• Veau	Epaule / collier					
• Agneau	Epaule / collier					
• Porc	épaule					
• Bœuf	Queue de bœuf		pocher			
• Veau	épaule					
• Agneau	gigot					
• Porc	jarret					
• Bœuf	Aiguillette		Braiser			
• Veau	Quasi					
• Agneau	selle					
• Porc	Jambon					

