

ENSEIGNEMENT - FORMATION - RESTAURATION - HÔTELLERIE

Collection dirigée par Dominique Brunet-Loiseau

de **MODULES** **TECHNOLOGIE** **CULINAIRE**

BEP - CAP
NOUVEAU RÉFÉRENTIEL

tome 1

Michel FARAGUNA & Michel MUSCHERT

BEP - CAP

APPRENTISSAGE - FORMATION

version
PROFESSEUR

Espace Clichy
38, rue Mozart - 92110 CLICHY



Tél. 01 41 40 81 40
Fax 01 41 40 81 41
www.editions-bpi.fr

ENSEIGNEMENT - FORMATION - RESTAURATION - HÔTELLERIE

Collection dirigée par Dominique Brunet-Loiseau

de **MODULES** **TECHNOLOGIE** **CULINAIRE**

BEP - CAP
NOUVEAU RÉFÉRENTIEL

tome 1

Michel FARAGUNA & Michel MUSCHERT

BEP - CAP

APPRENTISSAGE - FORMATION

version
ÉLÈVE

Espace Clichy
38, rue Mozart - 92110 CLICHY



Tél. 01 41 40 81 40
Fax 01 41 40 81 41
www.editions-bpi.fr

R É F É R E N T I E L

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

SAVOIRS ASSOCIÉS 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

1.8. LES PRODUITS ET LES PRÉPARATIONS CULINAIRES

- Produits laitiers
- Corps gras
- Œufs
- Potages
- Hors-d'œuvre
- Pâtes, farinages et préparations à base de céréales
- Produits de la mer
- Viandes de boucherie et abats
- Volailles
- Gibiers
- Fruits et légumes frais et secs
- Desserts
- Produits semi-élaborés
- Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine

1.9. LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION

- traditionnels (salage, sucrage, enrobage...)
- par le froid
- par la chaleur

1.10. LES APPROVISIONNEMENTS DES SERVICES

LIMITES DE CONNAISSANCES

(on se limitera à :)

En fonction des produits culinaires et/ou de leurs utilisations, on se limitera à :

- la classification,
- la composition,
- les critères de fraîcheur et de qualité,
- la saisonnalité,
- la réglementation et l'étiquetage,
- la présentation commerciale,
- l'origine des produits,
- le stockage et la conservation.

- Les principes, les températures et les durées de stockage.
- Les précautions à observer lors de l'utilisation des produits conservés.
- Le contrôle quantitatif et qualitatif.
- L'identification des produits et rubriques d'une feuille de marché, d'un bon de commande, de sortie...
- La rédaction d'une fiche technique de fabrication.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE

SAVOIRS ASSOCIÉS 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

1.3. LES PRODUITS

- Produits laitiers
- Épices, aromates et condiments
- Corps gras
- Œufs
- Riz et pâtes
- Produits de la mer et d'eau douce
- Viandes de boucherie
- Abats
- Volailles et gibiers
- Fruits, légumes frais et secs
- Pommes de terre
- Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine

1.6. LES PRÉPARATIONS CULINAIRES

- Potages
- Hors d'œuvre
- Préparations à base de céréales et de farinages
- Pâtes de base
- Crèmes de base
- Pâtisserie
- Entremets
- Desserts

LIMITES DE CONNAISSANCES

(on se limitera à :)

En fonction des produits et de leurs utilisations, on se limitera à :

- la classification,
- la saisonnalité (période favorable),
- l'origine des produits,
- la présentation commerciale,
- l'étiquetage et la réglementation,
- les critères de fraîcheur et de qualité,
- le stockage et la conservation.
- les critères de choix des produits,
- les préparations préliminaires,
- les modes de cuisson,
- les applications culinaires.

En fonction des préparations culinaires, on se limitera à :

- la composition et l'utilisation des produits,
- les précautions à prendre et les règles à observer pour réussir leur fabrication,
- les applications culinaires,
- les dérives des préparations culinaires,
- les règles de présentation,
- les principales règles d'hygiène et de législation.

Tout ce qui est souligné concerne les thèmes et objectifs spécifiques au CAP de cuisine.

PRÉFACES

M O D U
D E T E C

Rectorat de l'Académie Nancy-Metz

L'ouvrage de Michel Faraguna et Michel Muschert propose, sous forme ludique et visuelle, un outil d'acquisition et de contrôle des connaissances de base en technologie culinaire.

Sa présentation très imagée devrait favoriser les acquisitions des savoirs et savoir-faire par des élèves et apprentis qui se lancent dans le métier.

Complet et synthétique, il autorise de multiples utilisations, de l'apprentissage à l'évaluation, aussi bien auprès d'un public jeune qu'adulte.

Que les auteurs en soient remerciés en souhaitant que cet ouvrage procure aux jeunes les connaissances nécessaires à leur future maîtrise des techniques culinaires.

William Marois
Le Recteur

M. Taesch
I.E.N.



C'est avec grand plaisir que j'accepte de parrainer cet ouvrage pratique qui s'adresse aux professionnels de demain et auxquels je souhaite un parcours aussi enrichissant et passionnant que le mien.

Je profite également de l'occasion pour vous dire, à vous, les jeunes générations, que ce métier de cuisinier que vous avez choisi est noble et qu'il peut vous offrir des possibilités extraordinaires, si vous l'exercez avec passion, rigueur et motivation. Ceci, quel que soit le niveau que vous atteindrez, l'important est d'y croire, et de le faire à fond.

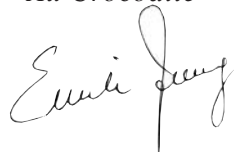
Cet ouvrage que vous avez la chance de tenir entre vos mains a été conçu de façon à vous faciliter le travail. Un classement méthodique et des illustrations claires vous aideront à mieux intégrer les connaissances de base de la technologie culinaire.

Ce livre, réalisé sous forme de travaux pratiques, constitue un outil indispensable pour parfaire vos acquis et devenir un chef professionnel, digne de ce nom.

Espérant que vous saurez tirer tous les bénéfices d'un tel support pédagogique, je souhaite qu'un jour vous réussirez à atteindre les sommets du Goût, là où précisément culmine l'excellence...

Émile Jung

Restaurant «Au Crocodile» - Strasbourg



LES H N O L O G I E C U L I N A I R E

Voici le second ouvrage de MM. M. Faraguna et M. Muschert.
Il s'adresse aussi bien à des élèves qu'à des apprentis.
Plus axé sur la connaissance des produits, c'est un véritable «outil» tant pour l'élève que pour l'enseignant.
Tout comme le premier ouvrage, ce travail a été réalisé avec le souci constant d'appliquer les objectifs pédagogiques des référentiels de formation de niveau IV et de niveau V.
Sous une forme ludique, il permet un apprentissage efficace des connaissances technologiques.

J.M. Cornuey

Inspecteur de l'éducation nationale



Etymologiquement, enseigner signifie «indiquer». Le prix Nobel Pierre-Gilles de Gènes considère que l'on surestime la part de l'intelligence et des connaissances : savoir observer, être curieux et avoir de l'enthousiasme sont les qualités essentielles.

Cet ouvrage, abondamment illustré et source précieuse d'informations, va dans ce sens. Par ses recherches, l'élève construit son avenir, s'approprie des connaissances. Par le dialogue, l'enseignant l'accompagne dans sa démarche, favorisant ainsi l'acquisition de méthodes et le développement de l'autonomie.

C'est ainsi que cet ouvrage permettra à l'élève, non seulement d'en savoir plus, mais aussi d'ÊTRE plus.

J.L. Vançon

Chef d'établissement du L.T.P

St André - Ottange



PRÉFACES

MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE

Ce manuel consacré au domaine bien vaste de la «Technologie Culinare» essaie d'aborder, avec humour et clarté, les éléments essentiels susceptibles d'apporter enseignement et connaissance des produits à tous ceux qui travaillent à l'élaboration et au service de mets.

Je ne peux que le recommander aux professionnels, maîtres d'apprentissage et aux jeunes lancés sur le marché du travail, bien souvent déçus par un manque de formation professionnelle de base.

Restaurant «Les Etangs»

Gérard Gallois Chef de cuisine - Manom



En pleine période de crise et de mondialisation, autant de bouleversements interviennent et désorientent souvent les nouveaux venus sur le marché de l'emploi ; il me semble essentiel que notre profession véhicule par son enseignement de solides valeurs traditionnelles, mais aussi compatibles avec les nouvelles formes de restauration. En utilisant des méthodes pédagogiques adaptées à notre époque, cet ouvrage avant-gardiste dans sa forme, complet et précis dans son contenu, apporte une nouvelle approche pour la formation des futurs professionnels.

Chef de Cuisine

Philippe Braun

Restaurant «Laurent» - Paris



LES AUTEURS REMERCIENT VIVEMENT

tous ceux qui, de près ou de loin, par leurs encouragements ou conseils ont facilité la réalisation de cet ouvrage, et notamment :

- LA BOUCHERIE DIDIER GIRI (Thionville).
- LA BOUCHERIE ORANAISE (Thionville).
- LA BOUCHERIE WATRIN.
- CASH FRUITS (Thionville).
- CHARTI (salaisons) à Thionville.
- CICADIME (abattoirs à Metz).
- LES ÉLÈVES DE «CHAROLAIS 57».
- LA FERME BLETTNER (Briey).
- LA FERME JUNGLING (Elzange).
- LA FERME SELLE-PALMYRE (Cattenom).
- LES POISSONNERIES CENTRALE ET MARÉE BRETONNE (Thionville).
- LINDER - VOLAILLES (Hettange-Grande).
- LE MAGASIN PROMOCASH (Metz).
- LES COMMERÇANTS DES MARCHÉS (Thionville et Metz).
- LES ÉLÈVES DES CLASSES DE CAP, BEP, BAC PRO, LES PERSONNELS, LES ENSEIGNANTS, LA DIRECTION DU LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-ANDRÉ D'OTTANGE.
- MM. SAUJOT Compagnon de France et STRAUSS enseignant (L.P. Saint-André).
- M. CAPELLI professeur de gestion - LTP Gérardmer.
- JEFF QUARANTA.
- C.N.F.E.T.P. de Lille et Lyon (M. MASSENET).
- ANNICK KEHR, FERNAND BELNER, THIERRY KASPROVICZ, SABINE BRAUER.
- JACQUES MANQUEST.
- MARIA et SERGE MATH.

PHOTO DE COUVERTURE :
ATELIER DU CONTRE-JOUR - 57 OTTANGE

Nos remerciements vont aussi à tous ceux qui, par la mise à notre disposition de documents et/ou photos, ont permis la réalisation des «DOSSIERS».

- AGENCE FRANÇAISE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS.
- AMORA (Liebig, Maille, Amora).
- A.N.A.O.F. (Association Nationale des Appellations d'Origine Laitières Françaises).
- A.N.I.C.C. (Association Nationale Interprofessionnelle du Champignon de Couche).
- A.N.I.F.E.L.T. (Association Nationale Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Transformés).
- ASTRA-CALVÉ.
- AUBERGE DE LA KLAUSS - 57 480 Montenach.
- BESNIER S.A.
- BRESSE BLEU.
- CEDUS (Centre d'Etudes de Documentation du Sucre).
- CENTRE D'ÉTUDE ET DE DOCUMENTATION OLÉICOLE FRANÇAIS.
- CHIRON S.A. Moulins de Savoie.
- C.I.D.I.L (Centre d'Information et de Documentation des Industries Laitières).
- C.I.V. (Centre d'Information sur les Viandes).
- COMITÉ ÉCONOMIQUE AGRICOLE DE L'HUILE D'OLIVE.
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BORDEAUX.
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE CHAMPAGNE.
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA VOLAILLE DE BRESSE.
- C.E.A. (Commissariat à L'Énergie Atomique).
- C.N.I.P.T. (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre).
- COOPÉRATIVE AGRICOLE DU NYONSAIS.
- EDITIONS JEANNE LAFFITTE 13001 Marseille.
- ÉPICES DUCROS.
- FÉDÉRATION DES INDUSTRIES CONDIMENTAIRES DE FRANCE.
- F.I.O.M. (Fonds d'Intervention et d'Organisation des Marchés de la Pêche Maritime et Cultures Marines).
- GIE ESTURGEON D'AQUITAINE.
- GROUPEMENT D'INTÉRÊT ÉCONOMIQUE «OVINS DU LIMOUSIN».
- GROUPEMENT DES PRODUCTEURS DE SEL DE GUÉRENDE.
- I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine).
- I.N.R.A. (Institut National de la Recherche Agronomique).
- LORRAINE QUALITÉ VIANDES.
- LA MAISON DU CAMEMBERT.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PÊCHE ET DE L'ALIMENTATION.
- LE MOULIN JEAN-MARIE CORNILLE - 13520 Maussane les Alpilles.
- MUSÉE DE LA TRUFFE 24420 Sorges.
- OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES PRODUITS DE LA MER ET DE L'AQUACULTURE.
- PÂTES D'ALSACE BEC D'OR.
- PROMOCASH MAGAZINE.
- LE RÉPUBLICAIN LORRAIN.
- RHUM NÉGRITA (BARDINET).
- SOPAD - NESTLÉ FOOD SERVICES.
- SYNDICAT DES FABRICANTS INDUSTRIELS DE GLACES, SORBETS ET CRÈMES GLACÉES.
- SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU FROMAGE MUNSTER.
- SYNDICAT DES LAITIERES CHARENTES-POITOU.
- SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE PÂTES.
- SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE VINAIGRE.
- SYNDICAT POUR LA PROMOTION DES CIDRES DU PAYS D'AUGE.
- THURIÈS MAGAZINE.
- YOPLAIT.

NOTES DES AUTEURS

Le dépouillement de l'enquête sur notre précédent ouvrage (Fiches d'Évaluation en Technologie Culinaire), nous a confortés dans notre démarche : la quasi totalité de nos collègues a plébiscité la clarté, la rigueur et l'abondance de l'illustration : reconnaître c'est déjà connaître.

Ce manuel, associé aux transparents pour rétro-projecteur doit être avant tout considéré comme un outil de travail et non comme une encyclopédie.

- Les modules sont divisés en thèmes : les entrées sont donc multiples en fonction de la sensibilité propre à chaque enseignant.

- Chaque thème est divisé en deux parties : une partie pédagogique répondant strictement aux objectifs du référentiel BEP rénové, une partie «Dossiers» dans lesquels l'élève trouvera un complément d'informations incluant les dernières réglementations en vigueur dans l'Union Européenne.

Le travail personnel de recherche en est donc grandement facilité.

- Les fiches d'auto-évaluation intégrées facilitent le contrôle des acquis. Elles peuvent aussi servir d'Annales de révision.

C'est volontairement que le tome 1 débute par les produits : il faut apprendre à les connaître avant de les utiliser.

De plus en plus les Producteurs tendent à donner une identité à leur production afin de la sortir de l'anonymat. Quant à eux les consommateurs exigent davantage d'informations précises sur l'origine et la qualité des produits. Les exemples des «dossiers», (tous A.O.C ou Label) ont été choisis pour leur qualité - celle-là même qui a fait leur renom - et sont libres de publicité.

**L'ENFANT N'EST PAS UN VASE QU'ON REMPLIT,
C'EST UN FEU QU'ON ALLUME.**

MONTAIGNE

NOTES AUX ÉLÈVES

Ce manuel a été élaboré pour vous avec l'aide de vos camarades du L.P. Saint-André à Ottange qui l'ont «expérimenté» au fur et à mesure de sa réalisation. Les espaces «notes» vous permettront de le personnaliser au gré de vos recherches personnelles. Les exercices ne doivent pas être considérés comme un «contrôle» mais plutôt comme un moyen de vérifier vos acquis ou vos manques et donc de progresser.

DES MÊMES AUTEURS (ÉDITIONS BPI)

- **MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE - TOME 2 - MENTION SPÉCIALE DU JURY DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE**

- **FICHES D'ÉVALUATION - PRIX DU MEILLEUR OUVRAGE DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE**

- **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION - GRAND PRIX DU MEILLEUR OUVRAGE DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE**

- **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT**

- **MATRICES POUR RÉTROPROJECTEUR POUR TOUS LES MANUELS PRÉCITÉS**



CONCEPTION : MICHEL FARAGUNA
MISE EN FORME, PHOTOS (sauf mention contraire)
ET ILLUSTRATIONS : MICHEL MUSCHERT

POUR DÉCOUVRIR VOTRE MANUEL

LE COURS

La difficulté est progressive

Le thème

Repère du module

Les informations

Les objectifs de référentiel sont clairement énoncés

L'identification du thème est identique à celui des fiches d'évaluations et des transparents

Case à remplir par l'élève avec l'aide du professeur

LE DOSSIER

LES EXERCICES

Les exercices :
Ils permettent aux élèves
de vérifier leurs connaissances

Le dossier

Chaque question se rapporte à des indications précises du cours et des objectifs du référentiel.

L'élève avec l'aide du professeur, trouve les compléments d'informations dans les pages «dossier».

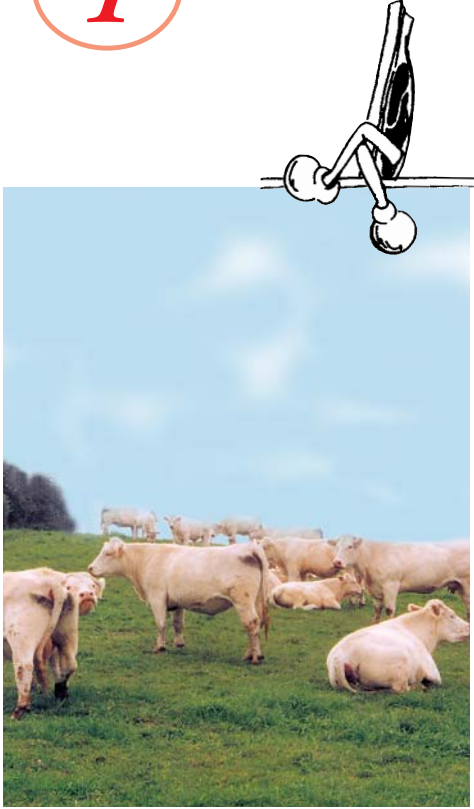
La prise de notes permet de suivre l'évolution de la profession, et favorise l'autonomie de l'élève.

tome

1

- 1** LES VIANDES DE BOUCHERIE. page 16
- 2** LE PORC page 28
- 3** LE MOUTON L'AGNEAU page 34
- 4** LE VEAU page 42
- 5** LE BŒUF page 50
- 6** LES ABATS page 58
- 7** LES VOLAILLES page 66
- 8** LE GIBIER page 74

LES PRODUITS DE LA BOUCHERIE



- 9** LES POISSONS page 84
- 10** LES MOLLUSQUES
LES CRUSTACÉS ... page 96

LES PRODUITS DE LA PÊCHE



- 11** LES LÉGUMES page 106
- 12** LES FRUITS page 116

LES PRODUITS DE LA LÉGUMERIE



LES CORPS GRAS
présentation.....page 126

13 **LES CORPS GRAS**
D'ORIGINE ANIMALE..... page 128

14 **LES CORPS GRAS**
D'ORIGINE VÉGÉTALE....page 132

15 **LES PRODUITS**
LAITIERSpage 138

16 **LES ŒUFS** page 150

LES PRODUITS DE LA CRÉMERIE



17 **VINS ET ALCOOOLS** page 156

LES PRODUITS DE LA CAVE



18 **LES CONDIMENTS**
AROMATES-ÉPICES page 166

19 **LES PRODUITS**
SEMI-ÉLABORÉS page 178

20 **LES PROCÉDÉS**
DE CONSERVATION page 184

21 **L'APPROVISIONNEMENT**
DES SERVICES page 196

LES PRODUITS DE L'ÉPICERIE CONSERVATION-APPROVISIONNEMENT



22 **LES POTAGES** page 206

23 **LES HORS-D'ŒUVRE ...** page 212

24 **LES PÂTES FRAÎCHES**
LES FARINAGES - LE RIZ page 218

25 **LES DESSERTS - LA PÂTISSERIE**
LES PÂTES DE BASE ... page 226

26 **LES ENTREMETS - CRÈMES**
GLACES - APPAREILS .. page 236

LES PRÉPARATIONS CULINAIRES



«LES LOGOS DE LA QUALITÉ»

CADRE INTERNATIONAL



LA MENTION AOC

Elle identifie un produit typique et spécifique dont le caractère est lié à son origine géographique. Les produits reconnus en Appellation d'Origine Contrôlée sont l'expression d'un lien intime entre une production et un terroir, le tout mis en œuvre et perpétué par des hommes doués d'un savoir-faire.



DÉCRET DU 17.06.83

Le logo "LABEL ROUGE" garantit la qualité supérieure d'un produit. Il est le résultat d'exigences sévères et contrôlées à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit, aboutissant à une qualité gustative. Depuis 1960, tous les produits agricoles et alimentaires peuvent bénéficier du label rouge. Vous le trouvez notamment sur les volailles, les viandes, les charcuteries et les produits laitiers, et depuis peu sur les produits de la mer, les fruits et les légumes... et même sur le sel.



CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

Il assure la qualité constante d'un produit à partir de ses caractéristiques spécifiques (production, transformation et/ou conditionnement). Mis en place en 1990, c'est le plus récent des signes officiels de qualité. Parmi les produits qui ont déjà obtenu une certification de conformité, citons le jambon cuit supérieur sans polyphosphate, les viandes identifiées de l'élevage à la commercialisation avec une maturation garantie, les fruits cueillis à maturité ainsi que les conditions de fraîcheur des salades prêtes à l'emploi...



AGRICULTURE BIOLOGIQUE «AB»

Seuls les produits contenant 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique peuvent prétendre au sigle AB. Deux règlements européens - 1991 pour les produits végétaux - 1999 pour les produits animaux - sont les bases pour les organismes certificateurs qui leur permettent de contrôler ces aliments.

CADRE COMMUNAUTAIRE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La spécificité ou la qualité est due au milieu géographique qui induit des facteurs naturels et humains. La production, la transformation et l'élaboration doivent être réalisées dans l'aire géographique.



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Une spécificité, une qualité ou la réputation du produit est attribuée à l'origine géographique. La production et/ou la transformation et/ou l'élaboration doivent être réalisées dans l'aire géographique.



ATTESTATION DE SPÉCIFICITÉ

Elle concerne les produits présentant une composition traditionnelle ou un mode de production ou de transformation de type traditionnel. Ce signe peut s'appliquer aux produits transformés car la matière première peut ne pas provenir de la zone de fabrication du produit.



L'INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE

L'INAO est un établissement public institué par le décret loi du 30 juillet 1935, modifié par la loi du 2 juillet 1990.

SES MISSIONS

- la reconnaissance des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC),
- la reconnaissance des Appellations d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS), par le biais de la délimitation des aires géographiques de production et la fixation de leurs conditions de production et d'agrément.

L'INAO assure le suivi et le contrôle des conditions de production, accompagne et conseille les professionnels.

Il contribue à la défense des Appellations d'Origine tant en France qu'à l'étranger en luttant contre les contrefaçons, fraudes ou usurpations existant sur le marché.

La loi du 3 janvier 1994 lui attribue également la défense des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées instituées par l'Union Européenne.

BEURRES
CRÈME
FROMAGES

LES AOC

HORS LIQUEURS, VINS, ALCOOLS

BRETAGNE

- COCO DE PAIMPOL

BOURGOGNE

- DINDE DE BRESSE
- VOLAILLE DE BRESSE

CORSE

- MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA

MASSIF-CENTRAL

- LENTILLE VERTE DU PUY

NORD-EST

- MIEL DE SAPIN DES VOSGES

PACA

- FOIN DE CRAU
- HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE
- HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE
- HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE
- HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE
- MUSCAT DU VENTOUX
- OLIVES CASSÉES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE
- OLIVES NOIRES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE
- TAUREAU DE CAMARGUE

RHÔNE-ALPES

- HUILE D'OLIVE DE NYONS
- NOIX DE GRENoble
- OLIVES NOIRES DE NYONS

SUD-OUEST

- CHASSELAS DE MOISSAC
- PIMENT D'ESPELETTE
- POMMES DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ

BOURGOGNE

- ÉPOISSES
- LANGRES

CENTRE-OUEST

- CHABICHOU DU POITOU
- CROTTIN DE CHAVIGNOL
- POULIGNY-SAINT-PIERRE
- SAINTE-MAURE DE TOURAINE
- SELLES-SUR-CHEVRE
- VALENÇAY

CORSE

- BROCCIU OU BROCCIU CORSE

FRANCHE-COMTÉ

- BLEU DE BRESSE OU BLEU DU HAUT-JURA OU BLEU DE SEPTMONCEL
- COMTÉ
- MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS
- MORBIER

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- PÉLARDON

MASSIF CENTRAL

- BLEU D'Auvergne
- BLEU DES CAUSSES
- CANTAL OU FOURME DU CANTAL
- FOURME D'AMBERT OU FOURME DE MONTBRISON
- LAGUIOLE
- ROQUEFORT
- SAINT-NECTAIRE
- SALERS

NORD-EST

- BRIE DE MEAUX
- BRIE DE MELUN
- CHAOURCE
- MAROILLES OU MAROLLES
- MUNSTER OU MUNSTER GÉROMÉ

NORMANDIE

- CAMEMBERT DE NORMANDE
- LIVAROT
- NEUFCHÂTEL
- PONT-L'ÉVÊQUE
- BEURRE D'ISIGNY
- CRÈME D'ISIGNY

RHÔNE-ALPES

- ABONDANCE
- BEAUFORT
- BLEU DU VERCORS-SASSENAGE
- PICODON DE LA DRÔME OU DE L'ARDÈCHE
- REBLOCHON OU REBLOCHON DE SAVOIE

SUD-OUEST

- BEURRE CHARENTES POITOU
- BEURRE DES CHARENTES
- BEURRE DES DEUX-SÈVRES
- OSSAU-IRATY
- ROCAMADOUR

Le premier produit à connaître une protection juridique est le roquefort. Charles VI promulga une charte royale accordant aux habitants de ce village l'exclusivité de l'affinage de ce fromage.



pour Mélanie et Sylvie...

les produits de la boucherie

LES VIANDES DE BOUCHERIE

LE PORC

LE MOUTON

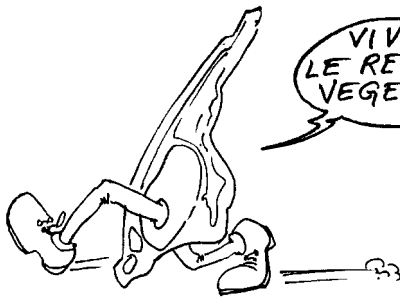
LE VEAU

LE BŒUF

LES ABATS

LES VOLAILLES

LE GIBIER



les viandes de boucherie

CONNAISSANCES :

**BEP
CAP**

- classification des viandes de boucherie.
- origine des produits.
- principaux critères de qualité et de fraîcheur des viandes.
- réglementation et l'étiquetage.
- règles de stockage et de conservation.

■ LES VIANDES SONT CLASSÉES EN 3 GRANDES FAMILLES :

- VIANDES BLANCHES : CHEVREAU, VEAU, AGNEAU DE LAIT,
- VIANDES ROUGES : BŒUF, MOUTON, CHEVAL,
- VIANDES ROSÉES : PORC.

ORIGINE DES PRODUITS



LES BOVINS

1

MÂLE REPRODUCTEUR

TAUREAU

FEMELLE

VACHE

ANIMAL CASTRÉ

BŒUF

JEUNE (2 mois)

VEAU

JEUNE FEMELLE

GÉNISSE

JEUNE MÂLE (6 mois)

TAURILLON

LE BROUTARD EST UN JEUNE BOVIN QUI A COMMENCÉ À BROUTER DE L'HERBE



LES OVINS

MÂLE REPRODUCTEUR

BÉLIER

FEMELLE

BREBIS

ANIMAL CASTRÉ

MOUTON

JEUNE

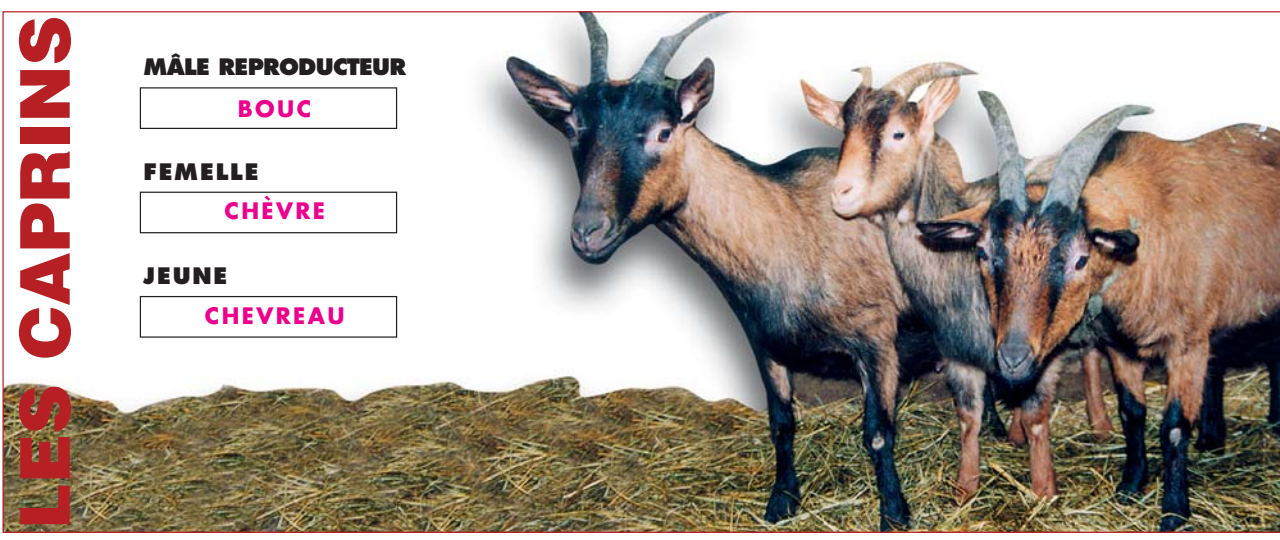
AGNEAU

LES PORCINS



- MÂLE REPRODUCTEUR
VERRAT
- FEMELLE
TRUIE
- ANIMAL CASTRÉ
COCHON
- JEUNE
PORCELET OU COCHON DE LAIT

LES CAPRINS



- MÂLE REPRODUCTEUR
BOUC
- FEMELLE
CHÈVRE
- JEUNE
CHEVREAU

LES ÉQUIDÉS



- MÂLE REPRODUCTEUR
ÉTALON
- MÂLE CASTRÉ
HONGRE
- FEMELLE
JUMENT
- JEUNE MÂLE
POULAIN
- JEUNE FEMELLE
POULICHE

LA VIANDE DE CHEVAL EST COMMERCIALISÉE À PART (BOUCHERIES CHEVALINES)

NOUS AUSSI, FAISONS PARTIE DES ÉQUIDÉS... LE MÂLE EST L'ÂNE LA FEMELLE L'ÂNESSE ET LE JEUNE L'ANON.



LE MULET EST L'HYBRIDE DE L'ÂNE ET DE LA JUMENT... LE BARDOT EST L'HYBRIDE DU CHEVAL ET DE L'ÂNESSE!

CES DEUX ANIMAUX SONT GÉNÉRALEMENT STÉRILES...

PRINCIPAUX CRITÈRES DE FRAÎCHEUR ET DE QUALITÉ

DEUX CRITÈRES DE CLASSEMENT DES CARCASSES : CONFORMATION ET ÉTAT D'ENGRASSEMENT DÉFINISSENT LA QUALITÉ (ARRÊTÉ DU 5 JUILLET 1977). POUR LE VEAU UN 3^E CRITÈRE DÉFINIT LA COULEUR DE LA VIANDE PAR UN CHIFFRE DE 1 À 4.

LA CONFORMATION : 6 CLASSES E U R O P A

E	SUPÉRIEURE	LES MUSCLES SONT COURTS, ÉPAIS ET TRÈS DÉVELOPPÉS
U	TRÈS BONNE	LA MUSCULATURE EST COMPACTE ET MASSIVE
R	BONNE	LA MUSCULATURE EST ALLONGÉE TOUT EN ÉTANT ÉPAISSE
O	ASSEZ BONNE	LA MUSCULATURE EST D'UNE ÉPAISSEUR MOYENNE
P	PASSABLE	LA MUSCULATURE EST PLATE ET LONGUE, SON ÉPAISSEUR EST RÉDUITE
A	FABRICATION	LA CARCASSE EST UTILISÉE DANS LE SECTEUR INDUSTRIEL viande pour animaux, cosmétiques, charcuterie

L'ÉTAT D'ENGRASSEMENT 5 CHIFFRES 1 2 3 4 5

1	2	3	4	5
MAIGRE AUCUNE TRACE DE GRAISSE	À FLEUR OU CIRÉ LES MUSCLES SONT PRESQUE PARTOUT APPARENTS	COUVERT DE LA GRAISSE SUR LA PARTIE SUPÉRIEURE ET LES CÔTES	GRAS LA GRAISSE RECOUVRE ENTIÈREMENT LA CARCASSE	TRÈS GRAS UNE ÉPAISSE COUCHE DE GRAISSE RECOUVRE TOUTE LA CARCASSE

LES CRITÈRES DE QUALITÉ DES VIANDES

LES VIANDES SONT CLASSÉES (après un contrôle sanitaire satisfaisant) selon la QUALITÉ. CELLE-CI EST DÉTERMINÉE PAR :

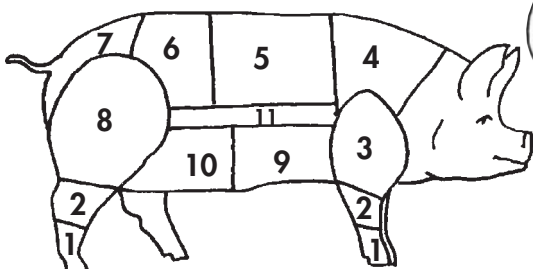
AGE LA VIANDE EST PLUS TENDRE QUAND L'ANIMAL EST JEUNE	SEXE LA VIANDE DU MÂLE A UNE ODEUR PLUS FORTE	RACE ELLE DÉTERMINE LA CONFORMATION certaines races sont destinées uniquement à la boucherie	CONDITIONS D'ÉLEVAGE LIBERTÉ, BATTERIE...
ALIMENTATION UNE VIANDE EST MEILLEURE QUAND L'ALIMENTATION EST NATURELLE	ÉTAT D'ENGRASSEMENT	ÉTAT DE SANTÉ CERTIFIÉ PAR L'ESTAMPILLE SANITAIRE	CONDITIONS D'ABATTAGE
RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE DE L'ABATTAGE À LA CONSOMMATION	STADE DE MATURATION (ENCORE APPELÉ MORTIFICATION)	RESPECT DES CONDITIONS DE STOCKAGE (TEMPÉRATURES)	CATÉGORIE DES MORCEAUX (3 CATÉGORIES)

LES CATÉGORIES

ELLES CONCERNENT LES DIFFÉRENTES PARTIES DE L'ANIMAL ET LEUR EMPLACEMENT SUR CELUI-CI. LES CATÉGORIES DÉTERMINENT LES MODES DE CUISSON :

1^o CAT GRILLER-POÊLER - RÔTIR - SAUTER **2^o CAT** POÊLER - RÔTIR **3^o CAT** EN RAGOÛT - BOUILLIR

LES CATÉGORIES N'EXISTENT PAS POUR LA VIANDE DE PORC



ATTENTION!
NE CONFONDS PAS QUALITÉ (TENDRETE, SUCULENCE D'UNE VIANDE) ET CATÉGORIE (PARTIE DÉTERMINÉE D'UNE CARCASSE...)

POUR RECONNAÎTRE UNE VIANDE DE BONNE QUALITÉ IL FAUT VÉRIFIER :

- L'ASPECT : COULEUR ET VOLUME DES MUSCLES, QUANTITÉ ET COULEUR DE LA GRAISSE, GRAIN...
- L'ODEUR : AGRÉABLE,
- LE TOUCHER : MUSCLES TONIQUES ET GRAISSE FERME.

RÉGLEMENTATION DU VÉTÉRINAIRE DANS UN ABATTOIR



LE RÔLE DU VÉTÉRINAIRE DANS UN ABATTOIR

IL A EN CHARGE L'INSPECTION SANITAIRE DES ANIMAUX AVANT L'ABATTAGE PUIS CELLE DES CARCASSES ET DES ABATS

IL ESTAMPILLE LES CARCASSES JUGÉES BONNES POUR LA CONSOMMATION

IL CONSIGNE LES BÊTES MALADES OU MEURTRIES

IL DÉCIDE DE LA COMMERCIALISATION OU DE LA DESTRUCTION D'UNE VIANDE QU'IL JUGE DOUTEUSE

CONSIGNER C'EST ÉCARTER DU CIRCUIT COMMERCIAL TOUTE CARCASSE PRÉSENTANT DES SIGNES DE MALADIE, DE CHOCS, DE MEURTRISSURES

L'ESTAMPILLAGE



F

PAYS PRODUCTEUR (FRANCE)

57

DÉPARTEMENT D'ORIGINE (MOSELLE)

463

N° INSEE DE LA COMMUNE

01

N° D'IMMATRICULATION DE L'ABATTOIR (ORDRE DE LA DEMANDE)

CEE

COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE

REMARQUE : DANS LES DOM TOM, LE NUMÉRO DU DÉPARTEMENT COMPORTE TROIS CHIFFRES. AUSSI LE NUMÉRO INSEE DE LA COMMUNE SERA COMPOSÉ DE DEUX CHIFFRES



POUR ÉVITER STRESS ET FATIGUE TOUT ANIMAL DOIT SE REPOSER (12 HEURES POUR UN BOVIN) AVANT D'ÊTRE ABATTU



C'EST LE PRÉPOSÉ SANITAIRE QUI ESTAMPILLE LES CARCASSES JUGÉES BONNES POUR LA CONSOMMATION - LES VIANDES ESTAMPILLÉES PEUVENT CIRCULER DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE (U.E.). L'ESTAMPILLE EST DE COULEUR VIOLETTE ET DE FORME OVALE.

REMARQUE : L'UNION EUROPÉENNE REMPLACE L'APPELLATION « COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE » (C.E.E.). ACTUELLEMENT, C'EST LE SIGLE C.E.E QUI APPARAÎT SUR L'ESTAMPILLE.

LA MATURATION

LE BUT DE LA MATURATION (AUSSI APPELÉE MORTIFICATION) EST D'ATTENDRIR LA VIANDE. **LES CARCASSES - APRÈS ABATTAGE - SONT STOCKÉES EN CHAMBRE FROIDE PENDANT UNE SEMAINE ENVIRON : ON DIT QUE LA VIANDE RASSIT.**

CETTE OPÉRATION EST OBLIGATOIRE CAR SANS ELLE, LA VIANDE NE SERAIT PAS CONSOMMABLE CAR ELLE DEVIENT RAIDE APRÈS L'ABATTAGE. CETTE RAIDEUR EST DUE À LA RIGIDITÉ CADAVÉRIQUE.

STOCKAGE ET CONSERVATION

TEMPÉRATURE DE MATURATION : 0 À 2 °C.

BŒUF : 10 À 12 JOURS.

MOUTON : 6 À 7 JOURS.

VEAU ET PORC : 4 À 5 JOURS.

LES VIANDES LABELLISÉES ONT UNE DURÉE DE MORTIFICATION PLUS LONGUE.

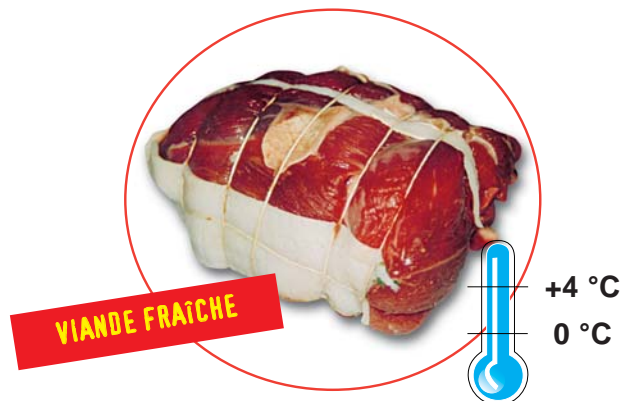
LA DURÉE DE CONSERVATION DES VIANDES EST DE

24 HEURES : PIÈCES NUES SUSPENDUES (+ 4 °C MAXIMUM)

1 SEMAINE : CARCASSES (+ 4 °C MAXIMUM)

15 JOURS À 3 SEMAINES : PIÈCES CONDITIONNÉES SOUS VIDE (+ 4 °C MAXIMUM)

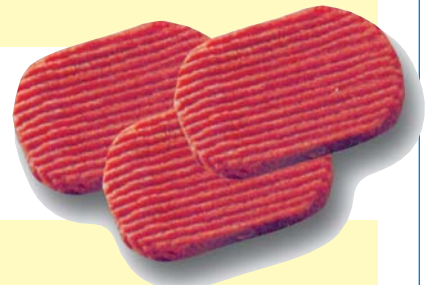
6 À 9 MOIS : PRODUITS SURGELÉS À - 18 °C



LA VIANDE HACHÉE

■ DE NOMBREUX GERMES PEUVENT CONTAMINER LA VIANDE LORS DE L'OPÉRATION DE HACHAGE, C'EST POURQUOI DES RÈGLES D'HYGIÈNE RIGOUREUSES DOIVENT ÊTRE OBSERVÉES.

- SEULE LA VIANDE RÉFRIGÉRÉE SERA UTILISÉE.
- LE MATÉRIEL SERA PARFAITEMENT DÉSINFECTÉ.
- LA VIANDE NE SERA HACHÉE QU'AVANT UTILISATION.



■ LORSQUE LA VIANDE HACHÉE EST CONDITIONNÉE :

- VÉRIFIER LE CONDITIONNEMENT (DES GERMES PEUVENT S'INTRODUIRE PAR LES DÉCHIRURES).
- VÉRIFIER LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) OU LA DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE (DLUO).

LA TRAÇABILITÉ

■ LA TRAÇABILITÉ PERMET L'IDENTIFICATION D'UN ANIMAL AINSI QUE SON SUIVI.



LE PASSEPORT CI-DESSOUS ME SUIVRA TOUT AU LONG DE MA VIE : NAISSANCE, ÉLEVAGE, TRANSPORT, ABATTAGE, DÉCOUPE ET DISTRIBUTION...

NUMÉRO DE TRAVAIL

IL EST FIXÉ SUR CHACUNE DE MES OREILLES.

4832

NUMÉRO D'IDENTITÉ

70 4393 4832

Obligatoire depuis 1997 et définie par la norme internationale ISO 8402.

En cas d'alerte, la traçabilité permet le retrait rapide d'une denrée et l'information aux clients qui l'auraient achetée. La traçabilité permet de retrouver l'historique, l'utilisation et la localisation de l'animal grâce à son passeport où sont enregistrées toutes ces informations.

De l'étable à la table !

PASSEPORT DU BOVIN						cerfa	
N° DE TRAVAIL 4832	CODE PAYS FR	N° NATIONAL 70 4393 4832	SEXE M	TYPE RACIAL Charolaise	DATE DE NAISSANCE 08.01.99	N° 10824*01	
N° D'EXPLOITATION DE NAISSANCE FR 70 526 005		N° D'EXPLOITATION D'ÉDITION FR 70 526 005		CODES TYPES RACIAUX DES PARENTS 38 38	DATE D'ÉDITION 25.02.99	N° NATIONAL DE LA MÈRE FR 70 0343 2083	
Nom du bovin : P							
ATTESTATION SANITAIRE Le Directeur Départemental des Services Vétérinaires atteste que le bovin n° 50 - 4577 N° travail N° identification Sexe Race Date naissance N° de cheptel Vétérinaire 4832 7043934832 M 38 08.01.1999 57191004 57037							
Provient d'un cheptel : OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE LEUCOSE OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE BRUCELLOSE OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE TUBERCULOSE				VALABLE 30 JOURS À COMPTER DE LA DATE DE DÉPART DU BOVIN Jour Mois Année Signature de l'éleveur (1)		Prime Spéciale aux Bovins Mâles oui = perforation ya = Durchbohrung si = perforazione Nai = Ausröhrung 1 ^{ère} tranche (demande ou contrôle) 2 ^{ème} tranche (demande ou contrôle)	
Provient d'une zone : ASSAINIE VARRON				UTILISABLE JUSQU'AU MORT DU BOVIN Lorsque le bovin ne quitte pas son cheptel		CETTE ATTESTATION EST VALABLE QU'AVEC LA DATE DE DÉPART DU BOVIN ET LA SIGNATURE DE L'ÉLEVEUR	
(1) = Éleveur détenteur du cheptel ci-dessus qui engage sa responsabilité dans la bonne utilisation du présent document							

ATTESTATION SANITAIRE

SANS CE DOCUMENT, JE NE PEUX PAS CIRCULER.



LE PASSEPORT (OU UN CERTIFICAT DE GARANTIE) PEUT ÊTRE AFFICHÉ EN BOUCHERIE. DANS LE CAS DE LA VIANDE VENDUE PRÉ-EMBALLÉE, ORIGINE ET CATÉGORIE, TYPE, SONT MENTIONNÉS SUR L'ÉTIQUETTE...



les produits de la boucherie



LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DE LA VIANDE

Ce sont les propriétés d'un aliment que l'homme est à même de percevoir grâce à ses sens : vision-audition-olfaction-goût-sens tactile.

La couleur rouge de la viande est liée à la quantité de pigment (myoglobine) présente dans les muscles. La distinction entre viandes blanches (chevreau, veau, agneau), viandes rosées (porc) et viandes rouges (bœuf, mouton, cheval) est essentiellement fondée sur la teneur en pigment.

ASPECT-COULEUR

La viande d'animaux âgés présente une couleur plus rouge que celle d'animaux jeunes. Lorsque la viande est en présence d'oxygène, sa couleur est rouge vif ; en l'absence d'oxygène (cas d'emballage « sous vide »), elle est rouge foncé.

TENDRETÉ-CONSISTANCE

La tendreté est une caractéristique particulièrement appréciée dans le cas de la viande bovine. La plus ou moins grande tendreté d'une viande va dépendre essentiellement de deux facteurs : d'une part l'animal, et d'autre part les traitements subis par la viande entre l'abattage et la consommation. Globalement, la viande d'animaux âgés est plus ferme que celle des bêtes plus jeunes. Les femelles sont plus tendres que les mâles et parmi ceux-ci les castrés sont les plus tendres.

Après l'abattage la viande devient dure ; il faut attendre plus d'une semaine (dans le cas de la viande bovine) pour que la viande atteigne une tendreté satisfaisante.

SAVEUR-ARÔME

La jutosité est perçue au cours de la mastication, la viande paraît sèche si la quantité de jus libéré est faible. Cette caractéristique dépend des conditions d'abattage et de l'état d'engraissement de l'animal.

ODEUR-PARFUM

La flaveur encore dénommée « goût » dépend avant tout de l'animal et en particulier de son âge d'abattage. Les animaux jeunes fournissent une viande fade. Par contre les animaux âgés produisent une viande ayant plus de goût. De nombreux travaux effectués à l'INRA visent à améliorer les qualités organoleptiques de la viande.



CONTRÔLE et HYGIÈNE

Depuis 1965, une loi organise le marché des viandes et l'ensemble des filières d'animaux destinés à la consommation humaine. Pour être agréés par le Ministère de l'Agriculture, les établissements livrant de la viande à des intermédiaires subissent des contrôles effectués par les services vétérinaires. Ils sont de deux ordres.

Contrôle des conditions de production

Conditions sanitaires dans lesquelles sont préparées les denrées, de l'abattage à la découpe des carcasses, selon des critères d'installation (implantation des abattoirs, distribution des locaux, air ambiant, lumière...) et de fonctionnement (formation du personnel, hygiène, manipulations, minutage des différentes opérations...)

Contrôle sur le produit lui-même

Tout animal de boucherie arrivant dans un abattoir doit d'abord se reposer (environ 12 heures pour un bovin), afin qu'il ne soit pas abattu dans un état de fatigue.

Puis il subit une inspection ante mortem (s'il n'est pas apte, il est destiné à l'équarissage) et post mortem sur la chaîne d'abattage. Si tout est satisfaisant, sa carcasse est estampillée par un sceau de l'Etat, obligatoire pour pouvoir être mise sur le marché. Dans le cas contraire, elle est consignée et on observe l'évolution de la viande, qui sera déclarée propre ou pas à la consommation.

VERS UNE SÉCURITÉ ACCRUE DU CONSOMMATEUR

Des surveillances ponctuelles sur un certain nombre de carcasses afin de dépister l'utilisation éventuelle de certaines substances médicamenteuses (dérivés d'antibiotiques, hormones...)

Ces différents contrôles offrent une grande sécurité aux consommateurs en supprimant notamment le risque de maladies transmises par les bovins.

La loi impose d'autres règles à respecter, ainsi la date limite de consommation doit figurer sur l'emballage d'une viande livrée conditionnée ; quant à la température de conservation, elle est de 7 °C maximum (3 °C pour les abats) pendant le transport ou l'entreposage.

Pour une plus grande sécurité de leurs clients, les restaurateurs sont en train d'élaborer leur propre Guide des Bonnes Pratiques en matière d'hygiène : des fiches seront particulièrement consacrées aux différents types de viande.

La maladie de la vache folle en Grande-Bretagne, les importations massives de viande de l'Est, le scandale des anabolisants, le niveau sanitaire douteux des cheptels de certains pays, ont contribué fortement à la chute de la consommation de viande bovine dans notre pays.

Les consommateurs ne pouvant discerner à l'étal la bonne viande de la moins bonne, ont boudé les rayons de la boucherie au profit de produits beaucoup plus identifiés. 70 % d'entre eux souhaitent être informés sur les modes d'élevage, l'origine et la qualité des produits.

Un sigle pour le bœuf français

La viande bovine française sera identifiable dorénavant par le consommateur par une signature tricolore « **Viande française** » (VF), a annoncé, hier soir, le ministre de l'Agriculture, Philippe Vasseur.


PARIS. - L'ensemble de la filière viande bovine, depuis les producteurs jusqu'aux distributeurs, a décidé de mettre en place un système d'identification de la viande française jusque dans les linéaires des magasins ou sur les étals des bouchers. L'interprofession de la viande bovine financera la mise en place de ce système d'identification de la viande française, a indiqué Pierre Chevalier, président de l'**OFIVAL** (Office interprofessionnel des viandes).

Le ministère apportera un appui logistique.

« **Nous procéderons à des contrôles pour que le consommateur sache bien que lorsqu'il verra le logo Viande Française, il aura la certitude d'avoir une viande d'origine française** », a déclaré le ministre. Pour recevoir la « signature » VF, la viande bovine devra provenir d'un animal né en France, élevé en France et abattu en France.

Le Républicain Lorrain 26/03/96



Un numéro d'identité (symbolisé ici par le sigle ) permet à tous les stades de la

filière d'attester l'origine française des viandes bovines jusqu'au consommateur.

Ce sigle vous garantit que la viande achetée a été contrôlée de l'élevage au point de vente.

L'arrêté du 18 mars 1993 (publié au journal Officiel du 1^{er} avril 1993) relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie :

- ne permet plus de faire référence aux catégories et aux choix (1^{ère} catégorie, 1^{er} choix, etc.) ;
- remplace cette classification par une dénomination obligatoire des muscles ;
- autorise en tant que « mentions complémentaires facultatives » les destinations culinaires et indications de mode de cuisson.

*Environ
200 000 tonnes
de viande
- dont près
de la moitié
pour le bœuf -
sont achetées
chaque année
pour la
restauration
commerciale.*



LES VIANDES DE BOUCHERIE : «LA QUALITÉ DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE !»

LES LABELS



DÉCRET DU 17.6.83

Depuis quelques années, les filières bovines et ovines ont le souci d'améliorer la qualité de leurs viandes...et de le faire savoir. C'est ainsi notamment, que, pour répondre à la demande d'information des consommateurs, une politique d'identification (traçabilité) de chaque bovin a été mise en place.

Les filières développent également des produits labellisés, selon des critères fixés par un cahier des charges et contrôlés par

Source Promocash - Magazine

des organismes certificateurs indépendants.

Parmi eux, le label rouge, logo du Ministère de l'Agriculture, atteste que les viandes (ovines et bovines) issues d'un mode de production traditionnel possèdent certaines caractéristiques. Ces dernières positionnent le produit sur le segment de la qualité supérieure, selon des critères de couleur, de maturation, d'aspect..., la sélection s'opérant à l'élevage, à l'abattage et sur la carcasse.

A noter que les taurrillons n'ont pas accès à cette qualification pour cause de production intensive.

Début 1995, 32 sortes de viandes ovines et bovines arboraient le label rouge. Chaque année, le nombre de bêtes labellisées est en augmentation (30 à 50 % par an pour le bœuf et l'agneau), mais 2 % seulement de l'ensemble du cheptel français est encore concerné.

Le label rouge est-il une

preuve réelle de qualité? Oui, si l'on en croit Frédéric Bellanger, responsable des produits CERQUA (Centre de Développement des Qualités Agricoles et Alimentaires) : la consommation augmente régulièrement, or les consommateurs n'accepteraient pas de payer plus cher (de 15 à 20 %) si la viande n'était pas réellement meilleure. Déjà, certains restaurateurs affichent que la viande servie dans leur établissement est une viande «Label Rouge».

LA CONSIGNATION

Les carcasses sont consignées en cas de :

- Maladies contagieuses (méningite : maladie de la vache folle, brucellose, tuberculose).
- Parasitose (douve, ténia, trichine).
- Lorsque la viande a un aspect poisseux, une couleur, une odeur anormales.

Chaque Français consomme en moyenne 89 kg de produits carnés par an, toutes viandes confondues, dont 18,4 kg de bœuf, 4,5 kg de veau et 3,7 kg d'agneau... et 22 kg de volailles.



LES CERTIFICATIONS



LES VIANDES CERTIFIÉES CONFORMES

Pour obtenir cette certification, il faut répondre à des exigences d'élevage, de transport, d'abattage, de découpe et de commercialisation. Outre la réglementation en vigueur, (les organismes certificateurs ne se substituent pas aux services vétérinaires), les caractéristiques concernent tout ou une partie des points suivants : l'identification du produit, les conditions d'élevage et de confort des animaux, l'alimentation, l'âge à l'abattage les conditions de transport, les états d'engraissement, la couleur, les précautions prévues pour le ressuage des carcasses, le poids de celles-ci, la maturation...

«VIANDE DE LORRAINE» EST LA PREMIÈRE VIANDE BOVINE EN FRANCE À BÉNÉFICIER DE LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ PRODUIT. (AGRÉMENT DU 16 DÉCEMBRE 93)



LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE LA VIANDE DE BŒUF LORRAINE

L'ANIMAL :

- gros bovin mâle ou femelle issu d'un élevage engagé dans la démarche.

- ÂGE :

24 mois maximum pour les mâles entiers

26 mois minimum pour les bœufs

- ALIMENTATION :

Plus de 70 % de l'alimentation est constituée de produits du terroir lorrain.

- TRANSPORT :

Le plus bref possible et effectué en douceur pour ne pas stresser les animaux (la durée entre le départ de l'exploitation et l'abattage est inférieure à 36 heures).

LA CARCASSE :

- Conformation supérieure ou égale à 0 classée 2, 3 ou 4 en état d'engraissement dans la grille EUROP

- Poids de carcasse supérieure à 250 kg

- pH inférieur à 6, 24 heures après abattage.

LA CONSERVATION :

- Maturation à moins de 3 °C pendant au moins 7 jours pour les morceaux destinés à la vente comme pièce à griller ou à rôti.

- CONGÉLATION INTERDITE.

LES IDENTIFICATIONS COLLECTIVES

Les démarches inter-professionnelles sont nombreuses, ainsi que les marques qui informent sur les caractéristiques de la viande : le bœuf de tradition bouchère, le BVP (Bœuf Verte Prairie). Il existe aussi des marques régionales collectives, les viandes des régions de France (ovins et

bovins) ou des marques d'entreprise. Mais quelle que soit l'identification recherchée, le contrôle d'un organisme interprofessionnel ou certificateur est indispensable. Produit très générique, la viande devrait aujourd'hui, avec la traçabilité et les différents labels, sortir de l'anonymat.



ORIGINE GARANTIE

Les viandes du terroir lorrain sont issues d'animaux nés et élevés dans des exploitations lorraines et transformées dans un abattoir de la région agréé aux normes CEE.

ÉLEVAGE SAIN

Les animaux sont élevés naturellement dans les meilleures conditions de respect du bien-être animal et de l'environnement.

TRANSPORT EN DOUCEUR

Les manipulations et les temps de transport sont limités au minimum afin d'éviter toute perturbation de l'animal.

SÉLECTION RIGOUREUSE

Un tri rigoureux, un contrôle absolu de la chaîne du froid, la découpe, ainsi qu'une bonne maturation confèrent aux viandes du terroir lorrain, la tendreté et les qualités de goût authentique.

L'identification d'origine du produit permet de fournir systématiquement un grand nombre d'informations sur les conditions d'élevage, le lieu et le mode de production. Ces notions sont rassurantes pour le consommateur qui est souvent sensible à ces éléments de valeurs patrimoniales.

Dans un monde de plus en plus industrialisé, la recherche d'échelles humaines et de terroirs est importante et légitime. La possibilité d'identifier clairement la viande de qualité permet à l'ensemble des intervenants de la filière, d'investir dans des procédures de qualité et de mettre en place des outils de contrôle et d'identification de produits garantissant ainsi au consommateur (en lui faisant savoir par une communication adaptée) un produit de qualité défini notamment sur le plan organoleptique.