

LES VIANDES DE BOUCHERIE

DEFINITION

Le mot "viande" nous vient du latin "vivenda" qui désigne à l'époque tout ce qui entre dans l'alimentation humaine

De nos jours le mot "viande" désigne la chair musculaire des animaux domestiques livrés à la consommation

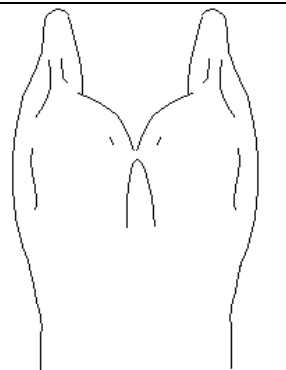
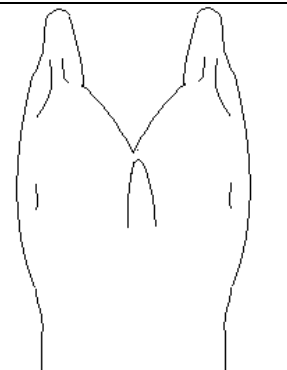
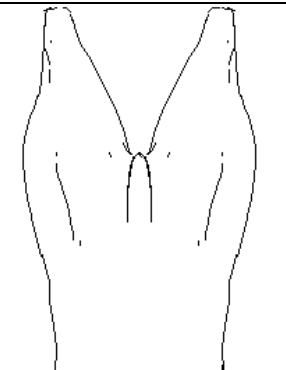
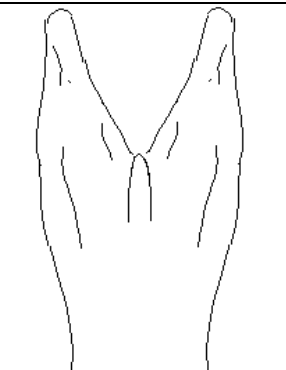
CLASSIFICATION GENERALE

Viandes rouges	Viandes blanches
<ul style="list-style-type: none"> • Boeuf, • Mouton, • Cheval 	<ul style="list-style-type: none"> • Veau, • Porc, • Agneau, • Chevreau

CLASSIFICATION QUALITATIVE

Le catalogue: **E.U.R.O.P.**

Il s'agit d'un catalogue utilisé pour classer les carcasses en fonction de leur conformité et de leur état d'engraissement

SUPERIEURE	TRES BONNE	BONNE	ASSEZ BONNE
			

Classification du boeuf et du mouton

Conformation exprimée en lettres		Engraissement exprimé en chiffres	
E	Supérieure	1	Maigre
U	Très bonne	2	Ciré ou à fleur
R	Bonne	3	Couvert
O	Assez bonne	4	Gras
P	Passable	5	Très gras

Exemple: une carcasse classée **R-3** sera **Bonne** et **Couverte**

Classification du veau

Conformation et engraissement	Couleur exprimée en chiffres	
Identique au boeuf et au mouton	1	Blanc
	2	Rosé clair
	3	Rosé
	4	Rouge

Classification du porc

La classification du porc est définie en fonction de la teneur en viande maigre estimée en pourcentage de la carcasse	Classification exprimée en lettres	
	E	Pus de 55 %
	U	50 à 55 %
	R	45 à 50 %
	O	40 à 45 %
	P	Moins de 40 %

LA QUALITE ET CATEGORIE

La qualité est la même pour tout l'animal

La catégorie est en rapport avec l'emplacement anatomique du morceau

a) la qualité

Différents facteurs faisant varier la qualité d'une viande

- L'âge de la bête
- Le sexe
- La race
- L'état de santé de l'animal
- Le mode l'élevage
- L'alimentation
- Le stade d'engraissement
- Le travail fourni

Critères permettant de juger de la qualité de la viande

Critères	Bonne qualité	Mauvaise qualité
ASPECT	Masse musculaire volumineuse, compactes, fermes	Masques musculaires peu volumineuses et flasques
COULEUR	Boeuf et mouton : rouge vif Agneau, veau et porc: rose pale	Boeuf et mouton : rouge pale ou rosé Agneau, veau et porc: rouge
ODEUR	Agréable	Forte
GRAISSE	Abondante et blanche autour des rognons pour le mouton, l'agneau le veau Blanche, ferme et marbré dans les muscles pour le boeuf	Peu abondante, jaunâtre, molle, pas de marbré, pas de persillé

b) la catégorie

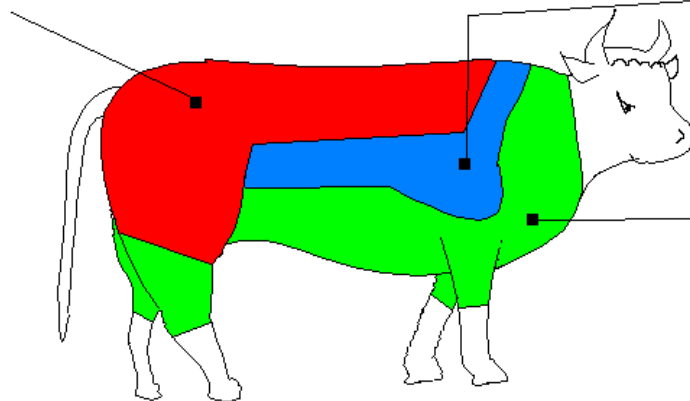
La catégorie va déterminer le mode de cuisson

Le schéma qui suit est celui du boeuf, du mouton et du veau (le porc n'a aucune catégorie)

1 ère catégorie:

cuissons rapides

- Griller
- Sauter
- Rôtir



2 ème catégorie:

cuisson plus longue

- Ragoût
- Poêler

3 ème catégorie

Cuissons très longues

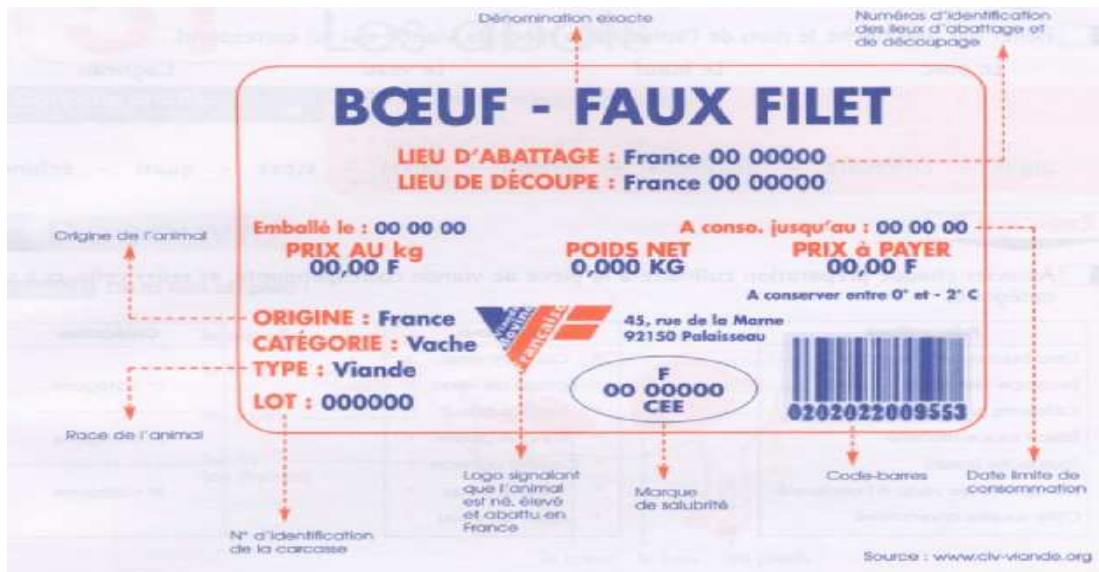
- Pocher
- Braiser

LÉGISLATION ET ÉTIQUETAGE

La législation concernant les viandes de boucherie a été fortement renforcée avec les problèmes conjoncturels de la fin du XXe siècle (maladie de la vache folle, fièvre aphteuse, alimentation des animaux de boucherie, traçabilité des filières). Chaque animal de boucherie est désormais suivi depuis sa naissance jusqu'à son abattage grâce à un passeport sanitaire, puis par des certificats sanitaires attestant de la traçabilité complète ainsi que la qualité d'élevage et d'abattage.

Ce système, généralisé par l'Interprofession bétail et viandes dès 1990. permet le transfert ininterrompu, de l'élevage à la distribution, d'informations de nature réglementaire ou volontaire à destination du consommateur, pour assurer sa sécurité alimentaire et l'informer. La procédure de traçabilité s'appuie sur un système d'identification qui dote les animaux d'une véritable carte d'identité individuelle sans laquelle ils ne peuvent circuler (DAB document d'abattage bovin).

L'ETIQUETAGE COMMERCIAL



On peut acheter la viande sous diverses formes, les principales sont les suivantes

CONSERVATION	PRESENTATION	AVANTAGES	INCONVENIENTS
REFRIGERER ET SOUS VIDE	<ul style="list-style-type: none"> En carcasse En pan ou demi pan En muscles En prêt à trancher En prêt à cuire En pièces tranchées 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation immédiate Qualité visible 	<ul style="list-style-type: none"> Livraison fréquente Peu de stockage Qualité irrégulière Plus de perte Prix variable
CONGELER ET SURGELER	<ul style="list-style-type: none"> En muscles Prêt à trancher Prêt à cuire En pièces tranchées Viande hachée 	<ul style="list-style-type: none"> Peu ou pas de rupture de stock Promotion Qualité à peu près constante Prix constant 	<ul style="list-style-type: none"> Décongélation lente Qualité inférieure et non visible à l'achat Stockage onéreux

LES VIANDES HACHEES A L'AVANCE

VIANDES HACHEES REFRIGEREES	VIANDES HACHEES SURGELEES
Comme la viande fraîche, température de transport et de mise en vente inférieure ou égale à 3°	Température de transport identique à tous les produits congelés (-18°C)
Date limite de vente: <ul style="list-style-type: none"> le jour même du hachage (atelier sur le lieu de vente) Le lendemain (atelier hors du lieu de vente) 	Date limite de vente: <ul style="list-style-type: none"> 9 mois après la date de conditionnement
Etiquetage: <ul style="list-style-type: none"> date de conditionnement Date limite de conservation Marque sanitaire 	

LA CONSERVATION

Les arrêtés ministériels du 9 mai 1995 et du 29 septembre 1997 fixent la température de conservation des viandes de boucherie en réfrigération à + 4 t maximum, et à — 18°C en surgélation. A la suite de la mortification (7 jours) et du rassissement (7 à 15 jours), la viande doit être consommée dans les meilleurs délais et/ou en fonction de la date limite de consommation précisée sur l'emballage.

Les différents morceaux du boeuf

