

■ GENERALITE SUR LES VIANDES ■

I. Définition

La viande de boucherie correspond à la chair (muscles) des animaux élevés dans des fermes pour la consommation humaine. Après un passage obligatoire par les abattoirs, le détail est effectué par le boucher. Les autres métiers de la transformation et commercialisation de la viande sont la charcuterie, la triperie...

On distingue :

- **Les viandes rouges :** bœuf et mouton.
- **Les viandes blanches :** veau, agneau de lait, chevreau.
 - **Les viandes rosées :** le porc (peut être classé en viandes blanches)
Le cheval est commercialisé séparément.

II. LE CIRCUIT DE LA VIANDE

a) Les éleveurs :

Chaque animal est enregistré sur un **D.A.B.** (document d'accompagnement bovin). Cette carte d'identité des animaux est complétée par un système de boucles fixées aux oreilles des animaux sur lesquelles apparaît le numéro d'identification. Ce dispositif qui s'étend aux autres animaux garantit la traçabilité.

b) Le transport aux abattoirs :

Les conditions sont très précises (distances réduites pour éviter le stress, sol antidérapant). Ces dispositions prises pour le bien être des animaux le sont également pour la qualité des carcasses. Le D.A.B. est obligatoire.

c) Abattoirs agréés par les services vétérinaires : D.A.B. obligatoire.

d) Ateliers de découpe ou marchés d'intérêt national (MIN) : D.A.B. obligatoire.

e) Bouchers en gros → Bouchers détaillants → Consommateurs : Mentions du D.A.B. obligatoires

1. L'étiquetage des viandes bovines.

Les informations contenues dans le D.A.B. ne sont pas toutes obligatoires sauf les mentions destinées au consommateur (type racial, catégorie, origine) et l'obtention de labels rouges, certificats de conformité, produits de l'agriculture biologique ou marques collectives. Lorsque l'animal est né, élevé et abattu en France, la précision est apportée (viande bovine française par exemple).

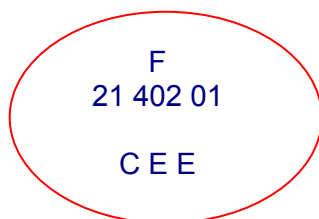
2. L'abattoir

Arrivée des animaux et mise en stabulation	Contrôle du D.A.B. Repos et diète 24 heures Visite ante mortem (services vétérinaires)
Abattage	Un prélèvement pour analyse est effectué
Saignée	Le sang est éventuellement récupéré
Dépeçage	Arrachage du cuir
Eviscération	Estomacs et intestins travaillés Les cœurs et les poumons sont inspectés
Fente	Coupés en deux sauf les moutons
Visite post mortem	Services vétérinaires
Douche et pesée	La pesée permet de connaître le rendement
Cotation	Cotation E.U.R.O.P.A.
Ressuage	Locaux ventilés à + 10 °C
Entreposage au froid	Expéditions des carcasses
↓ Découpe et conditionnement	

R
estaurateurs, consommateurs

3. L'estampillage vétérinaire obligatoire

Apposée sur chaque carcasse (Bleu-violet).



F : France
21 : Département (Côte d'Or)
402 : N° INSEE de la commune
C.E.E. : Communauté Economique Européenne
01 : Numéro d'ordre de l'abattoir

4. La mortification ou maturation

Juste après l'abattage, les muscles sont flasques (sans tenue) puis ils se raidissent (rigidité cadavérique)

Pour améliorer la tendreté, ils sont entreposés au froid ventilé (+2 °C).

- 4 à 5 jours (veau et porc)
- 6 à 7 jours (mouton)

- 10 à 12 jours (bœuf)

La maturation est réduite pour les viandes surgelées.

III. LA CATEGORIE ET LA QUALITE

Suivant l'emplacement sur l'animal, elle détermine le mode de cuisson, en aucun cas, elle ne garanti la qualité gustative.

1^{ère} catégorie : Cuisses et dos → Griller, sauter, rôtir (cuissons courtes).

2^{ème} catégorie : Epauls et côtes → Poêler, braiser, sous vide, sauté en sauce, rôtir (jeunes).

3^{ème} catégorie : Collier, poitrine, muscles abdominaux et extrémité des membres. → Cuissons très longues, pocher, ragoûts, sauter en sauce

a) La qualité de la viande

Dépend de l'âge, de sexe, de la race, de l'élevage, de l'alimentation, de l'engraissement, de la santé, de la catégorie, de la maturation, de l'abattage, du lieu d'élevage, du transport, du stockage, de la découpe.

L'odeur doit être douce et agréable, les muscles fermes et souples au toucher, la graisse ferme, les muscles compacts, le grain fin, persillés.

b) Le rendement commercial

Rapport entre le poids net (carcasse) et le poids vif (avant abattage).

Pour un animal de 680 kg vif :

- Carcasse (muscles et squelette) : 54 %, Soit au total 367.2 kg
- Issues, abats rouges et blancs : 15 %
- Contenu digestif : 5 %
- Pertes (jeûne et l'attente) : 26 %, Soit au total 312.8 kg

Remarque : le poids de la carcasse ne représente qu'un peu plus de la moitié du poids de l'animal vivant, c'est sur ce poids que l'éleveur est rémunéré.

Pourcentages moyens de rendement en viande nette

Viande nette :	68 %	soit 245 kg
Os :	16 %	
Gras :	11 %	
Déchets :	5 %	



c) Le classement des carcasses

Cotation EUROPA (Bovins et Ovins) :

- 2 Critères pour le bœuf et le mouton.
- 3 pour le veau.

1 Bœuf et mouton

- La conformation (muscles et os) EUROPA
- L'état d'engraissement chiffres : 1.2. 4.3. 5.

Pour les bovins une lettre A. B. C. D. E. désigne la catégorie de l'animal (jeune bovin, bœuf, génisse) 2 Veaux

- La couleur, chiffres : 1.2. 3.4.
- La conformation : EUROP.
- L'état d'engraissement – chiffres : 1.2. 3.4. 5.
-

d) Les signes de qualités

- L'appellation d'origine contrôlée : A.O.C. (A O P → C E E)
- Le label rouge : Indication Géographique Protégée (I G P → C E E).
- L'agriculture biologique : A B (→ C E E)
- la certification de conformité (Atout qualité Certifié).

Les marques collectives nationales

Elles correspondent à des regroupements de professionnels de la viande qu'ils soient artisans ou de la grande distribution, des élevages sont sélectionnés, ils obéissent à un cahier des charges très précis, ces circuits de distribution s'inscrivent dans une démarche de qualité.

Critères Qualités Contrôlés : Garanties des marques engagées dans une démarche de qualité.

