

■ LES ABATS ■

Définition

I. Généralités

Lors de la phase d'abattage, les carcasses sont séparées d'un ensemble d'éléments qui peuvent être commercialisés à part, ils représentent environ 50 % du poids de l'animal vivant et sont désignés par les professionnels sous l'appellation 5^{ème} quartier...

Le 5^{ème} quartier comprend

- ▶ Les abats blancs et rouges.
- ▶ Les issues : cuir, suif, cornes, sang, onglons.
- ▶ Les glandes : thyroïde, pancréas, hypophyse.
- ▶ Les déchets divers : vessie, œsophage.
- ▶ Le contenu du tube digestif.

Remarque : seuls les abats rouges et blancs sont récupérés par l'industrie alimentaire, les autres éléments sont retravaillés par des industriels (cuirs) ou incinérés. Le sang devient un abat lorsqu'il est transformé en boudin...

II.

Définition

Les abats rouges et blancs sont les parties comestibles du 5^{ème} quartier. Elles ne représentent que environ 15 % du poids de l'animal adulte, la crise de la vache folle à mis un frein à la consommation de ces produits, certains d'entre-eux sont toujours interdits...



III. Classification

Les abats blancs

a) Ceux subissant une préparation à l'abattoir (vidage, lavage, grattage, épilage, échaudage)

- Estomac de bovins : panse, bonnet, feuillet, caillette.
- Intestins correspondant à la fraise de veau ou au menu de porc.
- Pieds
- Têtes
- Mamelles

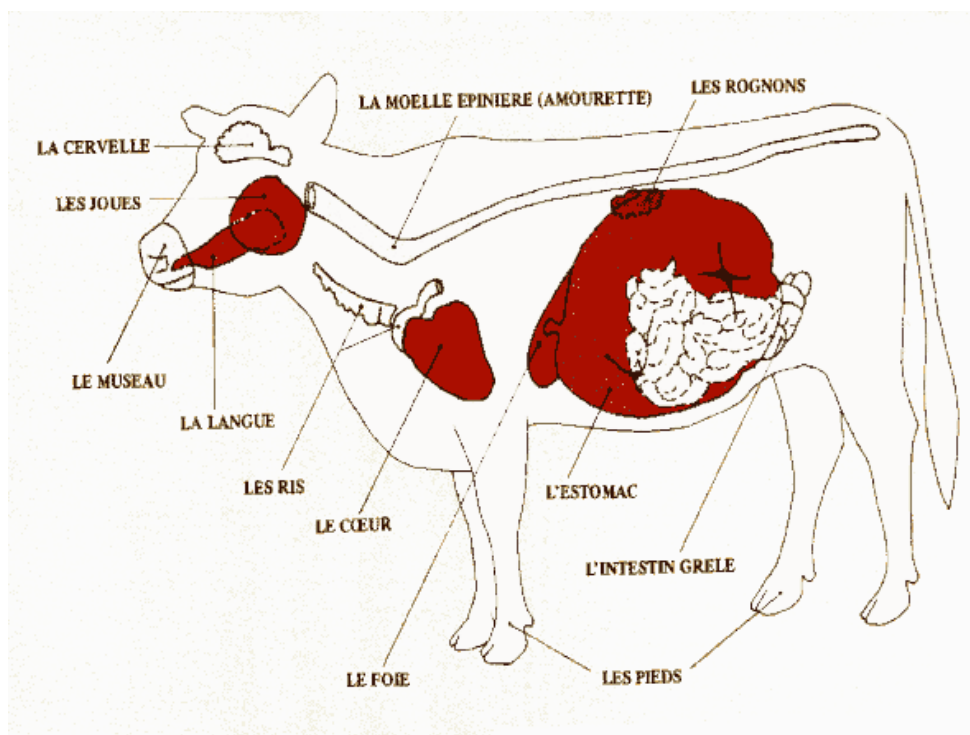
b) Ceux livrés en l'état :

- Ris
- Cerveille
- Amourette (moelle épinière)
- Crépine ou voilette

Les abats rouges

Foies, rognons, cœur, joues, palais et museau du bœuf, langues, sang, queue.

IV. EMBLACEMENT ANATOMIQUE DES ABATS SUR LE VEAU



Exemples de poids pour une carcasse de veau de 140 kg

ABATS	POIDS BRUT	POIDS NETS APRES PRELIMINAIRES
Foie	3,500 kg	2,700kg
Cœur	0,900 kg	0,800kg
Ris	0,600kg	0,500kg
Tête	8,250kg	3,550kg
Langue	1,200kg	1,000kg
Cervelle	0,350kg	0,350kg
Fraise	4,500kg	2,500kg
4 pieds	4,000kg	3,500kg
2 rognons	0,700kg	0,700kg



V. LES CRITERES DE QUALITE

- Très fragiles, à consommer très frais, prendre des précautions d'hygiène très rigoureuses.
- Maintien de la chaîne du froid (+3 °C ou - 18 °C).
- Brillants et sans odeur.
- Les rognons enveloppés dans leur graisse qui doit être blanche et ferme.

VI. LE VOCABULAIRE CULINAIRE APPLIQUE AUX ABATS

Dégorger :

nettoyer les abats blancs en les immergeant dans de l'eau froide et en laissant couler un filet d'eau pour éliminer les impuretés et le sang afin de les rendre plus blancs.

Limoner :

éliminer les membranes et vaisseaux sanguins en passant certains abats sous un filet d'eau froide (cervelle, amourettes...).

Presser :

Poser une grille avec un poids sur les ris de veau après les avoir blanchis pour éliminer l'excès d'eau et casser les fibres.

Clouter :

introduire de petits bâtonnets de truffe, de langue écarlate avec la pointe du couteau.

Piquer :

même action que précédemment mais en utilisant une aiguille à piquer.

Fressure :

ensemble des abats enlevés en une pièce chez le veau ou le mouton.

Cuire dans un blanc :

mélange de farine et d'eau froide ajouté à de l'eau bouillante citronnée afin de conserver les abats cuits bien blancs (ex : tête de veau, pieds).

Remarque : revoir le cours sur le vocabulaire professionnel

VII. LA LEGISLATION

La consommation des abats proposés sur le marché, présente des garanties sur le plan sanitaire.

Les précautions prises en France consistent en un retrait des tissus ou organes issus de ruminants (bovins, ovins, caprins) susceptibles d'être porteurs d'infections (arrêtés du 28 juin et du 10 septembre 1996). La crise de la vache folle a engendré des restrictions sévères, certains abats sont toujours interdits (moelle épinière de bœuf), les vertèbres sont rognées...

Cette législation évolue avec la disparition de la maladie, elle est en permanente évolution.

Remarque :

Cette réglementation est en cours de modification, elle n'est donnée que pour information

CAS PARTICULIER

LA LANGUE

La langue fraîche est un produit extrêmement fragile d'un point de vue microbiologique car elle est naturellement très riche en bactéries, elle doit être achetée raccourcie, la gorge étant la partie la plus riche en germes...



Si elle est achetée surgelée, il est préférable de la cuire sans décongélation préalable et d'observer une hygiène rigoureuse au moment de l'épluchage, les restes ne sont pas réutilisés.

Il est souhaitable de ne pas utiliser la cuisson des langues pour préparer la sauce d'accompagnement.



VIII. UTILISATIONS CULINAIRES

<i>EXEMPLES</i>	<i>PRELIMINAIRES</i>	<i>CUISSON</i>	<i>RECETTES</i>
LES ABATS BLANCS			
Amourette de veau	Dégorger, limoner	Pocher, frire	Bouchées à la reine
Cervelle de veau ou d'agneau	Dégorger, limoner	Pocher, sauter, frire	Cervelle meunière, fritots sauce Orly
Fraise de veau	Dégorger, blanchir, citronner	Pocher, sauter, frire	Fraise de veau à la lyonnaise, tripoux
Tête de veau ou cochon	Désosser, dégorger, blanchir, citronner	pocher	Tête de veau ravigote, fromage de tête
Tripes de veau, bœuf, mouton ou porc	Détailler, désosser, dégorger, blanchir	braiser	Tripes à la mode de Caen
Pieds de veau, bœuf, mouton et porc	Désosser, dégorger, blanchir	Braiser, pocher, griller, frire, sauter	Gelées, jambon persillé, pieds de porc panés
Ris de veau et agneau	Dégorger, blanchir, presser, parer, clouter ou piquer	Pocher, braiser, sauter, frire, griller	Ris de veau aux morilles
LES ABATS ROUGES			
Cœur d'agneau, de	Parer, dégorger	Braiser, poêler,	Brochettes

bœuf ou de veau		sauter, griller	d'abats
Foie de veau, porc, agneau ou génisse	Parer et détailler	Sauter, griller, braiser (entier)	Foie de veau au vinaigre de framboise
Langue de veau, bœuf, agneau ou porc	Parer, dégorger, blanchir, peler	Pocher, braiser	Langue de bœuf sauce piquante
Rognons de veau, bœuf, agneau ou porc	Dégraissier, parer	Griller, sauter, en cocotte	Rognons de veau à la moutarde
Queue de bœuf	Parer, ficeler	pocher	Pot au feu

Remarques : ce ne sont quelques exemples de recettes courantes, il en existe beaucoup d'autres, chaque région française a développé ses spécialités...

