

LE VEAU

1. GENERALITES

Sous l'appellation veau, nous consommons la viande de jeunes bovins mâles ou femelles non sevrés (4/5 mois) ou sevrés (6/10 mois).

Pendant de longues années les veaux ont été élevés en batterie (élevage industriel) avec une alimentation et des méthodes d'engraissement douteuses, nous sommes revenus à des méthodes plus respectueuses pour fournir une viande d'excellente qualité, le veau élevé sous sa mère est actuellement très recherché.



Le D.A.B. garantit la traçabilité au consommateur.

2. LES PRINCIPALES REGIONS DE PRODUCTION

Aquitaine, Limousin, Midi-Pyrénées, Bretagne, Normandie ainsi que les régions de races à viande (Charolais, Blonde d'Aquitaine, Gasconne...).

Les labels

- ▶ Le **Label rouge** : veau fermier lourd élevé sous la mère
- ▶ L'atout certifié de qualité : certificat de conformité qui garantit la régularité et la qualité du produit
- ▶ Marques collectives : regroupement de professionnels (grande distribution ou artisans bouchers)
- ▶ I.P.G. : veau de l'Aveyron et du Ségala, veau du Limousin

Les différents types de production

Veau élevé sous sa mère	Veau non sevré nourri exclusivement au lait maternel, chair blanche rosée d'excellente qualité
Veau nourri au lait entier naturel	Veau nourri au lait entier naturel, chair de qualité
Veau de tradition française	Veau de production, la nourriture est à base de lait et de produits laitiers, la qualité est bonne
Veau fermier lourd élevé sous la mère	Veau nourri au lait maternel puis avec des compléments de céréales, la chair prend une couleur nettement plus rosée



3. CLASSIFICATION OFFICIELLE DE LA QUALITE

Classés selon **3 critères** : la couleur (chiffres de 1 à 4), la conformation (E U R O P), l'état d'engraissement : chiffres de 1 à 5

remarque : pour les autres animaux, seuls l'état d'engraissement et la conformation sont pris en compte

1. La couleur

① Blanc ② Rosé clair ③ Rosé ④ Rouge

2. La conformation

Elle définit profil et masses musculaires, l'aspect général du cuisseau, de la longe, du carré et du devant, plus l'animal est en chair, plus la notation est élevée (E pour excellent et P pour médiocre).

3. L'état d'engraissement

Il détermine la quantité de graisse apparente à l'intérieur et à l'extérieur de la carcasse. Cette couverture grasse qui ne doit pas être excessive garantit les qualités gustatives, elle protège les morceaux pendant la cuisson...

4. Les catégories

5. Le détail de la carcasse

Le détail de la carcasse est proche de celle du bœuf, elle est fendue en deux dans le sens de la longueur, chaque demi-carcasse est alors partagée en deux pour obtenir le pan simple (cuisseau, longe et carré couvert) et la basse simple ou devant (carré découvert, collet, épaule, poitrine).

Remarque : voir annexes

6. LES MODES DE CUISSON

MODES DE CUISSON	CATEGORIE OU MORCEAU	EXEMPLE
ROTIR	1 ère, filet mignon	Filet mignon rôti, petits pois à la française
POËLER	1 ère et 2 ème, carré	Carré de veau poêlé Choisy
GRILLER	1 ère, piccatas (médaillons)	Brochettes de piccatas à la sauge
SAUTER	1 ère, escalope	Escalope viennoise
SAUTER EN SAUCE	3 ème, collet, poitrine	Sauté de veau Marengo
BRAISER	2 ème, tendrons	Tendrons de veau Bourgeoise
POCHER	2 ème, épaule	Blanquette de veau à l'ancienne

Remarque : les recettes sont nombreuses, la viande de veau convient également aux cuissons sous vide...