

## ■ VEAU AGNEAU ET PORC ■

Définition

### Ce qu'il faut retenir.

- Le veau est un jeune bovin mâle ou femelle abattu non sevré, 4 à 5 mois, ou sevré, 6 à 10 mois. Il bénéficie des mêmes labels de qualité que pour la viande de bœuf avec une tendance très nette depuis quelques à l'amélioration de l'élevage (veaux sous la mère par exemple...).
- Les carcasses sont notées selon trois critères, la conformation et l'état d'engraissement auxquels il faut rajouter la couleur (chiffres 1 à 4). Les morceaux de la découpe sont classés en trois catégories... La découpe est proche de celle du bœuf avec quatre quartiers (deux pans simples et deux basses simples ou devants).
- L'agneau est le premier animal de boucherie domestiqué par l'homme, son élevage en France est relativement important (Sud-ouest) avec des produits d'excellentes qualités mais nous avons recours également aux importations (Royaume-Uni, Australie...). Il peut bénéficier de labels rouges (agneau de pré salé, agneau de Pauillac...). La distinction est faite entre l'agneau de lait (moins de un an) et le mouton (plus de un an).
- Les carcasses sont classées d'après leur conformation et leur état d'engraissement, la carcasse peut être fendue en deux et ensuite débitée ou bien directement découpée en gros morceaux qui peuvent ensuite être détaillés...
- Le porc est une viande largement consommée du fait de sa facilité d'élevage et de son faible coût... L'élevage est largement industrialisé (Bretagne...) mais il existe encore des élevages traditionnels en plein air pour des races plus rustiques qui bénéficient de labels rouges et labels I.G.P.
- Les carcasses sont classées d'après la teneur estimée en viande maigre par rapport au poids de la carcasse, il n'existe pas de catégories comme pour les autres viandes de boucherie. La carcasse est fendue en deux dans la sens de la longueur puis elle est débitée en gros morceaux, tout est utilisé dans la cochon et la chair se prête très bien à la salaison.
- Le sucre se dissout plus facilement lorsque l'eau est chaude et plus on chauffe celle-ci, plus le mélange se concentre par évaporation de l'eau (sirops et caramels...). L'acidité empêche la cristallisation du sucre et celui-ci se transforme en alcool et en gaz carbonique sous l'action de levures (pâtes levées, vin...)...
- L'amidon reste en suspension dans l'eau froide, par contre, il se compacte sous l'action de la chaleur, il absorbe alors jusqu'à trente fois son volume en eau et il devient plus digeste (roux, pâte à choux...).