

# ■ VIANDE DE BOUCHERIE ■

## ■ LE BŒUF ■

Définition

### Ce qu'il faut retenir.

**Les viandes de boucherie** désignent les viandes rouges (bœuf et mouton), les viandes blanches (veau, agneau de lait et chevreau) et les viandes rosées (porc). Le cheval est commercialisé séparément.

- Chaque animal de boucherie est enregistré avec un document d'accompagnement bovin (D.A.B.), ce document, véritable carte d'identité de l'animal, va le suivre depuis sa naissance jusqu'à l'assiette du consommateur (traçabilité). L'estampille sanitaire est obligatoire sur les carcasses.
- Les morceaux sont classés en trois catégories (sauf la viande de porc). D'une manière générale, la première correspond aux cuisses et au dos, la deuxième aux épaules et au milieu de côtes et la troisième aux extrémités.
- La qualité d'une viande va dépendre de la race, du sexe, de l'âge, de l'élevage, de la nourriture, de la santé, du transport, du stockage...
- Le rendement commercial est le rapport entre le poids net (carcasse) et le poids vif de l'animal...



**Sous l'appellation bœuf**, nous consommons la viande de différents bovins (génisse, jeune vache, vache adulte, jeune bovin, bœuf...), certains de ces animaux peuvent bénéficier de labels (label rouge, I.G.P., marques collectives de distribution, atout qualité certifié).

- Les carcasses sont classées selon leur conformation (lettres E.U.R.O.P.) et selon leur état d'engraissement (chiffres 1 à 5), elles sont fendues en deux à l'abattoir, puis de nouveau en deux, on obtient ainsi deux quartiers arrières (cuisse, aloyau, milieu de train de côtes) et deux quartiers avant (train de côtes découvert, épaule, collier, caparaçon) qui sont à leurs tours découpés en plus petits morceaux...



**Les lipides** ne peuvent se dissoudre dans l'eau (dégraissage des bouillons), par contre, ils sont absorbés par les solvants (produits dégraissants).

- Ils peuvent être émulsionnés mais le mélange n'est pas stable (sauce vinaigrette), il faut ajouter un émulsionnant jaune d'œuf).
- Les lipides se fluidifient sous l'action de la chaleur mais il ne faut pas les chauffer à l'excès (point de fumée), ils se dégradent et deviennent toxiques...