

Les viandes de boucherie

Définition

Dans le langage courant, le mot « viande » désigne la chair musculaire des animaux élevés pour la consommation alimentaire (volailles, lapins, gibiers et animaux de boucherie).

Le terme « viande de boucherie » s'applique plus spécialement à la chair des bovins, des ovins, des caprins, des porcins et des équidés.



1. Généralités

La consommation de viandes de boucherie en France est en baisse régulière depuis les années 2000 pour plusieurs raisons. Tout d'abord, la crise de la vache folle, puis les inquiétudes des consommateurs à propos de la transmission de l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB) ont entraîné l'effondrement de la consommation de la viande bovine.

Plus récemment, les pouvoirs publics ont incité à consommer moins de viande mais de meilleure qualité, à préférer les fruits et légumes pour être en bonne santé et pour préserver la planète. En effet, l'élevage animalier pour la seule production de viande, représente à lui seul près de 20 % des rejets de gaz à effet de serre.

Enfin, en 2007, le secteur agricole a été profondément touché par la hausse des cours des matières premières et de l'énergie, entraînant une augmentation des coûts de production.

Par ailleurs, on observe depuis quelques années un développement des produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée.



2. Classification

Les viandes de boucherie sont classées par rapport à la couleur de leur chair :

- ▶ **Les viandes rouges** : le bœuf, le mouton et le cheval ;
- ▶ **Les viandes blanches** : le veau, l'agneau de lait, le chevreau ;
- ▶ **La viande de porc** : le cochon de lait, le porc charcutier (viande légèrement rosée parfois classée dans les viandes blanches).

Les viandes de boucherie regroupent plusieurs familles d'animaux :

FAMILLES	ANIMAUX	
Bovins	Mâle : Le taureau Femelle : La vache Jeune femelle : La génisse	Animal castré : Le bœuf Jeune (2 mois) : Le veau Jeune mâle : Le taurillon
Ovins	Mâle : Le bélier Femelle : La brebis	Animal castré : Le mouton Jeune : L'agneau
Porcins	Mâle : Le verrat Femelle : La truie	Animal castré : Le cochon Jeune : Le porcelet
Caprins	Mâle : Le bouc Femelle : La chèvre	Jeune : Le chevreau ou le cabri
Équidés	Mâle : Le cheval Femelle : La jument	Jeune : Le poulain



3. Les circuits de la viande

« De la fourche à la fourchette » : Avant d'arriver dans l'assiette du consommateur, la bête d'élevage va parcourir un chemin plus ou moins long qui comporte plusieurs étapes.



4. La traçabilité

La traçabilité est un outil qui permet le transfert ininterrompu de l'élevage à la distribution, d'informations de nature réglementaire ou volontaire à destination du consommateur pour assurer sa sécurité alimentaire et l'informer.

En cas d'alerte, la traçabilité permet le retrait rapide d'une denrée, l'information aux clients et de retrouver les autres têtes provenant du même troupeau susceptibles de poser ce problème.

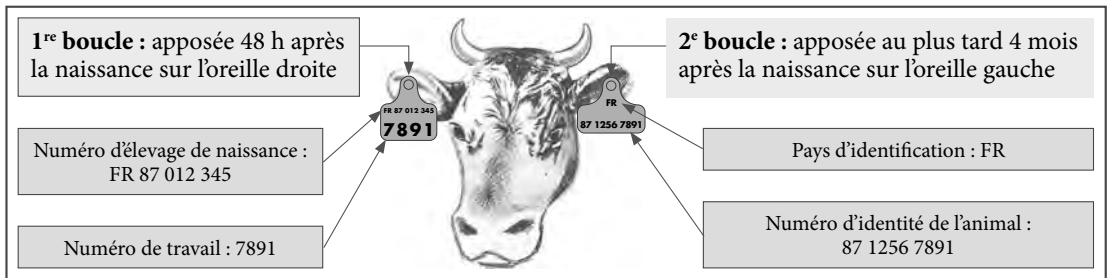
Des contrôles officiels sont menés par la Direction des Services Vétérinaires (DSV) du Ministère de l'Agriculture et la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

a. Les boucles d'identification

En France, les animaux de boucherie sont identifiés dès leur naissance grâce à une première boucle d'identification et l'inscription sur le registre de l'élevage.

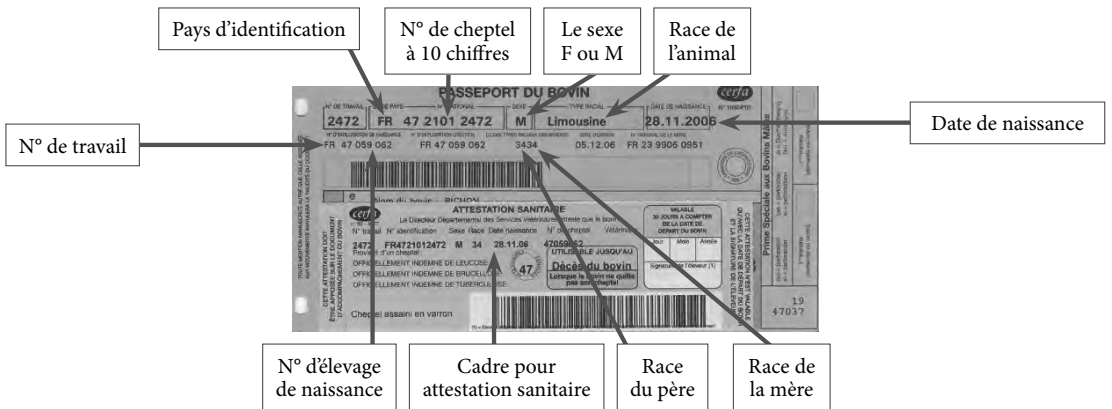
La seconde est apposée quatre mois plus tard après l'obtention du numéro d'identité national de l'animal indiqué sur le DAB et délivré par les services officiels.





b. Le Document d'Accompagnement Bovin (DAB)

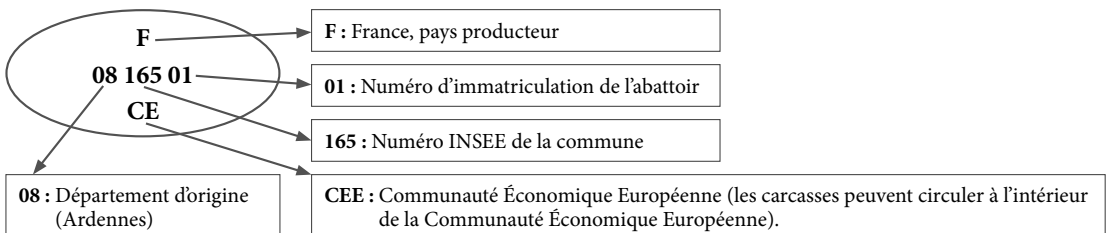
Ce document est la carte d'identité de l'animal qui l'accompagnera de sa naissance « l'étable » jusqu'au consommateur « la table », permettant ainsi de connaître l'origine des viandes et de contrôler leur qualité sanitaire.



c. L'estampillage sanitaire

Une fois l'animal abattu, chaque carcasse est inspectée par un vétérinaire qui va :

- ▶ soit consigner la carcasse, celle-ci étant de ce fait écartée du circuit commercial ;
- ▶ soit apposer une estampille sanitaire de forme ovale et de couleur violette qui certifie que la carcasse est saine et peut être consommée.



d. L'étiquette commerciale

L'étiquetage de la viande obéit à des règles précises et obligatoires. Il apporte aux consommateurs un ensemble d'informations lui permettant de choisir et de comparer en toute connaissance de cause.

Nom du morceau

BOEUF-RUMSTECK

LIEU D'ABATTAGE : France 78 11703
LIEU DE DÉCOUPE : France 78 11703

Numéros d'identification des lieux d'abattage et de découpage

Origine de l'animal

Catégorie de l'animal

On distingue les races à viande, laitières ou mixtes

Estampille sanitaire

Emballé : **04.02.09**
PRIX AU KG. **00,00 €**
ORIGINE : France
CATÉGORIE : Jeune Bovin
TYPE : Lait
LOT :

À conso. jusqu'au : **08.02.09**
POIDS NET **00,00 kg**
PRIX À PAYER **00,00 €**

Date Limite de Consommation (DLC)

Un ensemble de critères pour permettre d'apprécier le prix



Code barre

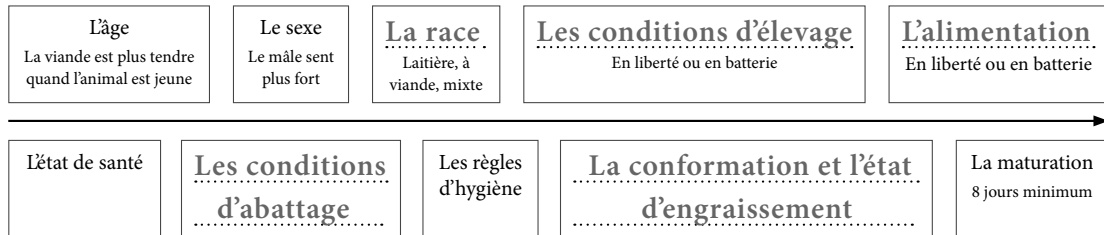
Logo signalant que l'animal est né, élevé et abattu en France

5. La qualité

Pour reconnaître une viande de bonne qualité, il faut vérifier :

- **L'aspect** : la couleur et le volume des muscles, la quantité et la couleur de la graisse, le grain... ;
- **L'odeur** : agréable ;
- **Le toucher** : muscles toniques et graisse ferme.

La qualité de la viande est déterminée par plusieurs critères :



a. Les races

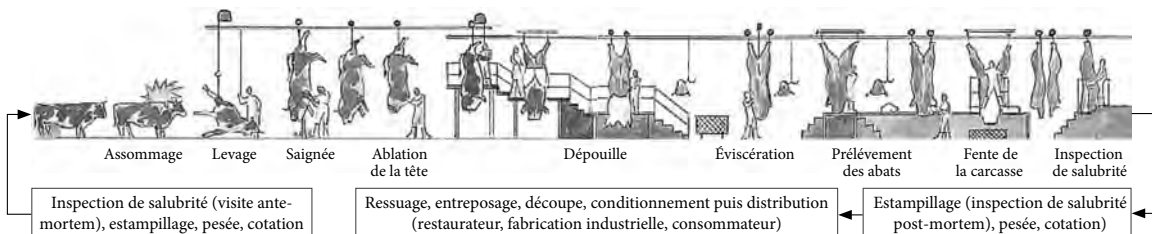
La sélection et l'amélioration de la race permettent d'obtenir un meilleur rendement et une meilleure conformation.

Races laitières	Races mixtes	Races à viande
Prim Holstein pour le bœuf Lacaune pour l'agneau	Normande pour le bœuf	Charolais pour le bœuf Avranchin, Pauillac pour l'agneau

b. Les conditions d'abattage

Les conditions d'abattage ont une incidence directe sur la qualité. Un bovin stressé ou mal saigné développera une viande couleur sombre, ferme et sèche (DFD : Dark, Firm, Dry).

- Exemple d'une chaîne d'abattage (bovins)



c. La conformation et l'état d'engraissement


L'appréciation officielle de la qualité (cotation E.U.R.O.P.A.) s'applique uniquement aux bovins (bœufs et veaux) et aux ovins. Le marquage des carcasses se fait par l'apposition d'un tampon sur la face externe de la cuisse et au milieu de l'épaule. Les porcs font l'objet d'une cotation à part.

- Pour le bœuf et le mouton
 - ▶ La conformation est caractérisée par la grille (E.U.R.O.P.A.).
 - ▶ L'état d'engraissement est défini par cinq chiffres (1.2.3.4.5.).

La conformation et l'état d'engraissement			
Lettre	Conformation	Chiffre	Engraissement
E	Supérieure	1	Maigre
U	Très bonne	2	Ciré ou peu couvert
R	Bonne	3	Couvert
O	Assez bonne	4	Gras
P	Passable	5	Très gras
A	Viande destinée à l'agro-alimentaire		

Exemple : R 3 R : Bonne conformation 3 : Engraissement (couvert)

- Pour le veau
 - ▶ À la conformation et à l'état d'engraissement s'ajoute un des quatre chiffres déterminant la couleur (1.2.3.4.).

La couleur de la viande					1	2	3	4
Classe	1	2	3	4				
Caractéristiques	Blanc	Rosé clair	Rosé	Rouge				

Exemple : 2 R 3 2 : Couleur (rosé clair)
 R : bonne conformation 3 : Engraissement (couvert)

- Pour le porc
 - ▶ **ATTENTION** : Pour le porc, on trouve une classification basée sur le calcul du pourcentage de viande maigre par rapport au poids total de la carcasse.

Classement	Pourcentage de viande maigre
E . E	Supérieur à 60 %
E	55 à 60 %
U	50 à 55 %
R	45 à 50 %
O	40 à 45 %
P	Moins de 40 %



Porc « cul noir » de St-Yrieix (Limousin)

d. La mortification

Afin d'attendrir les fibres et les muscles des viandes de boucherie, les carcasses sont entreposées en chambre froide à + 2 °C pendant 3 jours (agneaux) à 8 jours (bovins). Cette période va rendre la viande plus tendre et permettre aux arômes de la viande de se développer. Elle a donc une incidence directe sur la qualité de la viande.

6. Les catégories de viande de boucherie

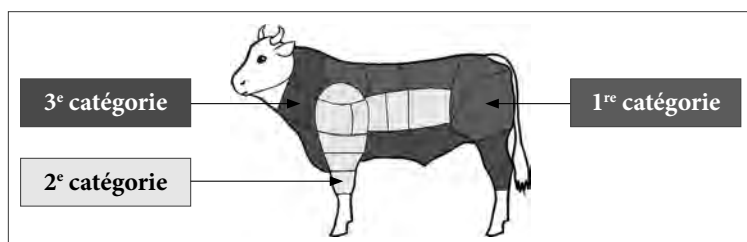
Elles concernent les différentes parties de l'animal et leur localisation. Elles déterminent le mode de cuisson.

La viande de porc n'est pas concernée par cette classification des morceaux.

Catégories	Localisation sur l'animal	Caractéristiques	Modes de cuisson
1 ^{re}	Parties postérieures (cuisse) et lombaires (dos)	<u>Viandes tendres</u>	Cuissons courtes : griller, rôtir, sauter, poêler.
2 ^e	Parties antérieures (épaules) et régions costales	<u>Viandes tendres et fermes</u>	Cuissons un peu plus longues : poêler, braiser, en ragoût, sous-vide.
3 ^e	Muscles abdominaux et extrémités des membres	<u>Viandes très fermes</u>	Cuissons longues : en ragoût, pocher, braiser, sous-vide.

Exemple avec le bœuf :

Localisation des différents morceaux et de la catégorie à laquelle ils appartiennent.



7. Les sigles de qualité

a. Les sigles officiels de qualité



b. Les marques collectives nationales

Pour le bœuf		Pour l'agneau	
Distribué en grandes surfaces	Distribué en boucheries artisanales	Distribués en grandes surfaces	Distribué en boucheries artisanales

8. Le stockage et la conservation

La durée de conservation des viandes est de :

<u>24 heures</u>	Pièce nue suspendue (+ 4 °C MAXIMUM)
<u>1 semaine</u>	Carcasses (+ 4 °C MAXIMUM)
<u>15 jours à 3 semaines</u>	Pièces conditionnées sous-vide (+ 4 °C MAXIMUM)
<u>6 à 9 mois</u>	Produits surgelés (- 18 °C)