

L'agneau et le veau

L'agneau

Définition

L'agneau provient de la famille des ovins tout comme le mouton qui est l'animal adulte castré. Cependant, la plupart du temps, c'est l'agneau qui est vendu en restauration commerciale. En collectivité, on consomme plutôt la viande de mouton d'importation. Les ovins sont élevés, suivant leur race, pour la viande, pour le lait, mais également pour la laine.



1. Les races

Races bouchères	Races laitières	Races à laine
		
<u>Agneau du Cotentin</u>	<u>Lacaune</u>	<u>Mérinos</u>
Avranchin, Pauillac, Limousin, Préalpes du Sud (Sisteron).	Larzac, Basco-Béarnaise, Manech à tête noire.	Mérinos d'Arles, de Rambouillet.

2. Classification

On distingue plusieurs types de production suivant l'âge d'abattage. En restauration, on distingue quatre classifications :



Animaux	Carcasse	Âge	Nourriture
<u>Agneau de lait</u>	10 à 14 kg	5 à 6 semaines	Lait de brebis.
<u>Agneau blanc</u>	18 kg	3 à 4 mois	Lait et fourrage (foin, luzerne, orge).
<u>Agneau Pascal ou gris</u>	20 kg	+ de 4 mois	Sevré (foin, luzerne, orge ou orge pour agneau d'herbe).
<u>Mouton (castré)</u>	20 à 30 kg	12 à 18 mois	Herbe, grains, compléments.

3. Qualité

Comme les autres viandes de boucherie, la viande (carcasse des ovins) est classifiée suivant la conformation et l'état d'engraissement.

Lettre	Conformation
E Supérieure
U Très bonne
R Bonne
O Assez bonne
P Passable

Chiffres	État d'engraissement
1 Maigre
2 Ciré
3 Couvert
4 Gras
5 Très gras







a. Les critères d'une viande de qualité

- ▶ Non poisseuse au toucher
- ▶ Pas de forte odeur.
- ▶ La graisse qui enveloppe les rognons doit être ferme et blanche
- ▶ La couleur de la viande doit être rosée

b. Les labels

Les labels sont pour le restaurateur une garantie de régularité pour la qualité de la viande.

La reconnaissance de qualité	
 	
Vendée, Pauillac, Pyrénées, Bourbonnais, Périgord.	Élevage n'utilisant que des produits d'origine biologique.

La zone géographique de production et la qualité	
	  
Pauillac, Sisteron, Bourbonnais, Limousin, Quercy, Aveyron, Lozère.	Près salés de la baie de Somme, Près salés du Mont-Saint-Michel.

4. Catégorie et découpe de l'agneau

● 1^{re} Catégorie

○ 2^e Catégorie

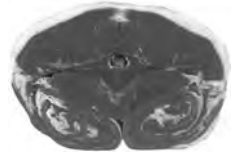
● 3^e Catégorie



..... Carré découvert (5 côtes), carré couvert (8 côtes)



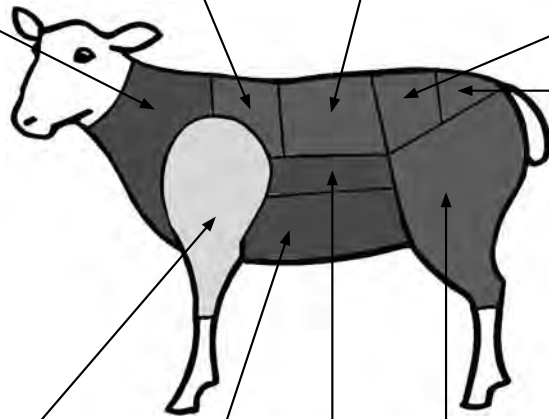
..... Collier



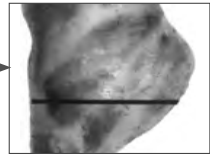
..... Selle anglaise



..... Épaule



..... Selle de gigot



..... Gigot raccourci



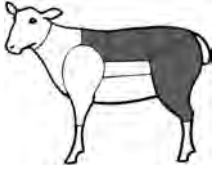
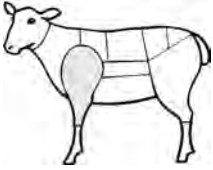
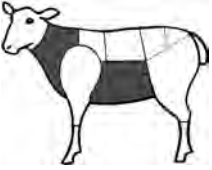

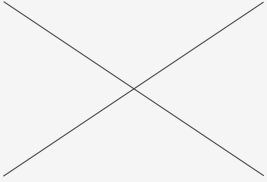

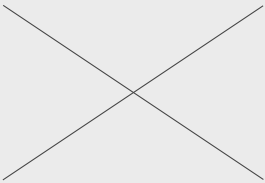
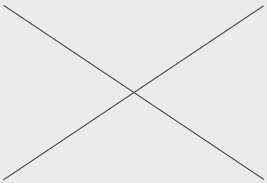

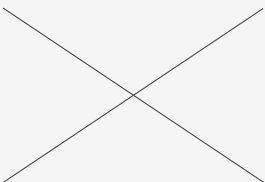
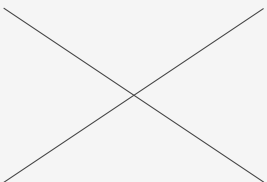

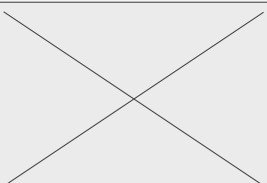

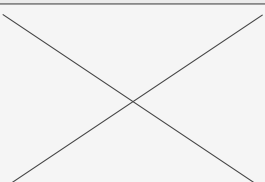

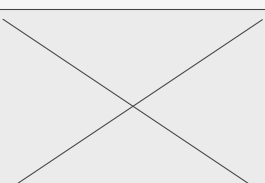

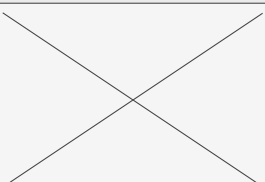
..... Souris d'agneau

G
i
g
o
t

..... Poitrine/haut de côtelettes



5. Utilisations culinaires

Catégories + morceaux Modes de cuisson			
Rôtir 	Gigot Carrés Selle	Épaule	
Sauter 	Côtes, noisettes, lamb shop, rouelles de gigot		
Griller 	Côtes, Lamb shop, rouelle de gigot, brochettes de selle de gigot		
Poêler 	Carrés	Épaule	
Ragoût 		Navarin	Colombo Tagine Curry
Pocher 		Épaule pochée à chaud (agneau à la menthe en Angleterre)	Couscous
Braiser 		Épaule d'agneau braisée	Collier

Le veau

Définition

Le veau est un jeune **bovin**, mâle ou femelle, qui peut être abattu non sevré entre 4 et 5 mois ou sevré (veau lourd) entre 6 et 10 mois.

Pour les veaux femelles, on parle de **génisse** jusqu'au premier vêlage (24 à 30 mois), puis de vache. Les veaux mâles non castrés deviennent des **taurillons** puis des taureaux ; castrés, ils deviennent des bouvillons puis des **bœufs**.



1. Classification

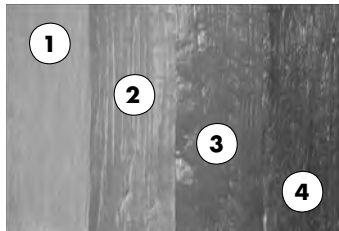
		
Veau sous la mère Élevé au lait maternel jusqu'à 3 mois.	Veau de boucherie Élevé au lait en poudre et fourrage ; abattu à 5-6 mois.	Broutard Broute de l'herbe ; abattu vers 9 à 12 mois. Fournit une viande rosée.

2. Qualité

Comme les autres animaux de boucherie, la qualité de la viande de veau est classifiée suivant la conformation et l'état d'engraissement. Une classification s'y ajoute :

a. La couleur

- 1: **blanc**
- 2: **rosé clair**
- 3: **rosé**
- 4: **rouge**




La couleur de la viande de veau dépend de **l'âge, de l'alimentation et du mode d'élevage.**



b. Les labels

Les labels sont pour le restaurateur une garantie de régularité dans la qualité de la viande.

Label rouge	Veau de tradition bouchère
<p>Veau sous la mère</p> <p><u>Limousin, Aquitaine, midi Pyrénées</u></p> <p>Veau de <u>l'Aveyron et du Ségala (IGP)</u></p> 	<p>Garantit la qualité supérieure du produit. Abattu à 20 semaines.</p> 
	

3. Catégorie et découpe du veau

Le veau est commercialisé généralement entier ou fendu en demi-carcasse. La demi-carcasse est ensuite détaillée en deux quartiers : la basse simple et le pan simple.

La **basse de veau** qui correspond à la partie ventrale et avant du veau.

Le **pan de veau** qui correspond à la partie dorsale et arrière du veau.



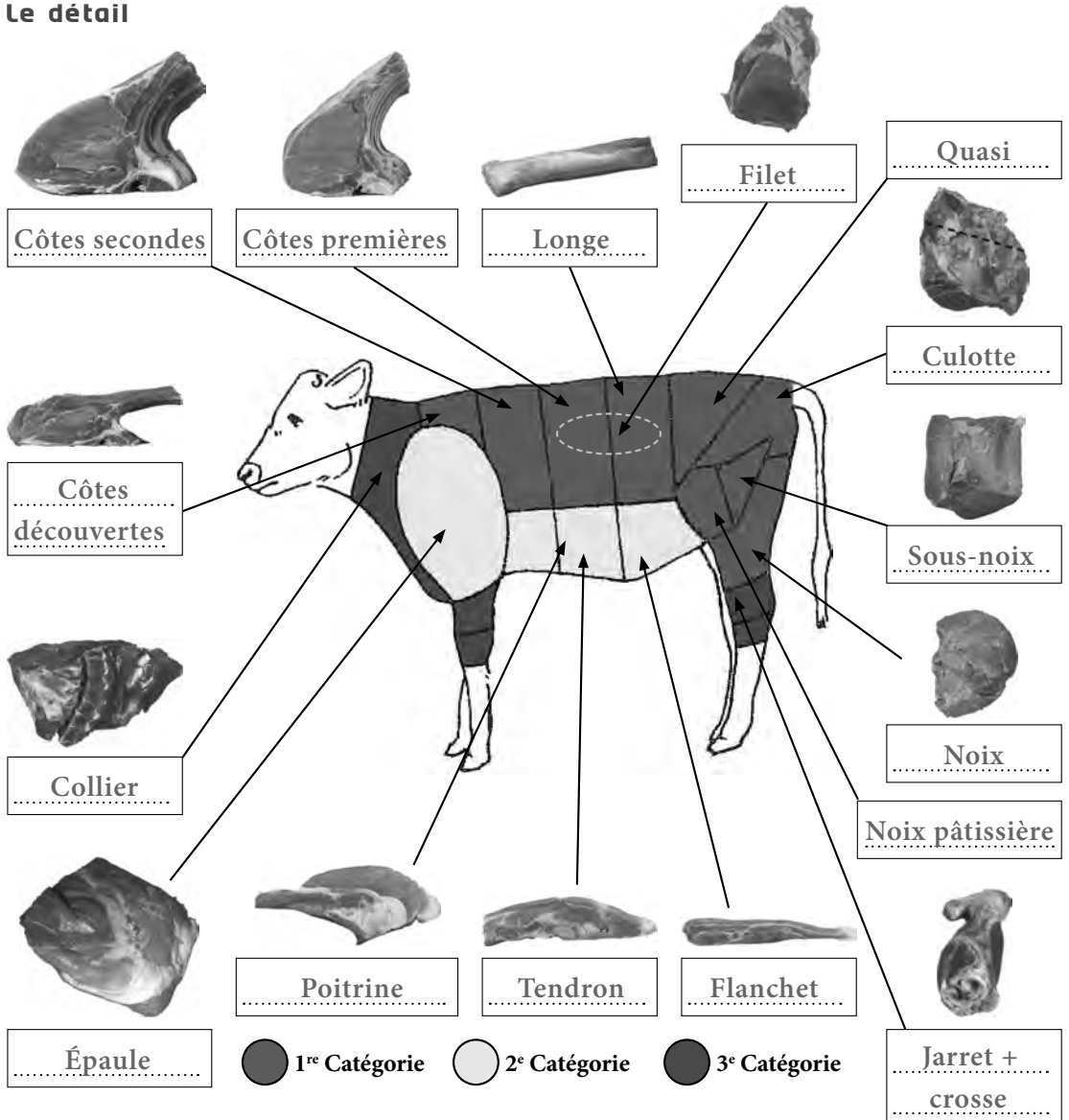
Basse de veau :

Collet, carré découvert, épaule,
poitrine, tendron, jarret.

Pan de veau :

Crosse, jarret, cuisseau, longe,
carré couvert.

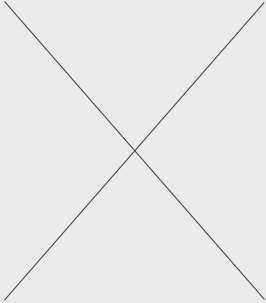
Le détail



4. Appellations techniques

Appellations spécifiques	Localisation sur l'animal
Côte	Pièce taillée dans un carré.
Grenadin	Petit fricandeau (tranche de noix épaisse) piqué de lard gras.
Médaille	Disque taillé dans le filet mignon ou dans la sous-noix.
Piccatas	Petite escalope très mince et arrondie (3 pièces par personne).
Paupiette	Petite escalope farcie, roulée et ficelée.

5. Utilisations culinaires

Catégories + morceaux Modes de cuisson	 1^{re} catégorie	 2^e catégorie	 3^e catégorie
Rôtir 	Quasi, longe, carré, noix, filet, culotte, quasi	Épaule	
Sauter 	Escalopes, côtes, piccatas, grenadins (noix, sous-noix, noix pâtissière), médaillons (dans le filet)		
Griller 	Longe, paillards, piccatas, médaillons (dans filet), côtes (dans la longe)		
Poêler 	Longe farcie, noix, sous-noix, noix pâtissière, longe, carré, culotte, quasi	Épaule farcie	
Ragoût 		Veau marengo, épaule, flanchet, tendron	Collier, poitrine, jarret
Pocher 		Blanquette, épaule, flanchet, tendron, poitrine	Fond blanc, bruns, marmites, collier, jarret, crosse
Braiser 	Paupiettes, fricandeu, escalopes (noix, sous-noix)	Paupiettes, fricandeu, poitrine farcie, tendron	braisé