

Le bœuf

Définition

On utilise le mot *bœuf* pour désigner un mâle castré, généralement élevé pour la production de viande. Cependant, le bœuf commercialisé provient de différents bovins :



Mâles	Femelles
Taurillon : Mâle de moins de 2 ans.	Génisse de boucherie : n'ayant pas vêlé.
Bœuf : Male castré de plus de 2 ans.	Vache de réforme : ayant vêlé et ne produisant plus assez de lait.
Taureau : Mâle reproducteur.	

1. Les races et la qualité

Il existe trois types de races destinées à la commercialisation de la viande. Les carcasses des races laitières ont une conformation différente des races à viandes.

Races laitières	Races mixtes	Races à viande
		
Prim'Holstein Abondance, Française, Frisonne, Pie noire.	Normande, Salers Aubrac, Montbéliarde.	Charolaise Bazadaise, Limousine, Maine Anjou Blonde d'Aquitaine.

Affichant des tarifs différents (qualité, label, race), les viandes ne sont pas commercialisées dans les mêmes établissements.



Restauration **hors foyer** :
Collectivité, hôpitaux
.....



Restauration **à thème** :
Buffalo, Hippopotamus,
la boucherie...












Restaurant **gastonomique**
.....
.....

a. Les critères d'une viande de qualité

Aspect de la chair	Aspect de la graisse
<ul style="list-style-type: none"> - Couleur rouge vif - Grain serré - Odeur douce 	<ul style="list-style-type: none"> - Régulière, blanche - Abondante autour des organes - Infiltration de graisse dans les muscles 

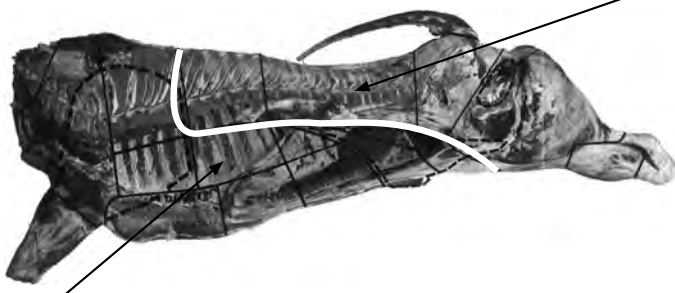
b. Les labels

Qualitatifs	Qualitatifs + zone de production
  	   
<p>Ces labels assurent le respect d'un cahier des charges, lui-même imposant des <u>conditions d'élevage, d'alimentation, de transport et d'abattage bien définis</u> (suivant les labels). <u>Ils sont un gage de qualité de la viande : le restaurateur l'utilise comme repère.</u></p>	
Appellation d'origine contrôlée 	<ul style="list-style-type: none"> - Taureau de Camargue. - Bœuf Maine Anjou
Indication géographique protégée 	<ul style="list-style-type: none"> - Bœuf du Maine - Bœuf Charolais du Bourbonnais - Bœuf de Chalosse - Bœuf de Bazas

2. Découpe du bœuf

La carcasse du bœuf est tout d'abord fendue en deux dans le sens de la longueur puis détaillée en quartiers.

..... 1 quartier arrière traité à 8 côtes (ART8)



..... 1 quartier avant traité à 5 côtes (AVCAP5)

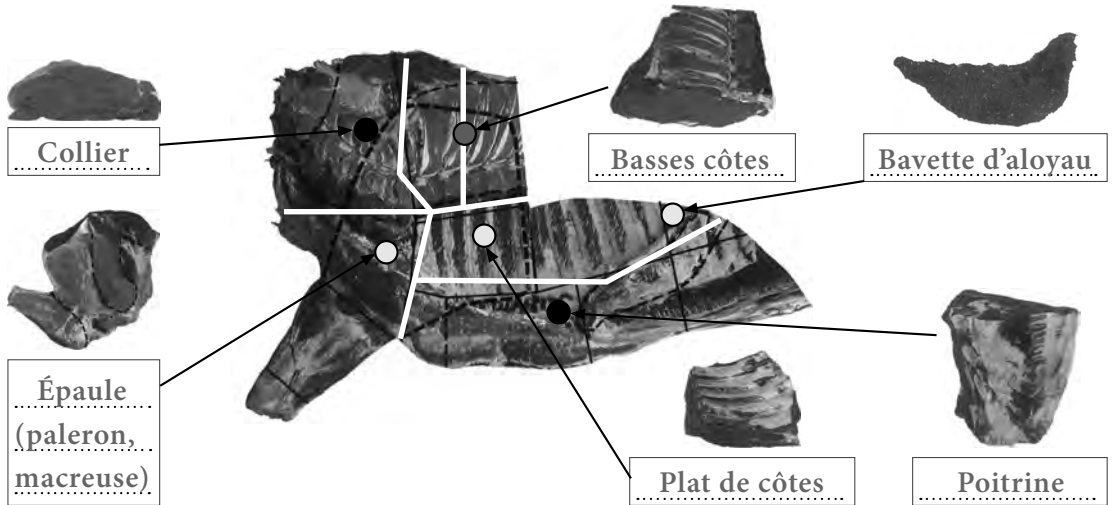
Le détail

● 1^{re} Catégorie

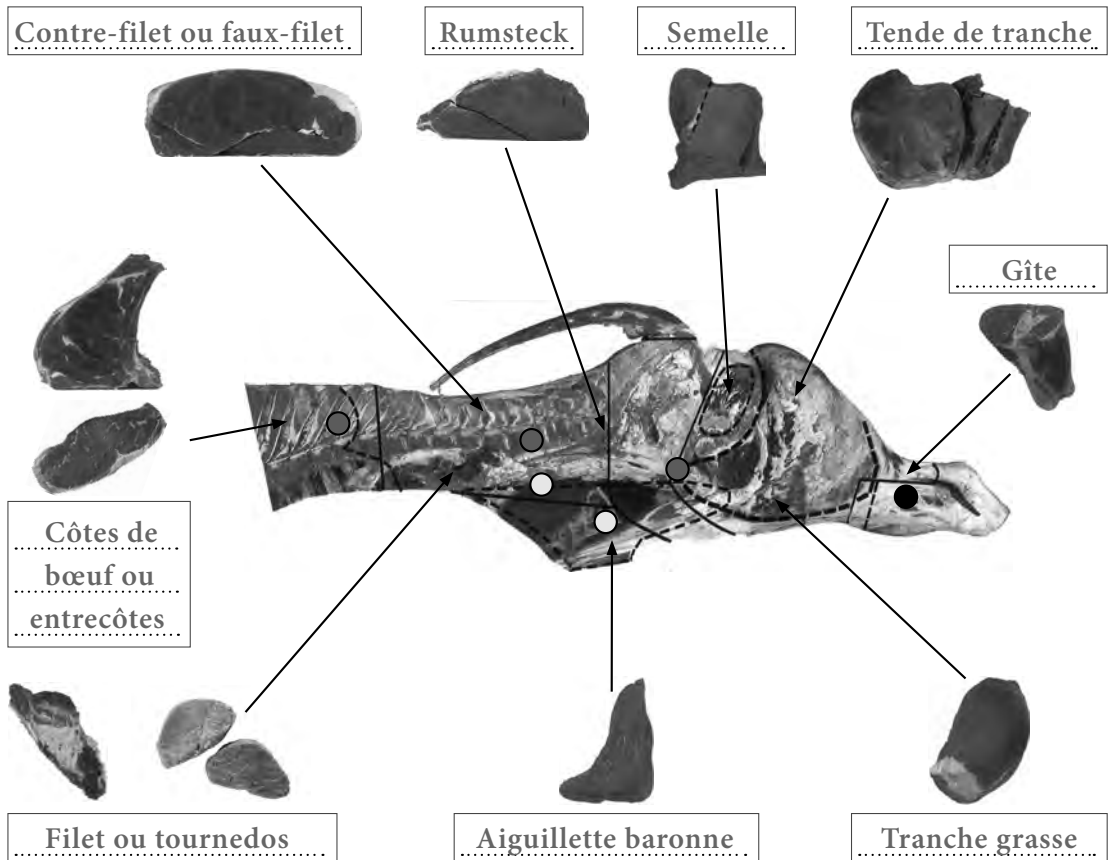
○ 2^e Catégorie

● 3^e Catégorie

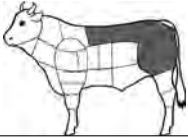
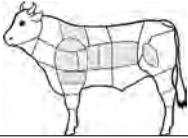


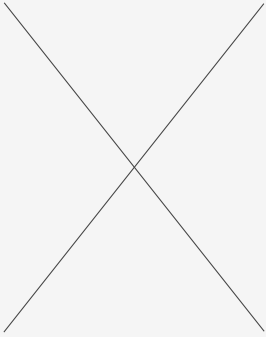

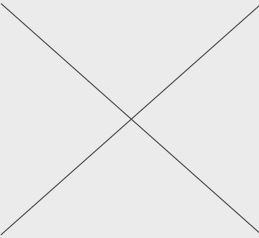
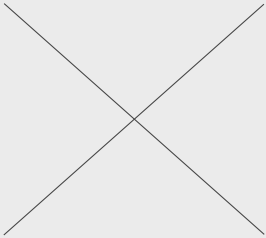

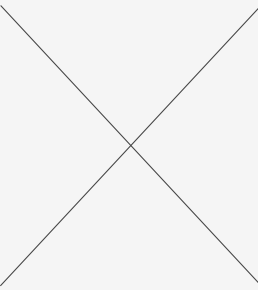
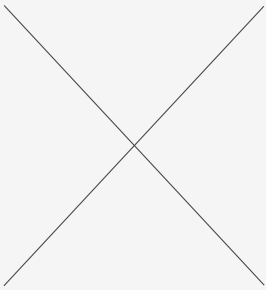


- Quart avant du bœuf



- Quart arrière du bœuf



3. Utilisations culinaires

<p>Catégories</p> <p>Modes de cuisson</p>	 <p>1^{re} catégorie</p>	 <p>2^e catégorie</p>	 <p>3^e catégorie</p>
<p>Poêler, sauter, griller</p> 	<p>Entrecôte</p> <p>Filet de bœuf</p> <p>Faux filet</p> <p>Côte de bœuf</p> <p>Tournedos,</p> <p>Châteaubriand</p>	<p>Avant du bœuf</p> <p>Bavette d'aloiau</p> <p>Steack haché</p>	
<p>Rôtir</p> 	<p>Contre-filet</p> <p>Tende de tranche,</p> <p>tranche grasse</p> <p>Train de côtes</p> <p>Roastbeef</p>		
<p>Braiser</p> 		<p>Paleron, macreuse</p> <p>Aiguillette de rumsteck</p> <p>Aiguillette braisée bourgeoise</p>	
<p>Ragoût</p> 	<p>Queue du filet</p> <p>Bœuf Strogonov</p>	<p>Paleron, gîte, semelle</p> <p>Estouffade de bœuf</p>	<p>Collier</p> <p>Carbonade flamande</p>
<p>Pocher</p> 	<p>Filet de bœuf</p> <p>Filet à la ficelle</p>	<p>Macreuse</p> <p>Pot au feu</p>	<p>Plat de côtes, collier</p> <p>Gîte (jarret)</p> <p>Pot-au-feu, marmite, consommé</p>