

Les viandes de boucherie et les abats

Classification des viandes de boucherie et des abats	Famille/classification	Famille porcine	Famille bovine	Famille ovine	Famille chevaline
Viandes de boucherie	Viandes blanches	Porc, porcelet.	Veau.	Agneau de lait.	
	Viandes rouges		Bœuf, taureau.	Agneau, mouton.	Cheval, poulain.
Abats	Abats blancs	Pieds de porc.	Ris de veau, cervelle de veau, tête de veau, fraise de veau, tripes (bœuf), amourette de bœuf ou de veau (moelle épinière).	Cervelle d'agneau, ris d'agneau.	
	Abats rouges	Foie de porc.	Foie de veau ou bœuf, langue de bœuf, joue de bœuf, cœur de bœuf.	Langue d'agneau, rognon d'agneau.	


ET DE FRAÎCHEUR

Les critères de qualité et de fraîcheur correspondent à une classification qualitative des carcasses (attribuée par les services vétérinaires), qui tient compte de la conformation musculaire, de l'état d'engraissement, de la couleur de la viande et/ou de la teneur en viande maigre.

Classification officielle de qualité		Bœuf	Agneau	Veau
Lettres	Conformation			
E	Supérieure	X	X	X
U	Très bonne	X	X	X
R	Bonne	X	X	X
O	Assez bonne	X	X	X
P	Passable	X	X	X
Chiffres	État d'engraissement			
1	Maigre : aucune trace de graisse.	X	X	X
2	Ciré ou peu couvert : muscle apparent sous une très fine pellicule de graisse.	X	X	X
3	Couvert : muscle apparent sous une fine pellicule de graisse uniforme.	X	X	X
4	Gras : présence d'une pellicule grasseuse qui recouvre la carcasse.	X	X	X
5	Très gras : couche grasseuse épaisse sur toute la carcasse.	X	X	X

Classification officielle de qualité		Bœuf	Agneau	Veau
Chiffres	Couleur de la chair de la viande de veau			
1	Chair blanche			X
2	Chair rosé clair			X
3	Chair rosée			X
4	Chair rouge			X
Lettres	Teneur en viande maigre estimée en % de la viande de porc			
EE (ou S)	Supérieure à 60%			
E	55 à 60%			
U	50 à 55%			
R	45 à 50%			
O	40 à 45%			
P	Moins de 40%			

ÉTIQUETAGE ET RÉGLEMENTATION

Filière des viandes de boucherie	Obligations et identification communes aux deux filières	
Chaque animal de boucherie est identifié de sa naissance jusqu'à sa commercialisation. On parle alors de traçabilité.		
Étape de la filière des viandes de boucherie	Obligations	Identification
Élevage	Respect du cahier des charges si la production est placée sous le sigle officiel de qualité : <ul style="list-style-type: none"> - Label Rouge, - Atout Certifié Qualité, - A.O.C. 	Passeport (concerne seulement les bovins : DAB). 
Abattage	Le rôle du vétérinaire dans l'abattoir : <ul style="list-style-type: none"> - il inspecte les animaux avant l'abattage, - il contrôle le passeport sanitaire de l'animal, - il contrôle les carcasses et les abats, - il estampille les carcasses jugées bonnes à la consommation, - il consigne les bêtes meurtries ou malades, - il décide de la commercialisation ou de la destruction des carcasses. 	Estampille sanitaire : <ul style="list-style-type: none"> F : pays d'origine. 30 : département d'origine. 463 : numéro INSEE de la commune. 07 : numéro d'immatriculation de l'abattoir. CEE : Communauté économique européenne.
Maturation des carcasses	Les carcasses sont mises à maturer ou rassir afin d'éliminer la rigidité cadavérique par l'action des enzymes.	Estampille qualitative : <ul style="list-style-type: none"> - couleur de la chair (uniquement pour le veau) : 3 = chair rosée, - conformation musculaire : U = très bonne, - état d'engraissement : 2 = ciré ou peu couvert.

Filière des viandes de boucherie	Obligations et identification communes aux deux filières	
Découpage des carcasses en morceaux	La viande découpée est obligatoirement étiquetée.	Étiquette : - dénomination du morceau, - date limite de consommation, - prix, - estampille sanitaire, - numéro du lot, - type racial, - catégorie de l'animal, - origine, - lieux d'abattage et de découpage.

TERMES CULINAIRES CONCERNANT LES VIANDES DE BOUCHERIE

Préparations préliminaires	Définition	Morceaux de viande de boucherie traités
Barder	Envelopper un morceau de viande dans une barde (fine tranche de lard gras) afin d'éviter son dessèchement durant la cuisson.	- Rôti de bœuf, - noix de veau.
Désosser	Dégager les os d'un morceau de viande à l'aide d'un couteau désosseur.	- Carré de veau, d'agneau, de porc, - carré, gigot et selle d'agneau, - longe de porc, de veau, - train de côtes de bœuf.
Détalonner	Enlever la colonne vertébrale d'un carré en la désolidarisant des vertèbres à l'aide d'un couteau désosseur.	Carré de veau, d'agneau, de porc.
Ficeler	Entourer à l'aide d'une ficelle pour éviter la déformation d'un morceau de viande en cours de cuisson.	- Contrefilet de bœuf, - longe de veau, de porc.
Larder	Piquer la chair d'une viande avec un morceau de lard gras afin de nourrir l'intérieur de la viande pendant la cuisson et éviter son dessèchement.	- Fricandeau de veau, - aiguillette de bœuf.
Manchonner	Dégager le haut des côtes de leur chair afin d'améliorer la présentation.	Carré de veau, d'agneau, de porc.
Parcheminer	Enlever la peau (parchemin) d'un morceau de viande.	Carré, gigot et selle d'agneau.
Parer	Enlever toutes les parties grasses et nerveuses d'un morceau de viande afin de faciliter la cuisson et d'améliorer la présentation.	- Filet de bœuf, - quasi de veau.

TERMES CULINAIRES CONCERNANT LES ABATS

Préparations préliminaires	Définition	Morceaux de viande de boucherie traités
Blanchir	Enlever les impuretés d'un abat en le portant à ébullition dans un grand volume d'eau, départ à froid.	Ris, cervelle, tête, langue.
Dégorger	Éliminer les impuretés d'un abat en le plongeant dans une eau froide et en renouvelant l'eau continuellement.	Cervelle, pied, tête, langue.
Dénervier	Enlever les parties nerveuses d'un abat.	Foie, rognon.

Préparations préliminaires	Définition	Morceaux de viande de boucherie traités
Limoner	Éliminer, après trempage, les parties sanguinolentes d'une cervelle sous un filet d'eau froide.	Cervelle, ris.
Parer	Séparer les parties non commercialisables des parties commercialisables d'un abat.	Tous les abats.
Peler	Enlever la peau d'un ris de veau après l'avoir blanchi.	Ris.
Presser	Mettre des ris préalablement blanchis sous pression à l'aide d'un poids afin d'éliminer l'excès d'humidité.	Ris.

CONSERVATION

Présentations commerciales	Conditions de conservation	Spécificités
Viande réfrigérée en carcasse, piécée ou détaillée Abat frais réfrigéré, entier ou détaillé	Conditionner en bac plastique et stocker en chambre froide positive entre 0 et +3°C.	Respecter la date limite de consommation.
Viande et abats conditionnés sous vide	Stocker en chambre froide positive entre 0 et +2°C.	Avant toute préparation, déconditionner et laisser aérer durant une quinzaine de minutes.
Viande et abats surgelés	Stocker dans leur emballage d'origine en chambre froide négative à -18°C.	Décongeler en chambre froide positive à +3°C pendant 24 h.

MODES DE CUISSON ADAPTÉS ET APPLICATIONS CULINAIRES

LE VEAU

Morceaux		Mode de cuisson	Applications culinaires	Exemples
Entiers	Détaillés	Entier		
Carré découvert	Côtes	Rôtir	Sauter	- Côte de veau normande, - carré de veau poêlé Choisy.
Carré couvert		Poêler		
Longe + filet mignon	Médailon	Rôtir, poêler, braiser	Sauter	- Rognonnade de veau judic, - médaillon de veau Duroc.
Quasi		Rôtir, poêler, braiser		Quasi de veau à l'angevine.
Culotte				
Noix pâtissière	Escalope, fricandeau, grenadin, piccata, paillard	Rôtir, poêler, braiser	Sauter, griller	- Grenadin de veau Zingara, - escalope de veau viennoise, - médaillon de veau gismonda.
Noix				
Sous-noix				
Épaule	Détaillés en morceaux de 50g pour la réalisation de ragoût et blanquette	Braiser, poêler	Ragoût, pocher	- Épaule de veau rôtie aux herbes, - tendron de veau braisé Nemours, - sauté de veau Marengo.
Poitrine				
Tendron				
Flanchet				

Morceaux		Mode de cuisson	Applications culinaires	Exemples
Entiers	Détaillés	Entier		
Collier	Détaillé en morceaux de 50g pour la réalisation de ragoût et blanquette		Ragoût	Sauté de veau à la catalane.
Jarret		Braiser, pocher	Ragoût	- Osso-buco à la milanaise, - jarret de veau braisé.
Crosse		Pocher		- Marmite, - fond.

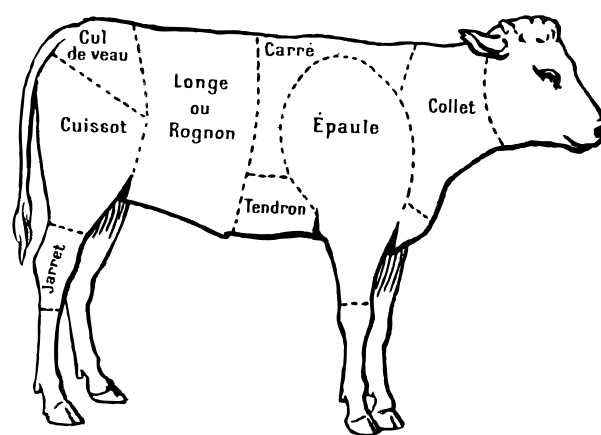
ABATS

Cervelle, cœur, foie, langue, pieds, ris, rognons, tête (entière ou roulée).

APPELLATIONS SPÉCIFIQUES

- **Escalope** : tranche de veau taillée dans la noix, la sous-noix, ou la noix pâtissière.
- **Fricandeau** : tranche épaisse de veau lardée et taillée dans la noix.
- **Grenadin** : petit fricandeau.
- **Médailion** : tranche taillée dans le filet mignon.
- **Paillard** : fine escalope de veau souvent aplatie et généralement grillée.
- **Piccata** : petite tranche taillée dans la noix de veau.

LA DÉCOUPE DU VEAU



Pour vous préparer à l'épreuve théorique du CAP, identifiez sur un schéma vierge les différents morceaux de viande de boucherie et les abats du veau.

L'AGNEAU

Morceaux		Mode de cuisson	Applications culinaires	Exemples
Entiers	Détaillés	Entier		
Carré découvert	Côtes	Rôtir	Sauter, griller	- Carré d'agneau persillé, - côte d'agneau maréchal, - mixed-grill.
Carré couvert				
Baron	Selle	Rôtir, poêler, braiser	Rôtir, poêler, braiser, griller, sauter	- Selle d'agneau farcie, - Noisette en chevreuil.
	Gigot	Rôtir, braiser poêler, pocher	Rôtir, poêler, braiser, sauter, griller	- Gigot de 7 heures, - Brochettes d'agneau.
Épaule	Détaillée en morceaux de 50g pour réalisation de ragoût	Rôtir, poêler, braiser	Ragoût, pocher	- Navarin aux pommes, - épaule d'agneau braisée au chinon.
Collier	Détaillés en morceaux de 50g pour réalisation de ragoût et viande pochée	Braiser, pocher	Ragoût, pocher	- Blanquette d'agneau au curry, - tajine d'agneau aux fruits secs.
Haut de côtelettes				
Poitrine				

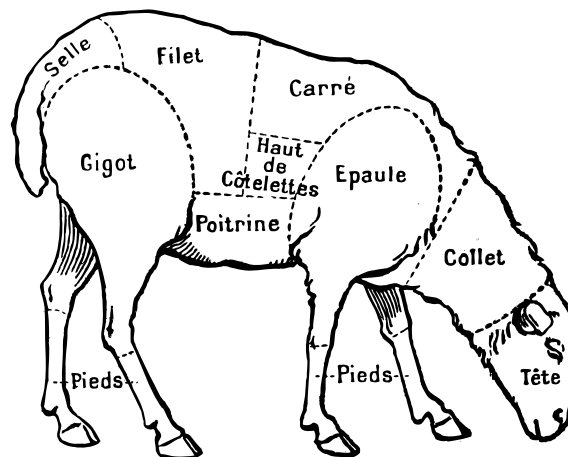
ABATS

Animelles, cervelle, foie, langue, pieds, ris, rognons.

APPELLATIONS SPÉCIFIQUES

- **Baron** : partie arrière d'une carcasse d'agneau comprenant la selle et les deux gigots.
- **Canon** : filet d'agneau et petit filet roulé dans sa panoufle ficelés et préparés entiers
- **Lamb-chop** : tranche taillée dans la selle d'agneau désossée.
- **Panoufle** : partie représentant les flancs de l'animal.
- **Noisette** : tranche taillée dans le filet issu de la selle d'agneau désossée.
- **Rouelle** : tranche taillée dans le gigot d'agneau non désossé.

LA DÉCOUPE DE L'AGNEAU



Pour vous préparer à l'épreuve théorique du CAP, identifiez sur un schéma vierge les différents morceaux de viande de boucherie et les abats de l'agneau.

LE BŒUF

Morceaux		Mode de cuisson	Applications culinaires	Exemples
Entiers	Détaillés	Entier		
Train de côtes découvertes	Côtes, entrecôtes	Rôtir	Sauter, griller	- Côte de bœuf grillée sauce béarnaise, - entrecôte bordelaise.
Milieu de train de côtes				
Contre-filet	Pavé, steak	Rôtir	Sauter, griller	- Steak sauté Bercy, - pavé de bœuf au poivre, - contre-filet rôti fleurette.
Rumsteck				
Filet	Tournedos, chateaubriand, émincé	Rôtir	Sauter, griller	- Filet de bœuf Wellington, - tournedos sauté châtelaine, - émincé de bœuf Stroganoff.
Tranche grasse	Steak	Rôtir	Sauter, griller	- Steak sauté, beurre maître d'hôtel, - rôti de bœuf.
Tende de tranche				
Surlonge	Détaillés en morceaux de 50g pour la réalisation de ragoût	Pocher	Ragoût	- Pot-au-feu, - marmite, - estouffade de bœuf bourguignonne.
Plat de côte couvert				
Paleron et macreuse (épaule)				
Jumeau				
Bavette à steak	Steak		Sauter, griller	Bavette à l'échalote.
Aiguillette baronne	Détaillée en morceau de 50g pour la réalisation de ragoût	Braiser	Ragoût	- Aiguillette de bœuf braisée nivernaise, - carbonnade flamande.
Gîte à la noix	Détaillé en morceaux de 50g pour la réalisation de ragoût		Ragoût	Daube de bœuf provençale.

Morceaux		Mode de cuisson	Applications culinaires	Exemples
Entiers	Détaillés	Entier		
Collier	Morceaux utilisés et transformés par l'industrie agroalimentaire (farce)			- Steak haché, - conserves de viande, - plats cuisinés.
Gros bout de poitrine				
Milieu de poitrine				
Flanchet				
Gîte ou jarret		Pocher		- Pot-au-feu, - marmite, - gelée.
Crosse				

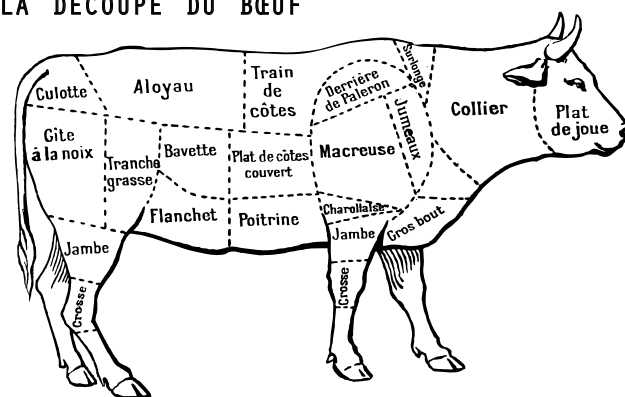
ABATS

Animelles, bonnet, caillette, cœur, feuillet, gras-double, hampe, joue, langue, onglet, panse, pieds, queue, rognons, tétine.

APPELLATIONS SPÉCIFIQUES

- **Tournedos** : tranche taillée dans le milieu du filet de bœuf.
- **Chateaubriand** : tranche épaisse pour deux personnes taillée dans la tête (début) du filet de bœuf.

LA DÉCOUPE DU BŒUF



Pour vous préparer à l'épreuve théorique du CAP, identifiez sur un schéma vierge les différents morceaux de viande de boucherie et les abats du bœuf.

LE PORC

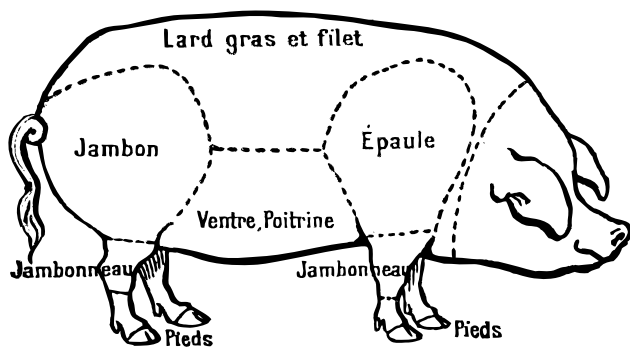
Morceaux		Mode de cuisson et de préparation	Applications culinaires	Exemples
Entiers	Détaillés	Entier		
Épaule	Détaillée en morceaux de 50g pour la réalisation de ragoût	Rôtir, pocher, salaison	Ragoût	- Palette à la diable, - sauté de porc aux pruneaux.
Jambonneau avant		Pocher, salaison		Potée auvergnate.
Échine	Détaillée en morceaux de 50g pour la réalisation de ragoût	Rôtir, pocher, salaison	Ragoût, sauter, griller	- Échine de porc aux haricots blancs, - côte de porc aux herbes.
Carré	Côtes	Rôtir, poêler	Sauter	- Côte de porc sauce charcutière, - carré de porc poêlé Choisy.
Filet mignon	Médaillon	Rôtir	Sauter	- Médaillon de porc à la dijonnaise, - filet mignon de porc en croûte.
Poitrine	Lardons	Salaison, fumage	Pocher, sauter	- Poitrine ou lardons salés, - poitrine ou lardons fumés.
Travers		Pocher, salaison	Griller	- Petit salé aux lentilles, - travers de porc au feu de bois.
Plat de côtes				

Morceaux		Mode de cuisson et de préparation	Applications culinaires	Exemples
Entiers	Détaillés	Entier		
Gorge		Morceau utilisé principalement haché et pour la salaison	Terrine de porc Rillettes	
Jambon	Rouelle	Pocher, braiser, rôtir, salaison, fumage	Rôtir	- Jambon braisé au porto, - jambon blanc, - jambon cru, - rouelle rôtie provençale.
Jambonneau arrière		Pocher, braiser, salaison		- Jambonneau braisé au foin, - choucroute.

ABATS

Queue, cervelle, foie, langue, pieds, ris, rognons, oreille, joue, museau.

LA DÉCOUPE DU PORC



Pour vous préparer à l'épreuve théorique du CAP, identifiez sur un schéma vierge les différents morceaux de viande de boucherie et les abats du porc.