

LE BŒUF

I. GENERALITES

Sous l'appellation BŒUF, on consomme la viande de différents bovins.

Le système d'identification :

3 mentions destinées aux consommateurs obligatoires.

- **L'origine** : pays de naissance, d'élevage et d'abattage.
- **La catégorie** : déterminer l'âge et le sexe du bovin (génisse, bœuf, vache adulte...).
- **Le type racial** : races à viande (Charolais), races laitières (Holstein), race mixtes (Normande).

II. PRINCIPALES RACES A VIANDE ET RACES MIXTES

Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Salers, Bazadaise, normande, Maine-Anjou, Gascogne, Aubrac.

Exemples de Labels :

- **Label rouge** : Bœuf de Chalosse : Bœuf Charolais du Bourbonnais.
- I.G.P. (Indication Géographique Protégée) : Bœuf du Maine.
- Marques collectives de distribution : Le bœuf « verte prairie », Le bœuf de tradition Bouchère.

III. LES DIFFERENTES CATEGORIES DE BOVINS

DENOMINATION LEGALES	DEFINITION DE L'ANIMAL
GENISSE	Femelle n'ayant jamais vêlé. Abattue à environ 28 mois.
JEUNE VACHE	Femelle de moins de 5 ans ayant vêlé
VACHE ADULTE	Femelle de plus de 5 ans ayant vêlé. Abattue entre 6 ans et 8 ans généralement.
JEUNE BOVIN	Mâle non castré de moins de 2 ans (taurillon). Abattu entre 15 et 18 mois.
TAUREAU	Mâle non castré de plus de deux ans.
BŒUF	Mâle castré de plus de 2 ans. La viande est meilleure lorsque l'animal est abattu entre 3 et 5 ans. il l'est généralement entre 24 et 30 mois.

IV. LES CRITERES DE QUALITE

La vue, l'odorat, le toucher, l'aspect des masses musculaires, la présence de graisse interne et externe.

a) La conformation

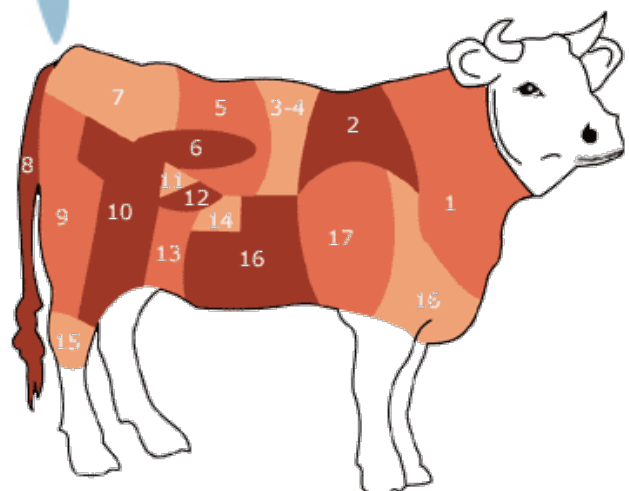
LETTRE	CONFORMATION	EXEMPLE DE CONFORMATION			
E	Excellente		E	R	P
U	Très bonne				
R	Bonne				
O	Assez bonne				
P	Médiocre				

b) L'état d'engraissement

CHIFFRE	ETAT D'ENGRASSEMENT	EXEMPLE D'ENGRASSEMENT			
1	Très faible		1	3	5
2	Faible				
3	Moyen				
4	Fort				
5	Très fort				

V. LES CATEGORIES.

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Collier | 13. Bavette d'Aloyau |
| 2. Basses côtes | 14. Bavette de Flanchet |
| 3. Côtes Entrecôtes | 15. Jarret |
| 4. Faux filet | 16. Plat de côte, tendron, poitrine, planchet |
| 5. Filet | 17. Macreuse, paleron, jumeau |
| 6. Rumsteck | |
| 7. Queue | |
| 8. Rond de gîtes et Gîte à la noix | |
| 9. Tende de tranche, Poire, Merlan | |
| 10. Araignée, Aiguillette, Tranche | |
| 11. Onglet | |
| 12. Hampe | |



VI. LA DECOUPE DU BŒUF (Découpe parisienne)

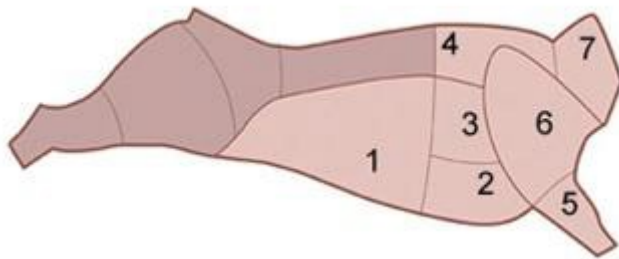
a) Détail de la Carcasse

La carcasse est fendue en deux dans le sens de la longueur. Chaque demi carcasse est partagée en deux quartiers soit un **quartier avant** et un **quartier arrière**.

▪ Le quartier avant :

Le quartier avant traité à 5 côtes (AVT 5) :

Le TRAIN DE CÔTES DECOUVERT, l'ÉPAULE, le COLLIER, le CARAPACON.



1. Les flancs

Ils sont au nombre de deux, le filet du prin et le flanchet du prin. Tous deux sont proposés sous forme de bouilli, mais ils conviennent également pour les potées

2. La poitrine

Elle convient également pour le bouilli : l'os blanc maigre est parfait comme rôti.

3. Côte plate

Elle se situe entre le train de côtes et la poitrine ; elle est utilisée pour le bouilli et le bœuf braisé juteux.

4. Le train de côtes

Il est divisé entre la basse côte et la côte couverte, toutes deux utilisées pour préparer des rôtis juteux et des ragoûts.

5. Les jarrets

Ils sont découpés pour obtenir des tranches de jarret, une viande maigre (le vrai goulasch hongrois), et les os à moelle très appréciés.

Les os de jarret rendent les sauces plus veloutées.

6. L'épaule

C'est un morceau qui convient pour de nombreux plats, dont le bouilli maigre et les plats mijotés ou en sauce. Le gras d'épaule donne des rôtis roulés, du goulasch et des émincés.



7. Le cou

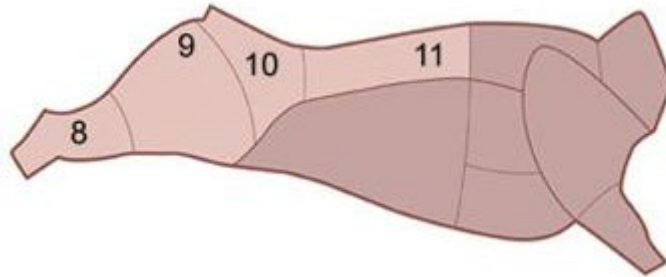
Il convient parfaitement pour le goulasch, car pour qu'il ait du goût, le goulasch doit mijoter longtemps.



Le quartier arrière :

Le quartier arrière traité à 8 côtes (ART 8) :

La CUISSE, l'ALOYAU, Le MILIEU DE TRAIN DE CÔTES.



8. Les jarrets

Ils sont découpés pour obtenir des tranches de jarret, une viande maigre (le vrai goulasch hongrois), et les os à moelle très appréciés. Les os de jarret rendent les sauces plus veloutées.

9. La cuisse

Avec la fausse tranche, on peut faire des rôtis, avec la tranche carrée, des rôtis et des tranches braisées et avec le coin, des rôtis, des tranches, des steaks et des émincés.



10. Rumsteck

C'est également dans l'ailoyau que l'on coupe le rumsteck et la viande pour fondue.



L'ailoyau sans rumsteck

Tout le faux filet convient pour les rôtis ; coupé en tranches il donne des entrecôtes ou, si les tranches sont plus épaisses, des doubles entrecôtes. Dans les entrecôtes avec os, on a la classique, "côte de bœuf". L'entrecôte ou le filet coupé avec os nous donnent les fameux Porterhouse-Steak et T-Bone-Steak. Le filet donne de délicieux rôtis au filet ou steaks au filet. Le chateaubriand provient de la tranche du milieu du filet, les tournedos et le filet mignon proviennent de la pointe du filet qui s'utilise également pour le "Bœuf Stroganoff". De même, la viande hachée du steak tartare provient également



Bavette de Flanchet Entière
de ces morceaux tendres.



Bavette d'ailoyau PAD



Steak bavette d'ailoyau



Steak bavette de flanchet



VII. LA VIANDE HACHÉE EN RESTAURATION

La viande hachée est un produit extrêmement fragile. Le hachage est une opération délicate au cours de laquelle la structure des muscles est détruite. Les fibres sont fractionnées et les germes de surfaces peuvent être introduits en profondeur.

Lors de la fabrication, des précautions d'hygiènes rigoureuses doivent être impérativement observées :

- Hacher la viande au dernier moment, juste avant la cuisson ou l'utilisation.
- Utiliser des gants jetables et du matériel parfaitement lavé et désinfecté (les éléments de hachoir peuvent être réfrigérés).
- N'utiliser que la viande réfrigérée (+2°, +3 °C à cœur). La parer et la découper en morceaux juste au moment du hachage.

Précautions à observer lors de l'utilisation de la viande de hachée conditionnée, réfrigérée ou surgelée :

- Vérifier l'intégrité des conditionnements et l'estampille sanitaire.
- Vérifier la D.L.C. pour la viande réfrigérée et la DLUO pour la viande surgelée.
- Stocker immédiatement la viande hachée entre 0 et +2 °C pour la viande hachée réfrigérée et à -18 °C pour la viande hachée surgelée.
- Cuire les steaks hachés sans décongélation préalable.
- Détruire la viande hachée décongelée et non servie aux clients.

NE JAMAIS RECONGELER DE LA VIANDE HACHÉE DÉCONGELÉE.

