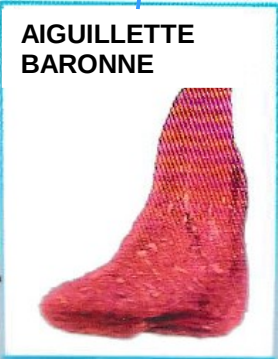
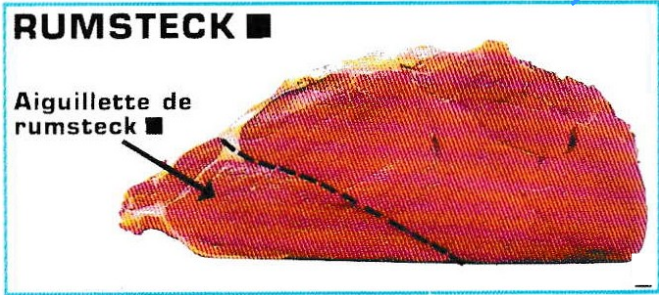
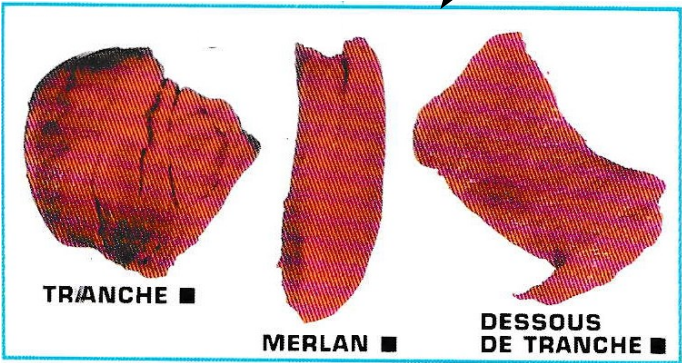
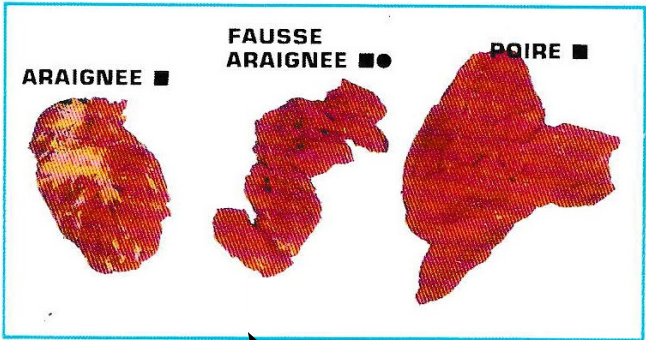
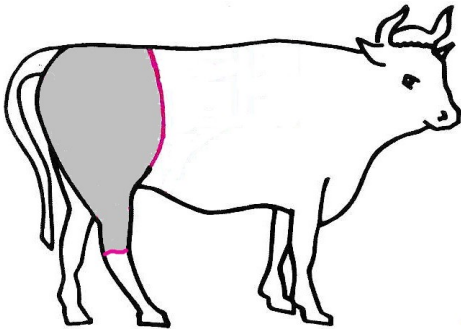


**DOCUMENT RESSOURCE  
1 BP - BOUCHERIE**

# DÉCOUPE DU BOEUF LA CUISSE DE BOEUF



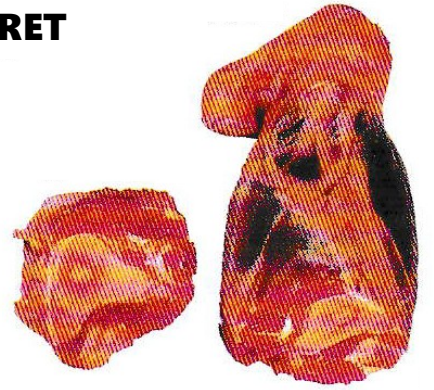


Partie cachée de la cuisse

**Nerveux  
de gîte**



**JARRET**



Partie cachée de la cuisse

**LA SEMELLE**

Aiguillette de gîte noix

**Rond  
de gîte  
noix ■**



**Gîte noix ■●**

Partie cachée de la cuisse

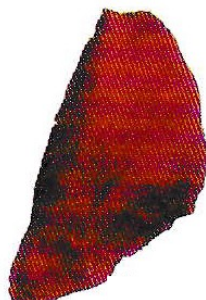
**LA TRANCHE** ■



**Mouvant**



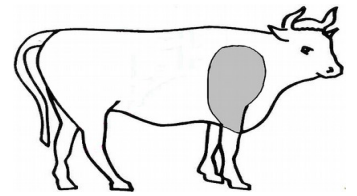
**Rond**



**Plat**



# DÉCOUPE DU BOEUF L'EPAULE



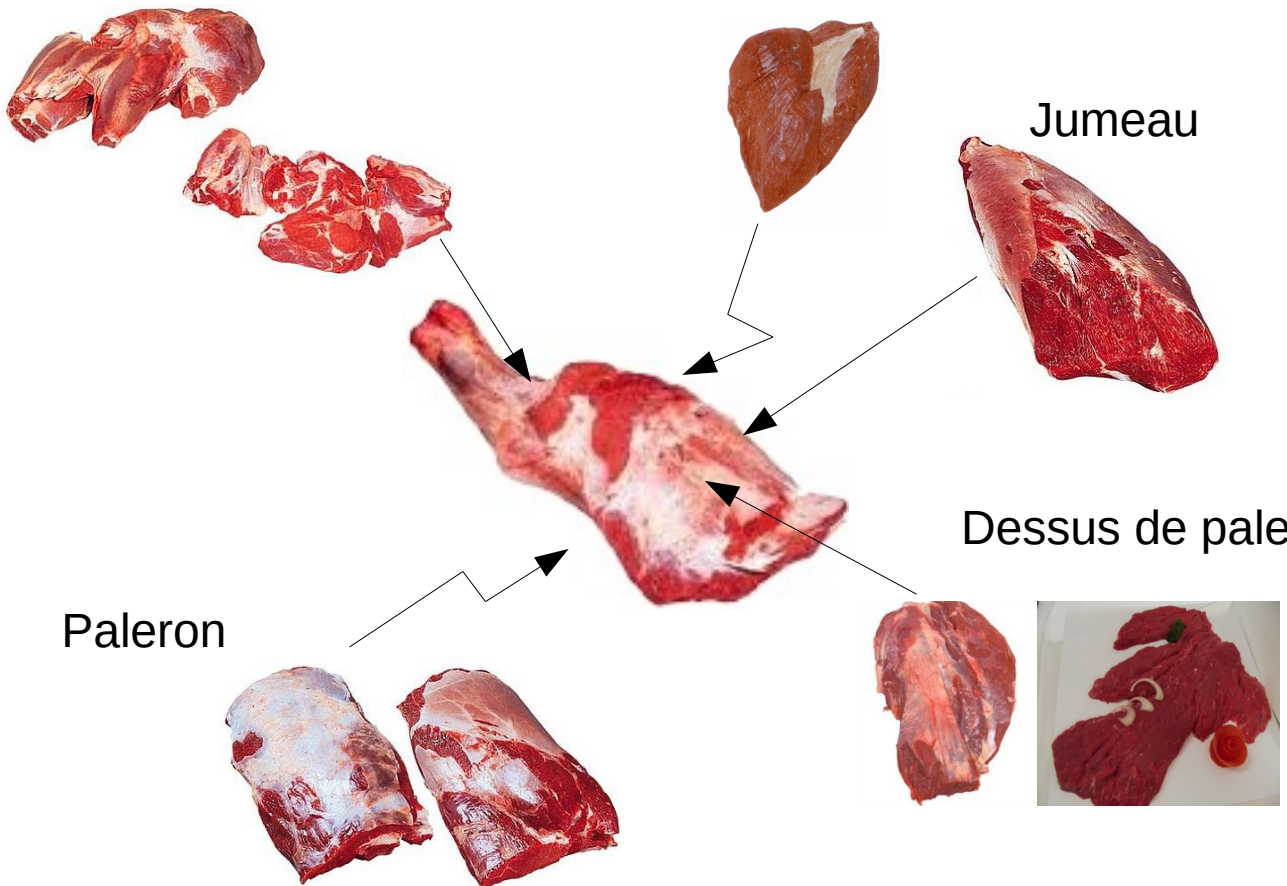
Gîte avant et jarret

Macreuse

Jumeau

Dessus de palette

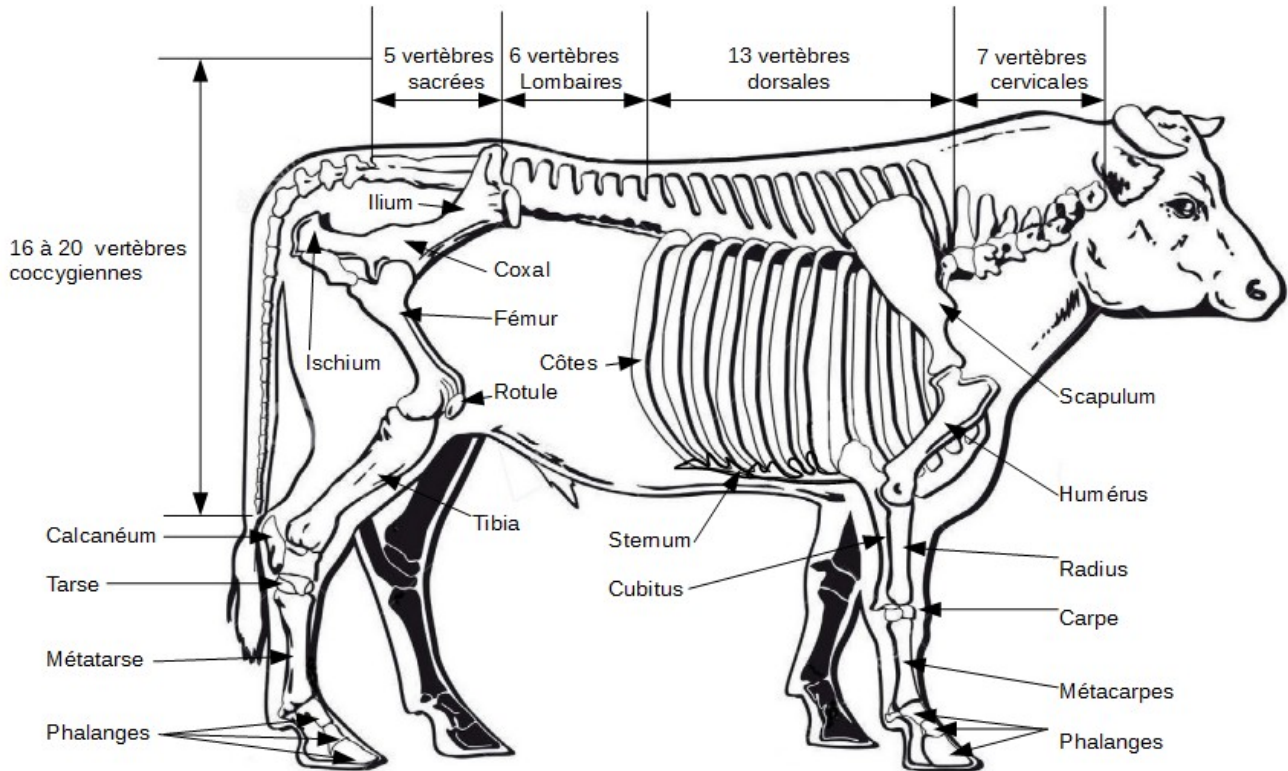
Paleron



<b>Morceau</b>	Macreuse	Jumeau	Dessus de palette	Paleron	Gîte avant et jarret
<b>Utilisation</b>	Bifteck ou rosbif	A braiser ou bourguignon	Bifteck ou viande à fondu	Bourguignon	Viande à bouillir

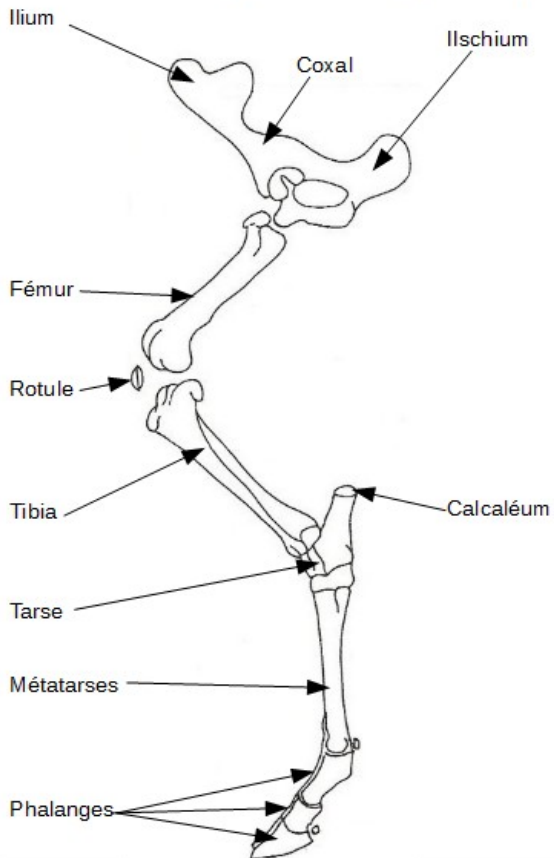


# Squelette du bœuf

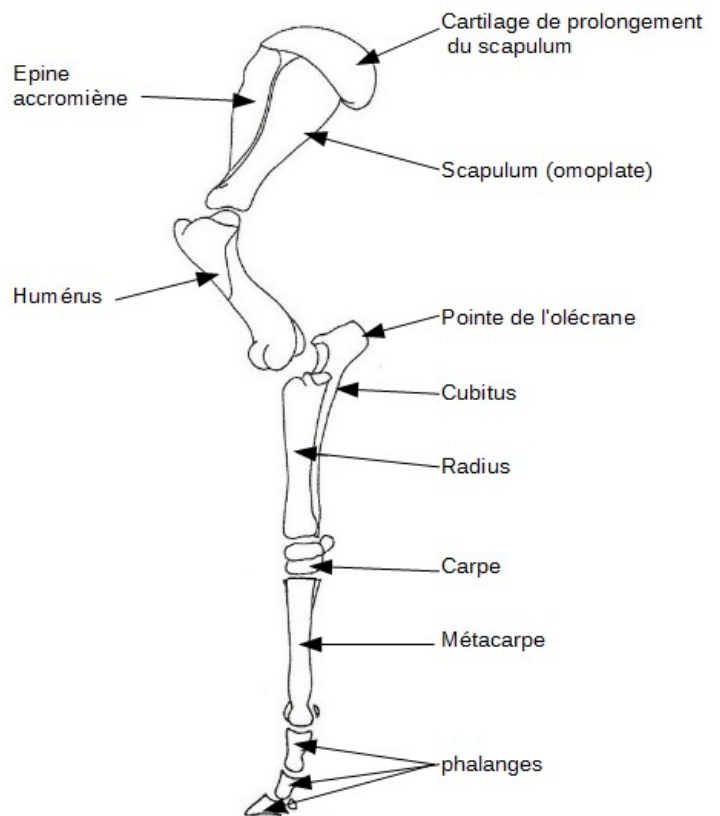


## Les membres du boeuf

### Membre postérieur (arrière)



### Membre antérieur (avant)



# Les liaisons ou liants

## **DÉFINITION**

Une liaison est une opération qui consiste à incorporer un élément (farine, œuf, sang) à une préparation liquide dans le but de l'épaissir, lui donner une certaine consistance.

Ce sont des préparations culinaires simples réalisées à partir d'aliments naturels ou élaborés, qui ont des propriétés épaississantes, gélifiantes et/ou épaississante.

## **I - LES DIFFERENTS TYPES (OU TECHNIQUES) DE LIAISON**

### **a) Les liaisons à base d'amidon**

- Farine de blé, de sarrasin, d'orge
- Fécule de pomme de terre, de manioc, Arrow root
- Semoule de blé, de maïs
- Crème de riz, de maïs (Maïzena)

### **b) Les liaisons à base de protéines**

- Les oeufs
- Le sang
- Le corail des coquillages et crustacés

### **c) Les liaisons à base de fruits et légumes**

- Les légumes frais et tubercules (carotte, céleri rave, pomme de terre, tomate, etc.)
- Les légumes secs et céréales (pois cassés, lentilles, haricot, riz)
- Les fruits (châtaigne, bananes, pomme, groseille, poire, etc..)

### **d) Les liaisons à base de réduction**

- Réduction par évaporation d'un liquide riche en substances gélifiantes

### **d) Les liaisons à base d'émulsion**

- Emulsion d'un corps gras dans un liquide

### **e) Autres**

- Les agents de liaison utilisés dans l'industrie agro alimentaire

## II- LES LIAISONS A BASE D'AMIDON

L'amidon mélangé à un liquide chaud gonfle et absorbe 20 fois son volume de liquide en formant un empois.

**Il est donc nécessaire de porter à ébullition ce type de liaison.**

Une cuisson rapide permet d'obtenir une liaison ferme, alors qu'une cuisson lente tend à la liquéfier.

Les acides réduisent partiellement la liaison, il faut donc les ajouter en fin de préparation.

Procédés de liaisons (Modes)	Produits utilisés	Techniques	Utilisations culinaires
Amidon à sec	Farine blanche ou torréfiée	Saupoudrer de farine (singer) une préparation. La farine peut-être utilisée brut ou colorée (torréfiée)	Fricassée de volaille Ragoût à brun
Amidon + corps gras	Farine + beurre A chaud ou à froid	A chaud : ajouter de la farine dans un beurre fondu et cuire avec ou sans coloration (selon la couleur de la sauce) refroidir et verser un liquide bouillant dessus	Roux blanc, blond, brun Sauce béchamel velouté sauce espagnole
		A froid : Mélanger le même poids de beurre pommade que de farine et ajouter progressivement dans un liquide bouillant	Rectification de sauces ou de liaison des ragoûts
Amidon dilué	Fécule de pomme de terre Maïzena Crème de riz Tapioca, semoule de blé, de maïs	Délayer l'élément de liaison dans un liquide froid (eau, alcool) puis verser ce mélange sur un liquide bouillant en remuant	Fond brun de veau Rectification des sauces

### III - LES LIAISONS A BASE DE PROTEINES

Ces éléments de liaison nécessitent des précautions d'emploi afin d'éviter la coagulation des protéines, effectivement à ébullition (parfois avant) le liquide ainsi lié se dissocierait. Pour ces raisons ces liaisons sont souvent, associées ou utilisées en complément, d'une liaison à base d'amidon.

Procédés de liaisons (Modes)	Techniques	Utilisations culinaires
Oeufs entiers seuls	Utiliser en l'état sans préparation	Farce à pâtées Quenelles Farce mousseline Appareil à crème prise
Jaunes d'oeufs seuls	Blanchir les jaunes avec du sucre, verser dessus du lait bouillant et cuire à 82°C	Crème anglaise
	Jaunes d'oeuf montés à froid avec huile et vinaigre	Sauce vinaigrette
	Jaunes d'oeufs montés à chaud	Sabayon Sauce hollandaise
Jaunes d'oeufs + farine	Blanchir les jaunes avec de la farine, verser dessus du lait bouillant et porter à ébullition	Crème pâtissière
Jaunes d'oeufs + crème	Mélanger les jaunes et la crème puis verser progressivement sur un liquide chaud. Cette préparation complète une liaison préalable et ne doit pas bouillir	Finition de potages et de sauce, velouté Finition de la blanquette de veau
Corail (crustacé, coquillage)	Toujours verser le corail réduit en liquide sur un liquide chaud, ne peut pas bouillir par la suite	Sauce corail Sauce américaine
Sang	<b>Liaison finale d'une sauce qui renforce le goût et la couleur !</b> Verser progressivement la sauce chaude sur le sang et passer. Elle ne doit plus bouillir également	Civet de lièvre Coq au vin



#### IV - LES LIAISONS A BASE DE FRUITS ET LEGUMES

Procédés de liaisons (Modes)	Produits utilisés	Techniques	Utilisations culinaires
Purée de légumes frais	Pomme de terre Carotte Tomate, etc..	Cette liaison est la plus facile à réaliser car il s'agit de purée. Les propriétés liantes des fruits et légumes sont employées dans de nombreuses techniques de préparations crues ou cuites. Les précautions à prendre sont très minimales	Potages de légumes chauds (Parmentier, crécy) Potages de légumes Froids (gaspacho) Liaison en cuisine minceur
Purée de légumes secs	Pois cassés Lentilles haricots		Potages de légumes
Céréales	Riz		Bisque de homard
Fruits	Châtaignes Pommes Groseilles Airelles Banane		Sauce Grand Veneur Sauce Cumberland Curry Sauce céleri

#### V - LES LIAISONS PAR REDUCTION ET/OU EMULSION

Liaison souvent utilisée pour la finition des sauces mais aussi pour la confection. Le corps gras en plus de lier apporte une rondeur en bouche de la sauce ou un goût qui souligne la sauce.

Procédés de liaisons (Modes)	Produits utilisés	Techniques	Utilisations culinaires
Par réduction (par évaporation d'un liquide)	Les fonds de base	La réduction doit être menée à feu modéré, il en résulte une évaporation de l'eau et une concentration des éléments nutritifs. Le liquide devient sirupeux, brillant et corsé	Glaces de viandes, de volailles, de poisson Fond de braisage et de poêlage. Pratiquement toutes les sauces modernes.
	Crème	Réduire le fond de base et ajouter de la crème puis réduire à nouveau en remuant régulièrement jusqu'à ce que la sauce soit nappante	Sauce vin blanc pour les poissons cuits à court mouillement. Sauce sautée déglacée et crémée
Par émulsion	Corps gras : Beurre Foie gras	Adjoindre au liquide très chaud des parcelles de beurre par un mouvement de rotation Sauce chaude, monter au foie gras, passer au tamis et souvent additionner de beurre	Finition des sauces et des potages Beurre émulsionné à chaud : beurre blanc Sauce Périgourdine.

# LA CLASSIFICATION DES CARCASSES

LES VIANDES DE  
BOUCHERIE

## A- CLASSIFICATION GENERALE DES VIANDES DE BOUCHERIE

Le mot « viande » désigne les chairs musculaires d'animaux comestibles, principalement les mammifères.

Les viandes de boucherie sont classifiées selon le type de couleur et de chair.

**Exercice** : Classez dans le tableau ci-dessous les animaux de boucherie suivants, selon la famille à laquelle ils appartiennent et la couleur de leur chair.

Boeuf, Agneau, Veau, Chèvre, Cheval, Mouton, Chevreau, Vache, Jument, Taureau, Brebis

chair / famille	Bovins	Ovins	Caprins	Equidés
<b>Viande rouge</b> ( <i>animal adulte</i> )	Boeuf Vache	Mouton	Chèvre	Cheval Jument
<b>Viande blanche</b> ( <i>jeune animal</i> )	Veau	Agneau de lait	Chevreau	

La **viande de porc** (famille des porcins), quant à elle, est de **couleur rosée**. On peut donc soit la répertorier à part ou la classer avec les **viandes blanches**.

## B-LA CLASSIFICATION QUALITATIVE DES CARCASSES

La qualité va être définie par 2 critères qui permettent de classer les viandes :

**- la conformation**

**- l'état d'engraissement.**

Pour le veau, un 3ème critère s'ajoute : celui de **la couleur de la viande**.

### **1- LA CONFORMATION MUSCULAIRE : elle est caractérisée par le sigle EUROPA**

Lettre officielle	Conformation musculaire	Caractéristique
E	Excellent	Muscles courts, épais et très développés
U	Très bonne	La musculature est compacte et massive
R	Bonne	La musculature est allongée tout en étant épaisse
O	Assez bonne	La musculature est d'une épaisseur moyenne
P	Passable	La musculature est plate et longue, son épaisseur est réduite.
A	Fabrication	La carcasse est utilisée dans le secteur industriel (viande pour animaux, cosmétiques, charcuterie...)

## 2- L'ETAT D'ENGRAISSEMENT : apposé sur les carcasses selon les critères officiels de 1 à 5

Chiffres officiels	1	2	3	4	5
Etat d'engraissement	Maigre	Ciré ou peu couvert	Couvert	Gras	Très gras
Descriptif	Aucune trace de graisse	muscle apparent sous une fine pellicule de graisse	muscle apparent sous une fine pellicule de graisse uniforme	présence d'une pellicule grasseuse qui recouvre la carcasse	couche grasseuse épaisse qui recouvre toute la carcasse

## 3- LA COULEUR DE LA CHAIR : critères officiels de 1 à 4 placés devant la lettre

1	Chair blanche		3	Chair rosée
2	Chair rosée claire		4	Chair rouge

## 4- LA QUALITE DE LA VIANDE

Elle dépend de différents facteurs :


- L'âge de l'animal
- Le sexe
- Etat de santé
- Conditions d'abattage
- Les conditions d'élevage (plein air...)
- Respect des conditions de stockage
- Etat d'engraissement

## C- LES CATEGORIES

Après l'abattage, on va laisser la viande reposer en chambre froide **7 jours minimum** afin de développer sa saveur et sa tendreté.

On appelle cette technique la **mortification** (qui permet d'attendrir la viande et faire disparaître la rigidité cadavérique).

La catégorie est ensuite déterminée en fonction de l'emplacement du morceau sur l'animal. C'est cette catégorie même qui donnera l'application culinaire au morceau.



Comment reconnaître une viande de bonne qualité ?

Vérifier :

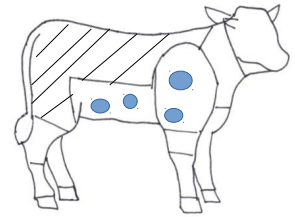
- L'aspect : couleur, volume, graisse
- L'odeur : agréable
- Le toucher : muscles toniques et graisse ferme






Il ne faut pas confondre **qualité** (tendreté, succulence) de la viande et **catégorie** (emplacement de la viande sur la carcasse).

Un morceau de première catégorie peut être de mauvaise qualité.

	1ère catégorie	2ème catégorie	3ème catégorie
<b>Emplacement des morceaux</b>	Parties lombaires et postérieures (dos, cuisse)	Parties antérieures (épaules, flanc)	Extrémités des membres (cou, jarret, poitrine, pieds)
<b>Mode de cuisson</b>	Court : sauté, griller, poêler, rôtir	Long : poêler, rôtir	Très long : ragoût, braiser
<b>Exemples d'utilisations culinaires</b>	Entrecôte grillée, tournedos sauté...	Contrefilet rôti...	Navarin....



**Légende**

-  1ère Catégorie
-  2ème Catégorie
-  3ème Catégorie

**D- LA TRACABILITE**

a) **Le D.A.B** (Document d'Accompagnement du Bovin) **ou passeport bovin**

**Attention : existe aussi D.A.O pour les ovins, D.A.C pour les caprins....**

C'est un document attribué dès la naissance et qui va suivre l'animal jusqu'à son abattage.

**PASSEPORT DU BOVIN**

cerfa N° 10824\*01

N° DE TRAVAIL: 4832 CODE PAYS: FR N° NATIONAL: 70 4393 4832 SEXE: M TYPE FACIAL: Charolaise DATE DE NAISSANCE: 08.01.99

N° D'EXPLOITATION DE NAISSANCE: FR 70 526 005 N° D'EXPLOITATION D'ÉDITION: FR 70 526 005 CODES TYPOGRAPHIQUES DES PAYS: 38 38 DATE D'ÉDITION: 25.02.99 N° NATIONAL DE LA VENTE: FR 70 0343 2083

Nom du bovin : P

**ATTESTATION SANITAIRE**

Le Directeur Départemental des Services Vétérinaires atteste que le bovin

N° travail: 4832 N° identification: 7043934832 Sexe: M Race: Charolaise Date naissance: 38 08.01.1999 N° de cheptel: 57191004 Vétérinaire: 57037

Provient d'un cheptel : OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE LA FUCOSE OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE BRUCELLOSE OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE TUBERCULOSE

Provient d'une zone : ASSAINIE VARRON

UTILISABLE JUSQU'AU MORT DU BOVIN

Lorsque le bovin ne quitte pas son cheptel

VALABLE 30 JOURS À COMPTER DE LA DATE DE DÉPART DU BOVIN

Signature de l'éleveur (1)

Prime Spéciale aux Bovins Mâles

623 70059

Ce passeport contient toutes les informations concernant l'animal :

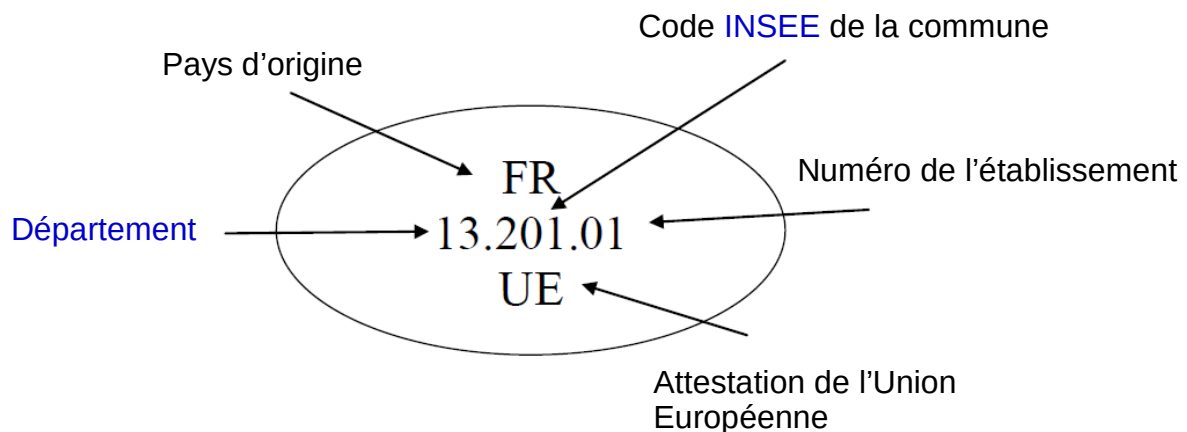
- 1- Numéro de cheptel (= numéro d'élevage)
- 2- Race de l'animal
- 3- Sexe de l'animal
- 4- Date de naissance
- 5- Numéro d'identité (les 4 derniers chiffres sont retrouvés sur la boucle d'oreille)
- 6- Cadre réservé à l'attestation des services vétérinaires

## b) Les estampilles et la boucle d'oreille

Afin de reconnaître le bovin durant toute sa vie, on lui place dès la naissance 2 boucles d'oreille.



L'estampille de salubrité, aux normes européennes, est quant à elle apposée après la mort de l'animal, sur 2 zones : la face externe du cuisseau et au milieu de l'épaule.



## E-LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION

Le temps de maturation (= **mortification**) Varie selon les animaux :

- Boeuf : 10 à 12 jours
- Mouton : 6 à 7 jours
- Veau et porc : 4 à 5 jours

Elle se fait entre 0 et +2°C. Les viandes labellisées ont une mortification plus longue.

Concernant la conservation des viandes elle est de :

- 24h pour les pièces nues suspendues (+4°C)
- 1 semaine pour les carcasses
- 15 jours à 3 semaines pour les morceaux conditionnés sous vide
- 6 à 9 mois pour les produits congelés.

## F- LA VIANDE HACHEE

Le risque de contamination étant très grand lors de l'étape du hachage, il faut respecter certaines règles concernant la **commercialisation de la viande hachée**.

- On ne peut utiliser que **de la viande fraîche réfrigérée**
- Le matériel utilisé doit être rigoureusement **désinfecté avant et après utilisation**
- La viande ne sera hachée qu'au moment **de l'utilisation**.

Lors de l'**achat de viande hachée**, il faut faire attention **parfaitement fermé et hermétique** aux mentions suivantes :

- La qualité de l'emballage ()
- Vérifier la **DLC**.

**Rappel** sur la famille des bovins.

**Boeuf** = taurillon précoce (18 mois), non castré

Génisse = 24 mois maximum

**Vache** de réforme = 6 ans et plus

**Boeuf castré** : 30 mois maximum, c'est une viande de grande qualité ,

**Information** : Le passeport Bovin a été mis en place en 1990, pour assurer la sécurité alimentaire et informer le consommateur.

**Il est obligatoire depuis 1997 et définie par la norme internationale ISO 8402.**

**En cas d'alerte, la traçabilité permet le retrait rapide d'une denrée et l'information aux clients qui l'auraient achetée. La traçabilité permet de retrouver l'historique, l'utilisation et la localisation de l'animal grâce à son passeport où sont enregistrées toutes ces informations.**

***De l'étable à la table !***

Exercices :

1- Pour la conformation musculaire officielle, que signifie les lettres :

R **Bonne** : la musculature est allongée tout en étant épaisse.

O **Assez bonne** : la musculature est d'une épaisseur moyenne

U **Très bonne** : la musculature est compacte et massive

E **Excellente** : muscles court, épais et très développer.

2- Donner la signification de classification des carcasses suivantes :

4O1 : **Chair rouge – Assez bonne - Maigre**

4U5 : **Chair rouge – Très bonne – Très gras**

4E3 : **Chair rouge – Excellente - Couvert**

3- Vous êtes chef et le boucher vous donne la possibilité de choisir entre ces 3 carcasses : laquelle choisissez vous ? Pour quelles raisons ?

**Je choisis la carcasse 4E3 parce que c'est celle qui offre la meilleur qualité**

4- A quoi sert la boucle d'oreille sur les animaux :

**Afin de reconnaître l'animal durant toute sa vie**



## L'ETAT D'ENGRAISSEMENT



1

Maigre



2

Ciré ou  
peu couvert



3

Couvert



4

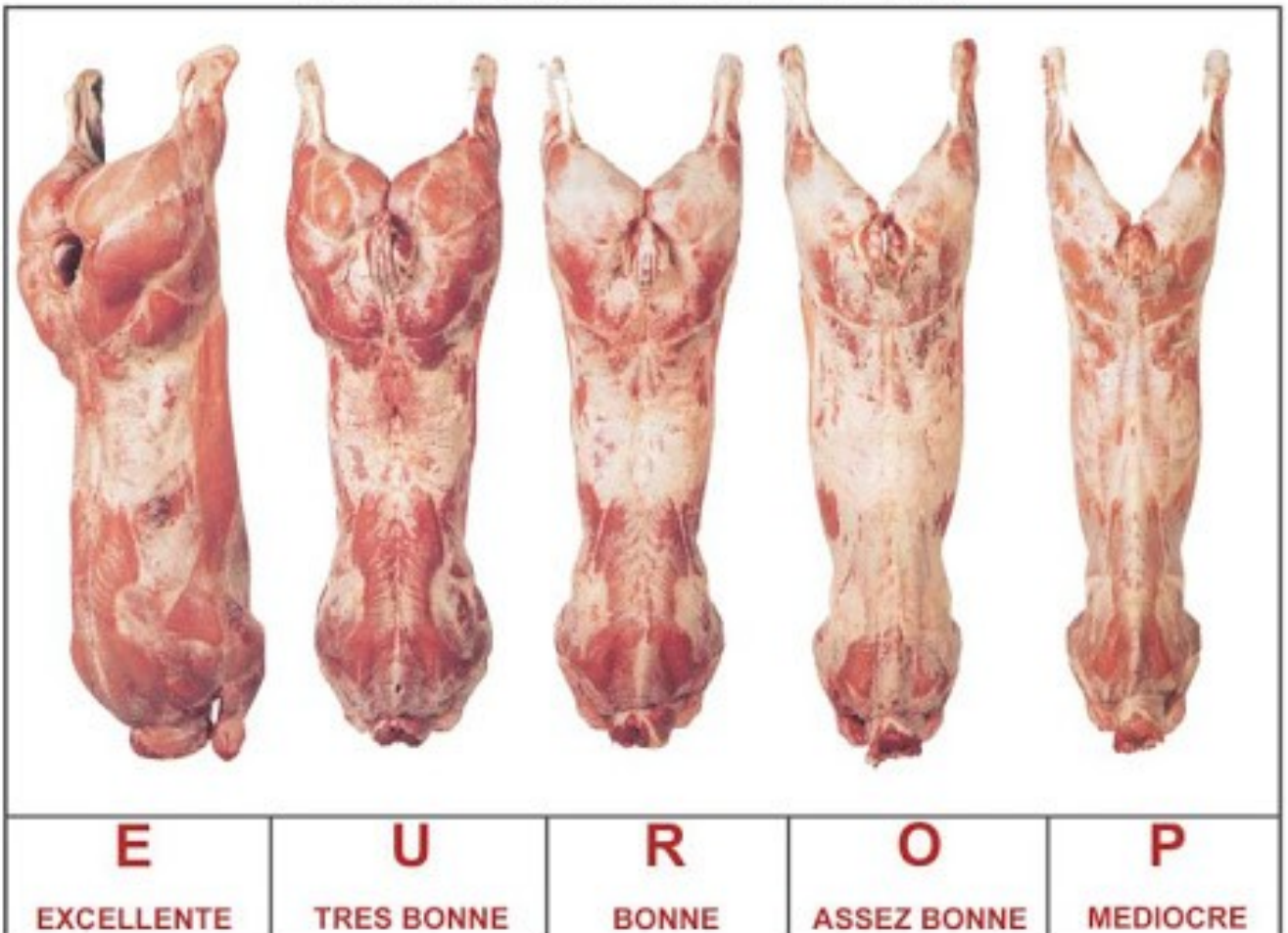
Gras



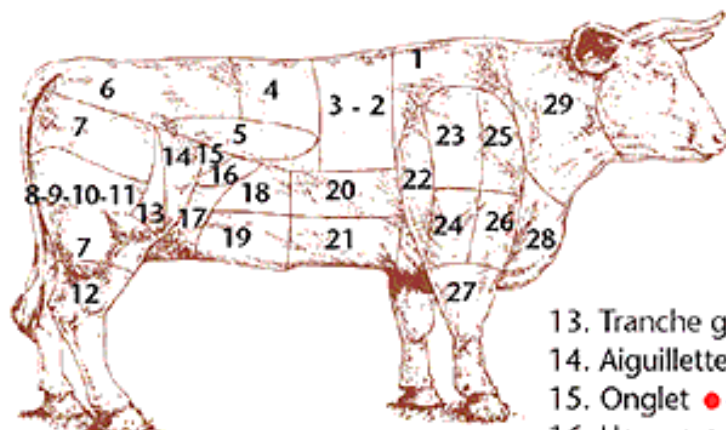
5

Très gras

## LA CONFORMATION MUSCULAIRE



## Comment choisir le morceau de bœuf adapté à la saison?



- à poêler
- à griller
- à rôtir
- à braiser
- à bouillir

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1. Basses côtes, entrecôtes découvertes ● ● | 13. Tranche grasse ● ●        |
| 2. Côte, entrecôtes couvertes ●             | 14. Aiguillette Baronne ●     |
| 3. Entrecôte ●                              | 15. Onglet ● ●                |
| 4. Faux Filet ● ●                           | 16. Hampe ●                   |
| 5. Filet ●                                  | 17. Bavette ● ●               |
| 6. Rumsteck ● ●                             | 18. Bavette à pot-au-feu ●    |
| 7. Gîte à la noix ● ●                       | 19. Flanchet ● ●              |
| 8. Tranche ● ●                              | 20. Plat de Côtes ● ●         |
| 9. Merlan ● ●                               | 21. Tendron ● ●               |
| 10. Poire ● ●                               | 22. Macreuse à bifteck ● ●    |
| 11. Araignée ● ●                            | 23. Macreuse ● ●              |
| 12. Gîte arrière ● ●                        | 24. Macreuse à pot-au-feu ● ● |
|   | 25. Jumeau à bifteck ● ●      |
|   | 26. Jumeau à pot-au-feu ● ●   |
|   | 27. Gîte avant ● ●            |
|   | 28. Poitrine ● ●              |
|   | 29. Collier ● ●               |

-**Braiser**, est une technique de cuisson consistant à faire mijoter longuement à feu doux des aliments dans un récipient fermé.

-**Bouillir**, c'est amener un liquide à la température de l'ébullition (100°C) , cuire à gros bouillons permet de provoquer un brassage évitant aux aliments de coller au fond du recipient pendant la cuisson

## Classement des carcasses(suite)

Les carcasses de gros bovins et veaux sont classées en fonction de leur âge et de leur sexe.

Cinq catégories concernent les gros bovins et une concerne les veaux.

Une lettre correspondant à la catégorie doit être obligatoirement marquée sur la carcasse: des bovins à l'abattoir.

**V** : pour les Veaux : carcasses d'animaux ayant un âge inférieur à 8 mois.

**Z** : pour les Jeunes bovins : carcasses d'animaux mâles ou femelles d'un âge supérieur ou égal à 8 mois et inférieur à 12 mois.

**A** : pour les « Jeunes bovins » : carcasses d'animaux mâles non castrés d'un âge supérieur ou égal à 1 an et inférieur à 2 ans

**B** : pour les Taureaux : carcasses de mâles non castrés de 2 ans ou plus

**C** : pour les Bœufs : carcasses d'animaux mâles castrés de 1 an ou plus

**D** : pour les Vaches : carcasses d'animaux femelles ayant déjà vêlé

**E** : pour les Génisses : carcasses d'animaux femelles de 1 an ou plus n'ayant pas vêlé