

# GUIDE D'ACHAT DES VIANDES EN COLLECTIVITE





## REMERCIEMENTS

*L'élaboration de cet ouvrage est le fruit d'un travail d'équipe. C'est pourquoi je tiens particulièrement à remercier pour la recherche de précisions, l'analyse ainsi que la méthode de travail :*

*Maryse Darras, Daniel Maslanka, Patrice Beaufile ;*

*Claudine Mesclon (Chef du bureau DGF9 du Ministère de l'Education Nationale), René Lacaze (Président national) et Paul Hallart (Président de la Région-Nord de l'UPRM (Union des Personnels de Restauration Municipale)) qui nous ont matériellement soutenus ;*

*Guy Jomin (Commissaire à la Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes du Nord) qui a rédigé le nouveau cahier des charges en collaboration avec Marie-Pierre Vilette, son homologue du Pas-de-Calais. Des coordonnateurs de groupements de commandes les ont aidés dans leur tâche et plus particulièrement Maryse Darras, Francis Delacour et Francis Huck ;*

*Bernard Lelore (Technicien Services Vétérinaires Nord) et Norbert Moitel (Technicien Services Vétérinaires Pas-de-Calais) qui ont rédigé le chapitre consacré au conditionnement sous vide ;*

*Hervé Loutre (Directeur Général des Etablissements Loutre à Gonnehem (Pas-de-Calais)) qui a généreusement mis à notre disposition les locaux, le personnel et la matière première pour les prises de vues ;*

*Jacques Poteau qui a exprimé toutes ses qualités de photographe professionnel lors des prises de vues illustrant cet ouvrage ;*

*Jean-Claude Rigault et l'équipe de B&R Consultants (62 - Bruay-la-Buissière) qui ont assuré la réalisation de l'ouvrage ;*

*Danielle Petitpas et Thierry qui ont activement contribué à la saisie des textes et ont démontré leur grande patience tout au long de cette aventure ;*

*Josiane Ronchin (responsable du Centre Académique de Formation Administrative de Lille) qui nous a soutenus lors des études préliminaires ;*

*Enfin, le bureau de la section Nord de l'APASP qui a joué un rôle déterminant dans l'édition de ce guide.*

Alain Petitpas  
Maître-ouvrier et formateur au Lycée Professionnel de Lillers  
Membre du G.R.A.L.

# GUIDE D'ACHAT DES VIANDES EN COLLECTIVITÉ



# P R É F A C E

Améliorer la qualité des viandes servies dans la restauration c'est l'ambition du livre que vous découvrez ici.

A grande ambition, grand débat que ce seul document ne pourra trancher ... Pourtant, votre volonté de progrès vers la qualité pourra trouver dans cet outil un appui essentiel.

Vous êtes industriel, fournisseur, acheteur, magasinier ou réceptionnaire, cuisinier, consommateur de viande fraîche. Un jour ou l'autre vous vous êtes posé des questions que ce livre peut vous aider à résoudre.

## ACHETER DE LA VIANDE FRAICHE

C'est un métier difficile, le marché est complexe. L'enjeu économique est considérable, le produit est fragile, les qualités très diverses. Un pourcentage important du budget achat de denrées y est consacré et la satisfaction des consommateurs est quelquefois relative.

## LES MARCHÉS PUBLICS OU LES CAHIERS DES CHARGES DES ACHETEURS

2

Ils ont été rédigés, mis en œuvre pour tenter de garantir un certain rapport qualité-prix, de type contractuel entre les acheteurs et leurs fournisseurs. Du côté des marchés publics, des centaines de coordonnateurs regroupant plus de 15000 adhérents consacrent une énergie et des sommes considérables pour mettre dans l'assiette des convives un produit-symbole primordial pour la santé. Pourtant les consommateurs jeunes s'écartent de la viande et les anciens regrettent une qualité qu'ils estiment perdue.

## LES PROBLÈMES DES MARCHÉS

Nombreuses sont les critiques apportées à ces méthodes d'achat :

- dénominations différentes selon les lieux,
- manque de professionnalisme au stade de l'achat, du contrôle de livraison, de la mise en œuvre du produit,
- absence de concordance entre les différents acheteurs,
- déséquilibres dans les catégories achetées : de moins en moins de viande à rôtir ou à griller, de plus en plus de viandes à braiser, presque plus de viandes à bouillir.

En ce qui concerne les fournisseurs, il est remarqué :

- une concurrence faussée par une mauvaise définition des besoins (stade de préparation, qualité et définition des morceaux trop floues),



- des denrées livrées ne répondant pas aux critères retenus,
- des litiges sur les types d'emballages et les modes de livraison,
- de gros clients quittant les marchés groupés,
- des substitutions entre catégories.

#### POURTANT LES ATOUTS DES MARCHÉS SONT IMPORTANTS

- élargissement de la concurrence,
- contractualisation dans le temps du rapport qualité-prix,
- règles juridiques évitant les litiges,
- prix intéressant pour les unités de petite taille,
- stabilité de la relation acheteur-fournisseur,
- les prix des marchés servent parfois de référence aux négociateurs hors marché.

Il fallait donc améliorer le référentiel des marchés de viandes fraîches.

#### QUELLE MÉTHODE POUR UN NOUVEAU RÉFÉRENTIEL ?

Alain PETITPAS, cuisinier, membre du Groupe Restauration de l'Académie de Lille a proposé :

#### **UNE MÉTHODE BASÉE SUR L'EMPLOI FINAL DE LA VIANDE**

Cette méthode intègre le système des cotations EUROP, les normes OFIVAL, les décisions du GPEMDA.

Le travail a été fait en collaboration avec des gestionnaires, acheteurs, des cuisiniers, des coordonnateurs de marchés.

Quatre Directions départementales : la concurrence, consommation et répression des fraudes (DDCCRF) et les services vétérinaires (DSV) du Nord et du Pas-de-Calais ont collaboré.

Des fournisseurs, des industriels ont été consultés, des réunions de présentation de l'outil ont été tenues, à l'initiative de l'APASP Région-Nord et dans le cadre du CAFA (Centre Académique de Formation Administrative).

Les nombreuses consultations et vérifications avaient pour objet de tester et de valider le nouveau référentiel.

L'accueil favorable fait par ces nombreux professionnels est un gage de sécurité pour les utilisateurs de ce manuel.

## QUE FEREZ-VOUS DE CE DOCUMENT ?

*Industriel, fournisseur,* il vous servira de base à la pratique d'un cahier des charges et vous permettra de faire des propositions de prix compétitives.

*Gestionnaire, acheteur,* il sera la référence de votre méthode d'achat.

*Magasinier, réceptionnaire,* il vous permettra d'effectuer un contrôle-qualité efficace à la livraison.

*Cuisinier,* il vous aidera à obtenir la qualité de viande que vous recherchez en fonction du plat que vous voulez servir.

*Pour tous,* ce référentiel doit être le socle sur lequel vous pourrez bâtir une bonne négociation, une définition plus précise des besoins, un élargissement à une saine concurrence, une amélioration du rapport qualité-prix.

## POUR VOUS GUIDER DANS LE LIVRE

- *Quelles viandes acheter avec ce manuel ?*

|        |     |                         |
|--------|-----|-------------------------|
| Boeuf  | R3  | carcasse de 280 kg      |
| Porc   | R   | carcasse de 75 à 95 kg  |
| Agneau | R3  | carcasse de 16 à 19 kg  |
| Veau   | 2R3 | carcasse de 90 à 130 kg |

- *A quel stade de découpe ?*

Au stade du P.A.T. (Prêt À Trancher), ou encore P.A.C. (Prêt À Cuire).

Vous ne devrez avoir aucune perte (graisses, aponévroses) sur la viande qui vous sera livrée.

Tout le poids livré pourra passer en préparation, ce qui représentera pour l'utilisateur une économie de temps et une économie sur les grammages achetés.

- Chaque dénomination d'achat correspond à un type d'utilisation possible, clairement définie dans les fiches présentées. Il n'y a donc plus de raison de surclasser (ou déclasser) votre achat pour obtenir la qualité que vous cherchez.

## L'OBJECTIF FINAL DE CE LIVRE

Ce document peut aider à maintenir une filière viande fraîche en collectivité. Il est en quelque sorte une promotion de la viande fraîche.

Mais, le but essentiel est d'améliorer la qualité de la viande servie aux convives en leur redonnant le goût de la bonne viande.

Patrice BEAUFILS  
Intendant de Lycée  
Membre du G.R.A.L.



# S O M M A I R E

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Références cotation : E.U.R.O.P.               | 6      |
| Présentation des muscles                       | 7      |
| Le conditionnement des viandes et le sous vide | 8/9/10 |
| Le conditionnement sous vide                   | 11     |
| Etiquetage sous vide                           | 12     |
| Utilisation de l'outil                         | 13/14  |

## BOEUF

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cahier des prescriptions communes applicables aux marchés des viandes bovines          | 19    |
| <b>ALOYAU</b> Faux-filet                                                               | 20/21 |
| Milieu de train de côte - Noix d'entrecôte                                             | 22/23 |
| Rumsteck - Filet, cœur, aiguillette de rumsteck                                        | 24/25 |
| <b>DIVERS</b> Grillade - Merlan, poire, mouvant, dessus de palette, dessus de rumsteck | 26/27 |
| <b>CUISSE</b> Tranche - Tende de tranche                                               | 28/29 |
| Tranche grasse - Rond et plat de tranche grasse                                        | 30/31 |
| <b>DIVERS</b> Bavette d'loyau et bavette de flanchet                                   | 32/33 |
| <b>SEMELLE-EPAULE</b> Rond de gîte noix, boule de macreuse                             | 34/35 |
| <b>DIVERS</b> Gîte noix, aiguillette baronne, jumeau à bifteck                         | 36    |
| Boeuf à braiser maigre, gîte de noix, jumeau à bifteck, aiguillette baronne            | 37    |
| <b>AVANT</b> Collier, basses côtes - Boeuf à braiser moelleux, collier, basses côtes   | 38/39 |
| <b>DIVERS</b> Macreuse gélatineuse, gîte nerveux, jumeau nerveux                       | 40    |
| Boeuf à braiser gélatineux, macreuse gélatineuse, gîte nerveux, jumeau nerveux         | 41    |
| <b>AVANT</b> Gros bout (caparaçon) - Boeuf à bouillir, gros bout                       | 42/43 |
| Poitrine et plat de côtes - Boeuf à bouillir : moelleux, poitrine et plat de côtes     | 44/45 |
| <b>DIVERS</b> Jarret ou gîte de derrière ou de devant sans os                          | 46    |
| Boeuf à bouillir : gélatineux, jarret ou gîte de derrière, jarret ou gîte de devant    | 47    |

## VEAU

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cahier des prescriptions communes applicables aux marchés des viandes de veau | 51    |
| <b>CUISSEAU</b> Noix, noix pâtissière, sous noix, quasi                       | 52/53 |
| Noix, noix pâtissière, sous noix (grillades)                                  | 54/55 |
| <b>LONGE</b> Côte-filet, carré avec os                                        | 56/57 |
| Côte-filet, carré sans os                                                     | 58/59 |
| <b>EPAULE-COLIER</b> Epaule, bas de carré, collier ou collet                  | 60/61 |
| <b>BASSE</b> Gros bout, tendron, flanchet - Tendron, flanchet, poitrine       | 62/63 |
| <b>JARRET</b> Jarret, jarret avant                                            | 64/65 |

## AGNEAU

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cahier des prescriptions communes applicables aux marchés des viandes d'agneau | 69    |
| <b>GIGOT</b> Gigot avec selle - Gigot avec os                                  | 70/71 |
| Gigot avec selle - Gigot sans os                                               | 72/73 |
| <b>CARRÉ</b> Carré                                                             | 74/75 |
| <b>EPAULE</b> Epaule - Epaule avec os                                          | 76/77 |
| Epaule - Epaule sans os                                                        | 78/79 |
| <b>COLLIER</b> Collier - Collier ou collet                                     | 80/81 |
| <b>POITRINE</b> Poitrine                                                       | 82/83 |

## PORC

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cahier des prescriptions communes applicables aux marchés des viandes de porc | 87    |
| <b>JAMBON</b> Jambon D.D.D.                                                   | 88/89 |
| <b>LONGE</b> Longe sans os                                                    | 90/91 |
| Echine, carré, filet - Echine, carré, filet avec ou sans os                   | 92/93 |
| <b>EPAULE</b> Epaule - Epaule D.D.D.                                          | 94/95 |
| <b>POITRINE</b> Poitrine                                                      | 96/97 |



## Références cotation : E.U.R.O.P.

### Sélection de la matière première : référence O.F.I.V.A.L.

Degré de parage des viandes : **P.A.T.**

#### **P.A.T. :**

Viande prête à trancher ou à découper (pour les viandes à rôtir ou à griller) stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (= paré à 100 %, absence de graisse, d'aponévroses internes et externes au muscle)

La découpe des différentes carcasses de bovins, d'ovins et de porcs, est spécifique au cahier des clauses techniques particulières proposé.

# CHAQUE MUSCLE EST PRÉSENTÉ EN DEUX FICHES

## 1<sup>ère</sup> FICHE

- Indication de la provenance de la viande
- Dénomination du muscle découpé
- Définition de sa catégorie
- Situation de la découpe du muscle sur un schéma de carcasse
- Présentation du muscle brut ou éclatement de celui-ci
- Élaboration de la découpe du muscle en P.A.T.

## 2<sup>ème</sup> FICHE

- Présentation nomenclature du muscle P.A.T.
- Définition de la catégorie et du choix
- Information sur son conditionnement
- Conseils d'utilisation et de cuisson

Ces fiches simples et visuelles, montrent la différence entre P.A.T., paré, semi-paré, elles ont un caractère pédagogique.

Le but de cet ouvrage est d'améliorer la qualité de la viande servie aux convives en leur redonnant le goût de la bonne viande, sachant que l'on forme les consommateurs de demain.



# LE CONDITIONNEMENT DES

**A** l'état cru la viande est un produit VIVANT dans lequel cohabitent un nombre impressionnant de microbes au nom souvent barbare. Ils ont pour origine les techniques d'abattage, l'environnement et les manipulations.

Ils sont avec l'oxygène de l'air, responsables de l'altération des viandes.

Aussi en application de la réglementation actuellement en vigueur (*arrêté ministériel du 17/03/92, relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché des viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non*), une collectivité ne doit accepter la fourniture des viandes que sous la forme conditionnée dans la mesure où l'établissement de restauration n'est pas adapté pour recevoir des viandes "nues suspendues".

8

Les techniques de conditionnement sont très variées (sous film, sous vide, sous gaz neutres ...).

**Par définition, le conditionnement est l'opération réalisant la protection des viandes par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et par extension cette enveloppe ou ce contenant.**

Le conditionnement est donc en premier lieu une technique de protection contre les contaminants extérieurs.

De plus les viandes conditionnées doivent être emballées sauf si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage.

Mais pourquoi de plus en plus de collectivités adoptent-elles le sous-vide ?

Cela tient au fait que le conditionnement sous vide permet aux professionnels d'augmenter la durée de vie de la viande en l'état et que cette technique apporte à l'utilisateur une plus grande souplesse de stockage et d'utilisation.

# VIANDES ET LE SOUS VIDE

Chez le fournisseur, la réussite du procédé de conservation sous vide dépend de :

- la qualité sanitaire des viandes
- l'hygiène de préparation
- la nature du film et du procédé employé
- la chaîne du froid

Quant à l'utilisateur, il doit connaître et appliquer les règles d'usage suivantes :

- **vérifier** que l'estampille sanitaire figure sur le conditionnement ou sur l'étiquette. Elle atteste de l'origine et du fait que l'atelier de boucherie a une autorisation délivrée par les services vétérinaires ;
  - **refuser** les sachets fuites, bombés ou non étiquetés ;
  - **sonder** systématiquement la température à la livraison en prenant soin de ne pas percer le film. La sonde peut être placée entre 2 poches superposées ;
  - **stocker** sans attendre le produit à la température indiquée sur l'Étiquetage ;
  - **déconditionner** en prenant soin d'éliminer l'exsudat (jus de viande) issu de la pression exercée sur les viandes et d'observer le délai d'aération-oxygénation préconisé par le conditionneur avant utilisation.
- Cette opération doit être réalisée dans un secteur propre et frais.

En aucun cas la température à cœur des pièces de viande ne devra excéder +3 °C durant l'oxygénation.

La couleur brune ou foncée et l'odeur quelque peu aigrelette constatées lors du déconditionnement sont NORMALES.

En effet l'absence d'oxygène a pour conséquence de modifier la pigmentation de la viande (état que l'on peut aisément observer au moment du tranchage d'une pièce de viande non conditionnée) et de favoriser le développement de germes inoffensifs (ex: lactobacilles) qui dégagent une odeur inhabituelle.

L'aération des muscles pendant 1 heure environ permet à la viande de retrouver les caractéristiques d'une viande fraîche (odeur et couleur spécifiques-mort des lactobacilles).

La sécurité alimentaire est aujourd'hui un devoir.

Aussi la qualité de la protection et de la présentation des denrées doit être un des critères déterminants d'achat .

B. LELORE

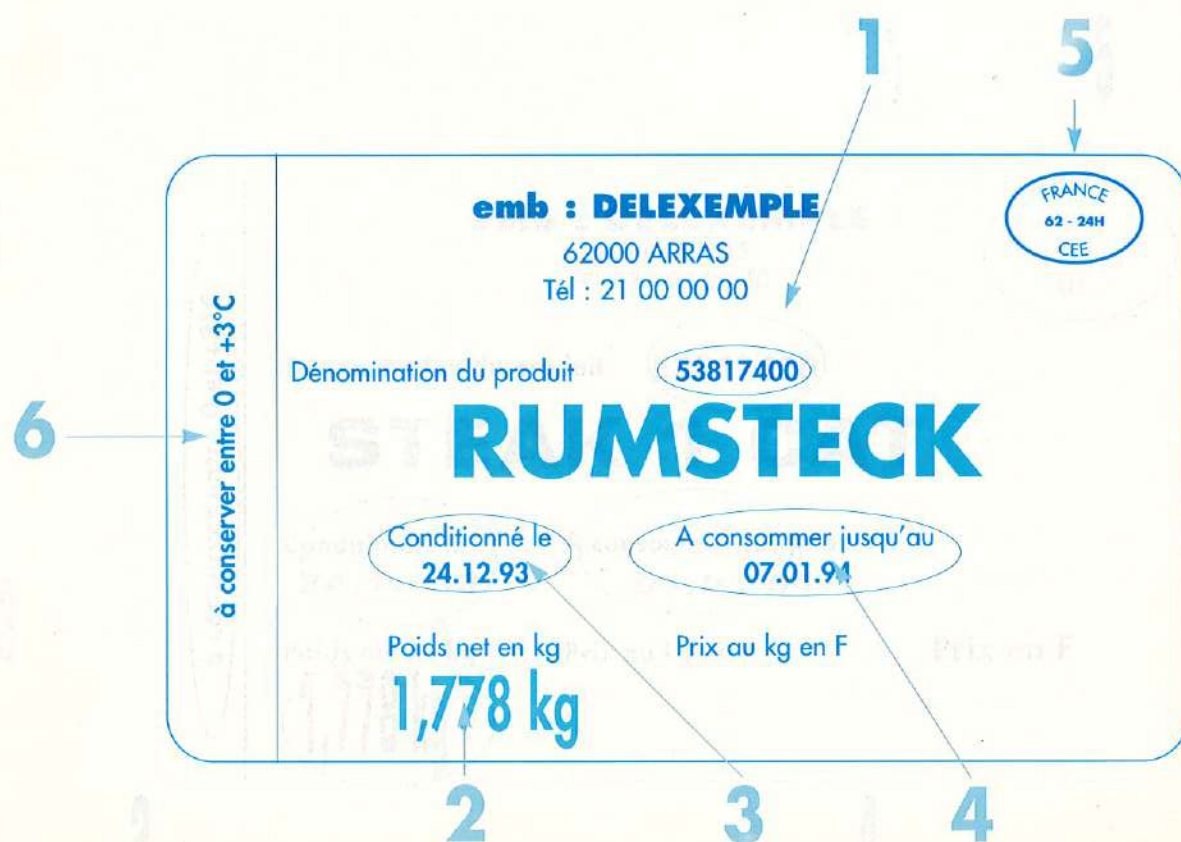
Technicien Services Vétérinaires  
NORD

N. MOITEL

Technicien Services Vétérinaires  
PAS-DE-CALAIS



# ETIQUETAGE SOUS VIDE



- 1.** code produit
- 2.** poids net à l'emballage
- 3.** date de conditionnement
- 4.** date de consommation "à consommer jusqu'au ..."
- 5.** numéro d'agrément atelier C.E.E.
- 6.** température de conservation

# LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

Cette technique nécessite beaucoup de rigueur.

Elle n'admet pas la moindre médiocrité.

## AVANTAGES

⇒ Évite l'oxydation

⇒ Facilite le transfert thermique

Le sous-vide est obligatoirement couplé avec la réfrigération de 0 °C à + 3 °C.

⇒ empêche le développement des microbes aérobies.

# UTILISATION DE L'OUTIL

A partir d'un index

## LE BOEUF

## R 3

### GRILLADES OU RÔTI

*(Les muscles sont classés par ordre décroissant de tendreté)*

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1 <sup>ère</sup> catégorie | 1 <sup>er</sup> choix  |
|                            | 2 <sup>ème</sup> choix |
|                            | 3 <sup>ème</sup> choix |

### GRILLADES SEULEMENT

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1 <sup>ère</sup> catégorie | 1 <sup>er</sup> choix  |
|                            | 3 <sup>ème</sup> choix |

### BRAISÉS

*(les muscles sont classés en catégories homogènes de cuisson)*

|            |                            |                        |
|------------|----------------------------|------------------------|
| Maigre     | 1 <sup>ère</sup> catégorie | 4 <sup>ème</sup> choix |
| Maigre     | 2 <sup>ème</sup> catégorie | 1 <sup>er</sup> choix  |
| Molleux    | 2 <sup>ème</sup> catégorie | 2 <sup>ème</sup> choix |
| Gélatineux | 2 <sup>ème</sup> catégorie | 3 <sup>ème</sup> choix |

### BOUILLIS

*(les muscles sont classés en catégories homogènes de cuisson selon deux critères : le molleux et la tenue en cuisson)*

|            |                            |                        |
|------------|----------------------------|------------------------|
| Maigre     | 3 <sup>ème</sup> catégorie | 1 <sup>er</sup> choix  |
| Molleux    | 3 <sup>ème</sup> catégorie | 2 <sup>ème</sup> choix |
| Gélatineux | 3 <sup>ème</sup> catégorie | 3 <sup>ème</sup> choix |



## **LE VEAU 2 R 3**

*(les muscles sont classés en catégories)*

|                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| <u>RÔTI</u>          | 1 <sup>ère</sup> catégorie |
| <u>RÔTI GRILLADE</u> | 1 <sup>ère</sup> catégorie |
| <u>BRAISÉ</u>        | 2 <sup>ème</sup> catégorie |
| <u>BOUILLI</u>       | 3 <sup>ème</sup> catégorie |

## **AGNEAU R 3**

*(les muscles sont classés en catégories avec et sans os)*

|                 |                                    |
|-----------------|------------------------------------|
| <u>RÔTI</u>     | 1 <sup>ère</sup> catégorie avec os |
| <u>RÔTI</u>     | 1 <sup>ère</sup> catégorie sans os |
| <u>RÔTI</u>     | 2 <sup>ème</sup> catégorie avec os |
| <u>RÔTI</u>     | 2 <sup>ème</sup> catégorie sans os |
| <u>GRILLADE</u> | 1 <sup>ère</sup> catégorie avec os |
| <u>BRAISÉ</u>   | 3 <sup>ème</sup> catégorie         |

14

## **LE PORC R**

*(les muscles sont classés en catégories)*

|                 |                                    |
|-----------------|------------------------------------|
| <u>RÔTI</u>     | 1 <sup>ère</sup> catégorie         |
| <u>GRILLADE</u> | 1 <sup>ère</sup> catégorie avec os |
| <u>GRILLADE</u> | 1 <sup>ère</sup> catégorie sans os |
| <u>BRAISÉ</u>   | 2 <sup>ème</sup> catégorie         |
| <u>BOUILLI</u>  | 3 <sup>ème</sup> catégorie         |







17

BOEUF



# CAHIER DES PRESCRIPTIONS COMMUNES APPLICABLES AUX MARCHÉS DES VIANDES BOVINES

référence classement : **OFIVAL (EUROP)**

**SÉLECTION DE LA MATIÈRE VIANDE FRAÎCHE DE BŒUF CLASSÉ**

**R3 280 kg**

**à l'exclusion des viandes de taureau**



## CONFORMATION

### **R BONNE**

Profils rectilignes dans l'ensemble :

Bon développement musculaire

Cuisse bien développée

Dos encore épais mais moins large à hauteur de l'épaule

Epaule assez bien développée

Le tendre de tranche et le rumsteck légèrement rebondis



## ENGRAISSEMENT

### **3 MOYEN**

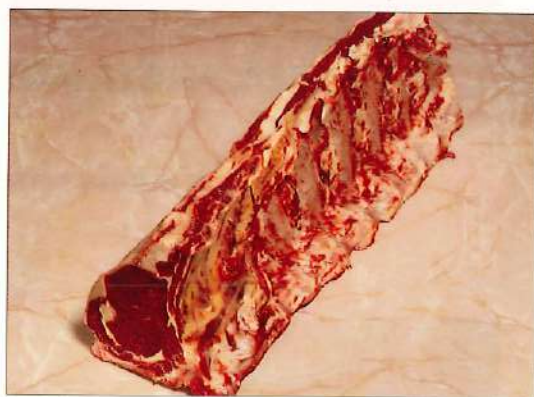
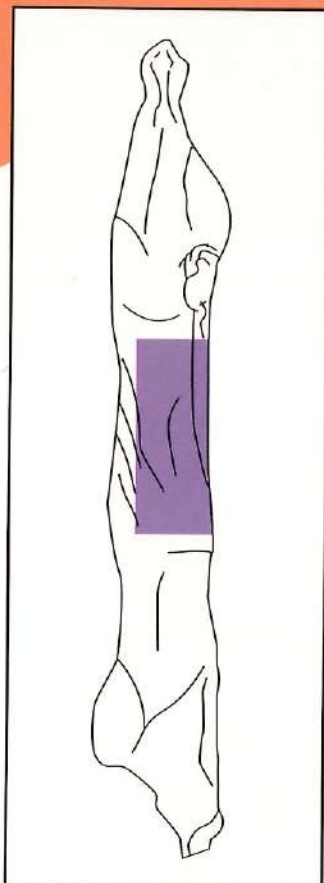
Muscles, à l'exception de la cuisse et de l'épaule, presque partout couverts de graisse : faibles dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique.

A l'intérieur de celle-ci, les muscles entre les côtes sont encore visibles.



## DÉCOUPE D'UN FAUX-FILET

1<sup>ère</sup> catégorie



Découpe brute avec os



Vue de dessous sans os

### ÉLABORATION

Faux-filet comprenant 6 vertèbres lombaires et 3 vertèbres thoraciques.

Épaisseur 6 à 7 cm.

## **FAUX-FILET P.A.T.**

**1<sup>er</sup> choix**



Réf. Poids minimum : 6,5 kg

### **CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

### **UTILISATION**

Rôtis, grillades.

Le tranchage des grillades peut s'effectuer au trancheur.

### **CUISSON**

Rôtis : 30 mn au kg (saignants).

Grillades : plus elles sont minces, plus elles doivent cuire rapidement.

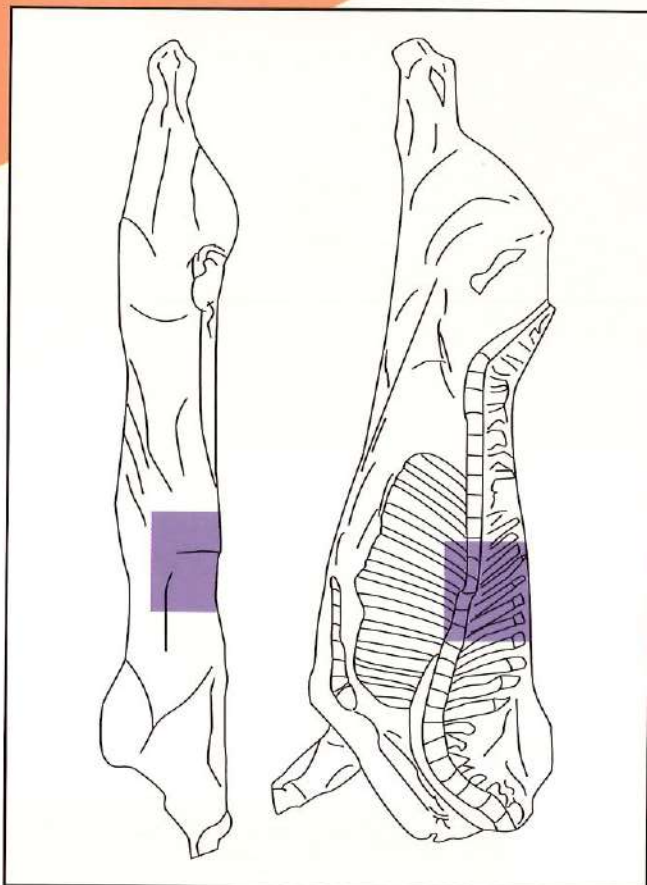
**21**

**BOEUF**  
**ALOYAU**



## DÉCOUPE D'UN MILIEU DE TRAIN DE CÔTES

1<sup>ère</sup> catégorie



Découpe brute de l'entrecôte



Dessus de côte



Noix d'entrecôte P.A.T.

### ÉLABORATION

Entrecôte P.A.T. coupée 5 côtes (noix d'entrecôte).

Est exclu de l'entrecôte le dessus de côte, celui-ci étant de préférence bouilli ou haché (donc 3<sup>ème</sup> catégorie).



**NOIX D'ENTRECÔTE P.A.T.**  
**1<sup>er</sup> choix**



Réf. Poids minimum : 4,2 kg

**CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

**UTILISATION**

Rôtis, grillades.  
Le tranchage des grillades peut s'effectuer  
au trancheur.

**CUISSON**

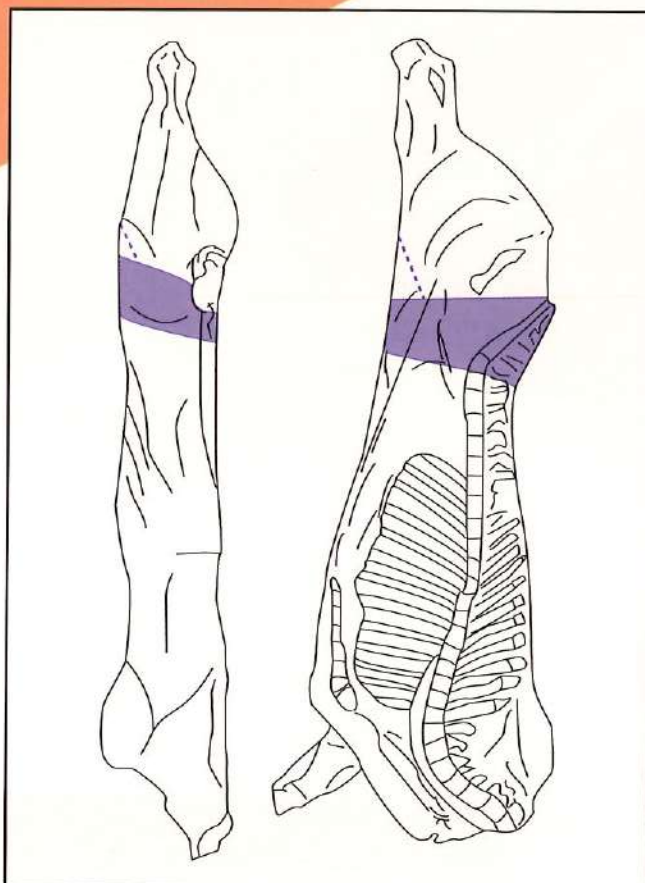
Rôtis : 30 mn au kg (saignants).  
Grillades : plus elles sont minces plus elles  
doivent cuire rapidement.

**23**

**BOEUF**  
**ALOYAU**

## DÉCOUPE D'UN RUMSTECK

1<sup>ère</sup> catégorie



*Découpe brute avec os*



*Découpe brute sans os  
sans aiguillette baronne*

### ÉLABORATION

Rumsteck P.A.T.

Composé

- du filet de rumsteck
- du cœur de rumsteck
- de l'aiguillette de rumsteck

A l'exclusion

- du dessus de rumsteck
- de l'aiguillette baronne



**FILET - CŒUR - AIGUILLETTE - DE RUMSTECK P.A.T.**  
**1<sup>er</sup> choix**



Réf. Poids minimum : 3,3 kg  
Référence des muscles de droite à gauche

**CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

**UTILISATION**

Rôtis, grillades.

Conseil :

- pour le tournedos : filet de rumsteck
- pour le pavé de rumsteck : cœur de rumsteck

**CUISSON**

Rôtis, grillades.

Servir saignant car, en cas de cuisson forte, cette viande devient dure.

**25**

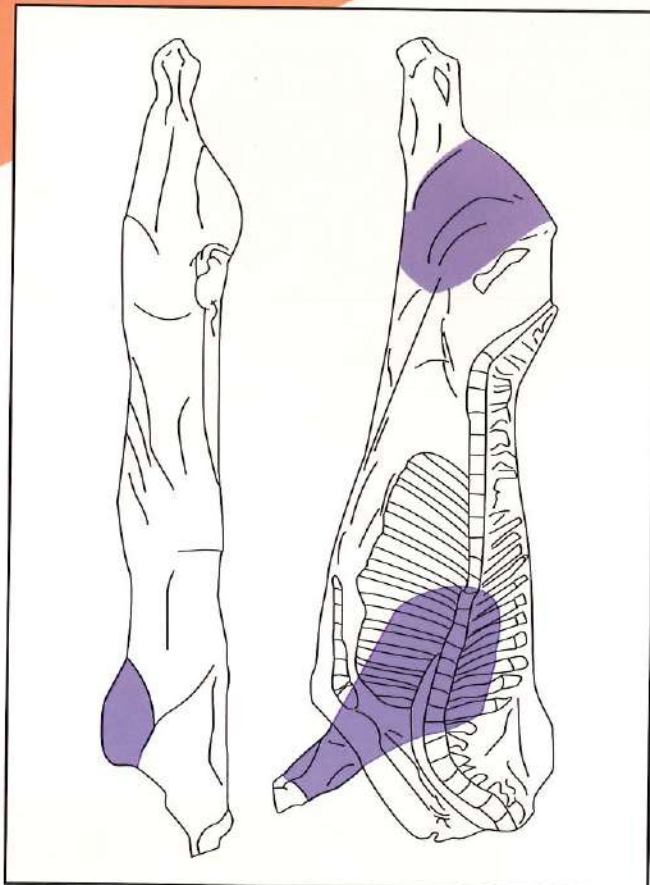
**BOEUF**  
**DIVERS**



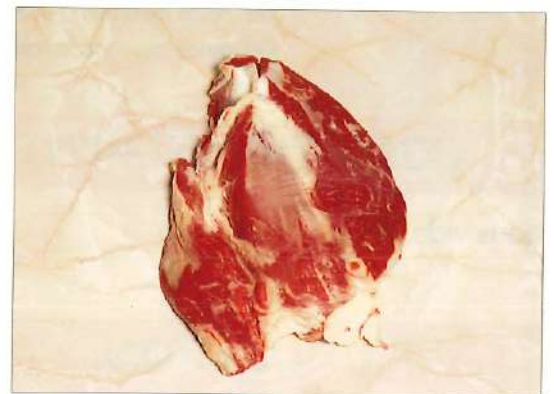
# BOEUF DIVERS

GRILLADE

1<sup>ère</sup> catégorie



*Dessus de palette poids moyen 1,5 kg*



*Mouvant poids moyen 1,3 kg*



*Réf. de gauche à droite  
Paire poids moyen 0,500 kg  
Merlan poids moyen 0,350 kg*

## ÉLABORATION

Muscles à griller, pouvant être achetés entiers ou piécés. Ces muscles sont toujours tendres dans la plupart des carcasses. Lorsqu'ils sont piécés, les steacks sont différents les uns des autres. Remarque : le mouvant est de qualité inférieure.

**P.A.T. 1<sup>er</sup> choix**

**MERLAN - POIRE - MOUVANT - DESSUS DE PALETTE - DESSUS DE RUMSTECK**



*Référence des muscles de gauche à droite*

**27**

### **CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

### **UTILISATION**

Grillades.

Muscle présentant une absence d'aponévrose et de graisse interne et externe. Le tranchage s'effectue à travers le fil de la viande.

### **CUISSON**

Grillades : plus elles sont minces plus elles doivent cuire rapidement.

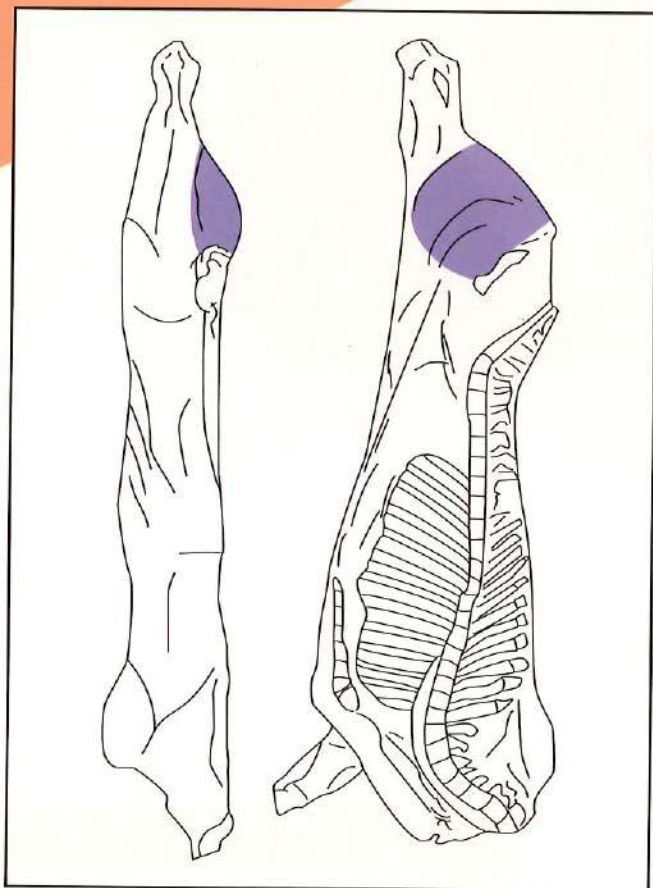
**BOEUF**  
**DIVERS**



# BOEUF CUISSE

## DÉCOUPE D'UNE TRANCHE

1<sup>ère</sup> catégorie



*Découpe brute de la tranche*



*Découpe brute de la tranche éclatée*

### ÉLABORATION

Tende de tranche.

Sont exclus : merlan, poire, dessus de tranche, fausse araignée.



## TENDE DE TRANCHE P.A.T.

2<sup>ème</sup> choix



Réf. Poids minimum : 6 kg

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

Rôtis, grillades.

Ce muscle se décompose en deux parties :

- A : partie située vers le haut du muscle plus ferme
- B : partie située vers le bas, appelée filet de tranche (en général morceau de muscle tendre).

Le tranchage à travers le fil de la viande, se pratique après division du muscle en deux ou trois parties suivant le fil.

### CUISSON

Rôtis : 30 mn au kg (saignants).

Grillades : plus elles sont minces, plus elles doivent cuire rapidement.

29

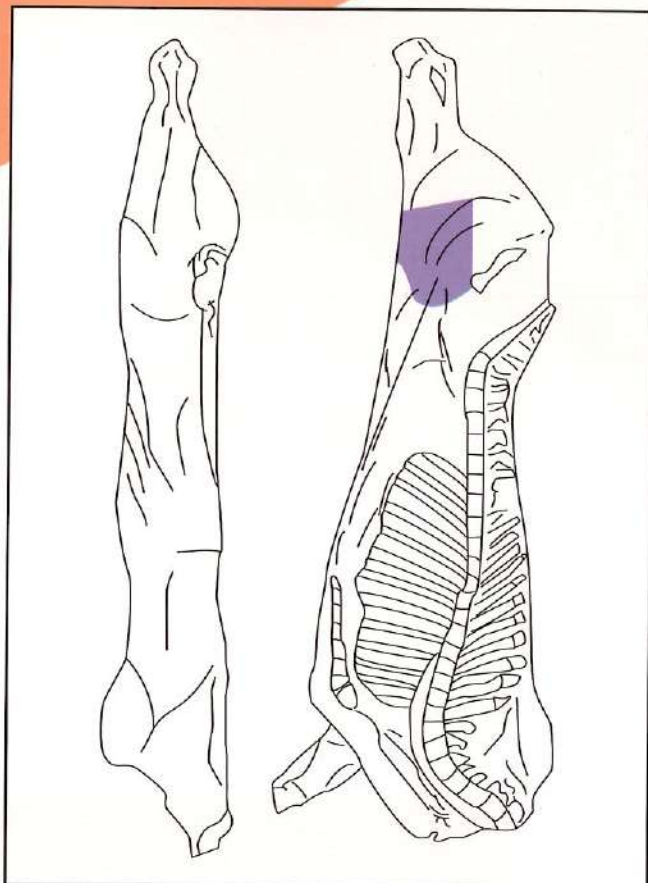
BOEUF  
CUISSON

# BOEUF CUISSE

## DÉCOUPE D'UNE TRANCHE GRASSE

1<sup>ère</sup> catégorie

30



*Rond de tranche grasse découpe brute*



*Plat de tranche grasse découpe brute*

### ÉLABORATION

Rond et plat de tranche grasse.  
Est exclu le mouvant.



## **ROND ET PLAT DE TRANCHE GRASSE P.A.T.**

### **2<sup>ème</sup> choix**



Référence des muscles de gauche à droite.  
Réf. Poids minimum : 3,2 kg.

#### **CONDITIONNEMENT**

Sous vide (les deux muscles ensemble).

#### **UTILISATION**

Rôtis, grillades.  
Le tranchage des grillades s'effectue à travers le fil de la viande.

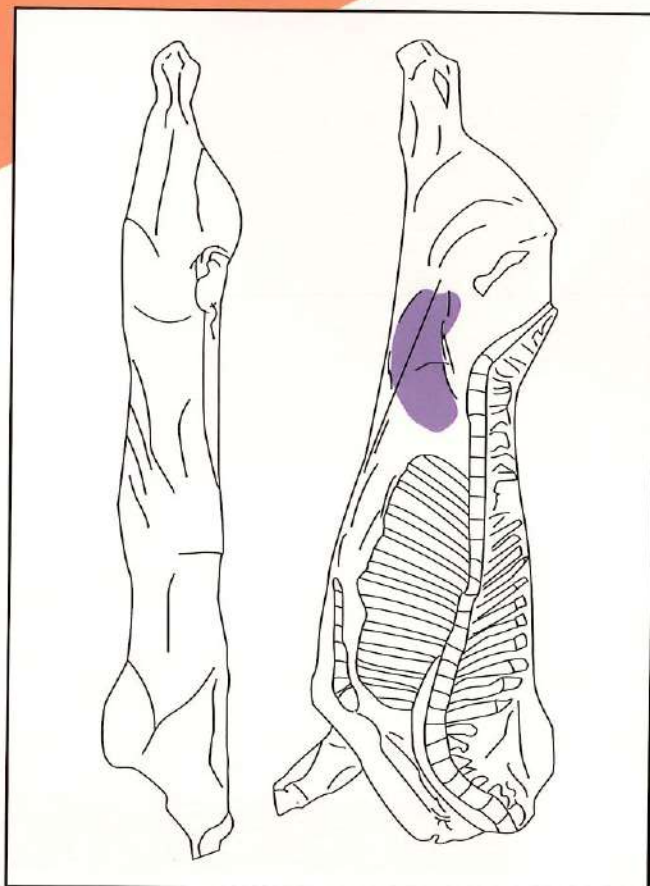
#### **CUISSON**

Rôtis : 30 mn au kg (saignants).  
Grillades : plus elles sont minces plus elles doivent cuire rapidement.

**31**

**BOEUF**  
**CUISSE**



**DÉCOUPE DE LA BAVETTE D'ALOYAU ET DE LA  
BAVETTE DE FLANCHET****1<sup>ère</sup> catégorie****32**

Découpe brute : bavette d'aloyau  
Poids moyen : 1,520 kg



Découpe brute :  
bavette de flanchet 0,860 kg

**ÉLABORATION**

Bavette d'aloyau.  
Bavette de flanchet.

**BAVETTE D'ALOYAU P.A.T.**  
**BAVETTE DE FLANCHET P.A.T.**  
**3<sup>ème</sup> choix**



*Référence des muscles de droite à gauche.  
Réf. Poids minimum : 2,2 kg.*

**CONDITIONNEMENT**

Sous vide (les deux muscles ensemble).

**UTILISATION**

Grillades 3<sup>ème</sup> choix. Les steacks ont un aspect fibreux.

La coupe de ces grillades s'effectue à travers le fil de la viande.

Ex : bavette d'aloyau coupée en trois (voir photo) suivant le fil du muscle et ensuite piécée à travers le fil de la viande.

Maturé à point ce muscle est très gouteux offrant une douce résistance sous la dent.

**CUISSON**

Grillades : plus elles sont minces plus elles doivent cuire rapidement.

**33**

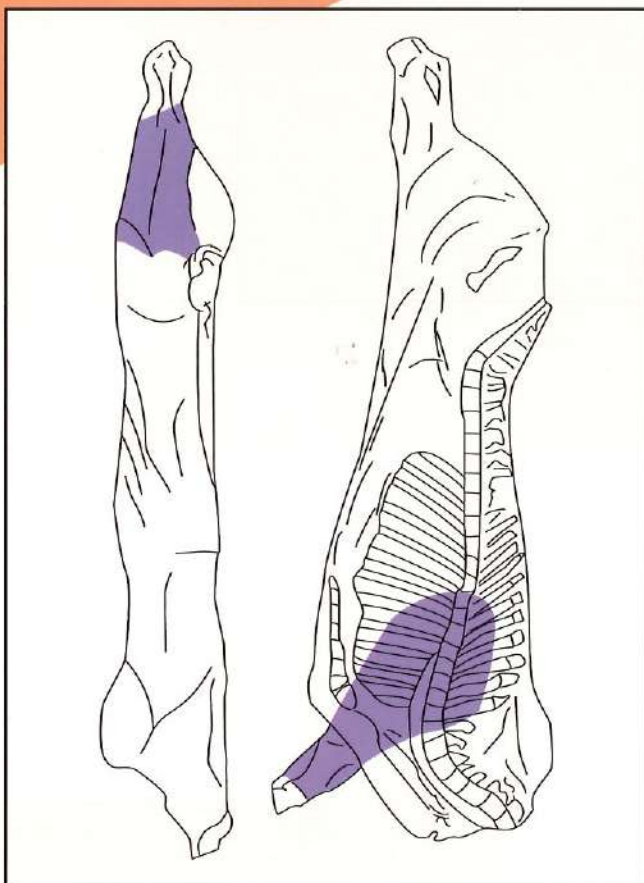
**BOEUF**  
**DIVERS**



**DÉCOUPE : ROND DE GÎTE NOIX  
BOULE DE MACREUSE**

**1<sup>ère</sup> catégorie**

**34**



*Découpe brute : rond de gîte*



*Découpe brute : boule de macreuse*

## ÉLABORATION

Rond de gîte noix (muscle de la semelle).  
Boule de macreuse (muscle de l'épaule).



**ROND GÎTE NOIX P.A.T.  
BOULE DE MACREUSE P.A.T.  
3<sup>ème</sup> choix**



Référence des muscles de droite à gauche.  
Réf. Poids minimum : 5,2 kg.

**CONDITIONNEMENT**

Sous vide (les 2 muscles ensemble).

**UTILISATION**

Grillades, rôtis.

Le tranchage se pratique pour le rond de gîte au trancheur à travers fil, ainsi que pour le dessous de la boule de macreuse. La boule de macreuse est partagée en deux afin d'enlever le nerf central.

**CUISSON**

Rôtis : 30 mn au kg (saignants).

Grillades : plus elles sont minces plus elles doivent cuire rapidement.

**35**

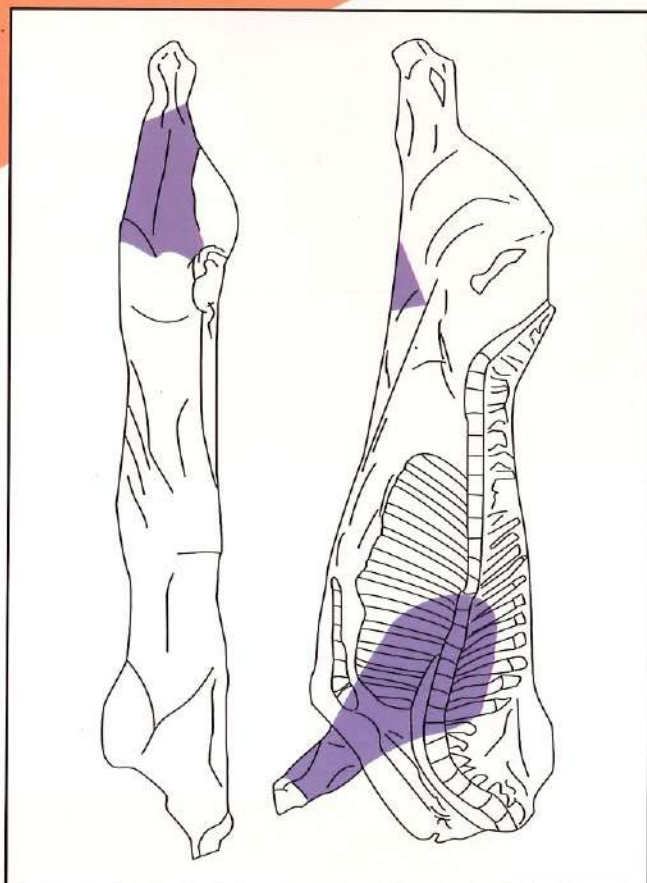
**SEMELLE-EPAULE**

**BOEUF**

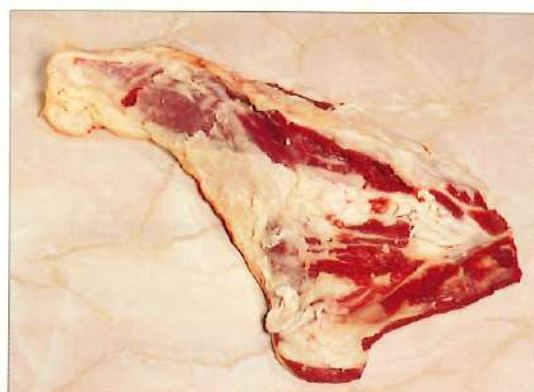
# BOEUF DIVERS

**DÉCOUPE :**  
**GITE NOIX - 2<sup>ème</sup> catégorie**  
**AIGUILLETTE BARONNE - JUMENTAU À BIFTECK - 1<sup>ère</sup> catégorie**

36



*Gîte noix découpe brute : 3,5 kg P.A.T.*



*Aiguillette baronne  
découpe brute : 1,8 kg P.A.T.*



*Jumeau à bifteck  
découpe brute : 1,2 kg P.A.T.*

## ÉLABORATION

Boeuf à braiser.

Muscle présentant une absence de graisse externe.



**BOEUF À BRAISER MAIGRE : P.A.T.**  
**GÎTE DE NOIX : 2<sup>ème</sup> catégorie, 1<sup>er</sup> choix**  
**JUMENTAU À BIFTECK - AIGUILLETTE BARONNE :**  
**1<sup>ère</sup> catégorie, 4<sup>ème</sup> choix**



Référence des muscles de droite à gauche  
Réf. Poids minimum : 6,5 kg

37

## CONDITIONNEMENT

Sous vide.

## UTILISATION

Boeuf à braiser 1<sup>er</sup> choix.  
Muscle à cuisson longue et homogène très maigre.  
Fabrication des steacks hachés dans la limite des 2 heures.  
Muscle entier ou piécé selon grammage désiré.

*Conseil : il est préférable d'utiliser ces muscles classés 1<sup>ère</sup> catégorie, 4<sup>ème</sup> choix en cuisson longue (braisés).*

## CUISSON

A l'étouffée 3 à 4 h, laisser cuire lentement.

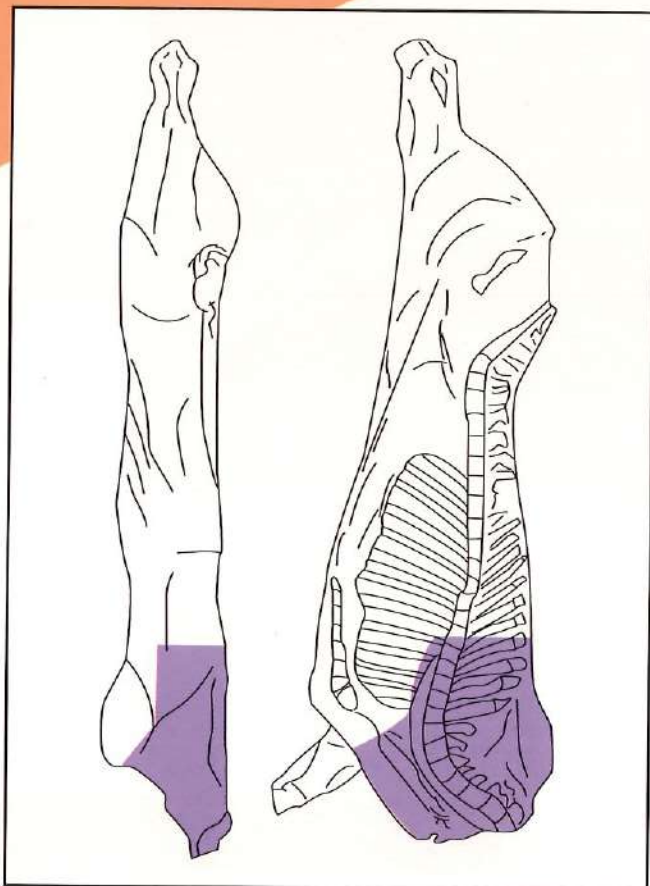
BOEUF  
DIVERS



# BOEUF AVANT

DÉCOUPE : COLLIER - BASSES CÔTES

2<sup>ème</sup> catégorie



Collier et basse côte de bœuf  
décoûpe brute



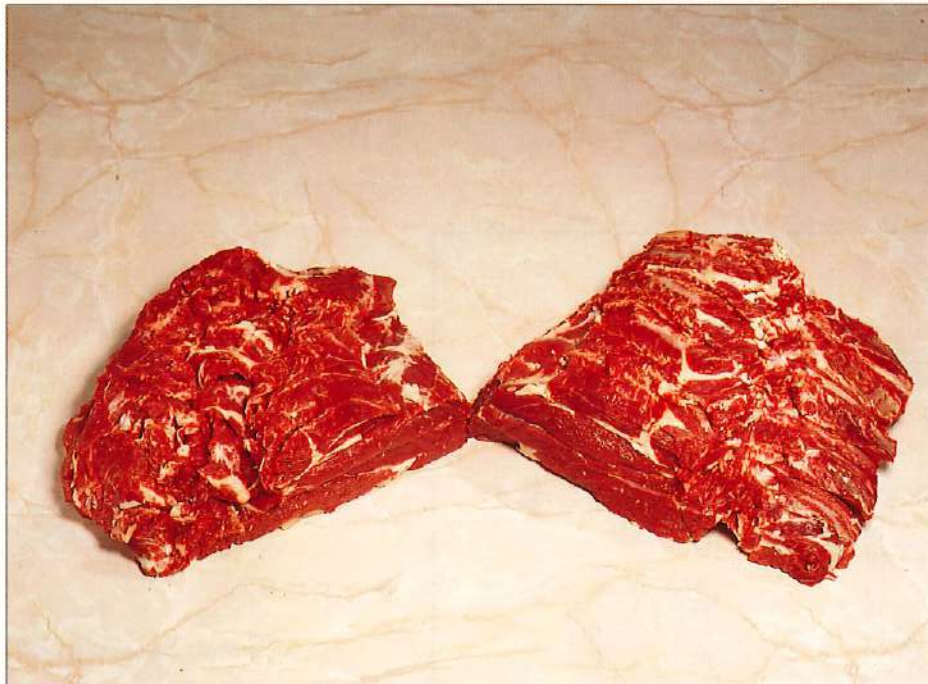
Basse côte décoûpe brute  
(pièce parée et derrière de paleron)  
collier (de gauche à droite)

## ÉLABORATION

Bœuf à braiser.

Muscle présentant une absence de graisse externe à l'exclusion du bas de saignée et du filet mignon (sans nerf : la blonde).

**BOEUF À BRAISER MOELLEUX : P.A.T.**  
**COLLIER : 2<sup>ème</sup> catégorie, 2<sup>ème</sup> choix**  
**BASSES CÔTES : 2<sup>ème</sup> catégorie - 2<sup>ème</sup> choix**



Réf. Poids minimum : Collier de bœuf : 9 kg - Basses côtes : 6,5 kg  
Référence des muscles de gauche à droite

39

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

Muscle à cuisson longue et homogène  
(muscle divisé par des nerfs et des graisses).

*Conseil : Pour la fabrication des bourguignons,  
il est préférable de commander pièces selon  
grammage, afin de réduire les pertes à cause  
des graisses internes.*

### CUISSON

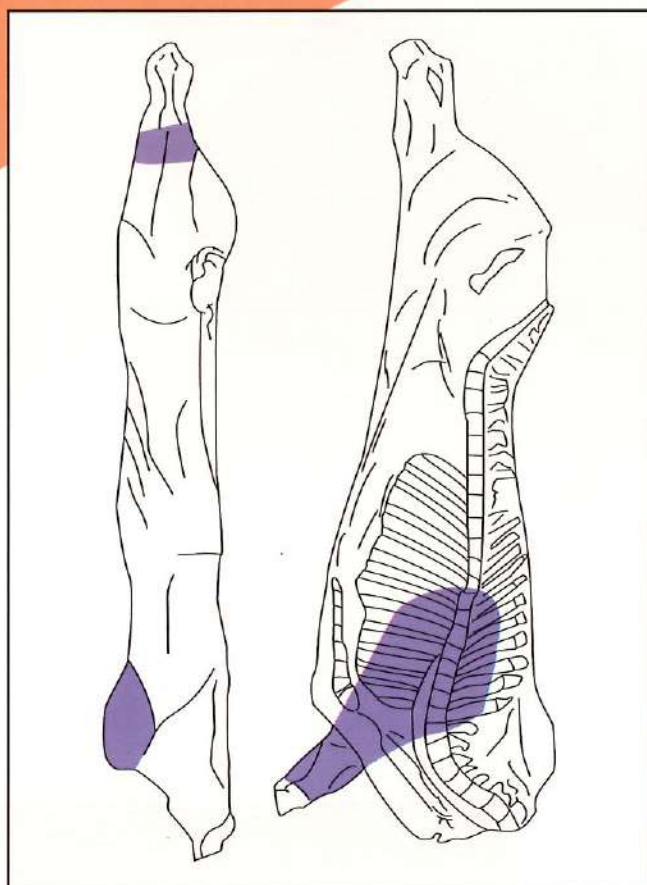
A l'étouffée 3 à 4h, laisser cuire lentement.

BOEUF  
AVANT



**DÉCOUPE : MACREUSE GÉLATINEUSE,  
GÎTE NERVEUX, JUMENTAU NERVEUX**

**2<sup>ème</sup> catégorie**



*Jumeau nerveux PM 1,5 kg*



*Macreuse gélatineuse PM 1,8 kg*



*Gîte nerveux PM 1,5 kg*

## ÉLABORATION

Boeuf à braiser.

Muscle présentant une absence de graisse externe.



**BŒUF À BRAISER GÉLATINEUX : P.A.T.**  
**MACREUSE GÉLATINEUSE : 2<sup>ème</sup> catégorie, 3<sup>ème</sup> choix**  
**GÎTE NERVEUX : 2<sup>ème</sup> catégorie, 3<sup>ème</sup> choix**  
**JUMENTAU NERVEUX : 2<sup>ème</sup> catégorie, 3<sup>ème</sup> choix**



Réf. Poids minimum : 4,8 kg  
Référence des muscles de gauche à droite

## CONDITIONNEMENT

Sous vide par ensemble.

## UTILISATION

Muscle à cuisson longue et homogène (gélatineux).

Bourguignon, goulasch, miroton.

Conseil : utiliser des pièces de 30 à 40 gr afin de répartir équitablement les morceaux nerveux.

## CUISSON

A l'étouffée 3 à 4h, laisser cuire lentement.

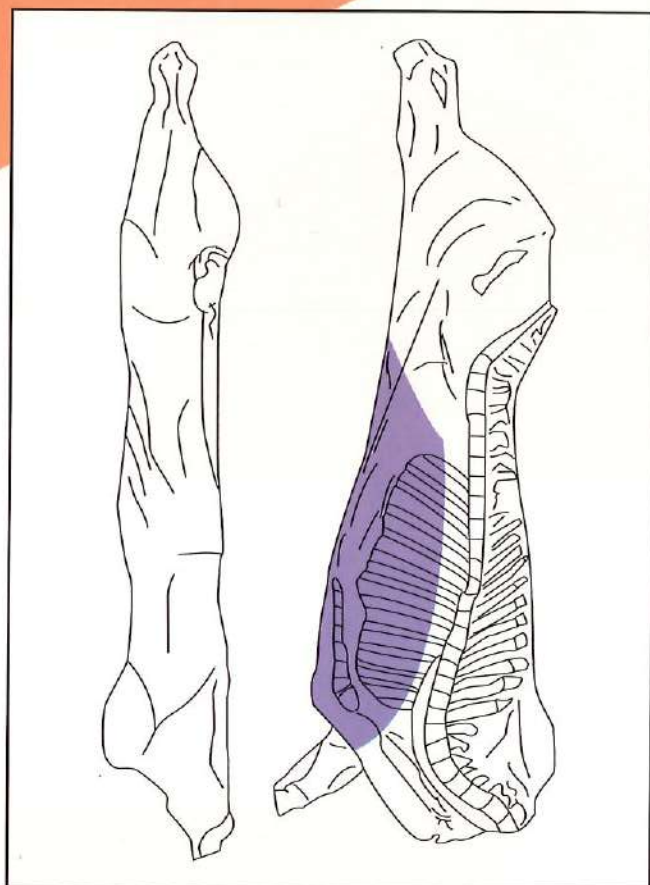
41

**BOEUF**  
**DIVERS**

# BOEUF AVANT

**DÉCOUPE : GROS BOUT (CAPARAÇON)**

**3<sup>ème</sup> catégorie**



*Découpe brute gros bout*

## **ÉLABORATION**

Gros bout : région thoracique antérieure coupée 5 côtes.

Muscle totalement dégraissé.



**BŒUF À BOUILLIR : MAIGRE P.A.T.**  
**GROS BOUT : 3<sup>ème</sup> catégorie, 1<sup>er</sup> choix**



Réf. Poids minimum : 4 kg

43

**CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

**UTILISATION**

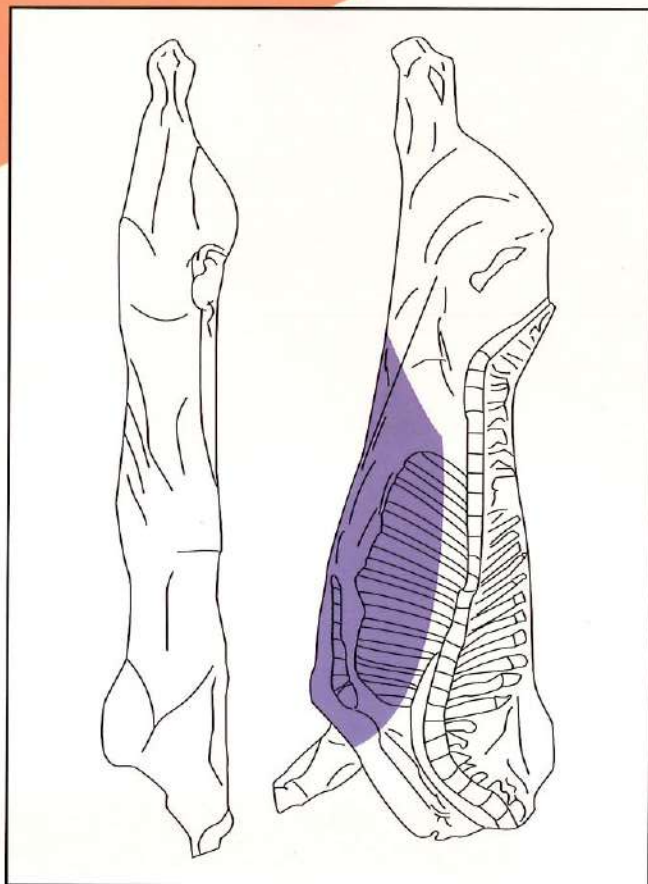
Bœuf 3<sup>ème</sup> catégorie à bouillir.  
Muscle maigre pour la fabrication des hachis parmentier, des lasagnes et des bolognaises.

**CUISSON**

A l'eau 4h cuire lentement.  
Conseil : Fabrication des boulettes, etc ... par cuisson à la vapeur.  
Fabrication des bolognaises, lasagnes, etc ... hacher cru et cuire en mélangeant jusqu'à ébullition.

**BOEUF**  
**AVANT**

## DÉCOUPE : POITRINE ET PLAT DE CÔTES

3<sup>ème</sup> catégorie

Découpe brute poitrine

Découpe brute vue de profil  
Poitrine et plat de côte

## ÉLABORATION

Poitrine et plat de côtes, est exclu le flanchet.  
Ces muscles font partie du caparaçon.  
Muscle totalement dégraissé.



**BOEUF À BOUILLIR : MOELLEUX P.A.T.**  
**POITRINE ET PLAT DE CÔTES : 3<sup>ème</sup> catégorie, 2<sup>ème</sup> choix**  
*Poitrine (sur la photo partie roulée)*  
*Plat de côtes (sus la photo partie à plat)*



Réf. Poids minimum : 8 kg

45

**CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

**UTILISATION**

Boeuf à bouillir.  
Pour certains hachis.

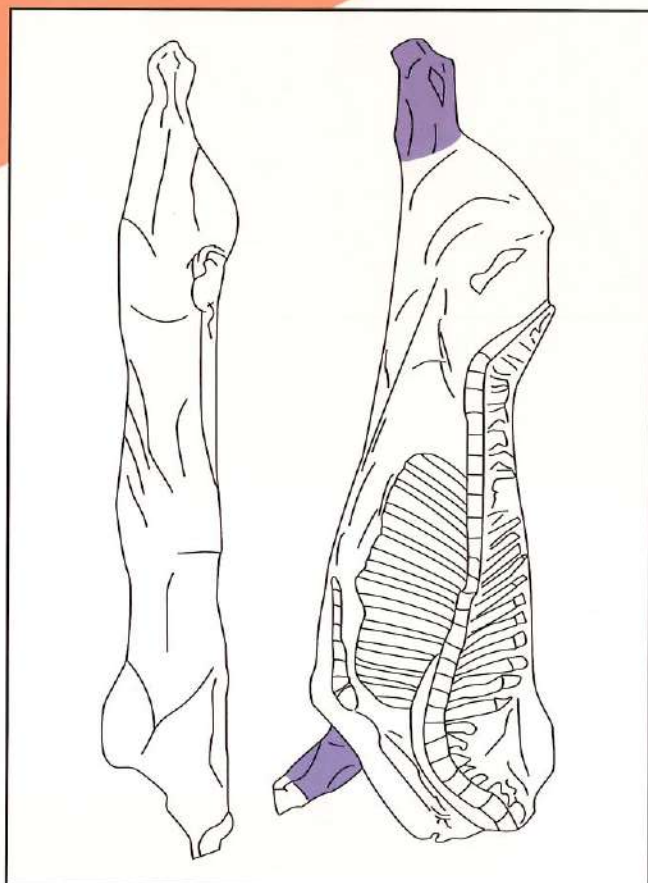
**CUISSON**

A l'eau 4h. Cuire lentement.  
Fabrication des hachis parmentier entre autres par cuisson à la vapeur.

**BOEUF**  
**AVANT**

**DÉCOUPE : JARRET OU GÎTE DE DERRIÈRE OU  
DE DEVANT SANS OS**

**3<sup>ème</sup> catégorie**



*Jarret ou gîte de derrière*



*Jarret ou gîte de devant*

## ÉLABORATION

Jarret ou gîte de devant sans os.  
Muscle totalement dégraissé.



**BŒUF À BOUILLIR : GÉLATINEUX P.A.T.**  
**JARRET OU GÎTE DE DERRIÈRE : 3<sup>ème</sup> catégorie, 3<sup>ème</sup> choix**  
**JARRET OU GÎTE DE DEVANT : 3<sup>ème</sup> catégorie, 3<sup>ème</sup> choix**



Réf. Poids minimum : 4,5 kg  
Référence des muscles de gauche à droite

47

**CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

**UTILISATION**

Bœuf à bouillir.  
Muscle à cuisson longue et homogène gélatineux.

**CUISSON**

A l'eau, 3 à 4h. Cuire lentement.

**BOEUF**  
**DIVERS**





49

VEAU





# CAHIER DES PRESCRIPTIONS COMMUNES APPLICABLES AUX MARCHÉS DES VIANDES DE VEAU

référence classement : **OFIVAL (EUROP)**

**SÉLECTION DE LA MATIÈRE VIANDE FRAÎCHE DE VEAU CLASSÉ**

**2 R 3**

**ROSÉ CLAIR CARCASSES ADMISES EN FOURNITURE COMPRISES ENTRE  
90 ET 130 KG**



## COULEUR

Classe 2 rosé clair.

## CONFORMATION

### **R BONNE**

Tous les profils sont au moins rectilignes.

**Cuisseau** : peut être allongé, mais toujours épais.

**Noix** : légèrement rebondie et encore épaisse.

**Jarret** : peut être assez important.

**Quasi** : légèrement rebondi, mais encore large.

**Longe et carré** : large et épais, le carré peut manquer de largeur, mais non d'épaisseur.



## ENGRAISSEMENT

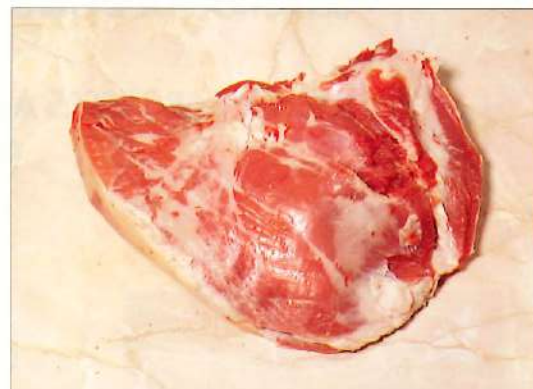
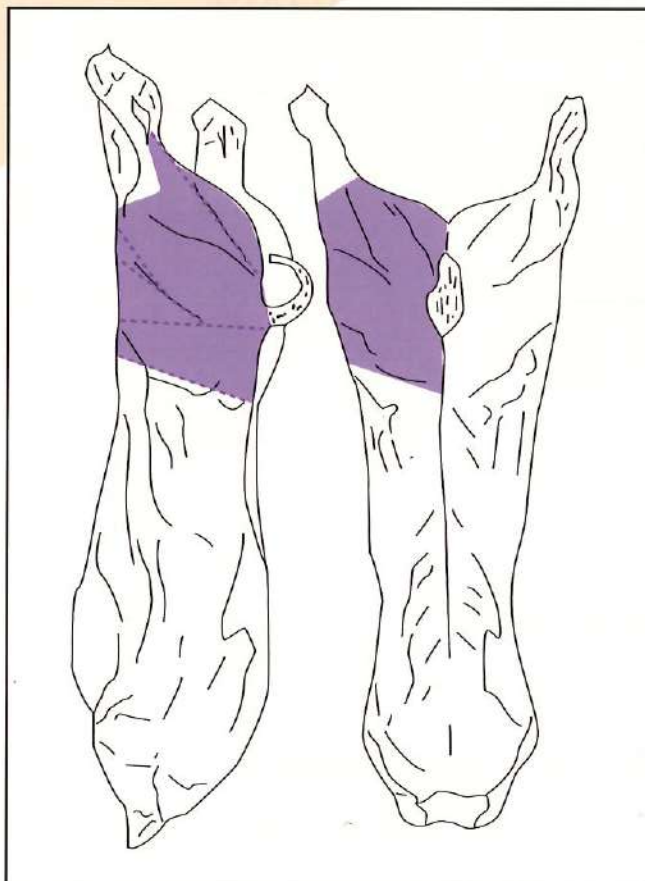
### **3 COUVERT**

Légère pellicule de gras régulièrement répartie sur l'ensemble de la carcasse. Elle peut être très légèrement plus importante au niveau de la longe.

**DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE 110 KG  
NOIX - NOIX PÂTISSIÈRE - SOUS NOIX - QUASI**

**1<sup>ère</sup> catégorie**

**52**



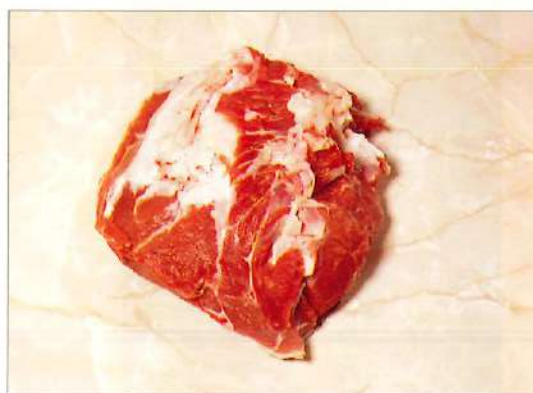
*Noix (découpe brute)*



*Noix pâtissière (découpe brute)*



*Sous-noix (découpe brute)*



*Quasi (découpe brute)*

## ÉLABORATION

Noix - noix pâtissière - sous noix - quasi. Ensemble des muscles faisant partie du cuisseau, présentant une absence de graisse externe.



## NOIX - NOIX PÂTISSIÈRE - QUASI - SOUS NOIX - P.A.T.



Réf. Poids moyen : Noix 3 kg - Noix pâtissière 2,5 kg -  
Sous noix 5,5 kg - Quasi 3 kg

Référence des muscles de gauche à droite

### CONDITIONNEMENT

Sous vide

### UTILISATION

Rôtis 1ère catégorie.

Conseil : le rôti de veau demande à être cuit dans son enveloppe de protection naturelle que sont les aponévroses afin de rester moelleux après cuisson. En général cette viande est tendre du fait d'animaux jeunes.

### CUISSON

Rôtis : 1h au kg.

53

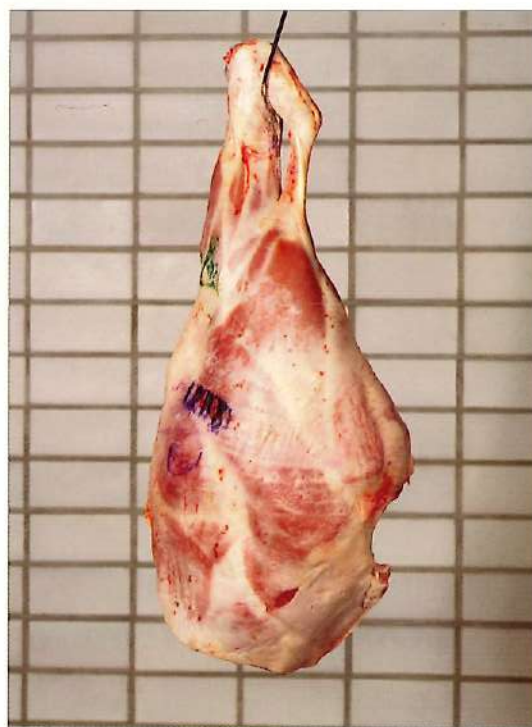
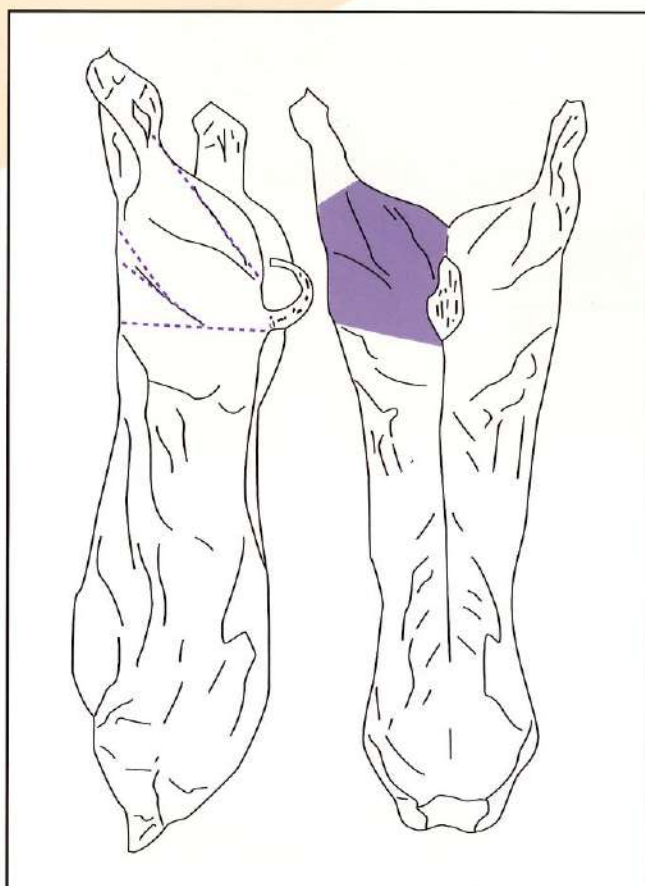
VEAU  
CUISSÉ

# VEAU CUISSEAU

**DÉCOUPE : D'UNE CARCASSE DE 110 KG  
NOIX - NOIX PÂTISSIÈRE - SOUS NOIX**

**1<sup>ère</sup> catégorie, grillades**

54



Cuisseau

## ÉLABORATION

Muscle présentant une absence de graisse et d'aponévroses internes et externes.

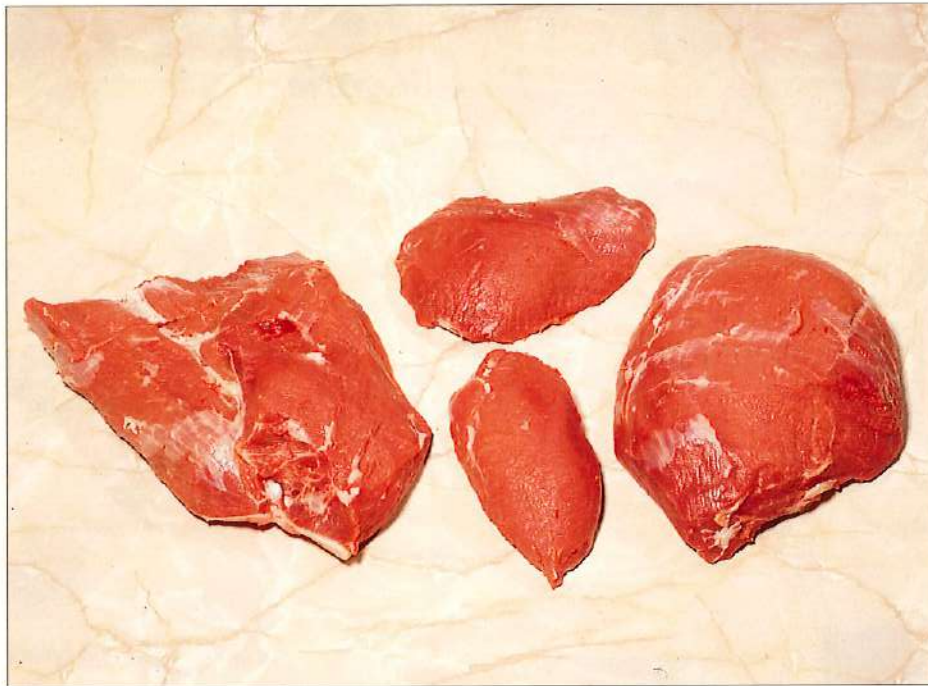
SOUS NOIX à l'exclusion du gîte nerveux, muscle affranchi à l'extrémité du gîte et du rond de gîte.

NOIX PÂTISSIÈRE à l'exclusion du mouvant et de l'aiguillette baronne.

NOIX à l'exclusion du dessus de noix, du merlan, de la poire, et de la fausse araignée.



**SOUS NOIX - NOIX PATISSIÈRE - NOIX - P.A.T.  
GRILLADES : 1<sup>er</sup> choix**



*Référence des muscles de gauche à droite*

**55**

**CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

**UTILISATION**

Grillades 1<sup>ère</sup> catégorie.  
Le tranchage s'effectue à travers le fil de la viande.

**CUISSON**

Sur feu modéré 2 mn de chaque côté.

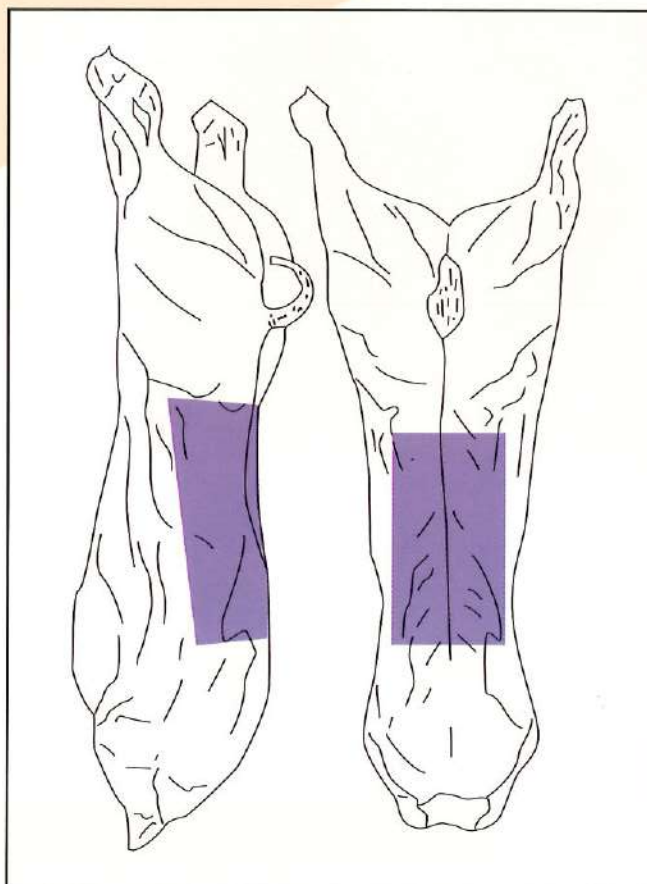
**VEAU**  
**CUISSEAU**

# VEAU LONGE

DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE 110 KG  
CÔTE-FILET, CARRÉ AVEC OS

1<sup>ère</sup> catégorie

56



Côte-filet découpe brute PM 4,7 kg



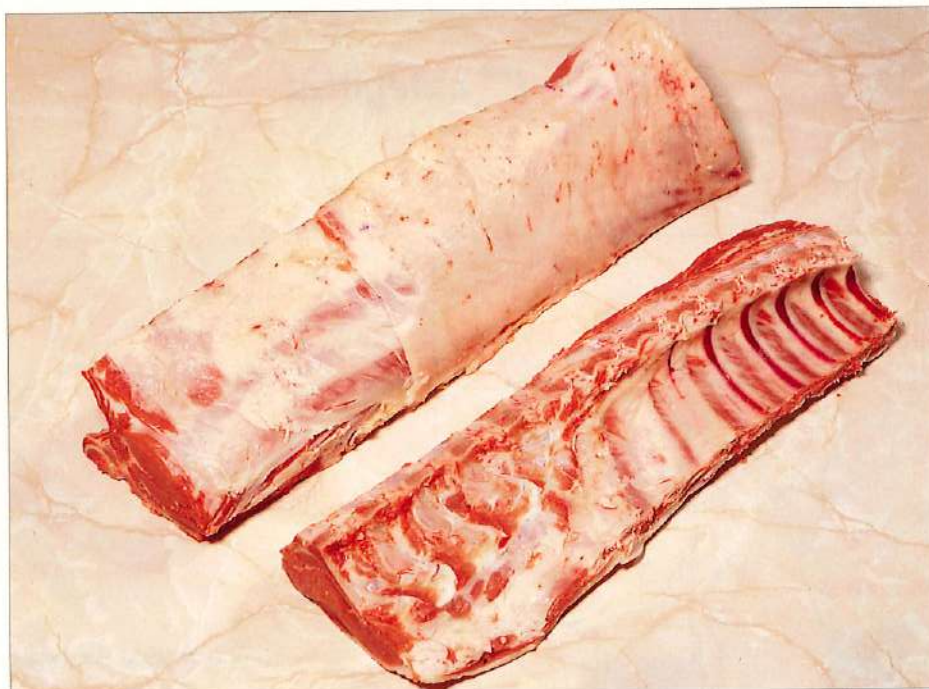
Carré découpe brute PM 4,2 kg

## ÉLABORATION

Muscle de la région dorsale, longe de veau (côte-filet, carré) comprenant 8 côtes et 5 vertèbres lombaires étalonnées sans dessus de côtes et sans filet, muscle présentant une absence de graisse externe découpé au maximum à 5 cm du tendron et du flanchet.



## LONGE DE VEAU (CÔTE-FILET, CARRÉ) AVEC OS P.A.T.



Réf. Poids moyen : 5,5 kg

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

Grillades avec os.  
Muscle piécé selon grammage.

### CUISSON

Grillades sur feu modéré 2 mn de chaque côté.

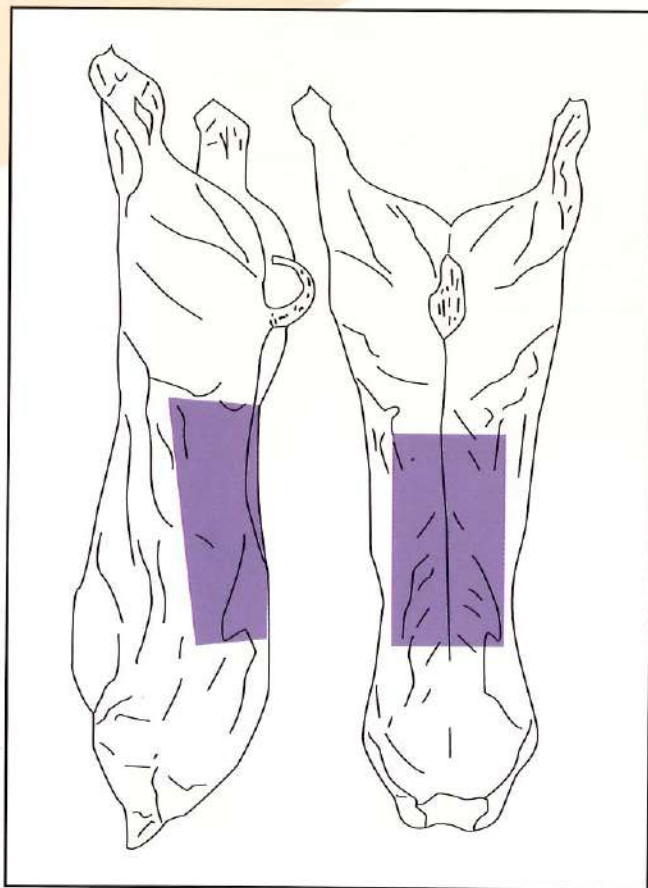
57

VEAU  
LONGE

# VEAU LONGE

**DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE 110 KG  
LONGE DE VEAU (CÔTE-FILET, CARRÉ) SANS OS**

**1<sup>ère</sup> catégorie**



*Longe de veau découpe brute*

**58**

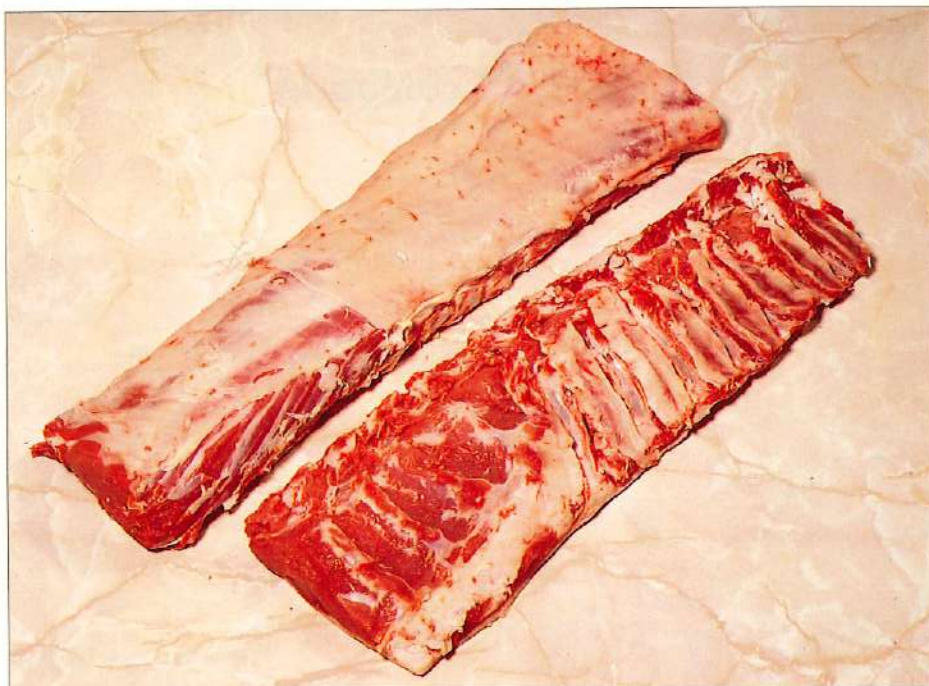
## **ÉLABORATION**

Muscle de la région dorsale sans os comprenant 8 côtes et 5 vertèbres lombaires à l'exclusion du dessus de côtes et du filet.

Muscle présentant une absence de graisse externe découpé au maximum à 5 cm du tendron et du flanchet.



# LONGE DE VEAU (CÔTE - FILET, CARRÉ) SANS OS P.A.T.



Réf. Poids moyen : 3,5 kg

## CONDITIONNEMENT

Sous vide.

## UTILISATION

Rôtis, grillades.

## CUISSON

Rôtis : 1 h au kg.

Grillades : sur feu modéré 2 mn de chaque côté.

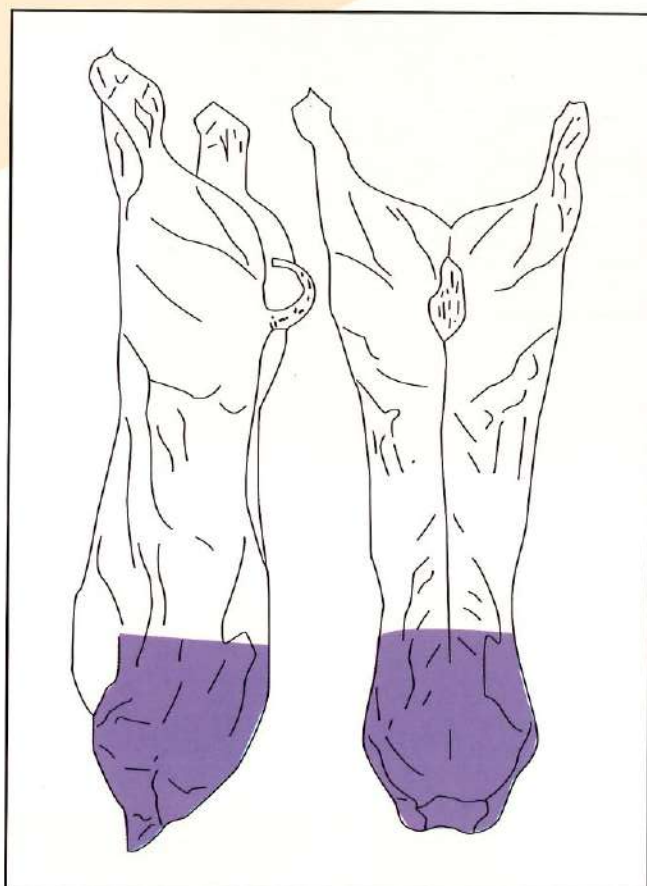
59

VEAU  
LONGE

# EPAULE-COLLIER

DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE 110 KG  
EPAULE - BAS DE CARRÉ - COLLIER OU COLLET

2<sup>ème</sup> catégorie



Epaule découpe brute PM 7,9 kg



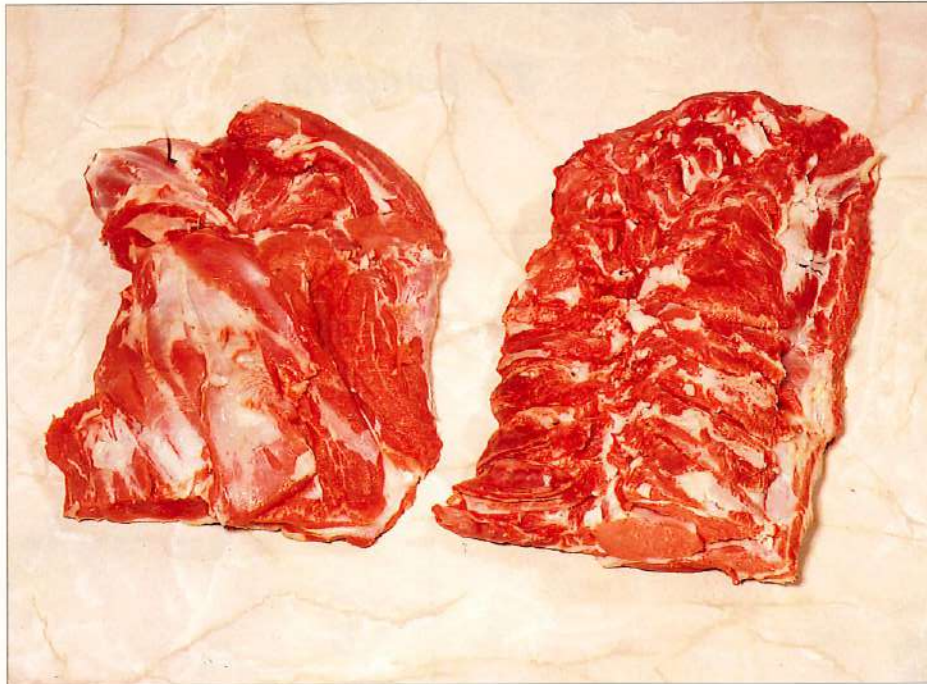
Collier ou collet et bas de carré  
découpe brute PM 7,4 kg

## ÉLABORATION

Epaule sans jarret sans boule de macreuse.  
Bas de carré, collier à l'exclusion du bas de saignée, du filet mignon et du nerf cervical.  
Muscle présentant une absence de graisse externe et de cartilage.



## **EPAULE - BAS DE CARRÉ - COLLIER - P.A.T.**



Réf. Poids moyen : Epaule : 3 kg - Bas de carré : 6 kg  
Référence des muscles de gauche à droite

### **CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

### **UTILISATION**

Braisé, viandes en sauce.

### **CUISSON**

A l'étouffée 2h à 2h30.

61

# **EPAULE-COLLIER**

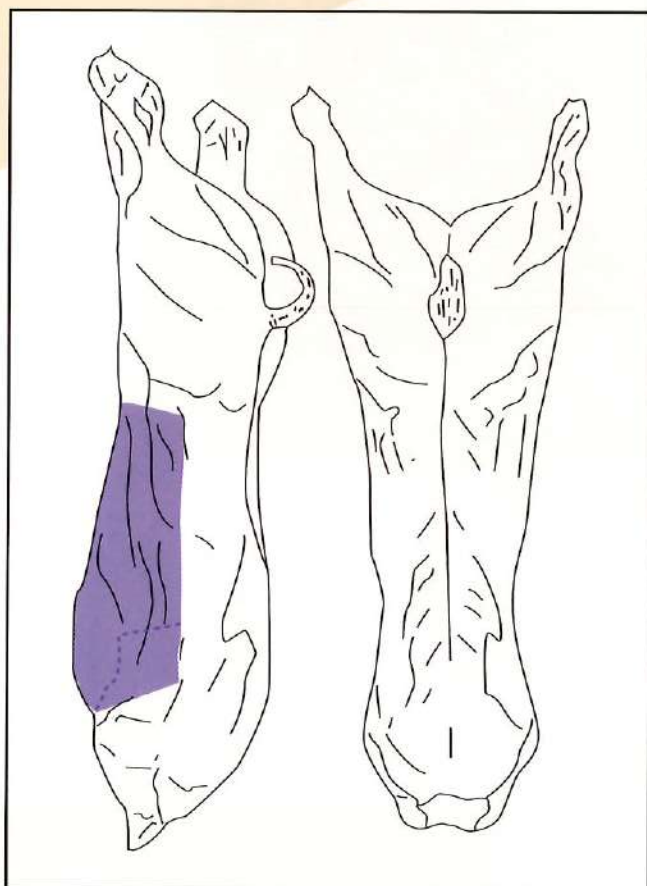
# **VEAU**

# VEAU BASSE

DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE 110 KG  
GROS BOUT - TENDRON - FLANCHET

3<sup>ème</sup> catégorie

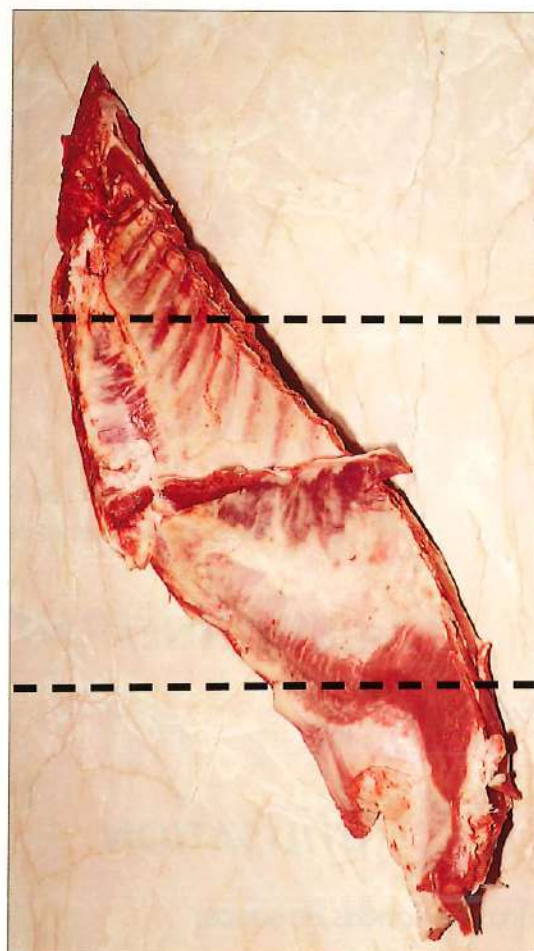
62



A

B

C



Poitrine découpe brute PM 3,5 kg

## ÉLABORATION

A : partie supérieure gros bout de poitrine 5 premières côtes et sternum

B : partie centrale tendron milieu de poitrine comprenant les 8 dernières côtes.

C : partie inférieure flanchet paroi abdominale.

Muscle sans os, sans cartilage présentant une absence de graisse interne et externe.



## TENDRON - FLANCHET - POITRINE - P.A.T.



Réf. Poids moyen tendron - flanchet - poitrine 2,5 kg  
Référence des muscles de gauche à droite

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

A bouillir viande en sauce.

A : gros bout de poitrine, viande en sauce ou muscle à piécer.

B : tendron milieu de poitrine, viande en sauce ou à rôtir avec farce ou muscle à piécer.

C : flanchet paroi abdominale, viande en sauce ou à rôtir avec farce ou muscle à piécer.

### CUISSON

A l'eau ou à l'étouffée 2h à 2h30.

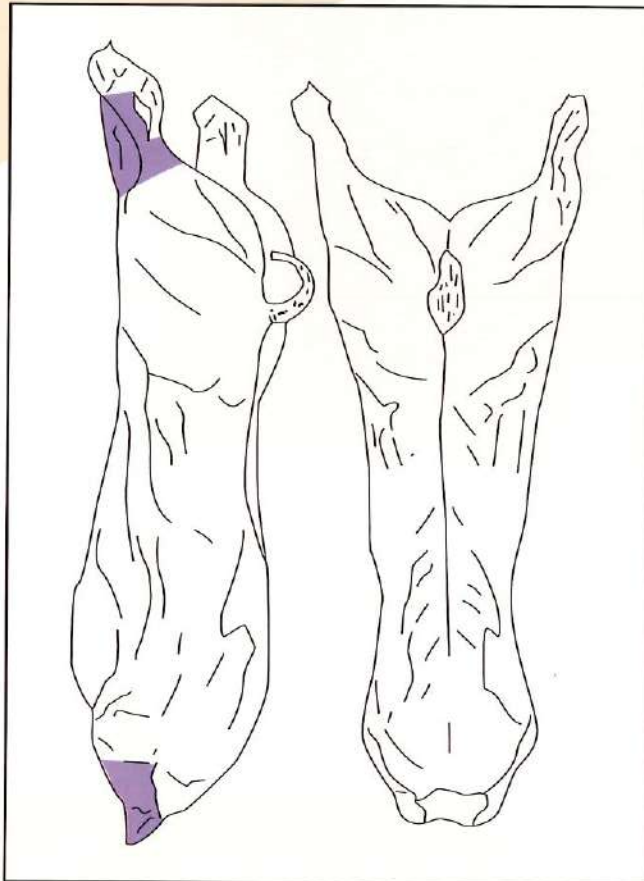
63

BASSE  
VEAU

## DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE 110 KG JARRET - JARRET AVANT

3<sup>ème</sup> catégorie

64



Jarret découpe brute PM 2,3 kg



Jarret avant découpe brute PM 1,9 kg

### ÉLABORATION

Jarret sans crosse.

Jarret avant sans crosse, sans olécrane du cubitus.

Muscle entièrement dégraissé.



## JARRET - JARRET AVANT - P.A.T.



Réf. Poids moyen : 4,2 kg  
Référence des muscles de gauche à droite

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

A bouillir viande en sauce.

Piécé : osso bucco (150 à 200 g).

### CUISSON

A l'eau ou à l'étouffée 2h à 2h30.

65

JARRET

VEAU





# 67 AGNEAU





# CAHIER DES PRESCRIPTIONS COMMUNES APPLICABLES AUX MARCHÉS DES VIANDES D'AGNEAU

référence classement : **OFIVAL (EUROP)**

**SÉLECTION DE LA MATIÈRE VIANDE FRAÎCHE D'AGNEAU CLASSÉ**

**R 3**

**PROVENANT DE CARCASSES D'UN POIDS COMPRIS ENTRE**

**16 ET 19 KG**



## CONFORMATION

### **R BONNE**

Tous les profils sont au moins rectilignes et caractérisent une musculature épaisse.

**Gigot** : plus allongé, mais toujours épais

**Selle** : sensiblement aussi large que longue.

**Dos, reins** : moins pleins, mais toujours larges à la base ; le dos peut manquer de largeur à la hauteur des épaules. Apophyses dorsales légèrement apparentes.

**Épaules** : peuvent manquer d'épaisseur.

## ENGRAISSEMENT

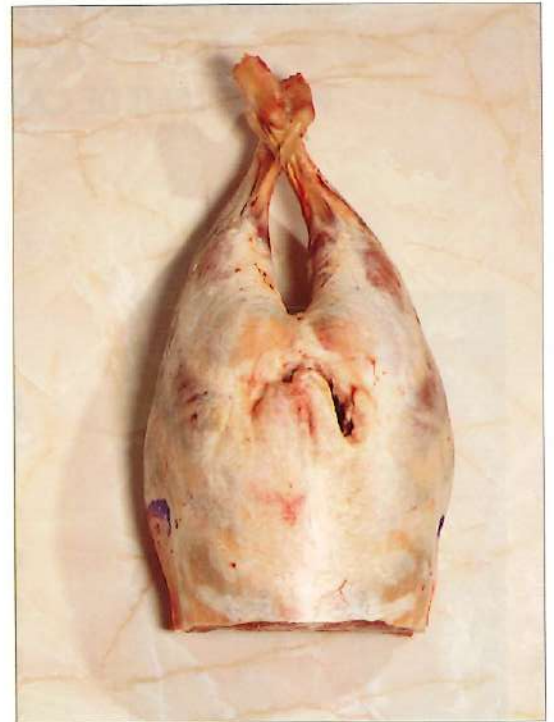
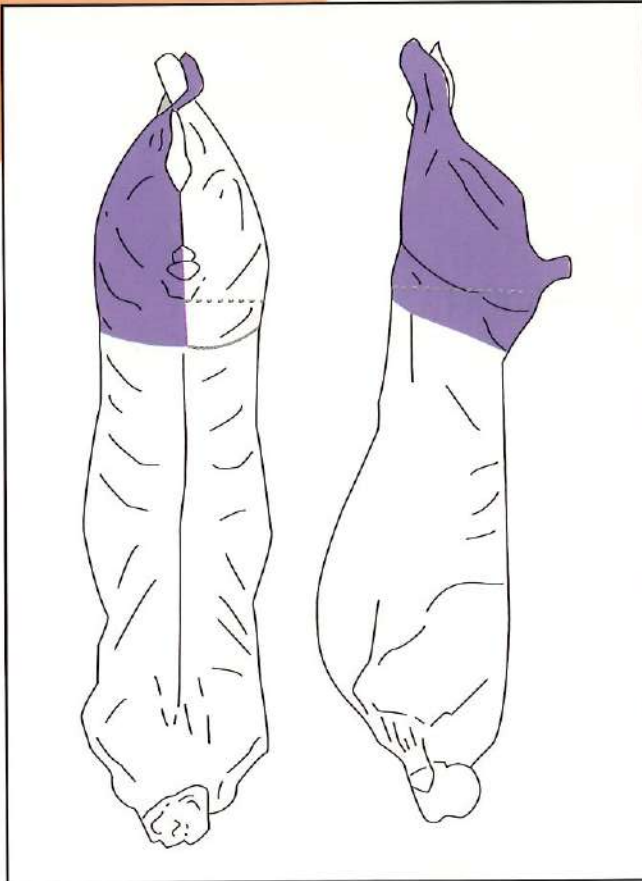
### **3 COUVERT**

Une couche de graisse recouvre uniformément et sans excès la presque totalité de la carcasse. Elle peut présenter des plaques légèrement épaissies à la base de la queue. Sur les reins, des zébrures apparaissent de part et d'autre de la colonne vertébrale. Les muscles entre les côtes sont visibles. Pour les brebis, les zébrures peuvent ne pas apparaître. Les muscles entre les côtes sont moins visibles.

## DÉCOUPE : GIGOT AVEC SELLE

1<sup>ère</sup> catégorie

70



Gigot entier avec selles

### ÉLABORATION

Gigot d'agneau P.A.T. avec os.  
Crosse sciée, os de queue et de selle retirés.  
Peau de selle, bavette épluchée, dégraissage interne, ablation des estampilles.



## GIGOT AVEC OS P.A.T.



Réf. Poids moyen : 2,5 kg

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

Rôtis avec os.

### CUISSON

Rôtis : 30 mn au kg (saignants).

71

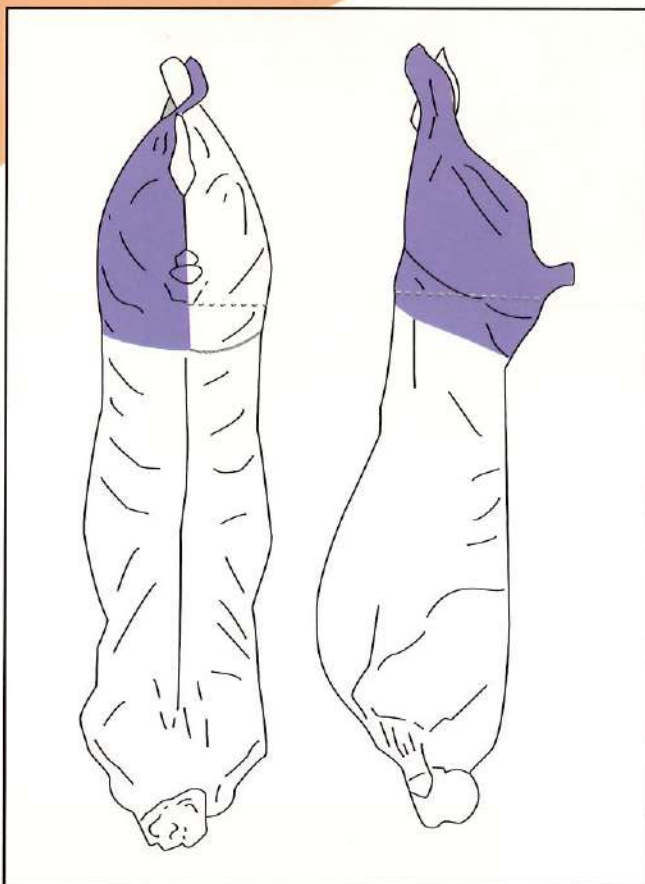
AGNEAU  
GIGOT



**DÉCOUPE : GIGOT AVEC SELLE**

**1<sup>ère</sup> catégorie**

**72**

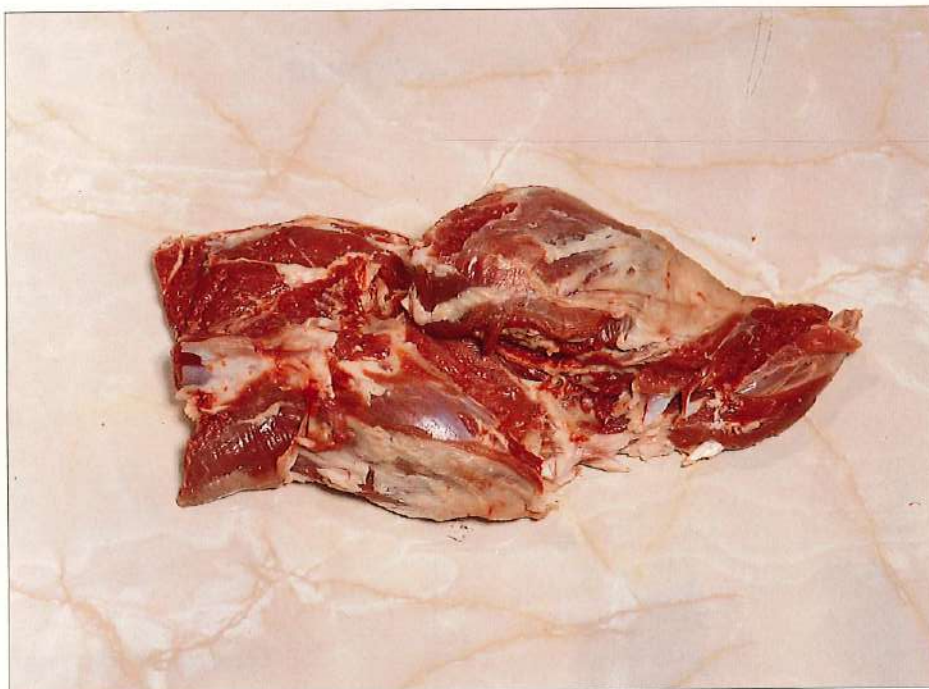


*Gigot entier avec selle*

## ÉLABORATION

Gigot d'agneau P.A.T. sans os.  
Peau de selle, bavette épluchée, dégraissage interne et externe, ablation des estampilles.

## GIGOT SANS OS P.A.T.



Réf. Poids moyen : 2,250 kg

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

Rôtis sans os.

### CUISSON

Rôtis : 30 mn au kg (saignants).

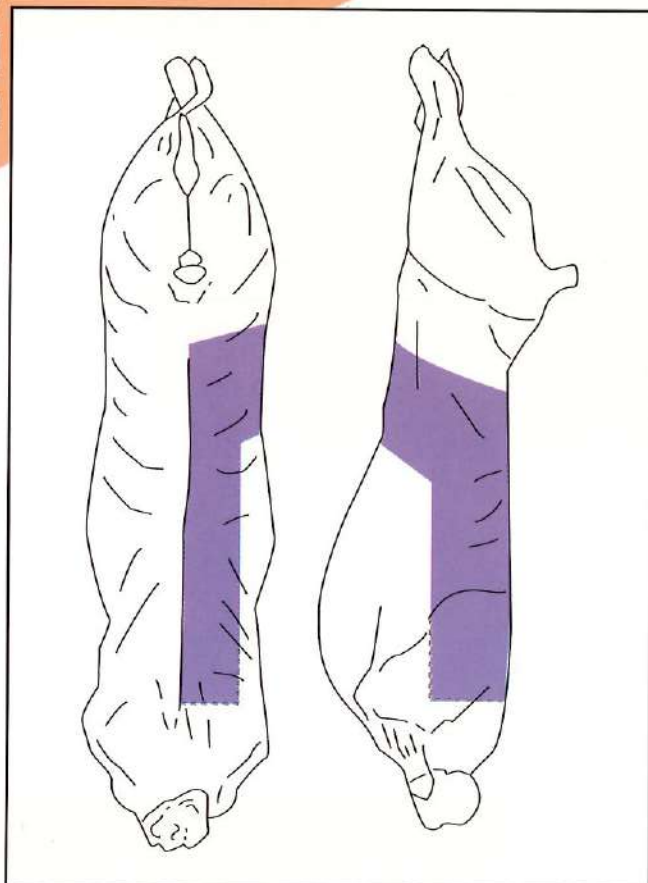
73

AGNEAU  
GIGOT

# AGNEAU CARRÉ

DÉCOUPE : CARRÉ

1<sup>ère</sup> catégorie



Carré couvert (découpe brute)



Filet (découpe brute)



Carré découvert (découpe brute)

## ÉLABORATION

Carré P.A.T. comprenant le filet, les côtes premières et secondes découvertes, dégraissage interne et externe.



## CARRÉ D'AGNEAU P.A.T.



Réf. Poids moyen : 1,7 kg

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

Grillades, côtelettes.

### CUISSON

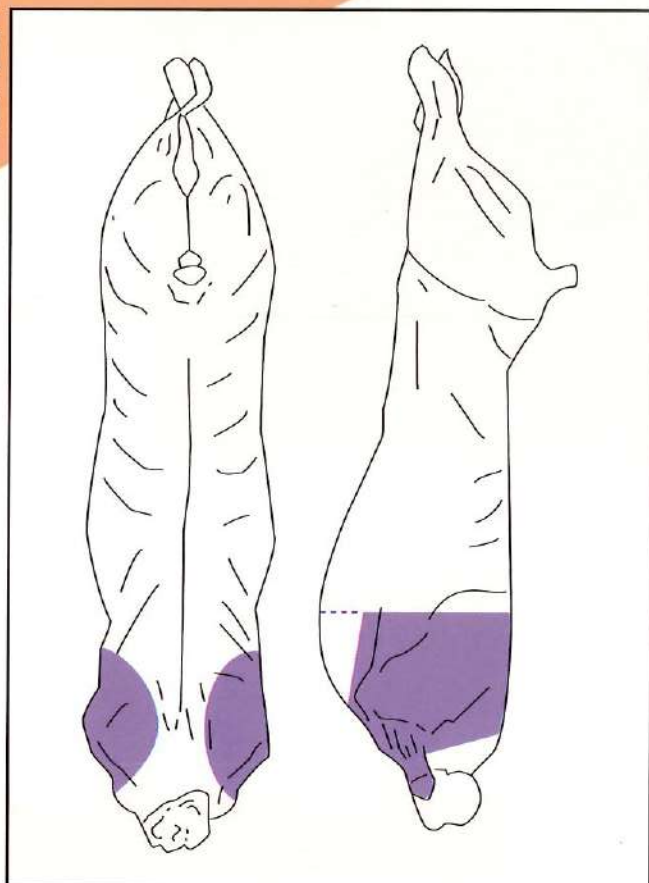
Grillades : plus elles sont minces, plus elles doivent cuire rapidement.

75

AGNEAU  
CARRÉ

**DÉCOUPE : ÉPAULE**

**2<sup>ème</sup> catégorie**

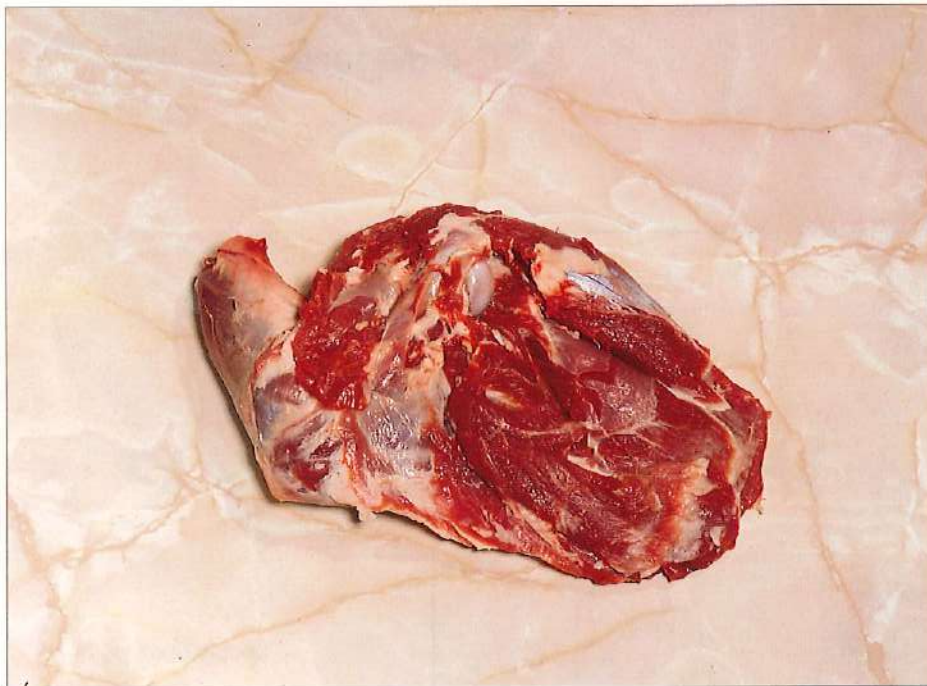


*Epaule avec os (découpe brute)  
Papillon comprenant les 2 épaules et le collier*

## ÉLABORATION

Epaule d'agneau avec os P.A.T.  
Dégraissage interne et externe, ablation des glandes et des estampilles.  
Crosse sciée, os de palette enlevé.

## EPAULE AVEC OS P.A.T.



Réf. Poids moyen : 1,150 kg  
(2,300 kg pour 2 épaules)

77

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

Rôtis avec os.

### CUISSON

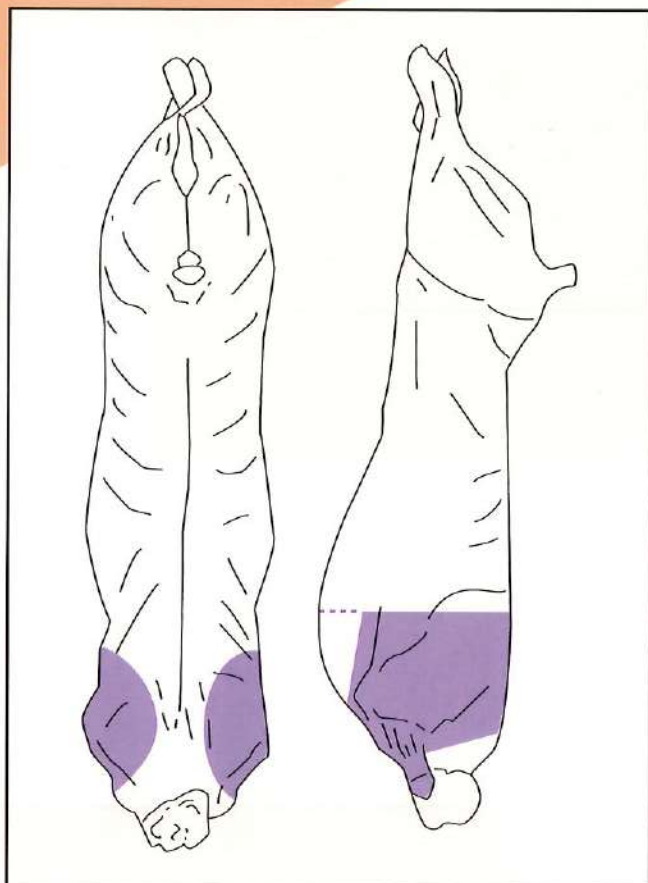
Rôtis : 30 mn au kg (saignants).

AGNEAU  
EPAULE



DÉCOUPE : ÉPAULE

2<sup>ème</sup> catégorie



*Epaule découpe brute*

78

## ÉLABORATION

Epaule d'agneau sans os P.A.T.  
Dégraissage interne et externe, ablations  
des glandes et des estampilles.

## EPAULE SANS OS P.A.T.



Réf. Poids moyen : 0,7 kg (épaule bien parée)  
moyenne pour 2 épaules de 1,4 kg à 1,9 kg

79

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

Rôtis sans os.

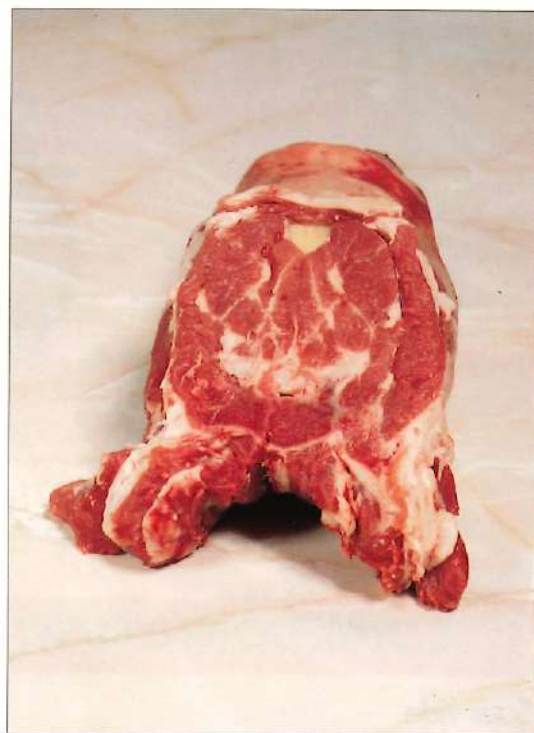
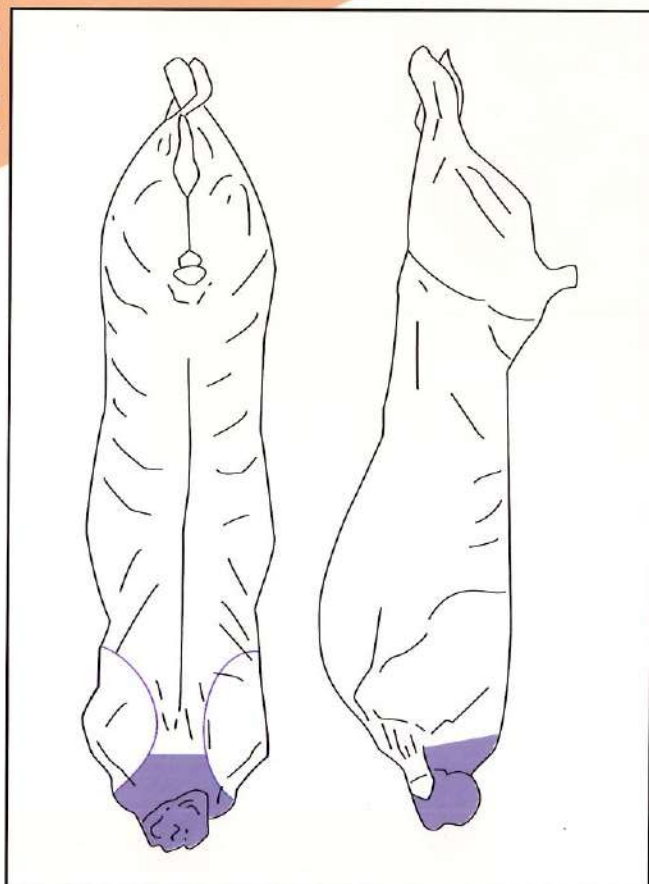
### CUISSON

Rôtis : 30 mn au kg (saignants).

AGNEAU  
GIGOT

**DÉCOUPE : COLLIER**

**3<sup>ème</sup> catégorie**



*Collier ou collet (découpe brute)*

## ÉLABORATION

Collier ou collet P.A.T.

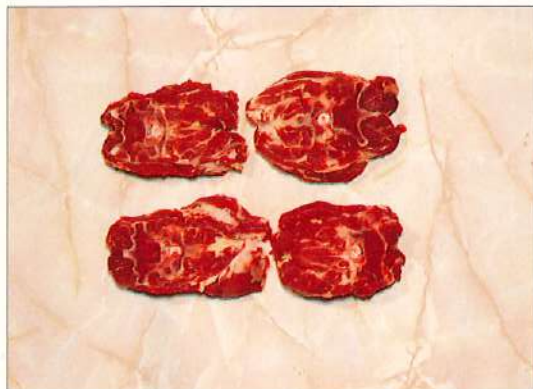
Dégraissé, saignée retirée, désossage salière retirée.



## COLLIER OU COLLET P.A.T.



Réf. Poids moyen : 0,9 kg  
(voir photo collier d'agneau piécé)



### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

Braisé, en sauce. Muscle entier ou piécé selon grammage.

### CUISSON

A l'étouffée 2 à 3h.

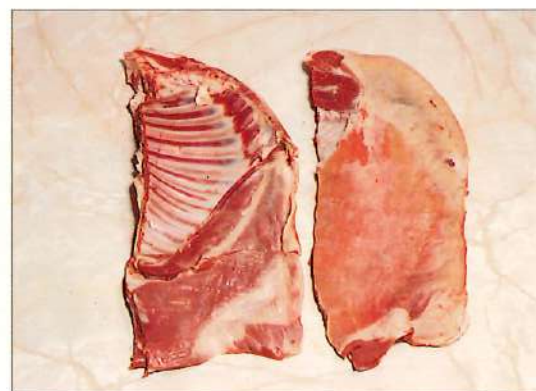
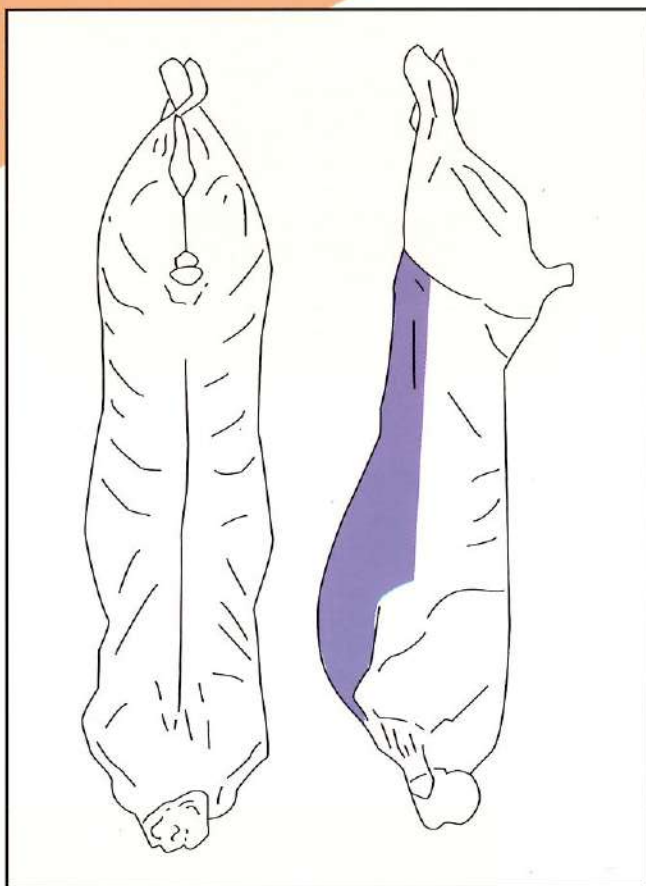
81

AGNEAU  
COLLIER

**DÉCOUPE : POITRINE**

**3<sup>ème</sup> catégorie**

**82**

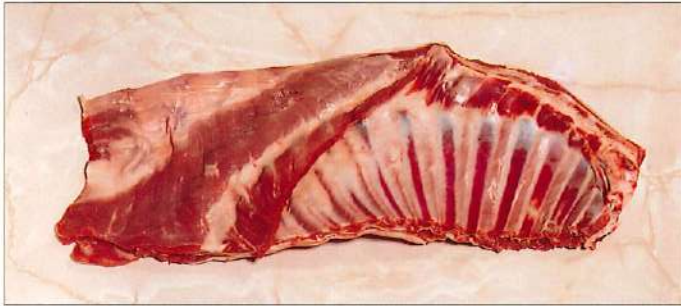


*Poitrine ou haut de côtelette (découpe brute)*

## ÉLABORATION

Poitrine d'agneau P.A.T.  
 Dégraissée, ablation des estampilles.  
 Désossage : sternum retiré.

## POITRINE D'AGNEAU P.A.T.



Réf. Poids moyen : 1,1 kg  
(voir photo poitrine d'agneau piécée)



### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

En sauce, muscle entier ou piécé selon grammage.

### CUISSON

A l'étouffée 2 à 3h.

83

AGNEAU  
POITRINE





85

PORC

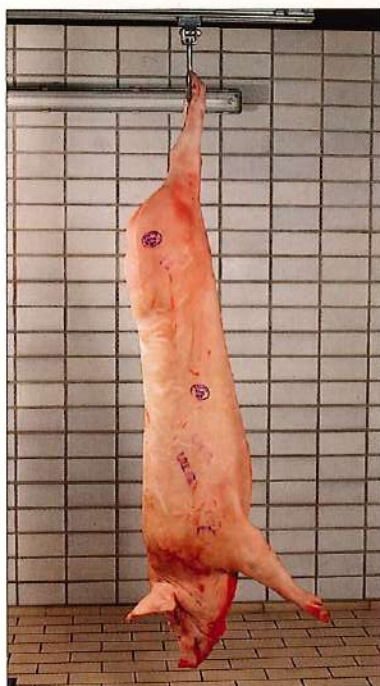




# CAHIER DES PRESCRIPTIONS COMMUNES APPLICABLES AUX MARCHÉS DES VIANDES DE PORC

référence classement : **OFIVAL (EUROP)**

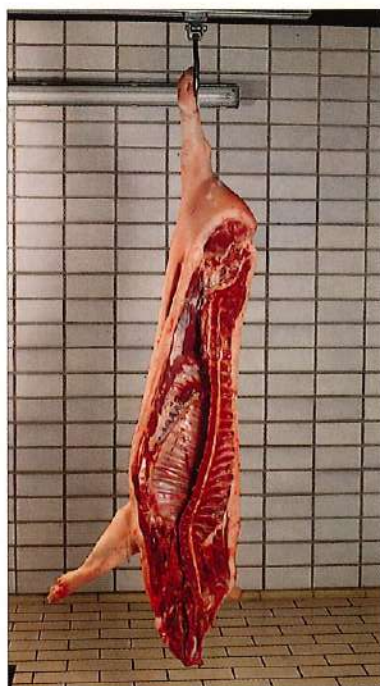
**SÉLECTION DE LA MATIÈRE VIANDE FRAÎCHE DE VEAU CLASSÉ  
R  
à l'exclusion des carcasses de truie et de verrat**



## CLASSEMENT R

**Teneur en viande maigre**  
45 à 50% du poids de la carcasse

**Poids de la carcasse**  
Compris entre 75 et 95 kg

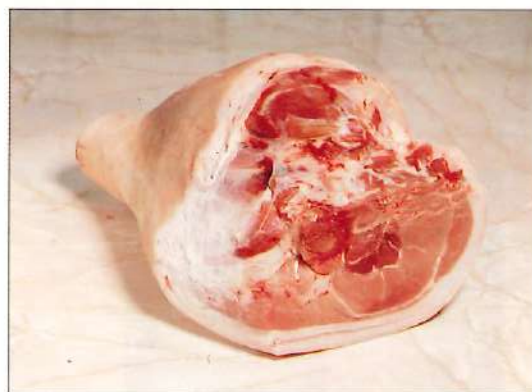
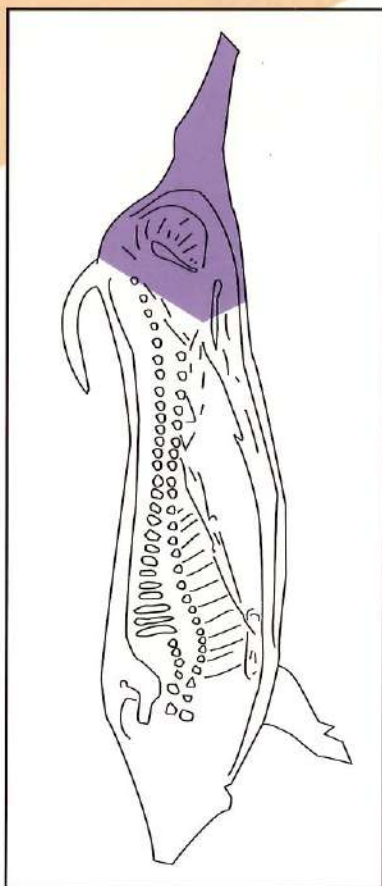


# PORC JAMBON

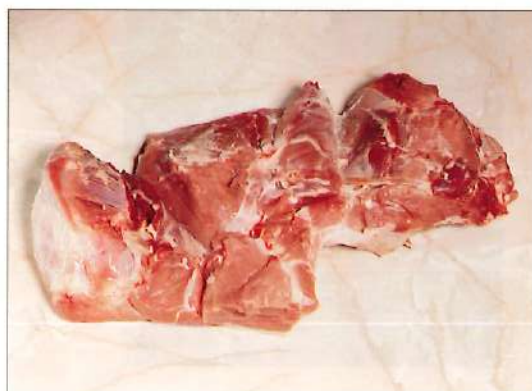
DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE 78 KG  
JAMBON

1<sup>ère</sup> catégorie

88



Jambon (découpe brute) PM 8,8 kg



Jambon D.D.D.

## ÉLABORATION

Jambon découenné, désossé, dégraissé.  
Gros nerf enlevé, à l'exclusion du jambon-  
neau.



Jambonneau (exclu) PM 0,9 kg



## JAMBON D.D.D. - P.A.T.



Réf. Poids moyen : 5,4 kg

89

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

Rôtis, grillades.

Afin de découper les grillades, il faut séparer le muscle en 3 parties.

Voir photo jambon D.D.D.

(noix de dessus de jambon, sous noix, dessous de jambon, noix située sous la rotule et séparée par le fémur).

### CUISSON

Rôtis : 1h au kg

Grillades : sur feu modéré, environ 2 mn de chaque côté (morceau de 1 cm d'épaisseur)

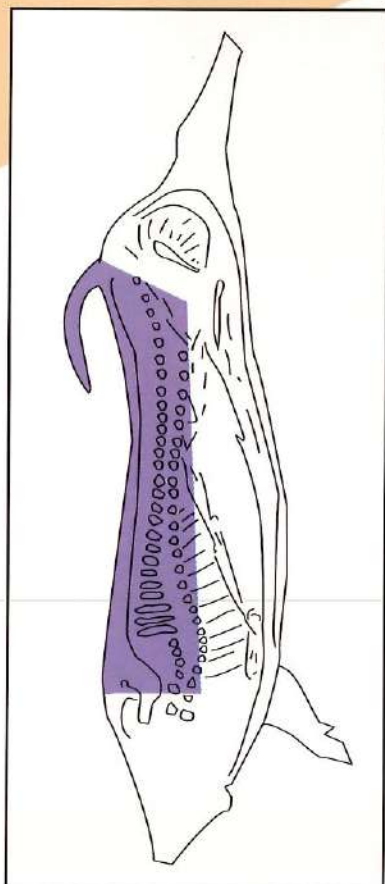
JAMBON  
PORC



# PORC LONGE

DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE 78 KG  
LONGE SANS OS

1<sup>ère</sup> catégorie

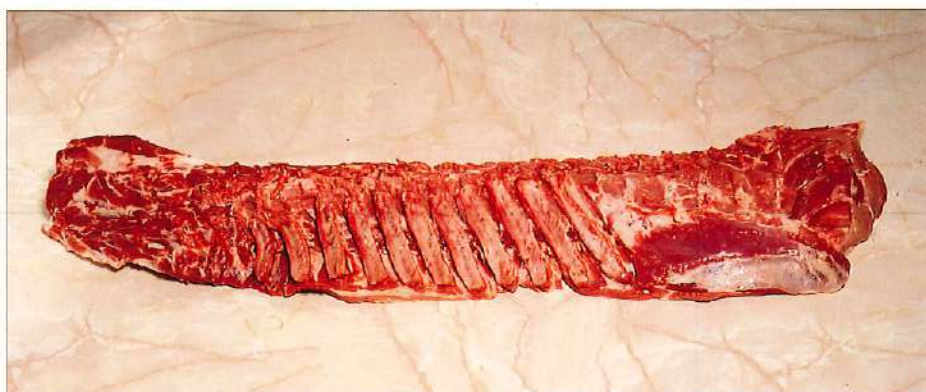


Longe découpe brute PM 9,9 kg

## ÉLABORATION

Longe comprenant l'échine, le carré, le filet et la pointe. Référence des muscles (voir photo longe de gauche à droite) à l'exclusion du travers, de la palette et de la bardiè-re.

## **LONGE SANS OS - P.A.T.**



Réf. Poids moyen : 7,6 kg

### **CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

### **UTILISATION**

Rôtis.

### **CUISSON**

Rôtis : 1h au 1kg.

91

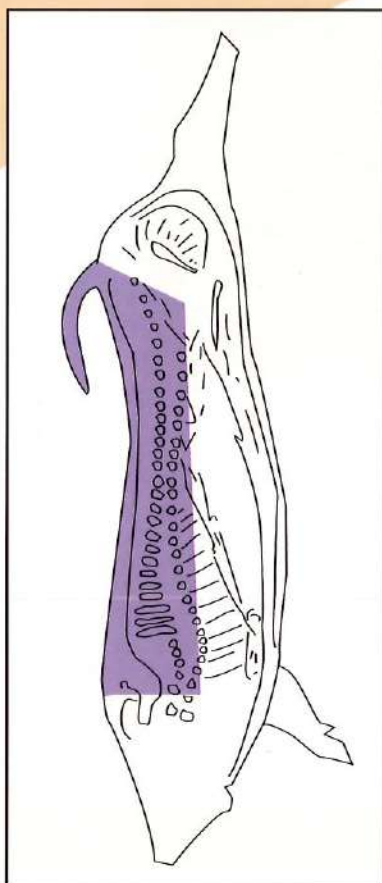
**LONGE**  
**PORC**

# PORC LONGE

DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE 78 KG  
ÉCHINE - CARRÉ- FILET

1<sup>ère</sup> catégorie

92



Echine avec os PM 3 kg



Carré avec os PM 3,1 kg



Filet avec os PM 2,4 kg

## ÉLABORATION

Echine, carré, filet à l'exclusion de la pointe,  
du travers et de la bardière





Référence poids moyen :    échine sans os    2,6 kg  
                                         carré sans os    2,3 kg  
                                         filet sans os    1,7 kg

Référence des muscles de gauche à droite

## **CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

## **UTILISATION**

Rôtis, grillades avec ou sans os.

## **CUISSON**

Rôtis : 1 h au kg

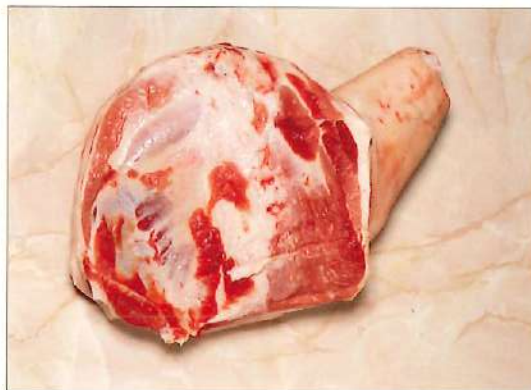
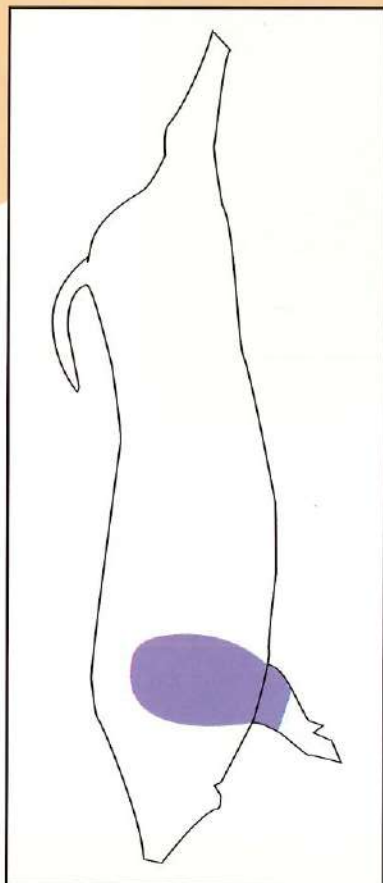
Grillades : sur feu modéré, environ 2 mn de chaque côté (morceau de 1 cm d'épaisseur).

# PORC ÉPAULE

DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE 78 KG  
ÉPAULE

2<sup>ème</sup> catégorie

94



*Epaule découpe brute PM 5,950 kg*



*Epaule D.D.D.*



*Hachage découpe brute.*



*Hachage sans os (bardé)*

## ÉLABORATION

Epaule désossée, découennée, P.A.T. Présentation découpe du hachage (rôti non utilisé en collectivité, tranches non régulières et de mauvaises présentations).





Réf. Poids moyen 3,6 kg

### **CONDITIONNEMENT**

Sous vide.

### **UTILISATION**

Braisés, sautés. Préparation de certains hachis pour fabrication par exemple de tomates farcies.

### **CUISSON**

A l'étouffée 2h à 2h 30

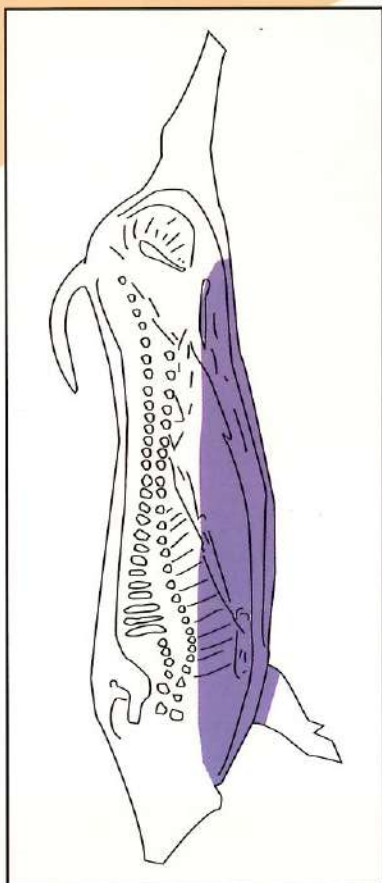


# PORC POITRINE

DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE 78 KG  
POITRINE

3<sup>ème</sup> catégorie

96



Poitrine découpe brute  
avec mouille, pointe et plat de côtes  
PM 5,5 kg

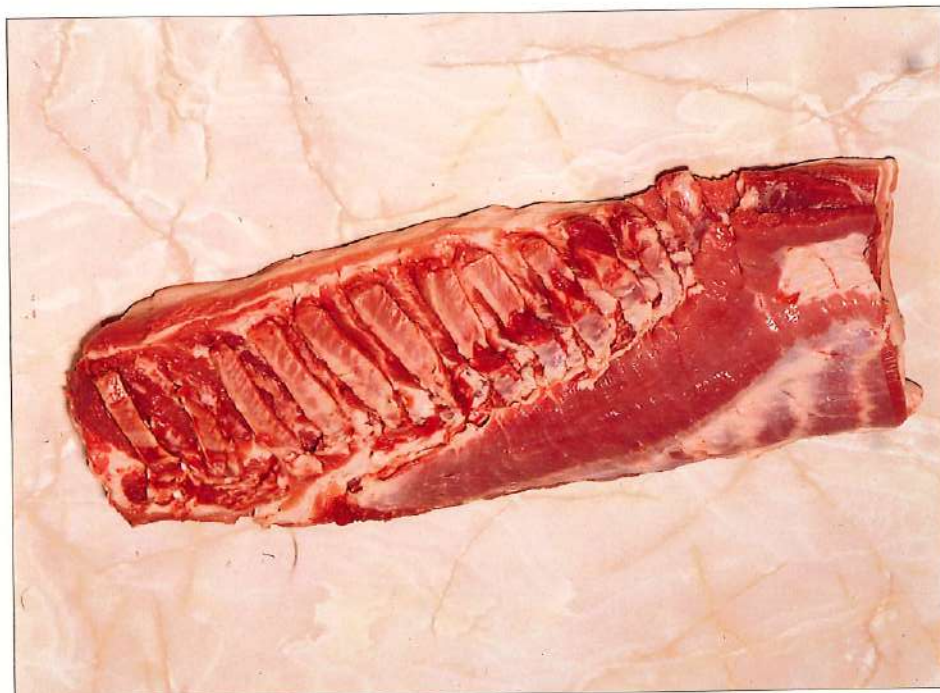


Poitrine découpe brute

## ÉLABORATION

Poitrine sans os ni cartilage à l'exclusion de l'extrémité antérieure de la poitrine (coupée 5 côtes, salage fabrication du petit salé) et de l'extrémité postérieure de la poitrine (mouille servant pour la fabrication des pâtés).

## POITRINE P.A.T.



Réf. Poids moyen 3,3 kg

### CONDITIONNEMENT

Sous vide.

### UTILISATION

Hachés (pour fabrication)  
Bouillis.

### CUISSON

A l'eau (bouillon) ou à la vapeur en récipient à fond perforé.

97

POITRINE  
PORC

APASP

2, rue du Roule 75001 PARIS

Tél. (1) 42 36 24 06 - Fax (1) 42 33 93 95