



Les viandes

La traçabilité

l'origine de l'animal

Tout animal amené à l'abattoir doit être accompagné de son **Document d'Accompagnement Bovin (DAB)** document obligatoire qui correspond en quelque sorte à sa carte d'identité. Ce DAB représente le document attestant la traçabilité de la viande, circuit de l'animal de la naissance à l'abattoir.

PASSEPORT DU BOVIN						
N° DE TRAVAIL	CODE PAYS	N° NATIONAL	SEXE	TYPE RACIAL	DATE DE NAISSANCE	N° 1984/001
2472	FR	47 2101 2472	M	Limousine	28.11.2006	
N° D'EXPLOITATION DE NAISSANCE		N° D'EXPLOITATION D'ÉLEVAGE		COULES TYPES INCHANGÉS DES ANIMAUX	DATE D'ABATTOIR	N° VÉTÉRINAIRE DE LA MÈRE
FR 47 059 062		FR 47 059 062		3434	05.12.06	FR 23 9906 0951
Nom du bovin : BICHON						
ATTESTATION SANITAIRE Le Directeur Départemental des Services Vétérinaires atteste que le bovin N° travail N° identification Sexe Race Date naissance N° de cheptel Vétérinaire 2472 FR4721012472 M 34 28.11.06 47059062 Proviens d'un cheptel : OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE LEUCOSE OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE BRUCELLOSE OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE TUBERCULOSE						
VALABLE 90 JOURS À COMPTER DE LA DATE DE DÉPART DU BOVIN Jour Mois Année Signature de l'éleveur (1)						
Prime Spéciale aux Bovins Mâles 19 47037						

l'étiquetage des viandes

Catégorie à laquelle appartient l'animal
 Jeune bovin (mâle de < 2 ans)
 Génisse (femelle n'ayant pas eu de veau)
 Vache (femelle ayant eu des veaux)
 Bœuf (animal castré de > 2 ans)

Lieu de naissance
Lieu d'élevage
Lieu d'abattage

Le nom du morceau

La date de l'emballage

La date limite de consommation ou DLC

N° de traçabilité

Type d'animal :
 Race à viande
 Race laitière
 Race mixte

Destination culinaire et Potentiel de tendreté

Non présent sur cette étiquette : labels qui garantissent un animal élevé suivant un ensemble de pratiques de qualité

le Boucher	
Origine : FRANCE	N° traçabilité : 2027420
Catégorie : VIRE	Type racial : VIRE
Railler : 931901 FRANCE	Élevage : 931901 FRANCE
VIANDE BOVINE	
ENTRECÔTE X1	
A GRILLER ***	
Date d'emballage : 10/01/2011	POIDS NET : 0,354kg
A consommer jusqu'à : 14/01/2011	PRX/100g : 25,93€
9,43€	
6-1,85F	

les mentions volontaires

- jeune bovin, génisse, vache ou taureau, bœuf,
- race à viande ou race laitière

Depuis le 13 décembre 2014, « les morceaux de viandes vendus conditionnés en libre-service [sont] classés de une à trois étoiles en fonction du potentiel de qualité du morceau (trois étoiles pour le potentiel de qualité le plus élevé).

Par ailleurs, afin de mieux informer le consommateur, il [est] permis de regrouper certains morceaux de viande sous une même dénomination générique (steak, rôti, poitrine, grillade, escalope...) à la place du nom précis qui est souvent peu connu du grand public (araignée, merlan, noix, collier, palette...). Cette nouvelle dénomination [concerne] les morceaux préemballés de viande de bœuf, de viande de veau et de viande ovine »

source : <https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/003233>

la race de l'animal

La viande ne provient pas forcément de races à viande, mais de n'importe laquelle des principales races de bétail de bœuf français

les principales races du bœuf

les races à viandes

- Bazadaise
- Blanc bleu
- Blonde d'Aquitaine
- Charolaise
- Gasconne
- Limousine
- Parthenaise
- Rouge des prés
- Taureau de Camargue

les races laitières

- Abondance
- Béarnaise
- Bordelaise
- Bretonne pie noir
- Brune
- Froment du Léon
- Jersiaise
- Pie rouge des plaines
- Prim'holstein (anciennement Française frisonne pie noir)
- Rouge flamande

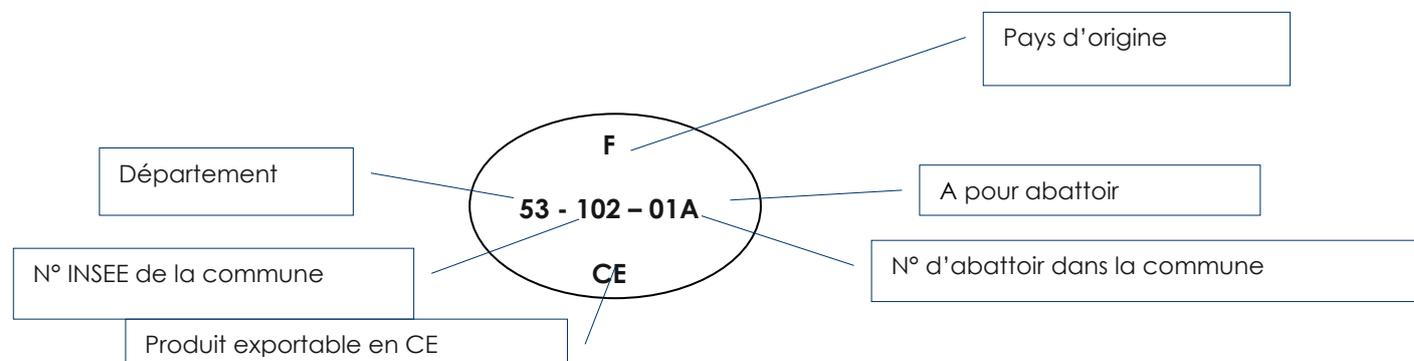
les races mixtes

- Armoricaïne
- Aubrac
- Bleue du Nord
- Ferrandaise
- Lourdaise
- Marañichine
- Montbéliarde
- Normande
- Salers
- Simmental française
- Tarentaise (ou tarine)
- Vosgienne

l'estampille sanitaire

L'estampillage des carcasses est effectué dans les centres d'abattage. Il atteste la qualité sanitaire des produits alimentaires d'origine animale. Elle est apposée sous le contrôle des Services Vétérinaires.

Composition d'une estampille communautaire



Notion de qualité, de catégorie et de signe de qualité

La qualité de la viande

la qualité d'une viande est visible selon plusieurs critères :

- la vue
- l'odorat
- le toucher
- l'aspect des muscles
- la présence de graisse (persillé et marbré)

la qualité d'une viande dépend d'un certain nombre de critères propres à chaque animal en particulier ; à savoir :

- le sexe
- la race
- l'âge de l'animal

- le stade d'engraissement
- le mode d'élevage (à l'herbe ou en stabulation)
- l'état de santé
- la localisation du lieu d'élevage
- les conditions d'abattage
- le stade de mortification
- le respect des règles d'hygiène lors du stockage et du transport

La catégorie d'une viande

La catégorie d'une pièce de viande dépend de son emplacement sur l'animal. De cette catégorie dépendra le mode de cuisson qu'on lui appliquera

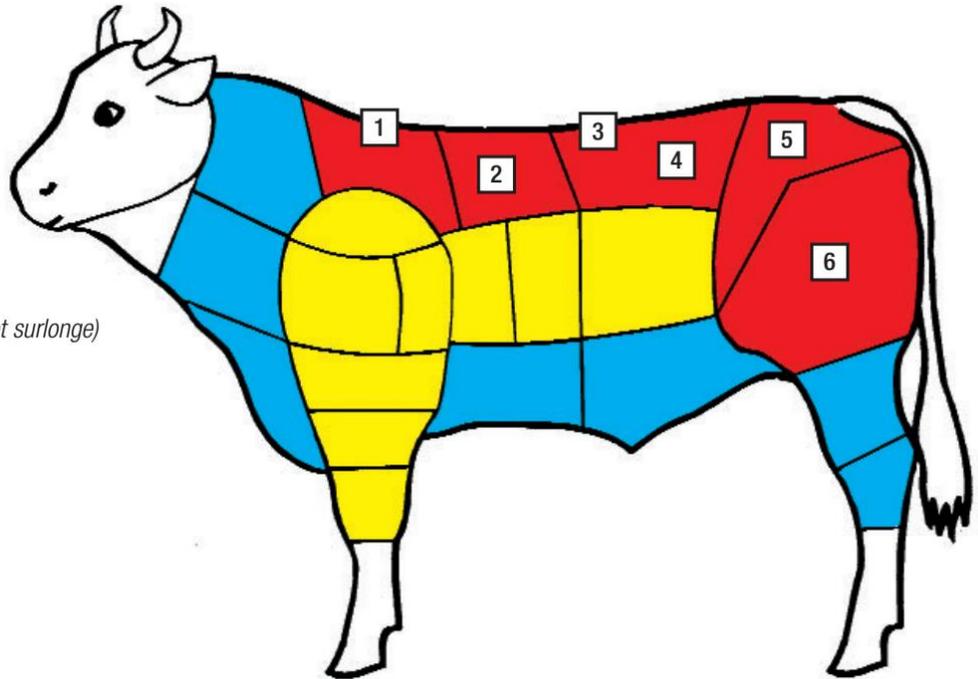
Dans le détail

■ 1^{ère} catégorie

■ 2^{ème} catégorie

■ 3^{ème} catégorie

1. Train de côtes découvert (*basses côtes et surlonge*)
2. Milieu de train de côtes couvert
3. Contre-filet
4. Filet
5. Aiguillette de rumsteack et rumsteack
6. Globe



chez le veau

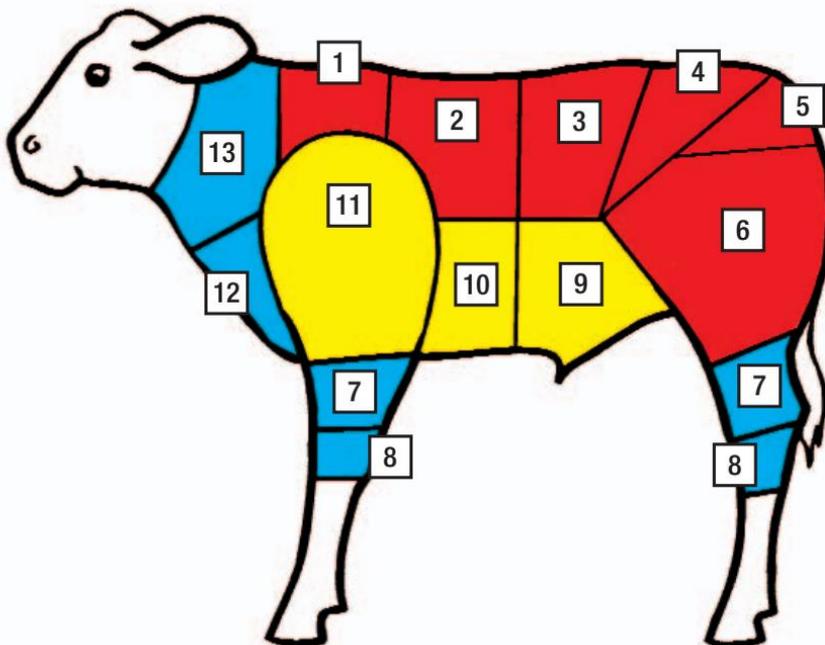
Dans le détail

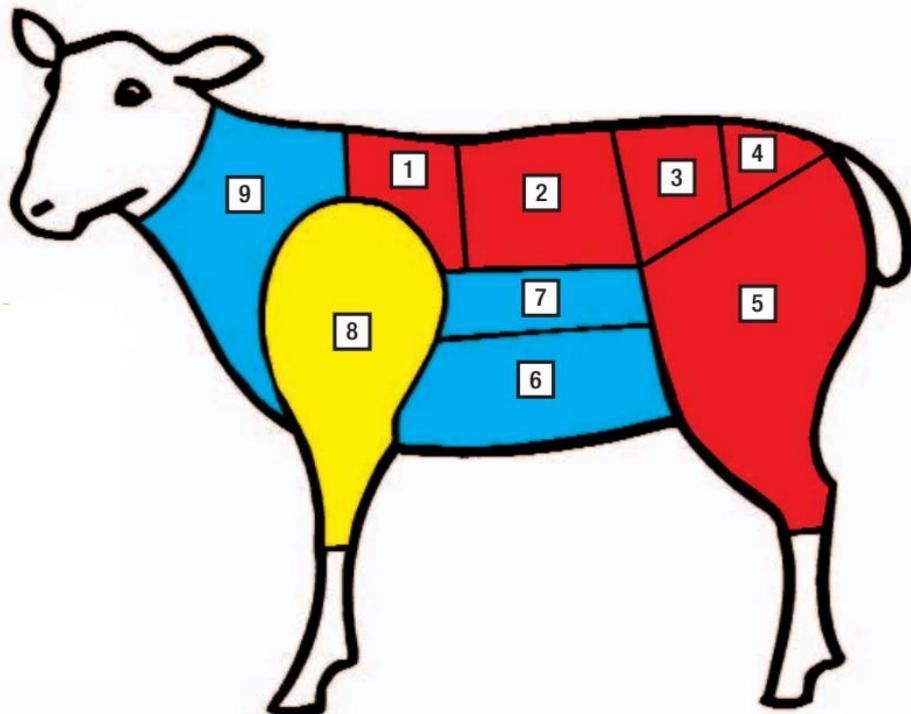
■ 1^{ère} catégorie

■ 2^{ème} catégorie

■ 3^{ème} catégorie

1. Carré découvert
2. Carré couvert
3. Longe
4. Quasi
5. Culotte
6. Cuisseau raccourci
7. Jarret
8. Crosse
9. Flanchet
10. Tendron
11. Epaupe
12. Poitrine
13. Collet





Dans le détail

■ 1^{ère} catégorie

■ 2^{ème} catégorie

■ 3^{ème} catégorie

1. Carré découvert
2. Carré couvert
3. Selle anglaise
4. Selle de gigot
5. Gigot raccourci
6. Poitrine
7. Haut de côtelettes
8. Epaule
9. Collier

Critère commercial : les signes de qualité

Concernant la viande, il existe plusieurs signes de qualité. Ces différents signes doivent répondre à un cahier des charges.

Par exemple un cahier des charges d'un label comporte les éléments suivants :

- ✓ race... garantie
- ✓ croissance lente des animaux
- ✓ mâle castré avant 12 mois
- ✓ âge d'abattage : 30 mois mini pour le bœuf, 96 pour les vaches

plusieurs signes ou marques de qualité peuvent apparaître :



Garantie d'origine : ce sigle certifie que les bovins sont nés, ont été élevés et abattus en France. **Ce n'est en aucun cas un signe de qualité**

Il garantit la qualité supérieure d'un produit aussi bien au niveau de l'élevage que la qualité organoleptique du produit.
les labels rouges bovins : de Chalosse, charolais du Bourbonnais, du pays Limousin, blond d'Aquitaine

au niveau européen il devient :

une Indication **G**éographique **P**rotégée (I.G.P.)





le produit est issu d'un mode de production **attentif à l'environnement** qui s'interdit l'usage de produits chimiques de synthèse et respecte le bien-être des animaux.
C'est donc plus un certificat de bonne conduite qu'une garantie de qualité.



l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) atteste plus particulièrement de l'origine d'un produit par rapport à un terroir, d'un savoir-faire dans l'élevage.

Viandes à Appellation d'origine protégée : le taureau de Camargue (Languedoc-Roussillon) , fin gras du Mézenc (Auvergne), Maine-Anjou (pays de la Loire)

Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

Si vous savez répondre aux questions qui suivent - sans regarder sur votre cours - alors c'est que vous avez retenu le cours :

Quelles sont les mentions obligatoires portées sur une étiquette de viande ?

Citez des races de bœuf en précisant s'il s'agit de race à viande, laitière ou mixte

A quelles mentions correspondent les indications portées sur une estampille sanitaire ?

Quels sont les critères qui déterminent la qualité d'une viande ?

Comment détermine-t-on la catégorie d'un morceau ? où sont placés les morceaux de 1ère, 2ème et 3ème catégorie ?