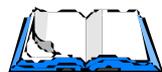


Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.0

Les viandes de boucherie





BOUCHERIE

CLASSIFICATIONS

➤ LA CONFORMATION

➤ L'ENGRAISSEMENT

1) LA CONFORMATION:

Exprimée par une lettre déterminée sur la grille **E.U.R.O.P.**

- E** **SUPERIEURE:** Tous les profils sont convexes et caractérisent un très fort développement musculaire.
- U** **TRES BONNE:** Les profils sont moins convexes mais caractérisent un développement musculaire encore important
- R** **BONNE:** Tous les profils sont rectilignes et caractérisent un développement épais.
- O** **ASSEZ BONNE:** Les profils sont, dans l'ensemble, rectilignes, certains sont concaves.
- P** **PASSABLE:** Tous les profils sont concaves et caractérisent un développement musculaire réduit.



2) L'ENGRAISSEMENT:

Exprimé par un chiffre de **1** à **5** suivant le taux de graisse

- 1** MAIGRE
- 2** CIRE
- 3** COUVERT
- 4** GRAS
- 5** TRES GRAS

CONTROLE: Un examen sanitaire est effectué à l'abattoir. Un tampon est apposé sur le côté, au niveau du carré couvert, comportant le numéro de l'abattoir et un autre cachet la conformation et l'engraissement sous le contrôle d'INTERBEV.

EXEMPLE: Une carcasse pourra être marquée. **R 3**

RENDEMENT

Le rendement est le poids que représente la carcasse par rapport au poids de la bête vivante (poids vif).

$$\frac{\text{Poids net} \times 100}{\text{Poids vif}} = \text{Rendement \%}$$

QUALITE: C'est l'excellence de la viande déterminée par:
L'AGE, LA RACE, LE SEXE, LA NOURRITURE

APPELLATIONS

↗
CATEGORIE: C'est la destination culinaire de différentes parties des animaux.

1ère Catégorie →	Parties postérieures (Cuisse) et lombaires (dos).	Cuissons rapides : Griller, sauter, rôtir
2ème Catégorie →	Parties antérieures (épaule) et région costales (côtes).	Cuissons un peu plus longues : Poêler, braiser, ragoût
3ème Catégorie →	Collier, poitrine, extrémités des membres.	Cuissons très longues : Pocher, braiser, ragoût.



CONFORMATION



E
Excellente

U
Très bonne

R
Bonne

O
Assez
bonne

P
Médiocre



ENGRAISSEMENT



1
Très faible

2
Faible

3
Moyen

4
Fort

5
Très fort