

Du boeuf au bifteck

Tout ce qu'il faut savoir sur la transformation d'un bovin en morceaux de viande.

DE L'ANIMAL A LA CARCASSE

A la ferme, 700 kg, mais, juste avant l'abattage, il ne pèse plus que 669,2 kg, soit une perte de 4,4 %.

Après abattage, le poids n'est que 382 kg.

Puis c'est le ressuage, soit une perte de 2 % par évaporation, et il reste alors 374,3 kg.

Le rendement à l'abattage est donc de 53,5 %.

En plus, il faut maturer la viande pendant plusieurs jours, et la perte supplémentaire est de 1,1 %. La carcasse à

découper pèse 370,2 kg.

DE LA CARCASSE AU BIFTECK

La carcasse de 370,2 kg est découpée, désossée et parée. Il reste 251,7 kg, soit un rendement en viande de 68 %.

Les morceaux à cuisson rapide, biftecks et rôtis, font 54 %, soit 135,9 kg.

Les morceaux à cuisson lente, bourguignon et pot au feu, font 46 %, soit 115,8 kg.

LES DIFFERENCES DE RENDEMENT

Le rendement moyen d'abattage est de 53,5 %: les jeunes bovins vont de 54 à 58 %, les boeufs de 52 à 57 %, les génisses de 50 à 56 %, les vaches de 49 à 52 %.

L'alimentation, l'état de l'animal, les conditions de pesée, de froid, autant de facteurs de variation.

Le rendement en viande est de 68 %, mais avec des écarts de 56 à 75 %. Sur les 32 %, on a les os pour 16 %, les gras pour 11 % et les déchets pour 5 %.

La race, le sexe, l'âge, l'état d'engraissement, et la conformation expliquent les différences.

La répartition en viande est de 54 / 46 %, selon les morceaux à cuisson rapide ou lente.

Mais pour 54 %, cela va de 52 à 56 % et pour 46 %, de 44 à 48 %.

Les variations proviennent de l'âge, le sexe, la race.

LE 5ème QUARTIER

Il comprend:

- les issues pour 52 %, cuir, suifs d'abattage, gras de rognons, glandes, vessie, sang, corne, onglons, poils...**
- les abats blancs pour 23 %, panse, intestins, museau, pieds, mamelle (femelle),**
- les abats rouges pour 25 %, foie, cur, poumon, cervelle, rate, langue, joues, rognons, poumons.**

Les variations de valeur proviennent du temps de traitement, de l'animal et surtout de l'équipement de l'abattoir.

LES FRAIS D'ABATTAGE

Les frais d'abattage sont commerciaux, selon les abattoirs, etc.

Par contre, les taxes nationales comprennent la taxe d'usage, la taxe sanitaire, les cotisations interprofessionnelles.

L'INSPECTION SANITAIRE

Elle est placée sous l'autorité des services vétérinaires. Elle garantit la salubrité des viandes pour les consommateurs.

En moyenne, les saisies de toutes les espèces sont de l'ordre de 1 %, par an.

Les principales causes de saisie concernent le processus congestif ou inflammatoire, les distomatoses (foie), les viandes insuffisantes, les arthrites, etc.

LA PESEE DES CARCASSES

La carcasse est pesée par demie carcasse, dans l'heure qui suit l'étourdissement de l'animal.

LA MATURATION

La carcasse ne peut pas être utilisée par le boucher et donc vendue au consommateur aussitôt après l'abattage:

- 1) il faut la faire ressuer,
- 2) il faut la faire maturer.

La maturation, par le stockage de plusieurs jours au froid, est une transformation chimique qui se produit à l'intérieur

des muscles. Elle a pour effet d'améliorer progressivement la tendreté de la viande, jusqu'à l'état rassis ou mûr.

En général, il faut de 10 à 15 jours à + 2°C.

LA QUALITE DE LA VIANDE

Il y a plusieurs qualités: celle que demande le consommateur, celle qui intéresse le boucher.

Pour le consommateur, Qualité = tendreté, saveur, couleur, jutosité.

Pour le professionnel, Qualité = rendement, facilité de désossage, possibilité de conservation.

Préserver la qualité, c'est tout de même l'affaire de toute la chaîne.