

Avant propos	1
Chapitre 1	pourquoi la viande? 13
Chapitre 2	achat d'animaux vivants 17
1	Bœufs 17
1.1	Races 17
1.1.1	Races bovines belges 17
1.1.1.1	La race rouge de Flandre Occidentale 17
1.1.1.2	La race rouge-blanche de Flandre Orientale 17
1.1.1.3	La race pie-noire belge 18
1.1.1.4	La race pie-rouge belge 18
1.1.1.5	La race blanche-bleue belge 19
1.1.2	Races bovines étrangères 22
1.1.2.1	Charolais 22
1.1.2.2	Limousin 22
1.1.2.3	Blonde d'Aquitaine 22
1.1.2.4	Maine-Anjou 23
1.1.2.5	Piemontese 23
1.1.2.6	Aberdeen-Angus 24
1.1.2.7	Hereford 24
1.1.2.8	Shorthorn 24
1.1.2.9	Wagyu 25
1.2	Appréciation 25
1.2.1	Santé 26
1.2.1.1	Caractéristiques d'un animal de boucherie sain 26
1.2.1.2	Caractéristiques d'un animal de boucherie malade 26
1.2.2	Sexe 26
1.2.2.1	Subdivision selon le sexe 26
1.2.2.2	Caractéristiques génitales primaires 26
1.2.2.3	Caractéristiques génitales secondaires 27
1.2.2.4	Dénominations des bovins 28
1.2.3	Type 28
1.2.3.1	Type à lait typique, peu musclé 28
1.2.3.2	Type à viande typique, fort musclé 28
1.2.3.3	Type mixte, moyen 28
1.2.3.4	Caractéristiques du type à viande 29
1.2.3.5	Caractéristiques du type à lait 30
1.2.3.6	Caractéristiques du type mixte 30
1.2.4	Conformation 31
1.2.4.1	Principaux morceaux de viande chez le bœuf 32
1.2.4.2	Caractéristiques et maniements donnant des indications sur la conformation 32
1.2.5	Maturité pour l'abattage 34
1.2.5.1	Formations de graisse importantes chez le bovin 34
1.2.5.2	Maniements donnant des indications sur la maturité pour l'abattage 35
1.2.5.3	Les maniements à l'achat vivant donnent une "photo" de l'animal abattu 35
1.2.6	Ossature 36

1.2.7	Age	36
1.2.7.1	Détermination de l'âge d'après les dents	37
1.2.7.2	Détermination de l'âge d'après les cornes	38
1.2.8	Rendement à l'abattage	38
1.3	Stimulateurs de croissance dans l'élevage des animaux	39
1.3.1	Sortes de stimulateurs de croissance et leurs effets	40
1.3.1.1	Stéroïdes anabolisants	40
1.3.1.2	Corticostéroïdes	40
1.3.1.3	Thyréostatiques	40
1.3.1.4	Bêta-agonistes	40
1.3.1.5	Somatotropines	41
1.3.1.6	Antibiotiques	41
1.3.2	Détection et dosage des stimulateurs de croissance et de leurs résidus	41
2	Veaux	41
2.1	Sortes	41
2.1.1	Veau de colostrum	42
2.1.2	Veau gras	42
2.1.3	Broutard	42
2.1.4	Veau têtard	43
2.2	Appréciation	43
2.2.1	Sexe	43
2.2.2	Ossature	43
2.2.3	Conformation	43
2.2.4	Maturité pour l'abattage	43
2.2.5	Couleur de la viande	43
3	Porcs	44
3.1	Sortes	44
3.1.1	Landrace belge	44
3.1.2	Porc Piétrain	44
3.1.3	Porc Large White belge	44
3.1.4	Porc belge "stress négatif"	45
3.2	Appréciation	45
3.2.1	Sexe	45
3.2.2	Conformation	46
3.2.3	Maturité pour l'abattage	46
3.2.4	Ossature	46
3.2.5	Influence de l'alimentation	46
4	Moutons	47
4.1	Races	47
4.1.1	Texel	47
4.1.2	Suffolk	47
4.1.3	Hampshire	47
4.2	Appréciation	47
4.2.1	Santé	48
4.2.2	Sexe	48
4.2.3	Conformation	48
4.2.4	Maturité pour l'abattage	48
4.2.5	Age	48
4.2.6	Alimentation	49

5	Chevaux	49
5.1	Sortes	49
5.1.1	Cheval à sang chaud	49
5.1.2	Cheval à sang froid	50
5.1.3	Cheval pur sang	50
5.1.4	Cheval demi-sang	50
5.2	Appréciation	50
5.2.1	Conformation	51
5.2.2	Maturité pour l'abattage	51
5.2.3	Ossature	51
5.2.4	Age	51
5.2.5	Santé	54
5.2.6	Sexe	54
5.2.7	Sorte	54
Chapitre 3	du bétail à la viande	57
1	Objectif	57
1.1	Pour la santé publique	57
1.2	Pour l'économie	57
2	Législation	57
3	Dispositions particulières relatives aux abattoirs	57
4	Histoire des abattoirs	57
5	Sortes d'abattoirs	58
5.1	Abattoir public	58
5.2	Abattoir privé	59
5.3	Abattoir avec un agrément pour le marché intérieur	59
6	Sortes d'abattages	59
6.1	Abattage particulier	59
6.1.1	Abattage particulier à domicile	59
6.1.2	Abattage particulier dans un abattoir	60
6.2	L'abattage pour le commerce	60
6.3	L'abattage selon des rites religieux	60
6.3.1	Notion	60
6.3.2	Méthode de travail	61
6.4	Abattage d'urgence	63
6.5	Abattage clandestin	64
7	Processus d'abattage	64
7.1	Processus d'abattage porcs	65
7.2	Processus d'abattage bœufs	66
7.3	Processus d'abattage volaille	67
7.4	Conditions générales pour un bon abattage	67
7.5	Préparation des animaux à l'abattage	67
7.6	Sang	68
7.6.1	Emploi	68
7.6.2	Conservation	68
7.6.3	Composition	68
7.6.4	Valeur nutritive	68
7.7	Peaux	68
7.7.1	Traitement	68

7.8	Graisses	69
7.8.1	Fonte de la graisse de bœuf	69
7.8.2	Fonte de la graisse de porc	69
7.8.3	Utilisation culinaire des graisses	69
7.9	Glandes	70
7.10	Foie	70
7.10.1	Cuisson du foie	70
7.10.2	Bloc de foie	70
7.10.3	Salaison du foie par injection	70
7.11	Pis	70
7.11.1	Cuisson du pis	70
7.12	Rate	71
7.13	Pieds et os	71
7.14	Têtes	71
7.14.1	Têtes de bœuf	71
7.14.2	Têtes de porc	71
7.14.3	Têtes de veau	71
7.15	Cœur	71
7.16	Poumons	71
7.17	Rognons	71
7.18	Ris	72
7.19	Estomacs	72
7.20	Poils et laines	72
7.21	Intestins	72
7.22	Traitement des abats	72
8	Traitement des carcasses (animaux abattus)	72
8.1	Réfrigération et hygiène	72
8.2	Eviter toute interruption de la chaîne du froid	73
8.3	Causes d'altération de la viande	73
8.4	Premières mesures à prendre après l'abattage en vue de la conservation	73
8.5	Pendre les morceaux de viande	73
9	Marquage et étiquetage des viandes d'ongulés domestiques	74
10	Marque de salubrité, numéro d'agrément ou numéro d'identification	76
11	Anatomie des animaux de boucherie	77
11.1	Squelette	77
11.1.1	Squelette du bœuf	77
11.1.2	Squelette du porc	79
11.2	Appareil digestif	80
11.2.1	Déroulement de la digestion chez le bovin	80
11.2.2	Estomac et boyaux du bœuf	80
11.2.3	Estomac et boyaux du porc	81
11.3	Appareil circulatoire	81
11.3.1	Fonctionnement de l'appareil circulatoire	81
11.3.2	La grande circulation	82
11.3.3	Schéma de l'appareil circulatoire	82
11.4	Appareil respiratoire	83
12	Maladies des animaux de boucherie	83
12.1	Maladies infectieuses	83
12.1.1	Tuberculose	83
12.1.2	Stomatite ou fièvre aphteuse	83

12.1.3	Peste porcine	84
12.1.4	Charbon	84
12.1.5	Brucellose	84
12.1.6	Tétanos	84
12.2	Maladies parasitaires	84
12.2.1	Cysticercose ou ladrerie	84
12.2.2	Hypodermose bovine ou varron	85
12.2.3	Trichine	85
12.2.4	Larve de trichine	85
12.2.5	Douve ou distomatose	85
12.2.6	La maladie de la vache folle (BSE)	86
12.2.6.1	Quelques questions sur la maladie BSE	86
Chapitre 4	achat d'animaux abattus	91
1	Introduction	91
1.1	Acheter judicieusement est important et difficile	91
1.1.1	Catégorie	92
1.1.2	Conformation	92
1.1.3	Degré d'engraissement	92
1.1.4	L'émuissage des carcasses de bovins	93
1.1.5	Classe de conformation et description	95
1.1.6	Profil tendre de tranche	96
1.1.7	Classe de degré d'engraissement et description	97
1.1.8	L'étiquette	98
1.2	Quelques anomalies importantes de la viande fraîche	99
2	Bovins abattus	99
2.1	Appréciation du bovin abattu	99
2.1.1	Conformation	99
2.1.2	Degré d'engraissement	100
2.1.3	Couleur de la viande et de la graisse	101
2.1.3.1	Attention à la graisse	101
2.1.4	Age	102
2.1.4.1	Apophyses épineuses des vertèbres	103
2.1.4.2	Sternum	104
2.1.4.3	Pubis	104
2.1.4.4	Influence de l'âge sur la composition de la carcasse	105
2.1.5	Poids	105
2.1.6	Sexe	105
2.1.6.1	Distinction entre animaux mâles et femelles	106
2.1.6.2	Distinction entre bœuf et taureau	106
2.1.6.3	Distinction entre vache et génisse	107
2.1.7	Ossature	107
2.1.8	Tendreté	107
2.2	La perte de poids	107
2.3	Achat de morceaux découpés	107
2.4	Les conditions d'achat	108
2.5	Le traitement des animaux abattus	108
2.5.1	La réfrigération	108
2.5.2	L'hygiène	109
2.6	Le rendement	109
2.6.1	Le rendement en viande vendable et consommable	109

	2.6.1.1	Influence de la graisse et des os sur le rendement en viande consommable	110
	2.6.2	Le rapport viande à rôtir/viande à bouillir	110
	2.6.3	La composition de carcasse moyenne	111
3		Veaux abattus	111
	3.1	Espèces de veaux, leur destination et les dispositions légales en boucherie-charcuterie	111
	3.1.1	Les espèces et leur destination	111
	3.1.2	L'âge	112
	3.1.2.1	Etiquetage viande de veau (bœuf < 8 mois)	112
	3.1.2.2	Etiquetage de la viande de jeune bœuf (bœuf > 8 et < 12 mois)	113
	3.2	Appréciation du veau abattu	113
	3.2.1	Age	113
	3.2.2	Tendreté et succulence	113
	3.2.3	Sexe	113
	3.2.4	Ossature	114
	3.2.5	Conformation	114
	3.2.6	Degré d'engraissement	114
	3.2.7	Couleur de la viande	114
	3.3	Rendement	115
4		Porcs abattus	115
	4.1	Appréciation du porc	115
	4.1.1	Sexe	115
	4.1.2	Age	116
	4.1.3	Ossature	116
	4.1.4	Maigre n'est pas synonyme de bonne conformation	116
	4.1.5	Rapport viande/graisse	116
	4.1.5.1	Caractéristiques d'une bonne conformation	116
	4.1.5.2	Caractéristiques d'un porc trop gras	116
	4.2	Rendement	117
	4.3	Découpes ou demi-porcs	117
5		Agneaux abattus	120
	5.1	Sortes d'agneaux et leur destination en boucherie	120
	5.2	Appréciation de l'agneau abattu	120
	5.2.1	Sexe	120
	5.2.2	Age	120
	5.2.3	Tendreté	120
	5.2.4	Couleur	120
	5.2.5	Conformation	121
	5.2.6	Degré d'engraissement	121
	5.3	Différence entre mouton et chèvre	121
	5.4	Rendement	121
	5.5	Description schématique de la conformation	122
	5.6	Description schématique de la couverture de graisse	123
6		Chevaux abattus	124
	6.1	Espèces de chevaux et leur destination en boucherie	124
	6.2	Appréciation de chevaux abattus	124
	6.2.1	Espèce	124
	6.2.2	Sexe	125

6.2.3	Age	125
6.2.4	Conformation	125
6.2.5	Degré d'engraissement	125
6.2.6	Ossature	126
6.3	Différences caractéristiques pour un cheval abattu	126
7	Modifications post-mortem	126
7.1	Anomalies dans la qualité de la viande	127
7.1.1	Viande PSE et DFD	127
7.1.2	Contracture au froid et contracture de décongélation	128
7.2	Le pH de la viande, critère pour le choix des matières premières	128
7.2.1	Le pH et le goût, la tendreté et la couleur de la viande	128
7.2.2	Le pH et la durée de conservation des viandes et charcuteries	129
7.2.3	Le pH et le pouvoir de liaison d'eau de la viande	129
Chapitre 5	Achat de carcasses,quartiers ou découpes	133
1	Achat de carcasses, quartiers ou découpes de bovins	133
1.1	Possibilités d'achat avec avantages et inconvénients spécifiques	133
1.1.1	Bête entière ou demi-bête	133
1.1.2	Quartier avant	133
1.1.3	Quartier arrière	134
1.1.4	Morceaux: découpe PAD (prêt à découper)	134
1.1.5	Découpe PAT complètement pelée ("prêt à trancher")	134
2	Achat de carcasses, quartiers ou découpes de veaux	135
2.1	Possibilités d'achat avec avantages et inconvénients spécifiques	135
2.1.1	Bête entière ou demi-bête	135
2.1.2	Quartier avant	135
2.1.3	Quartier arrière	136
2.1.4	Morceaux découpés, désossés ou emballés sous vide avec l'os	136
3	Achat de carcasses, quartiers ou découpes de porcs	137
3.1	Possibilités d'achat avec avantages et inconvénients spécifiques	137
3.1.1	Demi-carcasses	137
3.1.2	Morceaux découpés avec l'os	137
3.1.3	Morceaux découpés, désossés et découennés (découpe PAD)	138
3.1.4	Découpe complètement pelée (PAT)	138
4	Achat de carcasses, quartiers ou découpes d'agneaux	138
4.1	Possibilités d'achat avec avantages et inconvénients spécifiques	138
4.1.1	Agneaux frais	138
4.1.1.1	Agneaux entiers	138
4.1.1.2	Préemballé	138
4.1.1.3	Gigots ou barons	139
4.1.2	Congelé	139
4.1.2.1	Morceaux découpés, avec ou sans os	139
4.1.2.2	L'offre de qualité	139
5	Achat de viande chevaline abattue et de morceaux	140
5.1	Possibilités d'achat avec avantages et inconvénients spécifiques	140
5.1.1	Carcasse	140
5.1.2	Morceaux	140

Chapitre 6	découpe, vente au détail et utilisation culinaire de la viande fraîche	145
1	Bœuf	146
1.1	Quartier avant	146
1.1.1	Découpe	146
1.1.2	Vente au détail et utilisation culinaire	147
1.2	Quartier arrière	150
1.2.1	Découpe	150
1.2.2	Vente au détail et utilisation culinaire	152
1.3	Dénominations culinaires spéciales pour la viande de bœuf	155
2	Veau	156
2.1	Découpe	156
2.2	Vente au détail et utilisation culinaire	157
2.3	Dénominations culinaires spéciales pour la viande de veau	159
3	Porc	160
3.1	Découpe	160
3.2	Vente au détail et utilisation culinaire	162
3.3	Dénominations culinaires spéciales pour la viande de porc	165
4	Agneau	166
4.1	Découpe	166
4.2	Vente au détail et utilisation culinaire de la viande d'agneau	167
4.3	Dénominations culinaires spéciales pour la viande d'agneau (mouton)	168