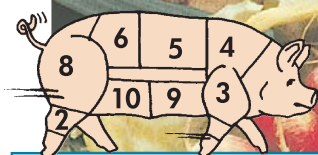


MODULES *de* TECHNOLOGIE CULINAIRE

version
PROFESSEUR

tome 1



CAP



APPRENTISSAGE - FORMATION

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION

RESTAURATION - HÔTELLERIE

- LA CUISINE DE REFERENCE (Nouvelle édition 2002) version complète

Techniques et préparations de base + Fiches techniques de fabrication

par Michel Maincent

• LA CUISINE DE RÉFÉRENCE (en deux volumes)

Tome 1 : les techniques et préparations de base

Tome 2 : les fiches techniques de fabrication - *par Michel Maincent*

• CUISINE DE RÉFÉRENCE (édition 93 en un seul livre)

Préparations et techniques de base - Fiches techniques de fabrication

par Michel Maincent

TECHNOLOGIE CULINAIRE (tous niveaux) – Personnel, équipements, matériel, produits,

Hygiène et sécurité *par Michel Maincent*

• TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

Fiches techniques de fabrication - *par Michel Maincent*

Edition en langue anglaise :

• PRACTICAL KITCHEN WORK

The basic arts of cooking - *par Michel Maincent, traduction Michael Anker*

• LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE *par Dominique Béhague*

MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE

en 2 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève

(Fiches évaluation incluses) – *par M. Faraguna et M. Muschert*

MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP

Tome 1 – Versions Professeur et Elève *par I. Saugeot, M. Strausset M. Muschert*

• CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE

Bac Techno hôtellerie Seconde

Bac Techno hôtellerie Première *par Stéphane Ollivier*

SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT

Tome 1 : un savoir professionnel pour un service de qualité (mise à jour 2003)

Tome 2 : mise à jour 2002 – *par Christian Ferret*

• TP RESTAURANT (tous niveaux) *par Christian Ferret*

• CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION

par Christian Ferret et Jean-Michel Framery

• PRODUITS DE RESTAURANT

par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry

• TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT

Tome 1 : Préparations - Découpages - Flambages - *par T. Boulicot et D. Jeuffrault*

Tome 2 : Mise en place - Décoration - Service - *par Thierry Boulicot*

• DICTIONNAIRE DE RESTAURANT

par Bernard Galliot

• LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT (nouvelle édition 2005)

Elaboration - Origines - Dégustation - Conservation - Service - *par Paul Brunet*

• LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS (nouvelle édition 2004)

Origines - Productions - Cépages - Caractères - Accords vins et mets - *par Paul Brunet*

• VINS ET AUTRES BOISSONS (BEP-CAP) *par Paul Brunet*

• PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS

Etudes sur les boissons - Cocktails - Technologie du bar - Gestion

par Michel Cailhol et Bernard Grosselin

• PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

• GESTION DE L'ENTREPRISE en 2 tomes (Bac. Pro. Restauration 1ère et 2ème

années) (édition 2003) - *par Nicole Bach et Jean-Claude Oulé.*

• GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)

par M.N. Bontoux et F. Pierson

• GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale) + Corrigé

par J.J. Cariou et M. Leurion

• CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)

par Florent Rey et J.J. Cariou + Corrigé

• CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)

14 premiers cas + Corrigé

16 cas suivants + Corrigé – *par Florent Rey*

• TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION (BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année)

en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP *par Jean-Claude Oulé*

• DROIT DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (avec mise à jour) - *par Renée Graglia*

• DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)

par Renée Graglia

• DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)

par Renée Graglia

• DROIT (BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année) *par J.J. CARIOU, J.C. Oulé*

• ÉCONOMIE ET DROIT (Bac. Techno. Hôtellerie - Seconde) - *par Renée Graglia et*

Jean-Luc Cordon

• ÉCONOMIE ET DROIT - Dossiers d'activité (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)

par Jean-Jacques Cariou et Florent Rey

• ÉCONOMIE D'ENTREPRISE (BTS Hôtellerie-Restauration) *par J.P. Barret*

• MATHÉMATIQUES – Méthodes et Exemples – Bac Techno Hôtelier *par C. Charrier*

• DICTIONNAIRE DE MARKETING *par J.J. CARIOU*

• MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE (BTS Hôt.-Rest. et BTS Tourisme)

1ère année + Corrigé *par Corinne Van der Yeught*

MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE (BTS Hôt.-Rest. et BTS Tourisme)

2ème année + Corrigé *par Corinne Van der Yeught*

• L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE – Version professeur, version élève

par Robert Bruzzese et Didier Tourrelle

• HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE (BTS Hôtellerie-

Restauration 1ère et 2ème année) - *par Jean-François Coutelou et Jean Hannedouche*

• ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER

Bac. Techno. Hôtellerie Terminale en 2 ouvrages : version professeur, version élève

Bac. Techno. Hôtellerie Première en 2 ouvrages : version professeur, version élève

Bac. Techno. Hôtellerie Seconde en 2 ouvrages : version professeur, version élève

par M. Hartbrot et B. Leproust

© Editions BPI 2001-2003-2006

ISBN : 2 85708-430-7

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays.

“Toute représentation ou reproduction, intégrale ou partielle, des textes et des illustrations, faite sans le consentement de l’auteur, ou de ses ayants-droit ou ayants-cause est illicite (loi du 11 mars 1957, alinéa 1er de l’article 40)».

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit (photocopies, photos, films), constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. La loi du 11 mars 1957 n’autorise, aux termes des alinéas 2 et 3 de l’article 41, que les copies ou reproductions strictement réservées à l’usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective d’une part et, d’autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d’exemples et d’illustrations.”

• BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT (CAP-BEP 1ère année)

en 2 ouvrages : version professeur, version élève + Corrigé *par G. Czapiewski, M. C. Lefer et F. Mainot*

• L'ALLEMAND EN 10 LECONS - Serveurs - Cuisiniers - *par Elisabeth Brikké*

• L'ESPAGNOL EN 10 LECONS - Serveurs – Cuisiniers - *par Elisabeth Brikké*

• ANGLAIS BAC PRO Livret d'exercices+ corrigé *par Gilles Raguin*

• L'ANGLAIS EN 10 LECONS - restaurant (nouvelle édition 99) - en 3 ouvrages : livre

du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - *par Elisabeth Brikké*

• L'ANGLAIS EN 10 LECONS - cuisine (nouvelle édition 00) - en 3 ouvrages : livre

du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - *par Elisabeth Brikké*

- A SU SERVICIO – Bac Techno Première et Terminale et TS mise à niveau

par M. COVAIN GELIOT

• LA CONJUGAISON, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise *par Dieudonné Zélé)*

• SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE (CAP-BEP)

Nutrition – Microbiologie - Règles d'hygiène - *par Dominique Brunet-Loiseau*

• SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION - Besoins et rations alimentaires

Menus – Régimes simples - *par Dominique Brunet-Loiseau*

• MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION

en 3 ouvrages : version professeur, version élève (fiches d'évaluation incluses)

Matrices pour transparents - *par M. Faraguna, J. Di Lena-Reiland et M. Muschert*

• MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT avec 7 fiches d'auto-

évaluation - en 3 ouvrages : version professeur, version élève. Matrices pour transparents –

par M. Faraguna, J. Di Lena-Reiland et M. Muschert

• NUTRITION - ALIMENTATION - 55 fiches techniques (BEP carrières sanitaires et

sociales) – *par Brigitte Rougier*

• TECHNOLOGIE : Equipement – entretien -alimentation - 51 fiches techniques

(BEP carrières sanitaires et sociales) + Corrigé *par Brigitte Rougier et Alain Chrétien*

• TECHNOLOGIE : Ergonomie- Qualité – Animation- Technologie des Produits

63 fiches (BEPcarrières sanitaires et sociales) *par M.F. Collombet et S. Goussé* + Corrigé

• SCIENCES APPLIQUÉES BAC PRO + Corrigé

par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébault

• DÉCORS ET PRÉSENTATIONS

Assiettes – Plats - Buffets froids - *par Jean-Pierre Lebland et Olivier Dugabelle*

• L'ART DES PRÉSENTATIONS -Assiettes - Plats - Buffets et tables dressés - Pièces factices

– Techniques de décors - Canapés *par J.P. Lebland*

• ANNALES Bac. Pro. Restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1994 – 1995

• ANNALES Bac. Pro. Restauration: sujets 1996 - 1997 - 1998 – 1999

• ANNALES Bac. Pro. Restauration sujets et corrigés 2000 – 2001 - 2002

• ANNALES BEP hôtellerie-restaur./CAP cuisine- restaur.-hébergement : 1998

• ANNALES BTS hôtellerie-restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1997 – 1998

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION - TOURISME

• DROIT DU TOURISME (BTS Tourisme-Loisirs) - *par Danièle Rubio-Ayache*

• L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES *par Elisabeth Brikké*

• PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES

• GÉOGRAPHIE DU TOURISME *par J.C. Dinety et E. Proust*

• LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX - *par M. Cogen-Vermesse,*

J.C. Dinety et E. Proust

• LA FRANCE DES PATRIMOINES (BTS Tourisme) *par J.C.Dinety, E. Proust, R. Rossi*

Collection BEP et CAP LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE

L'HÔTELLERIE

LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ

• BEP – TECHNOLOGIE CULINAIRE

par Michel Maincent, Robert Labat et Richard Leman

• BEP – TECHNOLOGIE RESTAURANT + CAHIER D'EXERCICES

par Christian Ferret

• BEP – ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE

+ Corrigé – Edition mise à jour - *par Christiane Balanger*

• BEP – SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé

par Brigitte Rougier et Alain Chrétien

Collection CAP RESTAURANT – CUISINE – SERVICES HÔTELIERS

FORMATION PAR ALTERNANCE

• CAP – RESTAURANT 1^{ère} année et 2^{ème} année– Version Professeur – Version Elève

par Jean-François Augez-Sartral

• CAP – SERVICES HÔTELIERS 1^{ère} année et 2^{ème} année– Version Professeur – Version

Elève

par Jean-François Augez-Sartral

• CAP – CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE HÔTELLIERE + Corrigé *par Christine*

Balanger

Collection BEP et CAP RESTAURANT – CUISINE

LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES

• BEP – CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE

par Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson

• CAP – CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES RESTAURANT

par Olivier Sapelkine

• CAP – CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE

par Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson

• CAP – SCIENCES APPLIQUÉES – Alimentation – Hygiène – Équipements + Corrigé

par M.F. Jan, D. Legrand

• CAP – TECHNOLOGIE CULINAIRE

par Michel Maincent, Robert Labat, Richard Leman

R É F É R E N T I E L

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE

SAVOIRS ASSOCIÉS 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

1.3. LES PRODUITS

- Produits laitiers
- Epices, aromates et condiments
- Corps gras
- Œufs
- Riz et pâtes
- Produits de la mer et d'eau douce
- Viandes de boucherie
- Abats
- Volailles et gibiers
- Fruits, légumes frais et secs
- Pommes de terre
- Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine

1.6. LES PRÉPARATIONS CULINAIRES

- Potages
- Hors d'œuvre
- Préparations à base de céréales et de farinages
- Pâtes de base
- Crèmes de base
- Pâtisserie
- Entremets
- Desserts

LIMITES DE CONNAISSANCES (on se limitera à :)

En fonction des produits et de leurs utilisations, on se limitera à :

- la classification,
- la saisonnalité (période favorable),
- l'origine des produits,
- la présentation commerciale,
- l'étiquetage et la réglementation,
- les critères de fraîcheur et de qualité,
- le stockage et la conservation.
- les critères de choix des produits.
- les préparations préliminaires.
- les modes de cuisson.
- les applications culinaires.

En fonction des préparations culinaires, on se limitera à :

- la composition et l'utilisation des produits,
- les précautions à prendre et les règles à observer pour réussir leur fabrication.
- les applications culinaires.
- les dérivés des préparations culinaires.
- les règles de présentation.
- les principales règles d'hygiène et de législation.

Tout ce qui est souligné concerne les thèmes et objectifs spécifiques au CAP de cuisine.

Rectorat de l'Académie Nancy-Metz

L'ouvrage de Michel Faraguna et Michel Muschert propose, sous forme ludique et visuelle, un outil d'acquisition et de contrôle des connaissances de base en technologie culinaire.

Sa présentation très imagée devrait favoriser les acquisitions des savoirs et savoir-faire par des élèves et apprentis qui se lancent dans le métier.

Complet et synthétique, il autorise de multiples utilisations, de l'apprentissage à l'évaluation, aussi bien auprès d'un public jeune qu'adulte.

Que les auteurs en soient remerciés en souhaitant que cet ouvrage procure aux jeunes les connaissances nécessaires à leur future maîtrise des techniques culinaires.

William Marois

Le Recteur



M. Taesch

I.E.N.

C'est avec grand plaisir que j'accepte de parrainer cet ouvrage pratique qui s'adresse aux professionnels de demain et auxquels je souhaite un parcours aussi enrichissant et passionnant que le mien.

Je profite également de l'occasion pour vous dire, à vous, les jeunes générations, que ce métier de cuisinier que vous avez choisi est noble et qu'il peut vous offrir des possibilités extraordinaires, si vous l'exercez avec passion, rigueur et motivation. Ceci, quel que soit le niveau que vous atteindrez, l'important est d'y croire, et de le faire à fond.

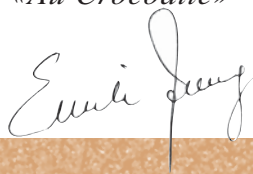
Cet ouvrage que vous avez la chance de tenir entre vos mains a été conçu de façon à vous faciliter le travail. Un classement méthodique et des illustrations claires vous aideront à mieux intégrer les connaissances de base de la technologie culinaire.

Ce livre, réalisé sous forme de travaux pratiques, constitue un outil indispensable pour parfaire vos acquis et devenir un chef professionnel, digne de ce nom.

Espérant que vous saurez tirer tous les bénéfices d'un tel support pédagogique, je souhaite qu'un jour vous réussirez à atteindre les sommets du Goût, là où précisément culmine l'excellence...

Émile Jung

Restaurant «Au Crocodile» - Strasbourg



Voici le second ouvrage de MM. M. Faraguna et M. Muschert.
Il s'adresse aussi bien à des élèves qu'à des apprentis.
Plus axé sur la connaissance des produits, c'est un véritable «outil» tant pour l'élève que pour l'enseignant.
Tout comme le premier ouvrage, ce travail a été réalisé avec le souci constant d'appliquer les objectifs pédagogiques des référentiels de formation de niveau IV et de niveau V.
Sous une forme ludique, il permet un apprentissage efficace des connaissances technologiques.

J.M. Cornuey

Inspecteur de l'éducation nationale



Etymologiquement, enseigner signifie «indiquer». Le prix Nobel Pierre-Gilles de Gènes considère que l'on surestime la part de l'intelligence et des connaissances : savoir observer, être curieux et avoir de l'enthousiasme sont les qualités essentielles.

Cet ouvrage, abondamment illustré et source précieuse d'informations, va dans ce sens. Par ses recherches, l'élève construit son avenir, s'approprie des connaissances. Par le dialogue, l'enseignant l'accompagne dans sa démarche, favorisant ainsi l'acquisition de méthodes et le développement de l'autonomie.

C'est ainsi que cet ouvrage permettra à l'élève, non seulement d'en savoir plus, mais aussi d'ÊTRE plus.

J.L. Vançon

Chef d'établissement du L.T.P

St André - Ottange



NOTES DES AUTEURS

Le dépouillement de l'enquête sur notre précédent ouvrage (Fiches d'Évaluation en Technologie Culinaire), nous a confortés dans notre démarche : la quasi totalité de nos collègues a plébiscité la clarté, la rigueur et l'abondance de l'illustration : reconnaître c'est déjà connaître.

Ce manuel, associé aux transparents pour rétro-projecteur doit être avant tout considéré comme un outil de travail et non comme une encyclopédie.

- Les modules sont divisés en thèmes : les entrées sont donc multiples en fonction de la sensibilité propre à chaque enseignant.

- Chaque thème est divisé en deux parties : une partie pédagogique répondant strictement aux objectifs du référentiel, une partie «Dossiers» dans lesquels l'élève trouvera un complément d'informations incluant les dernières réglementations en vigueur dans l'Union Européenne.

Le travail personnel de recherche en est donc grandement facilité.

- Les fiches d'auto-évaluation intégrées facilitent le contrôle des acquis. Elles peuvent aussi servir d'annales de révision.

C'est volontairement que le tome 1 débute par les produits : il faut apprendre à les connaître avant de les utiliser.

De plus en plus les Producteurs tendent à donner une identité à leur production afin de la sortir de l'anonymat. Quant à eux les consommateurs exigent davantage d'informations précises sur l'origine et la qualité des produits. Les exemples des «dossiers», (tous A.O.C ou Label) ont été choisis pour leur qualité - celle-là même qui a fait leur renom - et sont libres de publicité.

**L'ENFANT N'EST PAS UN VASE QU'ON REMPLIT,
C'EST UN FEU QU'ON ALLUME.**

MONTAIGNE

NOTES AUX ÉLÈVES

Ce manuel a été élaboré pour vous avec l'aide de vos camarades du L.P. Saint-André à Ottange qui l'ont «expérimenté» au fur et à mesure de sa réalisation. Les espaces «notes» vous permettront de le personnaliser au gré de vos recherches personnelles. Les exercices ne doivent pas être considérés comme un «contrôle» mais plutôt comme un moyen de vérifier vos acquis ou vos manques et donc de progresser.

DES MÊMES AUTEURS (ÉDITIONS BPI)

- MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE - TOME 2 - GRAND PRIX DU MEILLEUR OUVRAGE 2003 DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION - GRAND PRIX DU MEILLEUR OUVRAGE DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'EQUIPEMENT
- MATRICES POUR RÉTROPROJECTEUR POUR TOUS LES MANUELS PRÉCITÉS

CONCEPTION : MICHEL FARAGUNA
MISE EN FORME, PHOTOS (sauf mention contraire)
ET ILLUSTRATIONS : MICHEL MUSCHERT



LES AUTEURS REMERCIENT VIVEMENT

tous ceux qui, de près ou de loin, par leurs encouragements ou conseils ont facilité la réalisation de cet ouvrage, et notamment :

- LA BOUCHERIE DIDIER GIRI (Thionville).
- LA BOUCHERIE ORANAISE (Thionville).
- LA BOUCHERIE WATRIN.
- CASH FRUITS (Thionville).
- CHARTI (salaisons) à Thionville.
- CICADIME (abattoirs à Metz).
- LES ÉLEVEURS DE «CHAROLAIS 57».
- LA FERME BLETNER (Briey).
- LA FERME JUNGLING (Elzange).
- LA FERME SELLE-PALMYRE (Cattenom).
- LES POISSONNERIES CENTRALE ET MARÉE BRETONNE (Thionville).
- LINDER - VOLAILLES (Hettange-Grande).
- LE MAGASIN PROMOCASH (Metz).
- LES COMMERÇANTS DES MARCHÉS (Thionville et Metz).

- LES ÉLÈVES DES CLASSES DE CAP, BEP, BAC PRO, LES PERSONNELS, LES ENSEIGNANTS, LA DIRECTION DU LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-ANDRÉ D'OTTANGE.
- MM. SAUJOT Compagnon de France et STRAUSS enseignant (L.P. Saint-André).
- M. CAPELLI professeur de gestion - LTP Gérardmer.
- JEFF QUARANTA.
- C.N.F.E.T.P. de Lille et Lyon (M. MASSENET).
- ANNICK KEHR, FERNAND BELNER, THIERRY KASPROVICZ, SABINE BRAUER.
- JACQUES MANQUEST.
- MARIA et SERGE MATH.

PHOTO DE COUVERTURE :
ATELIER DU CONTRE-JOUR - 57 OTTANGE

Nos remerciements vont aussi à tous ceux qui, par la mise à notre disposition de documents et/ou photos, ont permis la réalisation des «DOSSIERS».

- AGENCE FRANÇAISE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS.
- AMORA (Liebig, Maille, Amora).
- A.N.A.O.F. (Association Nationale des Appellations d'Origine Laitières Françaises).
- A.N.I.C.C. (Association Nationale Interprofessionnelle du Champignon de Couche).
- A.N.I.F.E.L.T. (Association Nationale Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Transformés).
- ASTRA-CALVÉ.
- AUBERGE DE LA KLAUSS - 57 480 Montenach.
- BESNIER S.A.
- BRESSE BLEU.
- CEDUS (Centre d'Études de Documentation du Sucre).
- CENTRE D'ÉTUDE ET DE DOCUMENTATION OLÉICOLE FRANÇAIS.
- CHIRON S.A. Moulins de Savoie.
- C.I.D.I.L (Centre d'Information et de Documentation des Industries Laitières).
- C.I.V. (Centre d'Information sur les Viandes).
- COMITÉ ÉCONOMIQUE AGRICOLE DE L'HUILE D'OLIVE.
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BORDEAUX.
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE CHAMPAGNE.
- COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA VOLAILLE DE BRESSE.
- C.E.A. (Commissariat à L'Énergie Atomique).
- C.N.I.P.T. (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre).
- COOPÉRATIVE AGRICOLE DU NYONSAIS.
- EDITIONS JEANNE LAFFITTE 13001 Marseille.
- ÉPICES DUCROS.
- FÉDÉRATION DES INDUSTRIES CONDIMENTAIRES DE FRANCE.
- F.I.O.M. (Fonds d'Intervention et d'Organisation des Marchés de la Pêche Maritime et Cultures Marines).
- GIE ESTURGEON D'AQUITAINE.
- GROUPEMENT D'INTÉRÊT ÉCONOMIQUE «OVINS DU LIMOUSIN».
- GROUPEMENT DES PRODUCTEURS DE SEL DE GUÉRENDE.
- I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine).
- I.N.R.A. (Institut National de la Recherche Agronomique).
- LORRAINE QUALITÉ VIANDES.
- LA MAISON DU CAMEMBERT.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PÊCHE ET DE L'ALIMENTATION.
- LE MOULIN JEAN-MARIE CORNILLE - 13520 Maussane les Alpilles.
- MUSÉE DE LA TRUFFE 24420 Sorges.
- OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES PRODUITS DE LA MER ET DE L'AQUACULTURE.
- PÂTES D'ALSACE BEC D'OR.
- PROMOCASH MAGAZINE.
- LE RÉPUBLICAIN LORRAIN.
- RHUM NÉGRITA (BARDINET).
- SOPAD - NESTLÉ FOOD SERVICES.
- SYNDICAT DES FABRICANTS INDUSTRIELS DE GLACES, SORBETS ET CRÈMES GLACÉES.
- SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU FROMAGE MUNSTER.
- SYNDICAT DES LAITERIES CHARENTES-POITOU.
- SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE PÂTES.
- SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE VINAIGRE.
- SYNDICAT POUR LA PROMOTION DES CIDRES DU PAYS D'AUGE.
- THURIÈS MAGAZINE.
- YOPLAIT.

LES THÈMES

NOMMEZ les morceaux (origines),
INDIQUEZ leur emplacement
sur l'animal.
INDIQUEZ la réglementation
en 3 catégories

PRÉSENTE
UNE GAMME DE
CUTERIE
POUR VOUS

le mouton l'agneau

ORIGINE DES PRINCIPALES PARTIES DU MOUTON

LES MORCEAUX SUR L'ANIMAL

- 1 GIGOT RACCOURCI
- 2 ÉPAULE
- 3 SELLE DE GIGOT
- 4 SELLE ANGLAISE (2 FILETS)
- 5 CÔTES PREMIÈRES
- 6 CÔTES SECONDES
- 7 CÔTES DÉCOUVERTES
- 8 COLLIER OU COLLET
- 9 HAUT DE CÔTETTES
- 10 POITRINE

LES CATÉGORIES

1^{ère} CATÉGORIE

2^{ème} CATÉGORIE

3^{ème} CATÉGORIE

34

les viandes de boucherie

NOM : _____ DATE : _____
 PRÉNOM : _____ CLASSE : _____

POUR CHACUN DE CES ANIMAUX DE BOUCHERIE JE REMPLIS

LE MÂLE ENTIER (non castré ni hongre)	LE MÂLE	LE FÊMELE

JE PRÉCISE LES INSCRIPTIONS PORTÉES SUR CETTE ESTAMPILLE

F **57** **463** **01** **CEE**

JE DONNE LES DÉFINITIONS CORRESPONDANTES À CES LETTRES

E	U	R	O	P

FICHES D'ÉVALUATION INCLUSES DÉTACHABLES

E

R

I

A

M

M

O

S

tome

1

1 LES VIANDES
DE BOUCHERIE. page 16

2 LE PORC page 28

3 LE MOUTON
L'AGNEAU page 34

4 LE VEAU page 42

5 LE BŒUF page 50

6 LES ABATS page 58

7 LES VOLAILLES page 66

8 LE GIBIER page 74

LES PRODUITS DE LA BOUCHERIE

9 LES POISSONS page 84

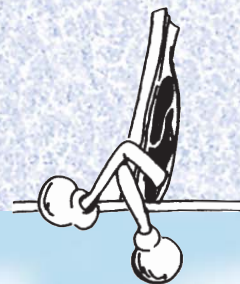
10 LES MOLLUSQUES
LES CRUSTACÉS ... page 96

LES PRODUITS DE LA PÊCHE

11 LES LÉGUMES page 106

12 LES FRUITS page 116

LES PRODUITS DE LA LÉGUMERIE



LES CORPS GRAS
présentation.....page 126

13 **LES CORPS GRAS**
D'ORIGINE ANIMALE..... page 128

14 **LES CORPS GRAS**
D'ORIGINE VÉGÉTALE....page 132

15 **LES PRODUITS**
LAITIERSpage 138

16 **LES ŒUFS** page 150

LES PRODUITS DE LA CRÉMERIE

17 **VINS ET ALCOOLS** page 156

LES PRODUITS DE LA CAVE

18 **LES CONDIMENTS**
AROMATES-ÉPICES page 166

19 **LES PRODUITS**
SEMI-ÉLABORÉS page 178

20 **LES PROCÉDÉS**
DE CONSERVATION page 184

21 **L'APPROVISIONNEMENT**
DES SERVICES page 196

LES PRODUITS DE L'ÉPICERIE CONSERVATION-APPROVISIONNEMENT

22 **LES POTAGES** page 206

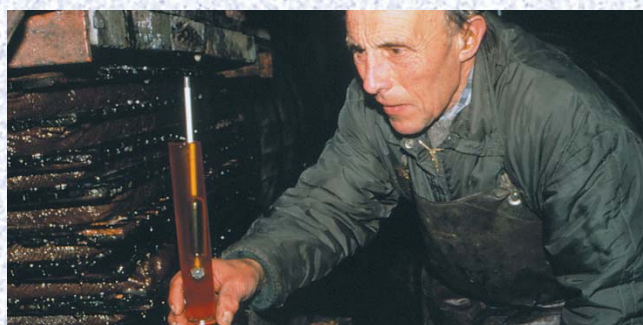
23 **LES HORS-D'ŒUVRE ...** page 212

24 **LES PÂTES FRAÎCHES**
LES FARINAGES - LE RIZ page 218

25 **LES DESSERTS - LA PÂTISSERIE**
LES PÂTES DE BASE ... page 226

26 **LES ENTREMETS - CRÈMES**
GLACES - APPAREILS .. page 236

LES PRÉPARATIONS CULINAIRES



«LES LOGOS DE LA QUALITÉ»

CADRE INTERNATIONAL



LA MENTION AOC

Elle identifie un produit typique et spécifique dont le caractère est lié à son origine géographique. Les produits reconnus en Appellation d'Origine Contrôlée sont l'expression d'un lien intime entre une production et un terroir, le tout mis en œuvre et perpétué par des hommes doués d'un savoir-faire.



Le logo "LABEL ROUGE" garantit la qualité supérieure d'un produit. Il est le résultat d'exigences sévères et contrôlées à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit, aboutissant à une qualité gustative. Depuis 1960, tous les produits agricoles et alimentaires peuvent bénéficier du label rouge. Vous le trouvez notamment sur les volailles, les viandes, les charcuteries et les produits laitiers, et depuis peu sur les produits de la mer, les fruits et les légumes... et même sur le sel.

L'INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE

L'INAO est un établissement public institué par le décret loi du 30 juillet 1935, modifié par la loi du 2 juillet 1990.

SES MISSIONS

- la reconnaissance des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC),
- la reconnaissance des Appellations d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS), par le biais de la délimitation des aires géographiques de production et la fixation de leurs conditions de production et d'agrément.

L'INAO assure le suivi et le contrôle des conditions de production, accompagne et conseille les professionnels.

Il contribue à la défense des Appellations d'Origine tant en France qu'à l'étranger en luttant contre les contrefaçons, fraudes ou usurpations existant sur le marché.

La loi du 3 janvier 1994 lui attribue également la défense des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées instituées par l'Union Européenne.



CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

Il assure la qualité constante d'un produit à partir de ses caractéristiques spécifiques (production, transformation et/ou conditionnement). Mis en place en 1990, c'est le plus récent des signes officiels de qualité. Parmi les produits qui ont déjà obtenu une certification de conformité, citons le jambon cuit supérieur sans polyphosphate, les viandes identifiées de l'élevage à la commercialisation avec une maturation garantie, les fruits cueillis à maturité ainsi que les conditions de fraîcheur des salades prêtes à l'emploi...



AGRICULTURE BIOLOGIQUE «AB»

Seuls les produits contenant 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique peuvent prétendre au sigle AB. Deux règlements européens - 1991 pour les produits végétaux - 1999 pour les produits animaux - sont les bases pour les organismes certificateurs qui leur permettent de contrôler ces aliments.

CADRE COMMUNAUTAIRE



★ APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

★ La spécificité ou la qualité est due au milieu géographique qui induit des facteurs naturels et humains. La production, la transformation et l'élaboration doivent être réalisées dans l'aire géographique.



★ INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

★ Une spécificité, une qualité ou la réputation du produit est attribuée à l'origine géographique. La production et/ou la transformation et/ou l'élaboration doivent être réalisées dans l'aire géographique.



★ ATTESTATION DE SPÉCIFICITÉ

★ Elle concerne les produits présentant une composition traditionnelle ou un mode de production ou de transformation de type traditionnel. Ce signe peut s'appliquer aux produits transformés car la matière première peut ne pas provenir de la zone de fabrication du produit.

LES AOC

HORS LIQUEURS, VINS, ALCOOLS

BRETAGNE

- COCO DE PAIMPOL

BOURGOGNE

- DINDE DE BRESSE
- VOLAILLE DE BRESSE
- CHAPON DE BRESSE

CORSE

- MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA

MASSIF-CENTRAL

- LENTILLE VERTE DU PUY

NORD-EST

- MIEL DE SAPIN DES VOSGES

PACA

- FOIN DE CRAU
- HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE
- HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE
- HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE
- HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE
- MUSCAT DU VENTOUX
- OLIVES CASSÉES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE
- OLIVES NOIRES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE
- TAUREAU DE CAMARGUE
- OLIVE DE NICE
- BANON DE PROVENCE

RHÔNE-ALPES

- HUILE D'OLIVE DE NYONS
- NOIX DE GRENOBLE
- OLIVES NOIRES DE NYONS

SUD-OUEST

- CHASSELAS DE MOISSAC
- PIMENT D'ESPELETTE
- POMMES DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ
- BREBIS BARÈGES GAVARNIE

BOURGOGNE

- ÉPOISSES
- LANGRES

CENTRE-OUEST

- CHABICHOU DU POITOU
- CROTTIN DE CHAVIGNOL
- POULIGNY-SAINT-PIERRE
- SAINTE-MAURE DE TOURAINE
- SELLES-SUR-CHER
- VALENÇAY
- BOVIN MAINE-ANJOU
- POMME DU LIMOUSIN

CORSE

- BROCCIU OU BROCCIU CORSE

FRANCHE-COMTÉ

- BLEU DE BRESSE OU BLEU DU HAUT-JURA OU BLEU DE SEPTMONCEL
- COMTÉ
- MONT D'OR OU VACHERIN DU HAUT-DOUBS
- MORBIER

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- PÉLARDON
- OIGNON DOUX DES CÉVENNES

MASSIF CENTRAL

- BLEU D'Auvergne
- BLEU DES CAUSSES
- CANTAL OU FOURME DU CANTAL
- FOURME D'AMBERT OU FOURME DE MONTBRISON
- LAGUIOLE
- ROQUEFORT
- SAINT-NECTAIRE
- SALERS

NORD-EST

- BRIE DE MEAUX
- BRIE DE MELUN
- CHAOURCE
- MAROILLES OU MAROLLES
- MUNSTER OU MUNSTER GÉROMÉ

NORMANDIE

- CAMEMBERT DE NORMANDE
- LIVAROT
- NEUFCHÂTEL
- PONT-L'ÉVÊQUE
- BEURRE D'ISIGNY
- CRÈME D'ISIGNY

RHÔNE-ALPES

- ABONDANCE
- BEAUFORT
- BLEU DU VERCORS-SASSENAGE
- PICODON DE LA DRÔME OU DE L'ARDÈCHE
- REBLOCHON OU REBLOCHON DE SAVOIE
- BANON
- TOME DES BAUGES
- CHEVROTIN

SUD-OUEST

- BEURRE CHARENTES POITOU
- BEURRE DES CHARENTES
- BEURRE DES DEUX-SÈVRES
- OSSAU-IRATY
- ROCAMADOUR

Le premier produit à connaître une protection juridique est le roquefort. Charles VI promulga une charte royale accordant aux habitants de ce village l'exclusivité de l'affinage de ce fromage.



pour Mélanie et Sylvie...

les produits de la boucherie

LES VIANDES DE BOUCHERIE

LE PORC

LE MOUTON

LE VEAU

LE BŒUF

LES ABATS

LES VOLAILLES

LE GIBIER



les viandes de boucherie

CONNAISSANCES :

CAP

- classification des viandes de boucherie.
- origine des produits.
- principaux critères de qualité et de fraîcheur des viandes.
- réglementation et l'étiquetage.
- règles de stockage et de conservation.

■ LES VIANDES SONT CLASSÉES EN 3 GRANDES FAMILLES :

- VIANDES BLANCHES : CHEVREAU, VEAU, AGNEAU DE LAIT,
- VIANDES ROUGES : BŒUF, MOUTON, CHEVAL,
- VIANDES ROSÉES : PORC.

ORIGINE DES PRODUITS

1 LES BOVINS



MÂLE REPRODUCTEUR

TAUREAU

FEMELLE

VACHE

ANIMAL CASTRÉ

BŒUF

JEUNE (2 mois)

VEAU

JEUNE FEMELLE

GÉNISSE

JEUNE MÂLE (6 mois)

TAURILLON

(VOIR À LA PAGE 23 LE CLASSEMENT DES CARCASSES DES GROS BOVINS DANS LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE)

LES OVINS



MÂLE REPRODUCTEUR

BÉLIER

FEMELLE

BREBIS

ANIMAL CASTRÉ

MOUTON

JEUNE

AGNEAU

LES PORCINS



MÂLE REPRODUCTEUR

VERRAT

FEMELLE

TRUIE

ANIMAL CASTRÉ

COCHON

JEUNE

**PORCELET OU
COCHON DE LAIT**

LES CAPRINS



MÂLE REPRODUCTEUR

BOUC

FEMELLE

CHÈVRE

JEUNE

CHEVREAU

LES ÉQUIDÉS



MÂLE REPRODUCTEUR

ÉTALON

MÂLE CASTRÉ

HONGRE

FEMELLE

JUMENT

JEUNE MÂLE

POULAIN

JEUNE FEMELLE

POULICHE

LA VIANDE
DE CHEVAL EST,
COMMERCIALISÉE
À PART (BOUCHERIES
CHEVALINES)

NOUS AUSSI, FAISONS
PARTIE DES ÉQUIDÉS...
LE MÂLE EST L'ÂNE
LA FEMELLE L'ÂNESSE
ET LE JEUNE L'ÂNON.



LE MULET EST
L'HYBRIDE DE L'ÂNE
ET DE LA JUMENT...
LE BARDOT EST
L'HYBRIDE DU CHEVAL
ET DE L'ÂNESSE!

CES DEUX ANIMAUX
SONT GÉNÉRALEMENT
STÉRILES...

PRINCIPAUX CRITÈRES DE FRAÎCHEUR ET DE QUALITÉ

DEUX CRITÈRES DE CLASSEMENT DES CARCASSES : CONFORMATION ET ÉTAT D'ENGRAISSEMENT DÉFINISSENT LA QUALITÉ (ARRÊTÉ DU 5 JUILLET 1977). POUR LE VEAU UN 3^E CRITÈRE DÉFINIT LA COULEUR DE LA VIANDE PAR UN CHIFFRE DE 1 À 4.

LA CONFORMATION : 6 CLASSES

E	SUPÉRIEURE	LES MUSCLES SONT COURTS, ÉPAIS ET TRÈS DÉVELOPPÉS
U	TRÈS BONNE	LA MUSCULATURE EST COMPACTE ET MASSIVE
R	BONNE	LA MUSCULATURE EST ALLONGÉE TOUT EN ÉTANT ÉPAISSE
O	ASSEZ BONNE	LA MUSCULATURE EST D'UNE ÉPAISSEUR MOYENNE
P	PASSABLE	LA MUSCULATURE EST PLATE ET LONGUE, SON ÉPAISSEUR EST RÉDUITE
A	FABRICATION	LA CARCASSE EST UTILISÉE DANS LE SECTEUR INDUSTRIEL viande pour animaux, cosmétiques, charcuterie

L'ÉTAT D'ENGRAISSEMENT

5 CHIFFRES

1

2

3

4

5

1

MAIGRE

AUCUNE TRACE DE GRAISSE

2

À FLEUR OU CIRÉ

LES MUSCLES SONT PRESQUE PARTOUT APPARENTS

3

COUVERT

DE LA GRAISSE SUR LA PARTIE SUPÉRIEURE ET LES CÔTES

4

GRAS

LA GRAISSE RECOUVRE ENTIÈREMENT LA CARCASSE

5

TRÈS GRAS

UNE ÉPAISSE COUCHE DE GRAISSE RECOUVRE TOUTE LA CARCASSE

LES CRITÈRES DE QUALITÉ DES VIANDES

LES VIANDES SONT CLASSÉES (après un contrôle sanitaire satisfaisant) selon la QUALITÉ. CELLE-CI EST DÉTERMINÉE PAR :

AGE LA VIANDE EST PLUS TENDRE QUAND L'ANIMAL EST JEUNE	SEXE LA VIANDE DU MÂLE A UNE ODEUR PLUS FORTE	RACE ELLE DÉTERMINE LA CONFORMATION certaines races sont destinées uniquement à la boucherie	CONDITIONS D'ÉLEVAGE LIBERTÉ, BATTERIE...
ALIMENTATION UNE VIANDE EST MEILLEURE QUAND L'ALIMENTATION EST NATURELLE	ÉTAT D'ENGRAISSEMENT	ÉTAT DE SANTÉ CERTIFIÉ PAR L'ESTAMPILLE SANITAIRE	CONDITIONS D'ABATTAGE
RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE DE L'ABATTAGE À LA CONSOMMATION	STADE DE MATURATION (ENCORE APPELÉ MORTIFICATION)	RESPECT DES CONDITIONS DE STOCKAGE (TEMPÉRATURES)	CATÉGORIE DES MORCEAUX (3 CATÉGORIES)

LES CATÉGORIES

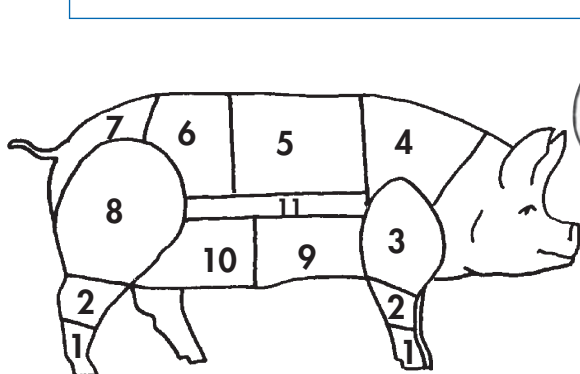
ELLES CONCERNENT LES DIFFÉRENTES PARTIES DE L'ANIMAL ET LEUR EMPLACEMENT SUR CELUI-CI. LES CATÉGORIES DÉTERMINENT LES MODES DE CUISSON :

1^{ER} CAT GRILLER-POÊLER - RÔTIR - SAUTER

2^{ÈME} CAT POÊLER - RÔTIR

3^{ÈME} CAT EN RAGOÛT - BOUILLIR

LES CATÉGORIES N'EXISTENT PAS POUR LA VIANDE DE PORC



ATTENTION !
NE CONFONDS PAS QUALITÉ (TENDRETE, SUCULENCE D'UNE VIANDE) ET CATÉGORIE (PARTIE DÉTERMINÉE D'UNE CARCASSE...)

POUR RECONNAÎTRE UNE VIANDE DE BONNE QUALITÉ IL FAUT VÉRIFIER :

- **L'ASPECT** : COULEUR ET VOLUME DES MUSCLES, QUANTITÉ ET COULEUR DE LA GRAISSE, GRAIN...,
- **L'ODEUR** : AGRÉABLE,
- **LE TOUCHER** : MUSCLES TONIQUES ET GRAISSE FERME.

LE RÔLE DU VÉTÉRINAIRE DANS UN ABATTOIR



IL A EN CHARGE L'INSPECTION SANITAIRE DES ANIMAUX AVANT L'ABATTAGE PUIS CELLE DES CARCASSES ET DES ABATS

IL ESTAMPILLE LES CARCASSES JUGÉES BONNES POUR LA CONSOMMATION

IL CONSIGNE LES BÊTES MALADES OU MEURTRIES

IL DÉCIDE DE LA COMMERCIALISATION OU DE LA DESTRUCTION D'UNE VIANDE QU'IL JUGE DOUTEUSE

CONSIGNER C'EST ÉCARTER DU CIRCUIT COMMERCIAL TOUTE CARCASSE PRÉSENTANT DES SIGNES DE MALADIE, DE CHOCS, DE MEURTRISSURES

L'ESTAMPILLAGE



F

**PAYS PRODUCTEUR
(FRANCE)**

57

**DÉPARTEMENT D'ORIGINE
(MOSELLE)**

463

N° INSEE DE LA COMMUNE

01

**N° D'IMMATRICULATION DE
L'ABATTOIR (ORDRE DE LA DEMANDE)**

CEE

**COMMUNAUTÉ
ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE**

REMARQUE : DANS LES DOM TOM, LE NUMÉRO DU DÉPARTEMENT COMPORTE TROIS CHIFFRES. AUSSI LE NUMÉRO INSEE DE LA COMMUNE SERA COMPOSÉ DE DEUX CHIFFRES



POUR ÉVITER
STRESS ET FATIGUE
TOUT ANIMAL DOIT
SE REPOSER (12 HEURES
POUR UN BOVIN)
AVANT D'ÊTRE ABATTU

C'EST LE PRÉPOSÉ SANITAIRE QUI ESTAMPILLE LES CARCASSES JUGÉES BONNES POUR LA CONSOMMATION - LES VIANDES ESTAMPILLÉES PEUVENT CIRCULER DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE (U.E.). L'ESTAMPILLE EST DE COULEUR VIOLETTE ET DE FORME OVALE.

REMARQUE : L'UNION EUROPÉENNE REMPLACE L'APPELLATION « COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE » (C.E.E.). ACTUELLEMENT, C'EST LE SIGLE C.E.E QUI APPARAÎT SUR L'ESTAMPILLE.



LA MATURATION

LE BUT DE LA MATURATION (AUSSI APPELÉE MORTIFICATION) EST D'ATTENDRIRE LA VIANDE. **LES CARCASSES - APRÈS ABATTAGE - SONT STOCKÉES EN CHAMBRE FROIDE PENDANT UNE SEMAINE ENVIRON : ON DIT QUE LA VIANDE RASSIT.**

CETTE OPÉRATION EST OBLIGATOIRE CAR SANS ELLE, LA VIANDE NE SERAIT PAS CONSOMMABLE CAR ELLE DEVIENT RAIDE APRÈS L'ABATTAGE. CETTE RAIDEUR EST DUE À LA RIGIDITÉ CADAVÉRIQUE.

STOCKAGE ET CONSERVATION

TEMPÉRATURE DE MATURATION : 0 À 2 °C.

BŒUF : 10 À 12 JOURS.

MOUTON : 6 À 7 JOURS.

VEAU ET PORC : 4 À 5 JOURS.

LES VIANDES LABELISÉES ONT UNE DURÉE DE MORTIFICATION PLUS LONGUE.

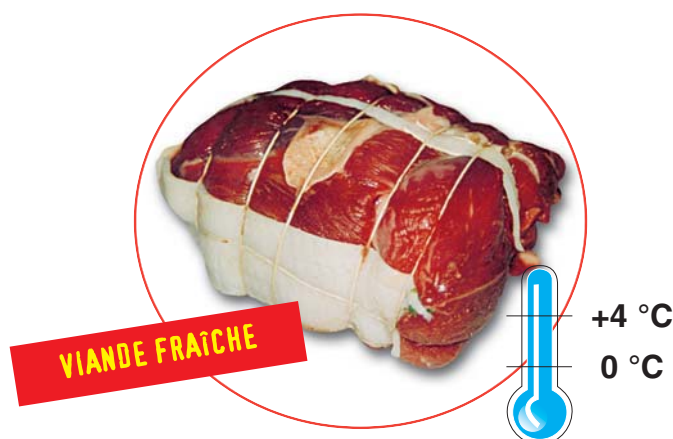
LA DURÉE DE CONSERVATION DES VIANDES EST DE

24 HEURES : PIÈCES NUES SUSPENDUES (+ 4 °C MAXIMUM)

1 SEMAINE : CARCASSES (+ 4 °C MAXIMUM)

15 JOURS À 3 SEMAINES : PIÈCES CONDITIONNÉES SOUS VIDE (+ 4 °C MAXIMUM)

6 À 9 MOIS : PRODUITS SURGELÉS À - 18 °C



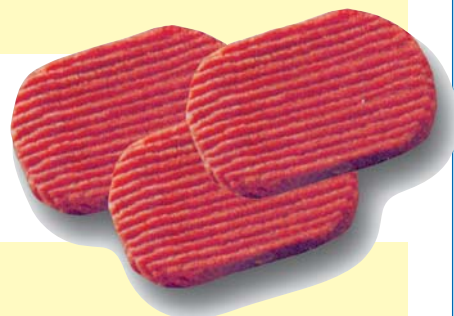
LA VIANDE HACHÉE

■ DE NOMBREUX GERMES PEUVENT CONTAMINER LA VIANDE LORS DE L'OPÉRATION DE HACHAGE, C'EST POURQUOI DES RÈGLES D'HYGIÈNE RIGOUREUSES DOIVENT ÊTRE OBSERVÉES.

- SEULE LA VIANDE RÉFRIGÉRÉE SERA UTILISÉE.
- LE MATÉRIEL SERA PARFAITEMENT DÉSINFECTÉ.
- LA VIANDE NE SERA HACHÉE QU'AVANT UTILISATION.

■ LORSQUE LA VIANDE HACHÉE EST CONDITIONNÉE :

- VÉRIFIER LE CONDITIONNEMENT (DES GERMES PEUVENT S'INTRODUIRE PAR LES DÉCHIRURES).
- VÉRIFIER LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) OU LA DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE (DLUO).



LA TRAÇABILITÉ

■ LA TRAÇABILITÉ PERMET L'IDENTIFICATION D'UN ANIMAL AINSI QUE SON SUIVI.



NUMÉRO DE TRAVAIL

IL EST FIXÉ SUR CHACUNE DE MES OREILLES.

4832

NUMÉRO D'IDENTITÉ

70 4393 4832

■ Obligatoire depuis 1997 et définie par la norme internationale ISO 8402.

■ En cas d'alerte, la traçabilité permet le retrait rapide d'une denrée et l'information aux clients qui l'auraient achetée. La traçabilité permet de retrouver l'historique, l'utilisation et la localisation de l'animal grâce à son passeport où sont enregistrées toutes ces informations.

De l'étable à la table !

PASSEPORT DU BOVIN									
N° DE TRAVAIL 4832	CODE PAYS FR	N° NATIONAL 70 4393 4832	SEXE M	TYPE RACIAL Charolaise	DATE DE NAISSANCE 08.01.99	N° 10824*01			
N° D'EXPLOITATION DE NAISSANCE FR 70 526 005		N° D'EXPLOITATION D'ÉDITION FR 70 526 005		CODES TYPES RACIAUX DES PARENTS 38 38	DATE D'ÉDITION 25.02.99	N° NATIONAL DE LA MÈRE FR 70 0343 2083		N° NATIONAL DE LA MÈRE FR 70 0343 2083	
Le Directeur Départemental des Services Vétérinaires atteste que le bovin N° travail N° identification Sexe Race Date naissance N° de cheptel Vétérinaire 4832 7043934832 M 38 08.01.1999 57191004 57037 Provient d'un cheptel : OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE LEUCOSE OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE BRUCELLOSE OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE TUBERCULOSE Provient d'une zone : ASSAINIE VARRON ATTESTATION SANITAIRE UTILISABLE JUSQU'AU MORT DU BOVIN Lorsque le bovin ne quitte pas son cheptel VALIDABLE 30 JOURS À COMPTER DE LA DATE DE DÉPART DU BOVIN Jour Mois Année Signature de l'éleveur (1)									
(1) = Éleveur détenteur du cheptel original qui engage sa responsabilité dans la bonne utilisation du présent document									

ATTESTATION SANITAIRE

SANS CE DOCUMENT, JE NE PEUX PAS CIRCULER.

DEPUIS 2002, PAYS DE NAISSANCE ET D'ÉLEVAGE DOIVENT ÊTRE MENTIONNÉS



LE PASSEPORT (OU UN "CERTIFICAT DE GARANTIE") PEUT ÊTRE AFFICHÉ EN BOUCHERIE. DANS LE CAS DE LA VIANDE VENDUE PRÉ-EMBALLÉE, ORIGINE ET CATEGORIE, TYPE, SONT MENTIONNÉS SUR L'ÉTIQUETTE...





LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DE LA VIANDE

Ce sont les propriétés d'un aliment que l'homme est à même de percevoir grâce à ses sens : vision-audition-olfaction-goût-sens tactile.

ASPECT-COULEUR

La viande d'animaux âgés présente une couleur plus rouge que celle d'animaux jeunes. Lorsque la viande est en présence d'oxygène, sa couleur est rouge vif ; en l'absence d'oxygène (cas d'emballage «sous vide»), elle est rouge foncé.

La couleur rouge de la viande est liée à la quantité de pigment (myoglobine) présente dans les muscles.

La distinction entre viandes blanches (chevreau, veau, agneau), viandes rosées (porc) et viandes rouges (bœuf, mouton, cheval) est essentiellement fondée sur la teneur en pigment.

TENDRETÉ-CONSISTANCE

La tendreté est une caractéristique particulièrement appréciée dans le cas de la viande bovine. La plus ou moins grande tendreté d'une viande va dépendre essentiellement de deux facteurs : d'une part l'animal, et d'autre part les traitements subis par la viande entre l'abattage et la consommation. Globalement, la viande d'animaux âgés est plus ferme que celle des bêtes plus jeunes. Les femelles sont plus tendres que les mâles et parmi ceux-ci les castrés sont les plus tendres.

Après l'abattage la viande devient dure ; il faut attendre plus d'une semaine (dans le cas de la viande bovine) pour que la viande atteigne une tendreté satisfaisante.

SAVEUR-ARÔME

La jutosité est perçue au cours de la mastication, la viande paraît sèche si la quantité de jus libéré est faible. Cette caractéristique dépend des conditions d'abattage et de l'état d'engraissement de l'animal.

ODEUR-PARFUM

La flaveur encore dénommée «goût» dépend avant tout de l'animal et en particulier de son âge d'abattage. Les animaux jeunes fournissent une viande fade. Par contre les animaux âgés produisent une viande ayant plus de goût. De nombreux travaux effectués à l'INRA visent à améliorer les qualités organoleptiques de la viande.



CONTRÔLE et HYGIÈNE

Depuis 1965, une loi organise le marché des viandes et l'ensemble des filières d'animaux destinés à la consommation humaine. Pour être agréés par le Ministère de l'Agriculture, les établissements livrant de la viande à des intermédiaires subissent des contrôles effectués par les services vétérinaires. Ils sont de deux ordres.

Contrôle des conditions de production

Conditions sanitaires dans lesquelles sont préparées les denrées, de l'abattage à la découpe des carcasses, selon des critères d'installation (implantation des abattoirs, distribution des locaux, air ambiant, lumière...) et de fonctionnement (formation du personnel, hygiène, manipulations, minutage des différentes opérations...)

Contrôle sur le produit lui-même

Tout animal de boucherie arrivant dans un abattoir doit d'abord se reposer (environ 12 heures pour un bovin), afin qu'il ne soit pas abattu dans un état de fatigue.

Puis il subit une inspection ante mortem (s'il n'est pas apte, il est destiné à l'équarissage) et post mortem sur la chaîne d'abattage. Si tout est satisfaisant, sa carcasse est estampillée par un sceau de l'Etat, obligatoire pour pouvoir être mise sur le marché. Dans le cas contraire, elle est consignée et on observe l'évolution de la viande, qui sera déclarée propre ou pas à la consommation.

VERS UNE SÉCURITÉ ACCRUE DU CONSOMMATEUR

Des surveillances ponctuelles sur un certain nombre de carcasses afin de dépister l'utilisation éventuelle de certaines substances médicamenteuses (dérivés d'antibiotiques, hormones...)

Ces différents contrôles offrent une grande sécurité aux consommateurs en supprimant notamment le risque de maladies transmises par les bovins.

La loi impose d'autres règles à respecter, ainsi la date limite de consommation doit figurer sur l'emballage d'une viande livrée conditionnée ; quant à la température de conservation, elle est de 7 °C maximum (3 °C pour les abats) pendant le transport ou l'entreposage.

Pour une plus grande sécurité de leurs clients, les restaurateurs sont en train d'élaborer leur propre Guide des Bonnes Pratiques en matière d'hygiène : des fiches seront particulièrement consacrées aux différents types de viande.

Catégories bovines

«J'aimerais savoir, en termes de boucherie, quelles sont les viandes concernées par la dénomination «bœuf» : génisse, laitière, taureau ? Qu'en est-il pour le «veau» ?»

Le règlement (CE) 1208/81 modifié par le règlement (CE) 1026/91, établit la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins. Il prévoit dans son article 3 le classement suivant :

- **A** pour les carcasses de jeunes animaux mâles non castrés de moins de deux ans, ce qui correspond à l'appellation **jeune bovin**,
- **B** pour les carcasses d'autres animaux mâles non castrés, à savoir les **taureaux**,
- **C** pour les carcasses d'animaux mâles castrés, c'est-à-dire les **bœufs**,
- **D** pour les carcasses d'animaux femelles ayant déjà vêlé (**vaches**),
- **E** pour les carcasses d'autres animaux femelles (**génisses**).

Une seule exception, strictement française, concerne le «**taureau de Camargue**» qui bénéficie d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) incluant la vache sous le même terme.

Selon le cahier des charges N° 2000-3, pris conformément aux dispositions du Règlement (CE) 820/97 pour la viande bovine, le «**veau d'Origine Française**» est un animal né, élevé et abattu en France, âgé de moins de 195 jours. Cet âge est également retenu dans le cahier des charges du «**veau de tradition française**» et dans l'accord interprofessionnel pour une définition de la viande de veau du 17 octobre 1994.

➤ Cette réponse est faite en collaboration avec la **Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes**.

Le Républicain Lorrain 08/01/2004



Un numéro d'identité (symbolisé ici par le sigle **VF**) permet à tous les stades de la filière d'attester l'origine française des viandes bovines jusqu'au consommateur.

Ce sigle vous garantit que la viande achetée a été contrôlée de l'élevage au point de vente.

L'arrêté du 18 mars 1993 (publié au journal Officiel du 1^{er} avril 1993) relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie :

- ne permet plus de faire référence aux catégories et aux choix (1^{re} catégorie, 1^{er} choix, etc.) ;
- remplace cette classification par une dénomination obligatoire des muscles ;
- autorise en tant que «**mentions complémentaires facultatives**» les destinations culinaires et indications de mode de cuisson.

*Environ
200 000 tonnes
de viande
- dont près
de la moitié
pour le bœuf -
sont achetées
chaque année
pour la
restauration
commerciale.*



LES VIANDES DE BOUCHERIE : «LA QUALITÉ DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE !»

LES LABELS



DÉCRET DU 17.6.83

Depuis quelques années, les filières bovines et ovines ont le souci d'améliorer la qualité de leurs viandes...et de le faire savoir. C'est ainsi notamment, que, pour répondre à la demande d'information des consommateurs, une politique d'identification (traçabilité) de chaque bovin a été mise en place.

Les filières développent également des produits labellisés, selon des critères fixés par un cahier des charges et contrôlés par

des organismes certificateurs indépendants.

Parmi eux, le label rouge, logo du Ministère de l'Agriculture, atteste que les viandes (ovines et bovines) issues d'un mode de production traditionnel possèdent certaines caractéristiques. Ces dernières positionnent le produit sur le segment de la qualité supérieure, selon des critères de couleur, de maturation, d'aspect..., la sélection s'opérant à l'élevage, à l'abattage et sur la carcasse.

A noter que les taureillons n'ont pas accès à cette qualification pour cause de production intensive.

Début 1995, 32 sortes de viandes ovines et bovines arboraient le label rouge. Chaque année, le nombre de bêtes labellisées est en augmentation (30 à 50 % par an pour le bœuf et l'agneau), mais 2 % seulement de l'ensemble du cheptel français est encore concerné.

Le label rouge est-il une

preuve réelle de qualité?

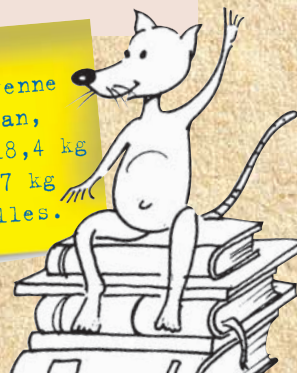
Oui, si l'on en croit Frédéric Bellanger, responsable des produits CERQUA (Centre de Développement des Qualités Agricoles et Alimentaires) : la consommation augmente régulièrement, or les consommateurs n'accepteraient pas de payer plus cher (de 15 à 20 %) si la viande n'était pas réellement meilleure. Déjà, certains restaurateurs affichent que la viande servie dans leur établissement est une viande «Label Rouge».

LA CONSIGNATION

Les carcasses sont consignées en cas de :

- Maladies contagieuses (méningite : maladie de la vache folle, brucellose, tuberculose).
- Parasitose (douve, ténia, trichine).
- Lorsque la viande a un aspect poisseux, une couleur, une odeur anormales.

Chaque Français consomme en moyenne
89 kg de produits carnés par an,
toutes viandes confondues, dont 18,4 kg
de bœuf, 4,5 kg de veau et 3,7 kg
d'agneau... et 22 kg de volailles.



LES CERTIFICATIONS



LES VIANDES CERTIFIÉES CONFORMES

Pour obtenir cette certification, il faut répondre à des exigences d'élevage, de transport, d'abattage, de découpe et de commercialisation. Outre la réglementation en vigueur, (les organismes certificateurs ne se substituent pas aux services vétérinaires), les caractéristiques concernent tout ou une partie des points suivants : l'identification du produit, les conditions d'élevage et de confort des animaux, l'alimentation, l'âge à l'abattage les conditions de transport, les états d'engraissement, la couleur, les précautions prévues pour le ressuage des carcasses, le poids de celles-ci, la maturation...

«VIANDE DE LORRAINE» EST LA PREMIÈRE VIANDE BOVINE EN FRANCE À BÉNÉFICIER DE LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ PRODUIT. (AGRÉMENT DU 16 DÉCEMBRE 93)



LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE LA VIANDE DE BŒUF LORRAINE

L'ANIMAL :

- gros bovin mâle ou femelle issu d'un élevage engagé dans la démarche.

- ÂGE :

24 mois maximum pour les mâles entiers

26 mois minimum pour les bœufs

- ALIMENTATION :

Plus de 70 % de l'alimentation est constituée de produits du terroir lorrain.

- TRANSPORT :

Le plus bref possible et effectué en douceur pour ne pas stresser les animaux (la durée entre le départ de l'exploitation et l'abattage est inférieure à 36 heures).

LA CARCASSE :

- Conformation supérieure ou égale à 0 classée 2, 3 ou 4 en état d'engraissement dans la grille EUROP
- Poids de carcasse supérieur à 250 kg
- pH inférieur à 6, 24 heures après abattage.

LA CONSERVATION :

- Maturation à moins de 3 °C pendant au moins 7 jours pour les morceaux destinés à la vente comme pièce à griller ou à rôti.

- CONGÉLATION INTERDITE.

LES IDENTIFICATIONS COLLECTIVES

Les démarches interprofessionnelles sont nombreuses, ainsi que les marques qui informent sur les caractéristiques de la viande : le bœuf de tradition bouchère, le BVP (Bœuf Verte Prairie). Il existe aussi des marques régionales collectives, les viandes des régions de France (ovins et

bovins) ou des marques d'entreprise. Mais quelle que soit l'identification recherchée, le contrôle d'un organisme interprofessionnel ou certificateur est indispensable. Produit très générique, la viande devrait aujourd'hui, avec la traçabilité et les différents labels, sortir de l'anonymat.

L'affichage de l'origine des viandes bovines dans les restaurants



Depuis le 1^{er} janvier 2002, la réglementation européenne rend obligatoire, pour les viandes bovines commercialisées en grande et moyenne surface (GMS) et en boucherie artisanale, des mentions relatives à l'origine c'est-à-dire les pays de naissance, d'élevage et d'abattage.

Cette réglementation s'applique à tous les stades de la commercialisation et donc au fournisseur qui livre la viande non transformée au restaurateur.

À la demande de consommateurs, un décret a été mis en place le 17 décembre 2002. Désormais l'affichage de l'origine des viandes bovines est obligatoire dans tous les restaurants.

Conformément à cette nouvelle réglementation, votre restaurant affiche l'origine des viandes bovines qui vous sont servies.

Bon à savoir...

- Lorsque l'animal est né, élevé et abattu dans le même pays, l'information précise : "Origine : (nom du pays)".
- Si ce n'est pas le cas, l'information doit préciser :
"Né : (nom du pays) ; Élevé : (nom du pays) ;
Abattu : (nom du pays)".



L'identification d'origine du produit permet de fournir systématiquement un grand nombre d'informations sur les conditions d'élevage, le lieu et le mode de production. Ces notions sont rassurantes pour le consommateur qui est souvent sensible à ces éléments de valeurs patrimoniales.

Dans un monde de plus en plus industrialisé, la recherche d'échelles humaines et de terroirs est importante et légitime. La possibilité d'identifier clairement la viande de qualité permet à l'ensemble des intervenants de la filière, d'investir dans des procédures de qualité et de mettre en place des outils de contrôle et d'identification de produits garantissant ainsi au consommateur (en lui faisant savoir par une communication adaptée) un produit de qualité défini notamment sur le plan organoleptique.