

# 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.**