

## QUELQUES DONNEES SUR LA FILIERE "VIANDE BOVINE"

Emmanuel LEMARE  
CE.DE.NA

Notre boeuf va aller en boucherie. Que vaut-il par rapport aux autres animaux? Est-il vendable ?  
Quels sont ses points forts et ses faiblesses ?

En suivant le boeuf de l'abattoir à l'assiette, nous allons rencontrer plusieurs critères de qualité. Chacun de ces critères (quantité de viande, qualité de viande, etc.) n'intéressent pas forcément tous les partenaires de la filière; d'autre part, certains critères de qualité sont par nature, opposés.

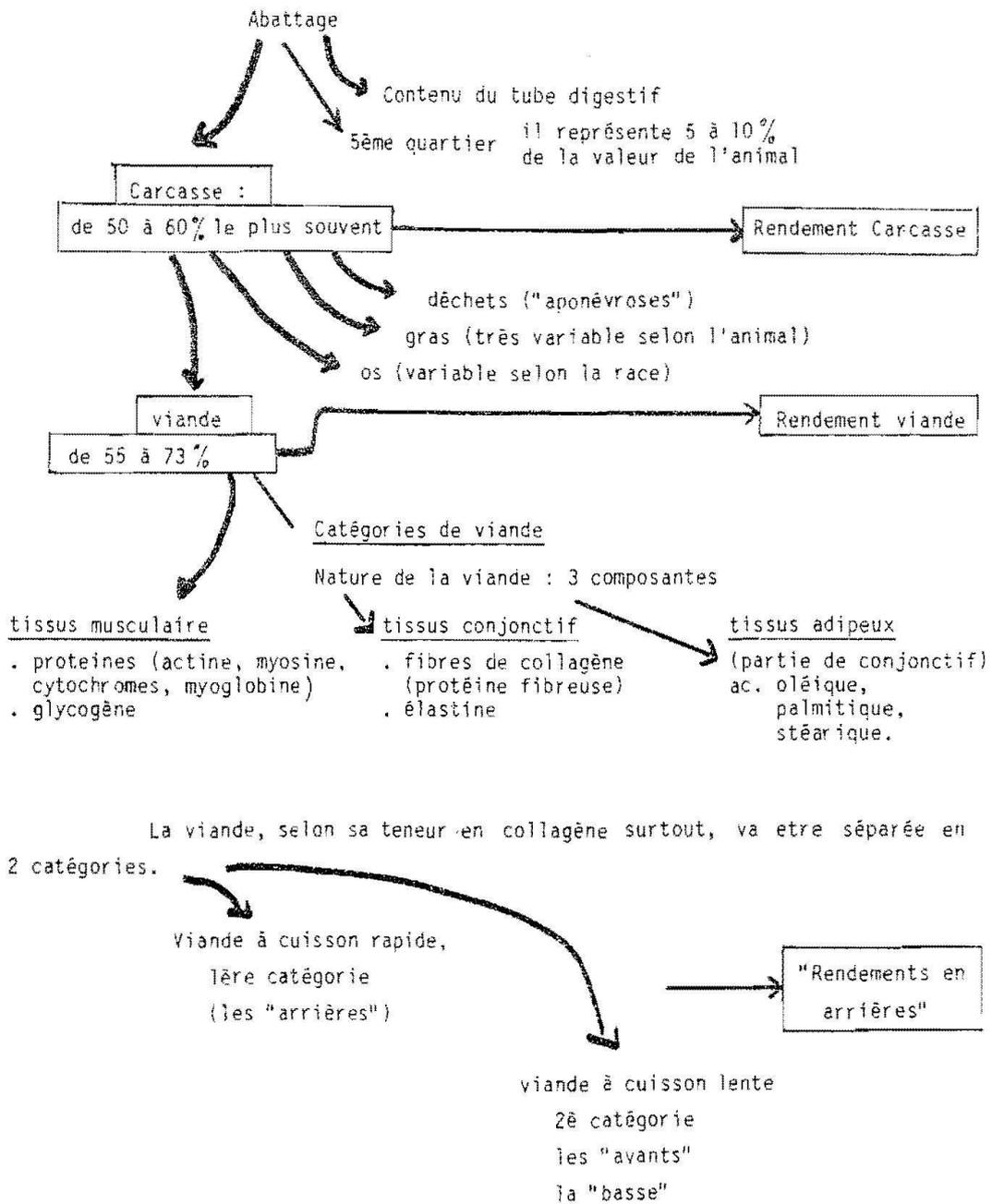
Nous concluerons en estimant un statut multicritère pour quelques productions bovines, y compris celle que la gestion d'espaces protégés peut engendrer.

### 1) De l'animal à la carcasse

Défnitivement éteint en France depuis quelques années (derniers "foyers" : la Corse et l'Eure !), l'abattage individuel par le boucher a été remplacé par l'abattage industriel.

Les opérations s'y déroulent suivant un ordre rigoureux, et aboutissent à la transformation de l'animal en produits à usage déterminé.

## 2) De l'animal à la viande



Les arrières sont beaucoup plus demandés, en France, depuis quelques décennies ; il en découle une différence de prix importante, qui augmente la valeur des animaux bien fournis en arrières.  
Ex : les « culards ».

## Classe de conformation

Un critère tente de faire la synthèse entre ces trois critères: la conformation.

Pour simplifier les opérations commerciales, une grille européenne a été établie : à chaque lettre de E.U.R.O.P. (A), correspond une classe de conformation décroissante. Ces lettres peuvent être affectées d'un signe +, =, - selon la finesse du classement.

Les transactions sur les bovins se négocient au *kilo de carcasse*. L'application immédiate de la notion de conformation est l'augmentation du prix du kilo de carcasse en fonction des classes de conformation croissantes.

Une deuxième indication juxta le chiffre de conformation : c'est l'état d'engraissement, exprimé de 1 (très maigre) à 5 (très gras). Une valeur moyenne est à préférer, sachant que :

- trop de gras abaisse le rendement viande
- pas assez de gras abaisse la saveur (voir plus loin)

Notons qu'un excès de gras de couverture sera oté de la carcasse *avant* la pesée (émoussage), ce qui affectera également le rendement carcasse.

Notons aussi, que dans les siècles passés le suif était un produit noble (pour les chandelles). Les boeufs étaient alors très engraisés, et on mangeait de la viande excellente car très persillée.

## Les qualités dans l'assiette

On peut distinguer ces qualités en cinq catégories. Pour chacune, on indiquera sommairement les facteurs considérés comme déterminants pour cette qualité.

Il ne s'agit presque jamais de liaisons évidentes, aussi la prudence doit-elle être de mise.

**Couleur:** Elle est décisive car elle stimule l'achat par le client. Les éclairages des vitrines sont d'ailleurs soigneusement étudiés (longueurs d'onde, intensité ... si si !).

Elle fonce avec l'âge, et elle est plus sombre chez le mâle que le jeune et la femelle.

Les viandes trop sombres sont parfois liées à des problèmes de stress, chez les jeunes bovins intensifs. Le glycogène ayant été consommé avant la mort, il y a peu d'acide lactique. Ces viandes sont donc à pH "élevé", et elles posent de gros problèmes de conservation (l'acide aurait gêné la croissance bactérienne; le glycogène aurait été le premier substrat attaqué. Ici, les bactéries sont nombreuses et attaquent directement les protéines (putréfaction rapide ).

**Tendreté** : dépend du morceau, de l'animal, de la maturation (délai abattage – consommation), de l'âge.

Chez des animaux jeunes, ou bien les culards, on peut parfois pratiquer "l'extension de la découpe" : utiliser en grillade-rôti des morceaux de 2ème catégorie.

**Jutosité-succulence** : aptitude à retenir les sucs, l'eau. Contraire: viande "pisseuse" .

**Saveur** : elle dépend surtout de la nature des fibres, et de l'état d'engraissement. Le persillé (infiltrations graisseuses dans le muscle) donne bon goût, mais peut effrayer le client (souci diététique vis-à-vis du gras).

Problème d'obtention du "persillé" : il arrive tard dans la viande. Difficilement compatible avec l'intensification poussée de l'animal, rajeunissant l'âge de l'abattage.

**Image de marque** : quelques idées ; une connaissance précise demanderait fort cher

Bien que n'étant pas perceptible par nos sens, c'est une qualité subjective à laquelle chacun tient.

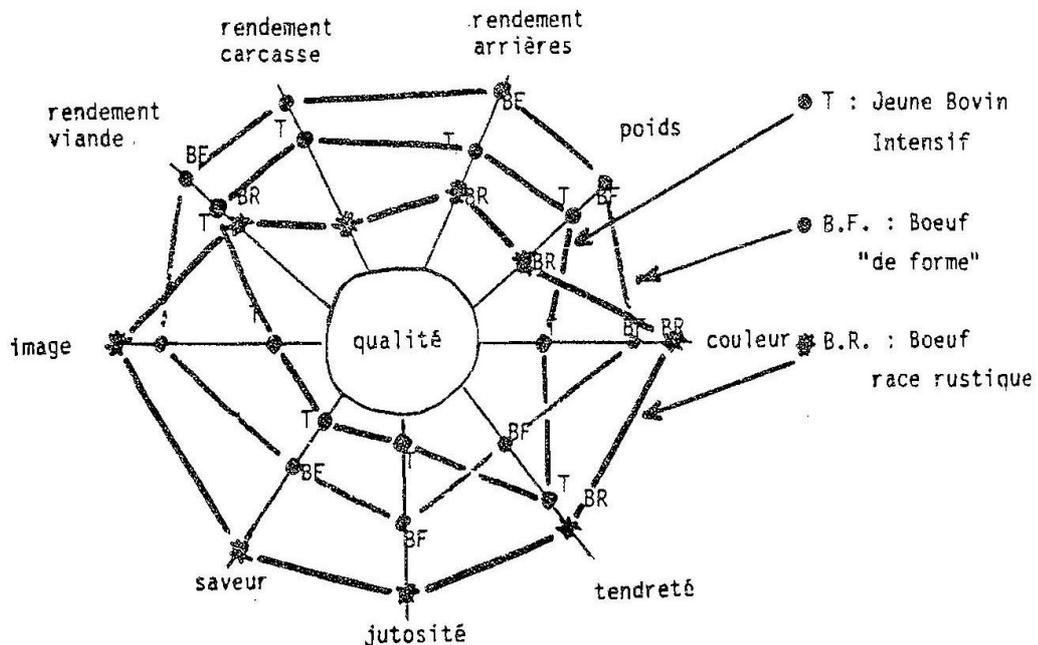
Le boeuf a une image de tonus et de naturel. Il est présumé meilleur que la vache (bien que la vache soit très abondante sur le marché, et pas forcément moins bonne).

Beaucoup de consommateurs sont sensibles au "dopage" des animaux (hormones, antibiotiques) et sont donc avides d'une garantie de plus grand "naturel".

### *L'animal parfait existe-t-il ?*

Comme on le voit, les indicateurs de qualité sont nombreux. Certains concernent la quantité de viande consommable. d'autres la qualité de la viande. Plusieurs évoluent en antagonistes : la tendreté baisse avec l'âge. mais le goût s'affine.

Si l'animal parfait n'existe probablement pas, on peut estimer une "rose des qualités", permettant d'avoir une idée globale sur un animal.



On voit sur cette « rose » que les bons scores de certains paramètres sont compensés par de moins bons dans d'autres. Ainsi, la tendreté du jeune bovin est-elle compensée par sa fadeur ; le rendement du boeuf de forme, par sa rétention d'eau parfois défailante, etc.

### *Source principale :*

LEGRAS (P). SCHMITT (O), La viande bovine. Paris : ITEB, 102 p. 1973.

### *Quelques adresse utiles :*

SEPETA (Société d'Édition et de Publication économiques et techniques de l'Alimentation)  
98 Bd Péreire, 75017 Paris.

Institut Technique de l'élevage bovin (ITEB). 147-149 rue de Bercy. 75012 Paris

Confédération Nationale de la Boucherie Française. 98 Bd Péreire. 75850 Paris Cedex 17.