

« Faire du bon uniquement avec du très bon »

P. Troisgros

**Ou comment profitez pleinement des
qualités organoleptiques de la viande bovine
française.**



Jean DENAUX : grossiste en viandes de sélection

Des viandes pour tous les goûts: terroirs variés et patrimoine racial inégalé

Les viandes bovines françaises ne sont pas identiques, elles ont chacune leur terroir et leur histoire qui leur procurent des spécificités propres. Elles sont issues du plus important pool mondial de génétique.

On trouve des viandes plutôt grasses en fonction de la race et de l'alimentation : Normande dans le nord de la France, à très maigres dans le sud ouest : Blonde d'aquitaine, et entre les deux charolais, limousin...

Donc pour choisir la viande que l'on veut travailler il faut savoir quel produit on veut obtenir.

Travail de la viande

Pour que le produit donne le meilleur de lui-même :
la **MATURATION**.

Elle permet :

- d'apporter jusqu'à 50% de tendreté supplémentaire
- l'expression des qualités organoleptiques subtiles de la viande, une concentration des parfums

IMPORTANT : il faut des viandes d'animaux adultes. La viande des bovins jeunes est plus en eau et plus claire, elle ne correspond pas à ce travail.

Pour cela, utilisation d'une technologie adaptée mise au point avec l'**ADIV** : Institut technique Agro-Industriel des filières viandes qui apporte son appui et ses services aux professionnels de l'aval, de l'abattage à la consommation.



Critères de choix du produit « brut » :

- **Race** : races à viande et mixte
- Animaux issus d'élevage **suivis sanitairesment**
- Alimentation **contrôlée**
- **Age** : plus de 30 mois autant que possible, pour plus de couleur, plus de goût (en dehors de la viande spécifique de veau)
- **Traçabilité** du produit
- En lien avec **le terroir, typicité**



Des produits les plus jeunes aux plus savoureux, voici quelques exemples de produits qui mélangent race, terroir et savoir-faire :

- **VEAU FERMIER : spécificité française.**

Traditionnellement produit dans le sud ouest, ce veau est issu de races à viande. Il tète sa mère plusieurs fois par jour. Il est abattu entre 3 et 5,5 mois, pour un poids de carcasse entre 85 et 170 kg. La viande est blanche à rosée.



4000 producteurs en Label rouge ou IGP pour 30 000 veaux certifiés / an.

Distribué en boucherie traditionnelle dans 80% des cas.



Les « Jeunes bovins » :

jeunes mâles non castrés, de 18 mois issus principalement des races à viande, ayant pour aptitude avec une très bonne conformation, et une tendreté maîtrisée étant donné son jeune âge.



LES BŒUFS ou GENISSES :

Bovins plus âgés, au delà de 36 mois, viande de couleur rouge, origine régionale avec l'AOC qui donne des qualités organoleptiques et gustatives au produit qui lui sont propres. Plutôt distribué par la boucherie traditionnelle.

LES « VACHES » : plus âgées, c'est là que la viande dévoile toutes ses saveurs et ses arômes. Exemple :

AOC Bœuf de Charolles :

De 27 mois à 7 ans

Une race, un terroir, une histoire

Une alimentation : nourri à l'herbe, foin et complémentation très limitée en hiver, sans OGM

Une carcasse : en parfait état d'engraissement, couleur de la viande rouge vif, couleur de gras (de blanc à jaune pâle), répartition harmonieuse de ce gras, conformation, tendreté, grain de la viande, finesse des os. Maturation minimum 14 jours.



Similitudes entre France et Japon:

On peut comparer l'AOC Bœuf de Charolles avec le Bœuf de Kobe :

- Race nationale (Charolais et Wagyu)
- Produit identifié
- Produit unique
- Produit connu dans le monde entier
- Recherche de l'excellence
- Adapté à un terroir et ses Hommes.



Conclusion :

Des races de qualité
Un savoir-faire historique
Des viandes de renommée
Une technologie maîtrisée
Des produits différenciés

Pour un palais affiné et des
cuisiniers chevronnés !



MERCI POUR VOTRE ATTENTION

