

Guide de découpe de la viande bovine

(du muscle au morceau)

Nouvelle dénomination
des morceaux en rayon libre-service



Introduction

Les professionnels de la filière viande, en collaboration étroite avec la DGCCRF, proposeront en 2014 une nouvelle dénomination pour les viandes de bœuf, de veau et d'ovins vendues en libre-service, dans l'objectif d'aider le client à mieux comprendre pour mieux acheter.

Concrètement, la nouvelle dénomination s'appuiera désormais sur 3 informations simples et essentielles : le nom ou le type de morceau (steak, rôti, pot-au-feu...), le niveau de qualité (de une à trois étoiles) et la destination culinaire (à rôtir, à mijoter, à griller...). Avec cette nouvelle dénomination, le client achètera par exemple : un « steak *** à griller » et non plus un morceau issu de la partie la plus tendre de « tendre de tranche ».

Le rayon boucherie libre-service vivra donc, en 2014, une véritable révolution non sans conséquences organisationnelles pour les professionnels du secteur. Selon qu'ils soient industriels et fournisseurs ou acteurs de la distribution, tous devront donc s'adapter, de la découpe des morceaux à leur étiquetage en passant par l'organisation des rayons.

A cet effet, des guides de découpe, décrivant précisément quels doivent être les niveaux de préparation mis en œuvre pour préparer les pièces de viande (parage, démontage, tranchage...) et correspondant ainsi aux niveaux de qualité définis dans les annexes de la DGCCRF, ont été établis afin d'aider les professionnels à mettre en place la nouvelle dénomination.

Le présent guide de découpe concerne les viandes bovines et présente les différents produits, et leur dénomination, obtenus à partir d'une même pièce bouchère (mouvant, rond de tranche, paleron...).

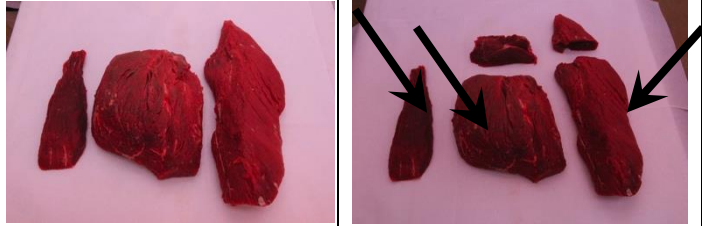
Guide de découpe de la viande bovine

Sommaire




Le document présente les différents produits – et leur dénomination – obtenus à partir d'une même pièce bouchère (rumsteck, filet...). Les clés d'entrée de ce document sont donc les pièces bouchères suivantes :

<i>Le rumsteck</i>	<i><u>Pages 2 à 10</u></i>	<i>Le rond de gîte</i>	<i><u>Page 33</u></i>
<i>Le filet</i>	<i><u>Pages 11 à 12</u></i>	<i>Le nerveux de gîte</i>	<i><u>Page 34</u></i>
<i>Le faux-filet</i>	<i><u>Pages 13 à 14</u></i>	<i>Le dessus de palette</i>	<i><u>Page 35</u></i>
<i>Le T bone</i>	<i><u>Page 15</u></i>	<i>La boule de macreuse</i>	<i><u>Page 36</u></i>
<i>L'entrecôte / la côte</i>	<i><u>Page 16</u></i>	<i>Le jumeau</i>	<i><u>Page 37</u></i>
<i>La bavette d'aloyau</i>	<i><u>Page 17</u></i>	<i>Le paleron</i>	<i><u>Pages 38 à 39</u></i>
<i>La bavette de flanchet</i>	<i><u>Page 18</u></i>	<i>La basse côte</i>	<i><u>Page 40</u></i>
<i>Le mouvant</i>	<i><u>Pages 19 à 20</u></i>	<i>La pièce parée</i>	<i><u>Page 41</u></i>
<i>Le rond de tranche</i>	<i><u>Pages 21 à 22</u></i>	<i>La hampe</i>	<i><u>Page 42</u></i>
<i>Le plat de tranche</i>	<i><u>Pages 23 à 24</u></i>	<i>L'onglet</i>	<i><u>Page 43</u></i>
<i>Le tendre de tranche</i>	<i><u>Pages 25 à 27</u></i>	<i>Le jarret</i>	<i><u>Page 44</u></i>
<i>La poire</i>	<i><u>Page 28</u></i>	<i>La joue</i>	<i><u>Page 45</u></i>
<i>Le merlan</i>	<i><u>Page 29</u></i>	<i>La queue</i>	<i><u>Page 46</u></i>
<i>Le dessus de tranche</i>	<i><u>Page 30</u></i>	<i>La poitrine</i>	<i><u>Page 47</u></i>
<i>L'araignée</i>	<i><u>Page 31</u></i>	<i>Les assemblages de morceaux</i>	<i><u>Pages 48 à 50</u></i>
<i>Le gîte noix</i>	<i><u>Page 32</u></i>		





Le rumsteck

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Rumsteck	Rumsteck ★★★	À griller	Milieu de rumsteck affranchi	Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chainette, démonté en 3 pièces (cœur, filet et limande), « nerfs » retirés. Le cœur et le filet sont affranchis côté fémur. Tranchage dans la longueur pour le filet et dans la largeur pour le cœur.	

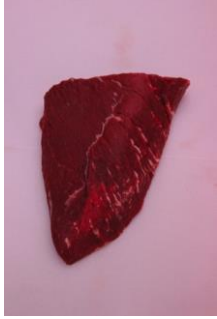



Le rumsteck

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Rumsteck	Rumsteck★★★	À griller <i>ou</i> Pavé à griller <i>ou</i> En tournedos à griller	Milieu de rumsteck affranchi	<p>Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chainette, sans limande, démonté en 2 pièces (cœur et filet), « nerfs » retirés et affranchis côté fémur. Tranchage dans la largeur pour le filet et dans la longueur pour le cœur.</p> <p>Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « Rumsteck★★★ à griller » peut être remplacé par « Rumsteck★★★ pavé à griller ».</p>	 
				<p>Préparation en tournedos</p> <p>Lorsque les tranches épaisses sont ficelées, bardées ou non, le terme « Rumsteck★★★ pavé à griller » peut être remplacé par « Rumsteck★★★ en tournedos à griller ».</p>	

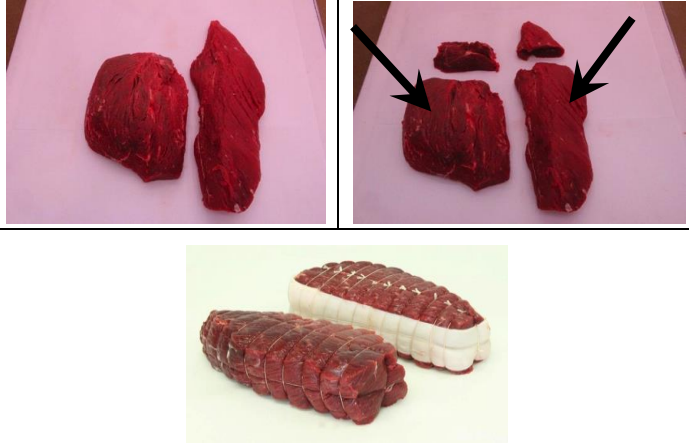
Le rumsteck

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Rumsteck	Rumsteck ★★★	A griller <i>ou</i> Tranche à griller	Milieu de rumsteck affranchi	Rumsteck semi paré côté externe, paré et épluché côté interne, sans aiguillette, sans faux morceau et sans chainette. Affranchi côté fémur. Tranchage à partir du fémur. Le terme « à griller » peut être remplacé par « Tranche à griller ».		
Rumsteck	Steak ★★	A griller	Aiguillette de rumsteck affranchie	Aiguillette de rumsteck parée et épluchée, séparée de la partie attenante au gîte noix. Tranchée dans la largeur.		


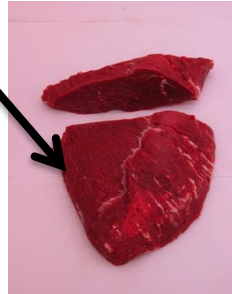

Le rumsteck

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Rumsteck	Steak★	A griller	Partie attenante au gîte noix de l'aiguillette de rumsteck	Partie ferme de l'aiguillette de rumsteck, côté gîte noix, parée et épluchée. Tranchée dans la longueur de l'aiguillette.		
Rumsteck	Steak★	A griller	Aiguillette baronne affranchie	Aiguillette parée et épluchée, affranchie côté rumsteck. Tranchée dans la largeur.		



Le rumsteck

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Rumsteck	Rumsteck ★★★	A rôtir	Milieu de Rumsteck affranchi	Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chainette, sans limande, démonté en 2 pièces (cœur et filet), « nerfs » retirés et affranchis côté fémur. Préparés en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.	






Le rumsteck

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Rumsteck	Rôti★★		Aiguillette de rumsteck affranchie	Aiguillette de rumsteck parée et épluchée, séparée de la partie attenante au gîte noix. Préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.	  


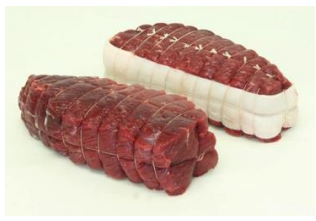
Le rumsteck

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Rumsteck	Rôti★		Aiguillette baronne affranchie	Pièce entièrement parée et épluchée, affranchie côté Rumsteck. Préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.	 

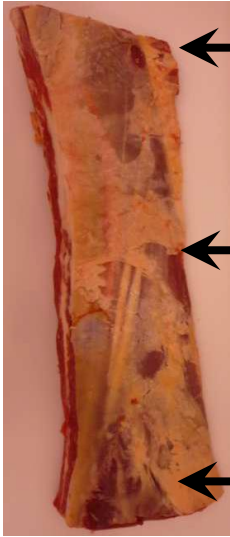



Le filet

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Filet	Filet ★★★	A griller	Filet	Filet entièrement paré et épluché, tranché dans la largeur.		
Filet	Filet ★★★ <i>Dans ce cas, le terme « filet » peut être remplacé par</i> Châteaubriand ★★★	A griller		Filet entièrement paré et épluché, tranché en tranches épaisses dans la largeur.		
Filet	Filet ★★★ <i>Dans ce cas, le terme « filet » peut être remplacé par</i> Tournedos ★★★	A griller		Filet entièrement paré et épluché, ficelé, bardé ou non. Tranché dans la largeur.		



Le filet

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Filet	Filet★☆☆	A rôtir	Filet	Filet entièrement paré et épluché. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non, avec ou sans chaînette.		


Le faux-filet

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Faux-filet	Faux-filet ★★★	A griller	Faux-filet	« Nerf » dorsal enlevé sur toute la longueur, paré. Tranché dans la largeur.	 <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Côte entrecôte</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Milieu</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Côte rumsteck</p> </div> </div>

Le faux-filet



Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Faux-filet	Faux-filet ★★★	A rôtir	Faux-filet	« Nerf » dorsal enlevé sur toute la longueur, sans chaînette, sans bretelle, paré et démonté de façon à n'obtenir que le cœur du muscle, avec ou sans « chapeau de gendarme ». Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.	
Faux-filet	Faux-filet ★★★	A rôtir	Faux-filet	« Nerf » dorsal enlevé sur toute la longueur. Muscle paré et préparé en rôtis ficelés ou non.	

Le T bone


Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
T bone	T bone ¹ ★☆☆	A griller	Aloyau à l'os	Tranche de filet / Faux-filet avec os, issue des 5 dernières vertèbres lombaires, côté rumsteck.	

¹ Cette présentation doit tenir compte de la réglementation en vigueur sur les Matériels à Risque Spécifié (MRS) concernant le corps vertébral.


L'entrecôte / la côte

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Entrecôte	Entrecôte ★★★	A griller	Entrecôte parée sans dessus de côte et sans nerf dorsal	Milieu de train de côte (5 côtes) désossé, sans dessus de côte, sans « nerf » dorsal, bretelles coupées de 3 à 5 cm de la noix. Tranché dans la largeur.	
Côte	Côte ★★★	A griller	Côte	Milieu de train de côtes, comportant les 5 côtes du milieu de train de côtes, la dernière côte de la basse côte et les 2 premières côtes du faux-filet. Milieu de train de côtes dévertébré, sans dessus de côtes, sans « nerf » dorsal, dont la longueur de bretelle est proportionnelle à la noix et inférieure à 5 cm. Tranché dans la largeur.	





La bavette d'loyau

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Bavette d'loyau	Bavette d'loyau ★★★	A griller	Bavette d'loyau	Bavette d'loyau entièrement parée et épluchée. Tranchée dans la largeur.	



La bavette de flanchet

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Bavette de flanchet	Steak★	A griller	Bavette de flanchet affranchie	Bavette de flanchet affranchie de sa pointe. Tranchée dans la largeur.	






Le mouvant

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Mouvant	Steak ★★★	A griller	Plat de mouvant de tranche affranchi	Partie importante du mouvant paré et épluché, affranchi côté rotule. Tranché dans sa largeur.		
Mouvant	Steak ★★	A griller	Partie centrale du Mouvant de tranche	Pièce centrale du mouvant parée et épluchée, affranchie des 2 extrémités. Tranchée dans la longueur.		



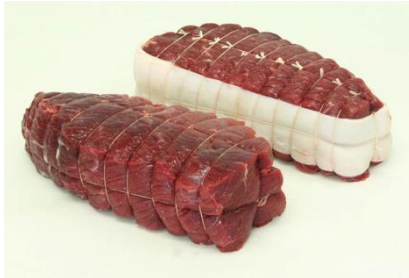
Le mouvant

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Mouvant	Rôti★★		Partie centrale du mouvant de tranche	Pièce centrale du mouvant parée et épluchée, affranchie des 2 extrémités. Préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		


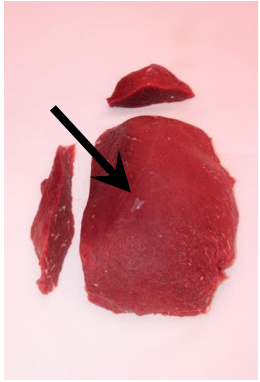


Le rond de tranche

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Rond de tranche	Steak★★★★	A griller		Rond de tranche paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi côté rotule. Tranché dans sa largeur.		
	Pavé★★★★	A griller ou En tournedos à griller	Rond de tranche affranchi	Rond de tranche paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi côté rotule. Tranché dans sa largeur en tranches épaisses.		
				Préparation en tournedos. Lorsque les tranches épaisses sont ficelées, bardées ou non, le terme « Pavé★★★★ à griller » peut être remplacé par « Pavé★★★★ en tournedos à griller ».		


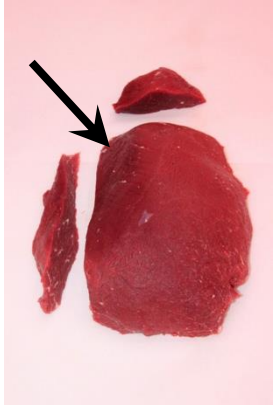

Le rond de tranche

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Rond de tranche	Rôti ★★★		Rond de tranche affranchi	Rond de tranche paré et épluché « nerf » central retiré, affranchi côté rotule. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
						








Le plat de tranche

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Plat de tranche	Steak★★	A griller	Plat de tranche affranchi sans la pointe	Plat de tranche paré et épluché, affranchi côté Rond de tranche dans la longueur et séparé de sa pointe, côté rotule. Tranché dans la largeur.		
Plat de tranche	Steak★	A griller	Pointe de plat de tranche	Partie ferme, côté rotule, du plat de tranche, paré et épluché. Tranchée dans la largeur.		






Le plat de tranche

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	Pièce bouchère
Plat de tranche	Rôti★★		Plat de tranche affranchi sans la pointe	Plat de tranche paré et épluché, affranchi côté rond de tranche dans la longueur et séparé de sa pointe, côté rotule. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
						




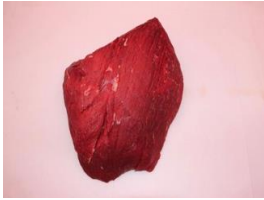


Le tendre de tranche

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Tendre de tranche	Steak ★★★	A griller	Entame du tendre de tranche	Premier tiers, côté poire, du cœur de tendre de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée). Tranché dans la largeur.		
Tendre de tranche	Pavé ★★★	A griller <i>Ou</i> En tournedos à griller		Premier tiers, côté poire, du cœur de tendre de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée). Tranché dans la largeur en tranches épaisses.		
				Préparation en tournedos. Lorsque les tranches épaisses sont ficelées, bardées ou non, le terme « Pavé ★★★ à griller » peut être remplacé par « Pavé ★★★ en tournedos à griller ».		
Tendre de tranche	Steak★★	A griller	Partie centrale du tendre de tranche	Tiers central du cœur de tendre de tranche paré et épluché. Tranché dans la largeur.		




Le tendre de tranche

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Tendre de tranche	Steak★	A griller	Talon du tendre de tranche	Dernier tiers, côté talon, du cœur de tendre de tranche PAD. Tranché dans la largeur.		
Tendre de tranche	Rôti★★★		Entame du tendre de tranche	Premier tiers, côté poire, du cœur de tendre de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée). Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
						


Le tendre de tranche

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Tendre de tranche	Rôti★★		Partie centrale du tendre de tranche	Tiers central du cœur de tendre de tranche paré et épluché. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
						
Tendre de tranche	Rôti★		Talon du tendre de tranche	Dernier tiers, côté talon, du cœur de tendre de tranche paré et épluché. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
						


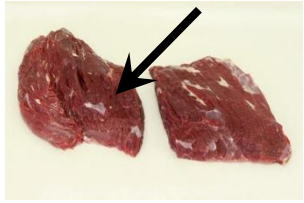
La poire

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Poire	Steak★★★	A griller	Poire	Poire, entièrement parée et épluchée, dénervée, tranchée dans la largeur ou non tranchée.		
Poire	Rôti★★★		Poire	Poire, parée, épluchée et dénervée. Préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		


Le merlan

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Merlan	Steak★★	A griller	Merlan	Merlan de cuisse, paré et épiluché, tranché ou non.	






Le dessus de tranche

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Dessus de tranche	Steak★	A griller	Dessus de tranche affranchi	Dessus de tranche affranchi de sa partie mince, entièrement paré et épluché. Tranché dans la longueur du muscle.		


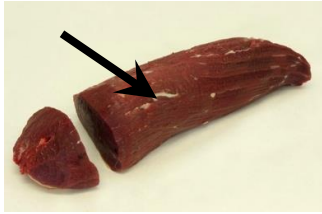

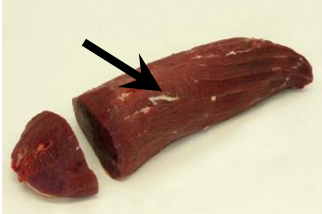
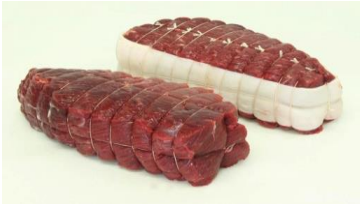
L'araignée

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Araignée	Steak★★★	A griller	Araignée	Entièrement parée et dénervée.	



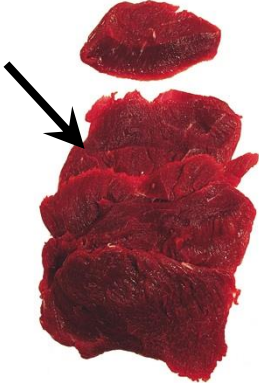
Le gîte noix

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Gîte noix	Steak★	A griller	Gîte noix affranchi	Gîte noix paré et épluché. Séparé de l'oreille, affranchi dans sa longueur, côté tranche (côté « nerf »). Pièce tranchée dans sa largeur.		
Gîte noix	Rôti★		Gîte noix affranchi	Entièrement paré, épluché et dénervé, séparé de l'oreille et affranchi dans sa longueur, côté tranche (côté « nerf »). Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
						



Le rond de gîte

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Rond de Gîte	Steak★	A griller	Rond de gîte noix affranchi	Rond de gîte noix, paré et épluché, affranchi côté bassin. Tranché dans la largeur.		
Rond de Gîte	Rôti★		Rond de gîte noix affranchi	Entièrement paré et épluché, affranchi côté bassin. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
						








Le nerveux de gîte

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Nerveux de gîte	Steak ★★★	A griller	Plat de Nerveux de gîte noix affranchi	Plat de nerveux de gîte noix, paré et épluché, affranchi côté tendon d'Achille. Tranché dans la largeur.		
						


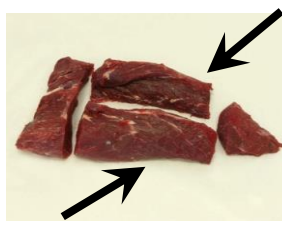

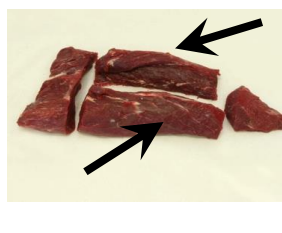

Le dessus de palette

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Dessus de Palette	Steak★★★	A griller	Dessus de palette	<p>Dessus de palette entièrement démonté (surprise et merlan d'épaule).</p> <p>La surprise, parée, épluchée et dénervée est tranchée dans la largeur.</p> <p>Le merlan d'épaule, paré et épluché, est tranché dans sa largeur ou non tranché.</p>		





La boule de macreuse

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Boule de macreuse	Steak★★	A griller	Dessous de macreuse affranchi	Dessous de macreuse paré et épluché, affranchi de l'extrémité de la pointe de l'olécrane, séparé du petit muscle latéral. Tranché dans la largeur.		
Boule de macreuse	Steak★	A griller	Dessus de boule de macreuse	Dessus de boule de macreuse, paré et épluché. Tranché dans la largeur.		
Boule de macreuse	Rôti★★		Dessous de macreuse affranchi	Dessous de macreuse, paré et épluché, affranchi extrémité pointe de l'olécrane, séparé du petit muscle latéral. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
						


Le jumeau

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Jumeau	Steak★	A griller	Jumeau affranchi	Jumeau paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi de ses 2 extrémités. Tranché dans la largeur.		
Jumeau	Rôti★		Jumeau affranchi	Paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi de ses 2 extrémités. Préparés en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
						



Le paleron

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Paleron	Steak★★	A griller	Paleron sans nerf central, affranchi.	Paleron affranchi de son extrémité côté « nerf », entièrement démonté, paré et épiluché. Tranché dans la largeur.		
Paleron	Steak★	A griller	Paleron avec nerf central	Paleron avec nerf central, affranchi de ses 2 extrémités, paré. Tranché dans la largeur.		



Le paleron

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Paleron	Paleron★★★	A mijoter	Paleron	Viande préparée exclusivement à partir du paleron.	


La basse côte

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Basse côte	Basse côte★★	A griller	Basse côte affranchie	Basse côte désossée, parée, sans « nerf » cervical, affranchie côté nuque et côté bretelles, avec ou sans pièce parée. Tranchée dans la largeur.	<p>Avec pièce parée</p>  <p>Sans pièce parée</p> 


La pièce parée

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Pièce parée	Steak★★	A griller	Pièce parée affranchie	Pièce parée, parée et épluchée. Affranchie de la pointe côté nuque et collier. Tranchée dans la largeur.		





La hampe

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Hampe	Hampe★★	A griller	Hampe	Hampe parée et épluchée. Tranchée ou non.	


L'onglet

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Onglet	Onglet ★★★	A griller	Onglet	Onglet paré et épluché, « nerf » central retiré, tranché ou non.	


Le jarret

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Jarret	Jarret ★★★	A mijoter	Jarret	Viande préparée exclusivement à partir de jarret s/os.		
Jarret	Jarret ★★★	A mijoter	Jarret	Viande préparée exclusivement à partir de jarret a/os.		


La joue

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Joue	Joue ★★★	A mijoter	Joue	Viande préparée exclusivement à partir de joues (noix et contre-joue).	



La queue

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Queue	Queue★★★	A mijoter	Queue	Viande préparée exclusivement à partir de queue	

La poitrine


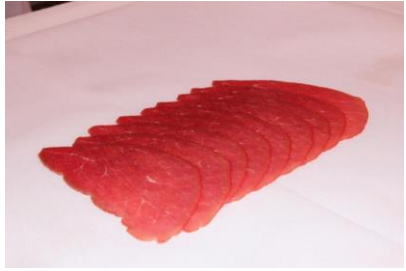

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Poitrine	Poitrine ★	A mijoter	Gros bout, milieu, tendron et flanchet.	Viande désossée, provenant indifféremment d'une seule pièce ou d'un mélange de plusieurs pièces choisies dans la liste de la colonne précédente.	

Les assemblages de morceaux



Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Assemblages de morceaux	Bourguignon ★★★ ou Pot-au-feu ★★★ ²	A mijoter	Basse côte, collier, paleron sans tête de nerf épluché, jumeau, macreuse à braiser, nerveux de gîte-noix, jarret, queue, joue et tous les muscles et leurs affranchis des gammes suivantes : Steak ★★★, Rôti ★★★.	Viande provenant indifféremment d'un seul muscle ou d'un mélange de plusieurs muscles choisis dans la liste de la colonne précédente. Pour le cas particulier du paleron le présenter sans tête de nerf.	
Assemblages de morceaux	Bourguignon★★ ou Pot-au-feu★★ ²	A mijoter	Plat de côte découvert, dessus de côte, plat de côte, rond de gîte noix, gîte noix, poitrine (gros bout, milieu tendron) en mélange avec d'autres morceaux et tous les muscles et leurs affranchis.	Viande provenant indifféremment d'un seul muscle (sauf s'il s'agit de la poitrine) ou d'un mélange de plusieurs muscles choisis dans la liste de la colonne précédente.	

² Les dénominations « bourguignon » ou « pot-au-feu » peuvent être remplacées par toute désignation de recettes à cuisson lente : Daube ★★★ ou Daube★★, Carbonade ★★★ ou Carbonade★★...

Les assemblages de morceaux

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Assemblages de morceaux	Cuisson sur pierre		Tous les muscles issus des 4 gammes de viandes suivantes : Steak ★★★, Rôti ★★★, Steak **, Rôti **.	Tranches fines, d'épaisseur inférieure ou égale à 5mm, de muscles, préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.	
Assemblages de morceaux	Carpaccio		Tous les muscles issus des 3 gammes de viandes suivantes : Rôti ★★★, Rôti **, Rôti *.	Tranches très fines, d'épaisseur inférieure ou égale à 2mm, de muscles, préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.	
Assemblages de morceaux	Emincés		Tous les muscles issus des 6 gammes de viandes suivantes : Steak ★★★, Rôti ★★★, Steak **, Rôti **, Steak *, Rôti *.	Fines lanières de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.	

Les assemblages de morceaux

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Assemblages de morceaux	Pièces à fondue		Tous les muscles issus des 2 gammes suivantes : Steak ★★★ et Rôti ★★★.	Morceaux, coupés ou non en petits cubes, issus de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.	
Assemblages de morceaux	Pièces à brochettes		Tous les muscles issus des 4 gammes suivantes : Steak ★★★, Rôti ★★★, Steak ★★ et Rôti ★★.	Morceaux, coupés ou non en petits cubes, issus de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.	

Ce document résulte d'un travail collectif interprofessionnel auquel ont participé :

M. BELLACA ➔ **SNIV-SNCP**
M. CHAPELLE ➔ **FNB**
MME COTTRET ➔ **INTERBEV**
M. DE DESERTS ➔ **FNICGV**
M. FRETTE ➔ **FNICGV**
M. FRANCHET ➔ **SOCOPA**
M. HALLIEZ ➔ **SNIV-SNCP**
M. LAPEERE ➔ **FCD**
M. LEROUGE ➔ **INTERBEV**
M. LEMARIE ➔ **SVA**
M. PAGES ➔ **INTERBEV**
M. PECQUEUR ➔ **FCD**
M. RAMADIER ➔ **FCD**

Avec la contribution de la DGCCRF.

La rédaction du document a été réalisée par Paul TRIBOT LASPIERE du SERVICE QUALITE DES VIANDES de l'INSTITUT DE L'ELEVAGE.

