



Guide de découpe de la viande de veau (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 (escalope, rôti, sauté...), 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 : une « escalope *** à griller » et non plus un morceau issu du carré couvert.

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 de veau et présente les différents produits, et leur dénomination, obtenus à partir d'une même pièce bouchère (noix, quasi, jarret...).

Guide de découpe de la viande de veau




Sommaire

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

| | | | |
|-----------------------------|---|------------------------------------|---|
| Le carré | <u>Pages 4 à 6</u> | Le jarret | <u>Page 23</u> |
| Le quasi | <u>Pages 7 à 9</u> | La bavette d’Aloyau | <u>Page 24</u> |
| La noix | <u>Pages 10 à 11</u> | L’onglet | <u>Page 25</u> |
| La noix pâtissière | <u>Pages 12 à 13</u> | La bavette de flanchet | <u>Page 26</u> |
| La sous noix | <u>Pages 14 à 16</u> | La hampe | <u>Page 27</u> |
| Le filet | <u>Pages 17 à 18</u> | La poitrine | <u>Page 28</u> |
| L’épaule | <u>Pages 19 à 20</u> | La queue | <u>Page 29</u> |
| Le collier bas carré | <u>Page 21</u> | Les assemblages de morceaux | <u>Pages 30 à 32</u> |
| Le tendron | <u>Page 22</u> | | |

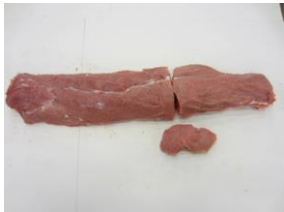


Guide de découpe de la viande de veau

Le carré


| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|--------------------------|---|---|--|
| Carré | Côte ★★★ | à griller | Côte première Côte seconde Côte filet | Côtes provenant d'un seul type ou d'un assortiment de différents types de côtes. Les côtes filet peuvent être avec ou sans filet et les côtes seconde sont avec ou sans dessus de côte. |   |
| Carré | Côte sans os ★★★ | à griller | Côte première Côte seconde Côte filet | Carré comprenant les vertèbres lombaires et des 8 dernières vertèbres dorsales, désossé, avec ou sans dessus de côtes. Tranché dans la largeur. |  |

Guide de découpe de la viande de veau

Le carré

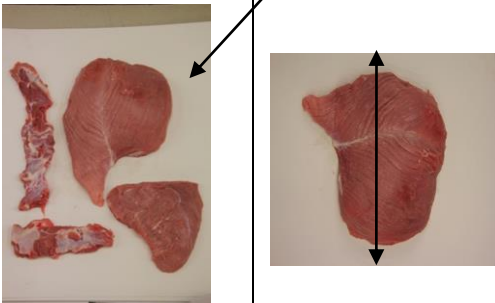

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|--|------------------------------|---|--|
| Carré | Pavé ★★★ | à griller ou en grenadin à griller | Carré filet Carré couvert | Carré comprenant les vertèbres lombaires et les 8 dernières vertèbres dorsales. Entièrement désossé, sans dessus de côte. Paré, sans bretelle et sans chaînette. Tranché dans la largeur en tranches épaisses. |  |
| | | | | Préparation en grenadin Entièrement désossé, sans dessus de côte, sans bretelle et sans chaînette, paré, bardé ou non et ficelé. Tranché dans la largeur. |  |
| Carré | Escalope ★★★ | à griller | Carré filet Carré couvert | Carré comprenant les vertèbres lombaires et des 8 dernières vertèbres dorsales. Pièce désossée, sans dessus de côte, sans bretelle et sans chaînette. Parée superficiellement. Tranchée dans la largeur en escalopes. |  |

Le carré

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|--------------------------|------------------------------|--|---|
| Carré | Rôti ★★★ | | Carré filet Carré couvert | Carré comprenant les vertèbres lombaires et les 8 dernières vertèbres dorsales. Entièrement désossé, sans dessus de côte. Viande parée superficiellement, préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non. |  |





Guide de découpe de la viande de veau

Le quasi

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|---|--|---|--|
| Quasi | Pavé ☆☆☆ | à griller <i>ou</i> en grenadin à griller | Quasi affranchi sans aiguillette baronne | Cœur de quasi, affranchi côté fémur, sans limande, sans aiguillette baronne et sans aiguillette de quasi, paré, tranché en tranches épaisses. |  |
| | | | | Préparation en grenadin : Pièce bardée ou non et ficelée. Tranchée dans la largeur. |  |




Guide de découpe de la viande de veau

Le quasi

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|------------------------|--|--|---|---|
| Quasi | Pavé ★★★ | à griller ou en grenadin à griller | Quasi affranchi sans aiguillette baronne | Aiguillette de quasi parée et tranchée en tranches épaisses. |  |
| | | | | Préparation en grenadin Aiguillette de quasi parée, bardée ou non et ficelée. Tranchée dans la largeur. |  |
| Quasi | Escalope ★★★ | à griller | Quasi affranchi sans aiguillette baronne | Pièce sans faux morceaux, démontée (limande, aiguillette de quasi, filet et cœur attenants) ou non. Parée superficiellement, tranchée en escalopes. |   |

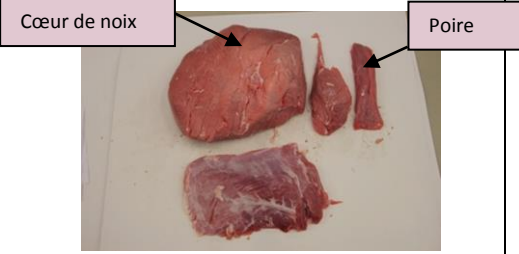


Guide de découpe de la viande de veau

Le quasi


| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------------|--|---|
| Quasi | Escalope ★★ | à griller | Aiguillette baronne | Parée et épluchée. Tranchée en escalopes. |  |
| Quasi | Rôti ★★★ | | Quasi sans aiguillette baronne | Cœur de quasi sans faux morceau, sans aiguillette baronne, avec aiguillette de quasi restée attenante. Paré superficiellement. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non. |   |

Guide de découpe de la viande de veau

La noix



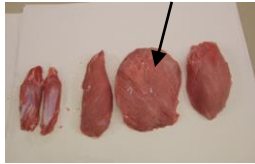
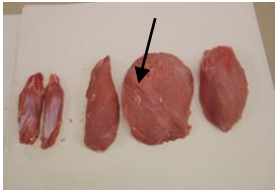
| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|---|--------------------------|--|--|
| Noix | Pavé ★★★ | à griller <i>ou</i> en grenadin à griller | Noix | Cœur de noix démontée sans fausse araignée, sans dessus, sans merlan, sans poire. Paré et tranché en tranches épaisses. |  |
| | | | | Poire parée et tranchée en tranches épaisses. | |
| | | | | Préparation en grenadin : Morceaux parés, bardés ou non et ficelés. Tranchés dans la largeur |  |
| Noix | Escalope ★★★ | à griller | Noix | Noix sans fausse araignée, démontée (cœur, merlan dessus et poire) ou non, parée superficiellement. Tranchée en escalopes. |  |

La noix


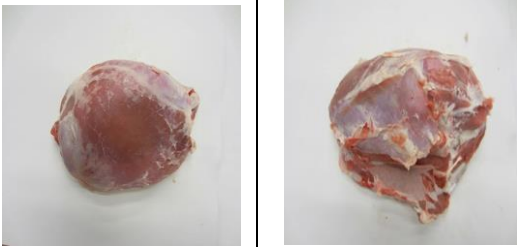
| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|---|---|
| Noix | Rôti ★★★ | | Noix. | Noix, sans fausse araignée. Parée superficiellement. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non. |  |

Guide de découpe de la viande de veau

La noix pâtissière


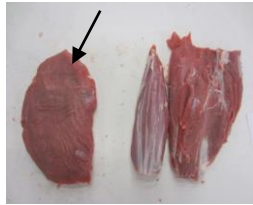
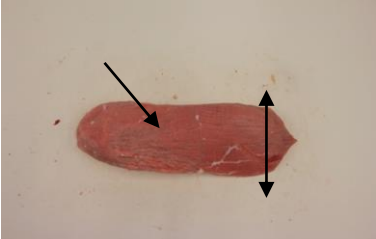

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|-----------------|----------------------|--|--------------------------|--|---|
| Noix pâtissière | Escalope ★★★ | à griller | Noix pâtissière | Noix pâtissière sans les 2 petites pièces du mouvant. Pièce démontée (rond, plat et mouvant) ou non, parée superficiellement. Tranchée en escalopes. |  |
| Noix pâtissière | Pavé ★★★ | à griller ou en grenadin à griller | Noix pâtissière | Rond de tranche provenant d'une noix pâtissière démontée. Paré, tête de nerf retirée. Tranché en tranches épaisses. |  |
| | | | | Plat de tranche provenant d'une Noix pâtissière démontée. Paré. Tranché en tranches épaisses. |  |
| | | | | Mouvant provenant d'une noix pâtissière démontée, séparé des 2 petites pièces, paré et tranché en tranches épaisses. |  |

La noix pâtissière

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|-----------------|----------------------|---|--------------------------|--|---|
| Noix pâtissière | Pavé ★★★ | à griller <i>ou</i> en grenadin à griller | Noix pâtissière | Préparation en grenadin Rond de tranche paré, tête de nerf retirée, ou plat de tranche paré, bardé ou non et ficelé. Tranché dans la largeur |  |
| Noix pâtissière | Rôti ★★★ | | Noix pâtissière | Parée superficiellement. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non. |  |

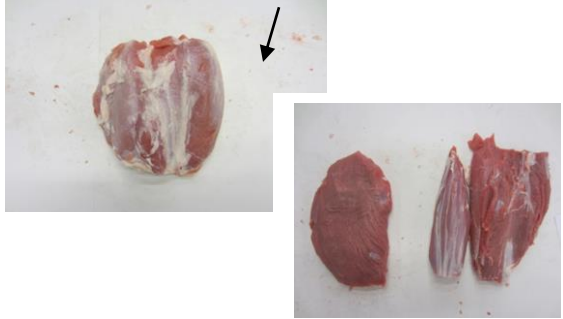


Guide de découpe de la viande de veau

La sous noix


| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|------------------------|---|--------------------------|---|---|
| Sous noix | Escalope ★★★ | à griller | Sous noix | Plat de nerveux de sous noix, paré. Tranché en escalopes. |   |
| Sous noix | Pavé ★★★ | à griller <i>ou</i> en grenadin à griller | Sous noix | Rond, provenant d'une sous noix démontée. Paré. Affranchi côté jarret à la hauteur de la boule de graisse. Tranché en tranches épaisses. |  |
| | | | | Préparation en grenadin Rond paré. Affranchi côté jarret à la hauteur de la boule de graisse. Bardé ou non et ficelé. Tranché dans la largeur. |  |

Guide de découpe de la viande de veau




La sous noix

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|---|---|
| Sous noix | Pavé ★★★ | à griller | Sous noix | Plat de nerveux de sous noix provenant d'une sous-noix démontée, paré. Tranché en tranches épaisses. |  |
| Sous noix | Escalope ★★★ | à griller | Sous noix | Sous noix affranchie côté nerveux à la hauteur de la boule de graisse. Pièce démontée (rond et gîte noix) ou non, parée superficiellement, sans nerf côté noix pâtissière. Tranchée en escalopes. |  |
| Sous noix | Rôti ★★★ | | Sous noix | Sous noix sans nerveux, parée superficiellement. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non. |  |


La sous noix

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|--|---|
| Sous noix | Rôti à mijoter ★★ | | Nerveux de sous noix | Nerveux de sous noix avec l'affranchi de la sous noix (à la hauteur de la boule de graisse) resté attaché. Pièce légèrement dégraissée, affranchie côté tendon. Viande 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 | <p>Filet ★★★</p> <p>Dans ce cas, le terme filet peut-être remplacé par Grenadin ★★★</p> | à griller ou pavé à griller | Filet | Filet paré superficiellement. Tranché dans la largeur, en tranches épaisses. |  |
| | | | | Grenadin Filet paré superficiellement, bardé ou non et ficelé. Tranché dans la largeur. |  |
| Filet | <p>Filet ★★★</p> | à griller ou escalope à griller | Filet | Filet paré dénervé. Tranché en escalopes. |  |

Le filet



| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|---|---|
| Filet | Filet★★★ | à rôtir | Filet | Epluché superficiellement. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non. |  |

Guide de découpe de la viande de veau

L'épaule




| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos | |
|----------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|---|--|--|
| Epaule | Escalope ★★ | à griller | Palette | Noix d'épaule, appelée également palette, comprenant la boule, le paleron, le jumeau, le dessus de palette et le bateau. Désossée et parée superficiellement, sans jarret, sans macreuse à mijoter, démontée ou non. Tranchée en escalopes. |  |  |
| | | | | |  | |
| Epaule | Grillade ★★ | | Palette | Noix d'épaule comprenant la boule, le paleron, le jumeau, le dessus de palette et le bateau. Désossée et parée superficiellement, sans jarret, sans macreuse à mijoter, non démontée. Tranchée. |  |  |

L'épaule


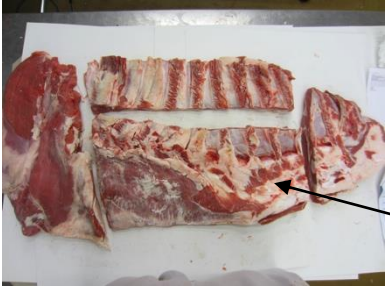
| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos | Pièce bouchère |
|----------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|---|---|---|
| Epaule | Rôti à mijoter ★★ | | Epaule sans jarret | Epaule désossée, légèrement dégraissée, sans jarret, démontée ou non. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non. |  |  |

Guide de découpe de la viande de veau





Le collier bas carré

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------------|-------------------------|--------------------------|--|--|--|
| Collier Bas carré | Grillade ★★ | | Collier affranchi Bas de carré découvert affranchi | Collier, bas de carré entièrement désossé, légèrement dégraissé, sans ligament cervical. Affranchi côté collier à la hauteur de la 6 ^{ème} vertèbre cervicale. Tranché dans la largeur. |  |
| Collier Bas carré | Côte ★★ | à griller | Bas de carré découvert | Bas de carré avec os (5 côtes), légèrement dégraissé, sans ligament cervical. Tranché dans la largeur. |  |
| Collier Bas carré | Rôti à mijoter ★★ | | Collier affranchi Bas de carré découvert | Pièce désossée, légèrement dégraissée, sans ligament cervical, affranchie côté salière et côté saignée. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non |  |


Le tendron

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|--|---|
| Tendron | Tendron ★★ | à griller | Tendron | Partie inférieure de la poitrine, de la 3 ^{ème} à la 13 ^{ème} côte, sans os du sternum, sans les baguettes (côtes), avec les croquants, légèrement dégraissée. Tranchée en morceaux. |  |
| Tendron | Tendron ★★ | à mijoter | Tendron | Partie centrale de la poitrine, sans les côtes et avec les croquants. Tranchée en morceaux. |  |



Le jarret

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos | |
|----------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--|---|---|
| Jarret | Osso buco ★★★ | à mijoter | Tranche de jarret arrière avec os | Viande préparée à partir de jarrets avec os, sans crosse, peau partiellement enlevée, et tranchés. |  |  |
| Jarret | Jarret ★★★ | à mijoter | Jarret avec ou sans os | Jarret avant ou arrière. Viande préparée à partir de jarrets avec os sans crosse, ou de jarrets désossés. Peau partiellement enlevée. Tranchés ou non. |  |  |


La bavette d'ailoyau

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|---|---|
| Bavette d'Aloyau | Escalope ★★★ | à griller | Bavette d'ailoyau | Bavette entièrement parée, épluchée. Tranchée en escalopes. |  |


L'onglet

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|--|---|
| Onglet | Onglet ★★★ | à griller | Onglet | Onglet paré, épluché, nerf central retiré ou non. Tranché ou non. |   |




La bavette de flanchet

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|---------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|---|---|
| Bavette de Flanchet | Escalope ★★ | à griller | Bavette de flanchet | Entièrement parée et épluchée. Tranchée en escalopes. |  |


La hampe

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---|
| Hampe | Hampe★★ | à griller | Hampe | Parée et épluchée. Tranchée ou non. |  |

La poitrine

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|---|---|
| Poitrine | Poitrine ★ | à mijoter | Poitrine | Poitrine entière avec os, sans sternum, sans excès de gras. Tranchée en morceaux. |  |
| | | | | Poitrine entière, désossée, sans croquant, sans excès de gras, ficelée ou non. |   |

La queue




| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|----------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|
| Queue | Queue★★ | à mijoter | Queue | Dégraissée, tranchée ou non |  |

Guide de découpe de la viande de veau


Les assemblages de morceaux

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|-------------------------|---|--------------------------|---|---|---|
| Assemblages de morceaux | Sauté ★★★ ou Blanquette ★★★ | à mijoter | Collier, Jarret, Epaule, Carré, Bas de carré découvert, Nerveux de sous noix | Collier, bas de carré découvert, épaule, jarret sans os, nerveux de sous noix, carré sans os, et affranchis divers et tous les muscles issus des « viandes à griller★★» et des « viandes à griller★★★». Hors poitrine Pièces préparées sans excès de graisse de couverture, tranchées en morceaux. |  |
| Assemblages de morceaux | Sauté ★★ ou Blanquette ★★ | à mijoter | Poitrine en mélange avec d'autres morceaux | Tous les muscles et affranchis, dont la poitrine (en mélange) Pièces préparées sans excès de graisse de couverture. Tranchées en morceaux ou non. |  |
| Assemblages de morceaux | Cuisson sur pierre | | Muscles sans os répertoriés dans les viandes à griller ★★★ et ★★. Hors tendron. | Tranches fines d'épaisseur inférieure ou égale à 5 mm, de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné, et systématiquement paré. |  |

Les assemblages de morceaux

| Pièce bouchère | Dénomination usuelle | Mentions complémentaires | Description des morceaux | Niveau de préparation | Photos |
|-------------------------|----------------------|--------------------------|---|---|---|
| Assemblages de morceaux | Carpaccio | | Muscles sans os répertoriés dans les viandes à griller ★★★ et ★★. Hors tendon. | Tranches très fines, d'épaisseur inférieure ou égale à 2mm, de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation analogues à ceux décrits précédemment pour chaque muscle concerné, et systématiquement paré. |  |
| Assemblages de morceaux | Emincés | | Muscles sans os répertoriés dans les viandes à griller ★★★ et ★★. Hors tendon. | Fines lanières de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation analogues à ceux décrits précédemment pour chaque muscle concerné. |  |
| Assemblages de morceaux | Pièces à brochettes | | Tous les muscles issus des viandes à « griller ★★★ » ou des viandes à « rôtir ★★★ » | Pièces, coupées ou non en petits cubes, issus de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits 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 viandes à « griller☆☆☆ » ou des viandes à « rôtir☆☆☆ » | Pièces, coupées ou non en petits cubes, issus de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits pour chaque muscle concerné. |  |

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

M. AIT HAMOUDI ➔ TENDRIADE

M. BELLACA ➔ SNIV-SNCP

MME COTTRET ➔ INTERBEV

M. DE DESERTS ➔ FNICGV

M. FRETTE ➔ FNICGV

M. FRANCHET ➔ SOCOPA

M. GEMIN ➔ SVA

M. LAPEERE ➔ FCD

M. LEROUGE ➔ INTERBEV

M. LEMARIE ➔ SVA

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.

