



ACCORD INTERPROFESSIONNEL
RELATIF A LA DENOMINATION DES MORCEAUX
DE VIANDE DE BOVIN, DE VEAU ET D'OVIN
EN LIBRE-SERVICE.

15 janvier 2014

JJA VR BM GJ LH E.L. G. Loh ^{CP} ^h GP
ERS SP OR

PROTOCOLE D'ACCORD

Entre les organisations professionnelles membres d'INTERBEV, il est convenu que les dénominations des morceaux de viande de bovin, de veau et d'ovin commercialisés en libre-service sont définies par l'accord, objet du présent protocole. Elles s'engagent à soumettre cet accord à la procédure d'homologation et d'extension prévue par les articles L632.3 et L632.4 du Code Rural.

Elles demandent que l'extension soit décidée pour une durée de 3 ans, renouvelable.

Ci-joint le texte paraphé de l'accord, se décomposant comme suit :

- Exposé des motifs
- Accord interprofessionnel
- Annexes

Le Président de la FNB

Pierre CHEVALIER

Le Président de la FNO

Serge PREVERAUD

Le Président de la FFCB

Gérard POYER

Le Président de Coop de France
Bétail et Viande

Guy MERIEAU

Le Président de la FNICGV

Dominique LANGLOIS

Le Président de la FMBV

Gilles ROUSSEAU

Le Président de la FNEAP

Eric BARNAY

Le Président de la CNTF

Jean-Jacques ARNOULT

Le Président du SNIV-SNCP

Jean-Paul BIGARD

Le Délégué Général de la FCD

Jacques CREYSSEL

Le Président de la COOBOF

Michel LAFAYE

Le Président de la CFBCT

Christian LE LANN

Le Président du CCC

Eric LEPECHEUR

EXPOSE DES MOTIFS

Dans le cadre des missions qui sont imparties par le Code Rural aux organisations interprofessionnelles reconnues, le présent accord définit les dénominations des viandes issues des espèces bovines (veau et bovin de plus de 8 mois) et ovines, commercialisées en libre-service.

Depuis le début des années 90, les dénominations usuelles des morceaux de viande sont reprises dans l'arrêté du 18 mars 1993. Elles reposent sur le nom anatomique du morceau dont est issue la viande. Une modification de cet arrêté doit permettre d'apporter une simplification et une meilleure lisibilité de l'information donnée au consommateur afin de lui permettre d'exercer un choix qui lui apporte toute satisfaction et conforte sa confiance dans ses achats de viande de boucherie.

Tandis que les conseils du boucher orientent les consommateurs en boucherie artisanale, il n'en va pas de même lorsqu'ils sont confrontés directement à ces dénominations anatomiques, ce qui est le cas au rayon libre-service, notamment en grande surface.

Le processus d'achat des consommateurs est complexe, ils ont donc besoin, faute de conseil orienté au moment de leur choix, d'une information simple et claire afin d'éviter les déceptions résultant de mauvais choix, qui ont un impact négatif sur leur fidélisation au rayon viande.

Les dénominations reposant sur le nom anatomique du morceau dont est issue la viande restent utilisées par le secteur de la boucherie artisanale.

Le présent accord se propose de décrire de façon précise les dénominations des morceaux de viande issues de bovin, de veau et d'ovin, lorsqu'ils sont commercialisés en libre-service.

JJA NB CM AN Lf EV c. h. h 2 CP 3 6P 2 EB

ACCORD INTERPROFESSIONNEL

Article 1^{er}

Objet

Cet accord a pour objet de définir les usages de découpe, parage (ou affranchissage) et présentation concernant les dénominations des morceaux de viandes issues de l'espèce bovine (bovins de plus de 8 mois et veaux) et de l'espèce ovine proposés au consommateur final en rayon libre-service.

Article 2

Champ d'application

Le présent accord s'applique aux viandes issues de l'espèce bovine (bovins de plus de 8 mois et veaux) et de l'espèce ovine commercialisées en UVC (Unité de Vente Consommateur).

Article 3

Les dénominations

Les dénominations usuelles pour les morceaux de viandes issues de bovins de plus de 8 mois, de veaux et d'ovins, et commercialisées en UVC, qui constituent l'information du consommateur final sur le lieu de vente dans le cas de vente en libre-service, sont reprises dans l'arrêté du 18 mars 1993 modifié.

Ces dénominations usuelles font référence aux :

- noms anatomiques des morceaux, ou à des termes plus génériques pour les dénommer, suivis de
- une, deux ou trois étoiles, en fonction du potentiel de qualité attendu de chacun des morceaux de la carcasse, figurant dans ce même arrêté.

Le présent accord reprend ces dénominations usuelles, les décrit et les complète des mentions concernant, notamment, la destination culinaire et, le cas échéant, la présentation du morceau.

L'annexe 1 au présent accord définit les conditions d'utilisation des dénominations applicables pour la viande issue de bovins de plus de 8 mois.

L'annexe 2 au présent accord définit les conditions d'utilisation des dénominations applicables pour la viande issue de veaux.

L'annexe 3 au présent accord définit les conditions d'utilisation des dénominations applicables pour la viande issue d'ovins.

Les annexes 1, 2 et 3 au présent accord comprennent en sus les informations suivantes :

- Les pièces concernées, soit le nom anatomique du ou des morceaux concernés, pour chacune des dénominations usuelles.

JSA

[Signature]

BM

GN

W

B.V

C. W. W.

EB

CP 4
SP
h
a

SP

- Le niveau de préparation attendu, soit un descriptif précis des niveaux de préparation à mettre en œuvre (parage, démontage, tranchage...) afin de garantir le potentiel de qualité attendu et signifié par la ou les étoiles.
- Des photos illustrant le niveau de préparation précité.

Article 4

Guide d'utilisation des dénominations

Pour favoriser la lecture de l'offre par le consommateur, d'une part, et la mise en œuvre de la nouvelle information par les acteurs des filières viandes concernées, d'autre part, des paramètres de typographie d'étiquetage des dénominations des viandes de bovins et d'ovins ont été définis par les professionnels. Ces paramètres sont décrits dans un guide d'utilisation des dénominations, disponible auprès d'INTERBEV.

Article 5

Application hors libre-service en grande distribution

Selon la stratégie commerciale des enseignes de la grande distribution et pour éviter deux systèmes différents d'information sur le même lieu de vente, les dénominations définies ci-dessus, pour les viandes issues de l'espèce bovine (bovins de plus de 8 mois et veaux) et de l'espèce ovine, peuvent être utilisées hors UVC, à condition de respecter les dispositions et conditions d'utilisation exposées dans le présent accord et ses annexes.

Article 6

Application

Le présent accord, conclu pour la durée de son extension, entre en application à compter de la date de parution de l'arrêté du 18 mars 1993 modifié.

Fait à Paris le 15 janvier 2014
Le Président



Dominique LANGLOIS

Handwritten notes and signatures at the bottom of the page:

- SSN
- 1/2
- EM
- ON
- LM
- EV
- 5
- CP
- EB
- 57

Dénomination des morceaux - Guide de découpe de la viande bovine

Le présent document concerne les viandes bovines. Il propose une refonte de la nomenclature des dénominations de vente des viandes de boucherie vendues sous la forme d'Unité de Vente Consommateurs (UVC) en rayon libre service des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).

Comme pour les documents traitant de la dénomination des morceaux de veau et d'agneau, ce document est présenté sous la forme de 5 colonnes :

La 1^{ère} colonne correspond à la dénomination usuelle à indiquer sur les UVC de viande. Elle fait référence :

Pour les viandes à griller

- aux noms anatomiques des muscles pour les morceaux les plus connus du consommateur (filet¹, faux-filet, rumsteck, entrecôte, côte, T bone, bavette d'ailloyau, onglet, hampe, basse côte) ;
- aux dénominations « Steak », « Pavé », « Rôti », pour les autres morceaux, pas ou peu connus du consommateur.

Pour les viandes à mijoter

- aux noms anatomiques des muscles pour les morceaux les plus connus du consommateur (paleron, joue, jarret et queue) ;
- à une idée de recettes (Bourguignon, Pot au feu, Daube, Carbonade...) pour les autres morceaux.

Pour le cas des autres modes de préparation

- aux pièces à fondue ou pièces à brochettes, à la cuisson sur pierre, au carpaccio ou aux émincés selon les cas.

Ces dénominations usuelles sont complétées par une, deux ou trois étoiles selon le potentiel de qualité attendu de chacun des morceaux. Ce niveau de qualité est déterminé, à dire d'experts et à partir de résultats de travaux scientifiques, sur la base de la tendreté et du goût de la viande. Pour le cas particulier des autres modes de préparation ces dénominations ne sont pas suivies d'étoiles.

La 2^{ème} colonne correspond à d'éventuelles mentions complémentaires précisant la destination culinaire (à griller, à rôtir, à mijoter) et si nécessaire la présentation de la viande (pavé, en tournedos, tranche...). Ces informations complètent la dénomination usuelle.

La 3^{ème} colonne présente la description des morceaux concernés par la dénomination, conformément à l'annexe 1 bis de l'arrêté du 18 mars 1993 modifié, relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et charcuterie.

La 4^{ème} colonne décrit précisément les niveaux de préparation mis en œuvre pour préparer les pièces (parage, démontage, tranchage...).

Enfin, la **5^{ème} et dernière colonne**, illustre avec des photos la description proposée dans la colonne précédente. Certaines d'entre elles sont complétées de flèches de couleur noire qui permettent d'identifier les parties du muscle concernées par les niveaux de préparation décrits.

¹ Pour le cas particulier du filet, le nom du muscle peut-être remplacé selon la présentation par « Chateaubriand » (présentation façon pavé) ou « Tournedos » (présentation façon tournedos).

Ces dénominations sont présentées comme suit :

Les « viandes à griller »★★★ : les muscles concernés sont les viandes à griller dont le potentiel de qualité est supérieur.

Pages 3 à 13

En mentions complémentaires, les présentations suivantes peuvent être proposées :

- **Pavé** : Il s'agit de steaks tranchés de façon épaisse et régulière.
- **Chateaubriand** : Il s'agit de pavés préparés exclusivement dans le filet.
- **Tranche** : Il s'agit du cas particulier d'une tranche large issue d'un rumsteck non démonté.
- **Tournedos** : Il s'agit d'une pièce de filet préparée en tournedos.
- **En tournedos** : Il s'agit d'une pièce préparée de la façon d'un tournedos, dans un muscle qui n'est pas du filet.

Les « Viandes à griller »★★ : les muscles concernés sont les viandes à griller dont le potentiel de qualité est intermédiaire.

Pages 14 à 17

Les « Viandes à griller »★ : les muscles concernés sont les viandes à griller dont le potentiel de qualité est inférieur.

Pages 18 à 21

Les « Viandes à rôtir »★★★ : les muscles concernés sont les viandes à rôtir dont le potentiel de qualité est supérieur.

Pages 22 à 26

Les « Viandes à rôtir »★★ : les muscles concernés sont les viandes à rôtir dont le potentiel de qualité est intermédiaire.

Pages 27 à 30

Les « Viandes à rôtir »★ : les muscles concernés sont les viandes à rôtir dont le potentiel de qualité est inférieur.

Pages 31 à 34

Les « Viandes à mijoter »★★★ correspondent à du sauté de bœuf considéré à dire d'experts comme ayant un potentiel de qualité supérieur (morceaux maigres et gélatineux). Pages 35 à 37

Les « Viandes à mijoter »★★ correspondent à du sauté de bœuf considéré, à dire d'experts comme ayant un potentiel de qualité intermédiaire (morceaux plus gras). Page 38

Les « Viandes à mijoter »★ correspondent à du sauté de bœuf considéré, à dire d'experts comme ayant un potentiel de qualité inférieur (morceaux gras). Page 39

Les autres modes de préparation, appelés selon les cas :

Pages 40 à 41

- Cuisson sur pierre.
- Carpaccio.
- Emincés
- Pièces à fondue
- Pièces à brochettes.



Rappel sur l'utilisation de la barde






Au regard des usages et de la jurisprudence, pour les morceaux de viande qui traditionnellement peuvent être bardés, le taux de bardage (filet et ficelle compris) ne doit pas dépasser 10% (du poids total) pour les pièces de poids supérieur à 200g et 13% (du poids total) pour les portions individuelles (type « tournedos ») d'un poids inférieur à 200g.






Rappel pour la mention « avec os » ou « sans os »

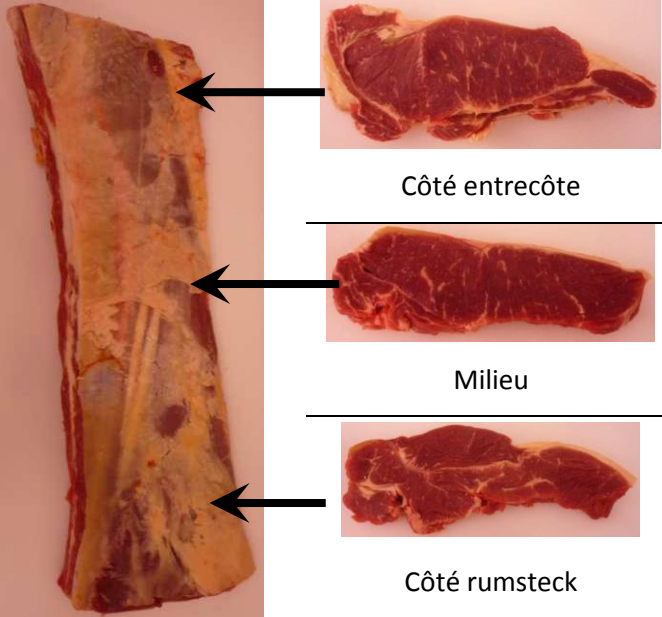
L'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie, dans son article 3, précise que : « La présence d'os doit être indiquée conjointement avec la dénomination chaque fois que l'omission de cette information est de nature à induire le consommateur en erreur. »



Les viandes à griller★★★

Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
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.		




<p>Rumsteck★★★</p>	<p>À griller ou Pavé à griller ou En tournedos à griller</p>	<p>Milieu de rumsteck affranchi</p>	<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>Rumsteck★★★</p>	<p>A griller ou Tranche à griller</p>	<p>Milieu de rumsteck affranchi</p>	<p>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 ».</p>		
<p>Préparation en tournedos 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>					



<p>Filet★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Filet</p>	<p>Filet entièrement paré et épluché, tranché dans la largeur.</p>		
<p>Filet★★★ <i>Dans ce cas le terme « filet » peut être remplacé par</i> Châteaubriand ★★★</p>	<p>A griller</p>		<p>Filet entièrement paré et épluché, tranché en tranches épaisses dans la largeur.</p>		
<p>Filet★★★ <i>Dans ce cas le terme « filet » peut être remplacé par</i> Tournedos ★★★</p>	<p>A griller</p>		<p>Filet entièrement paré et épluché, ficelé, bardé ou non. Tranché dans la largeur.</p>		






<p>Faux-filet★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Faux-filet</p>	<p>« Nerf » dorsal enlevé sur toute la longueur, paré. Tranché dans la largeur.</p>	 <p>The diagram shows a long, thin piece of meat (faux-filet) with three sections indicated by arrows pointing to smaller images of the respective cuts:</p> <ul style="list-style-type: none">Côte entrecôte: The top section, showing a cut with a distinct grain and some fat.Milieu: The middle section, showing a cut with a more uniform texture.Côte rumsteck: The bottom section, showing a cut with a more pronounced grain and some fat.
-----------------------------	------------------	-------------------	---	--







<p>Entrecôte★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Entrecôte parée sans dessus de côte et sans nerf dorsal</p>	<p>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.</p>	
<p>T bone²★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Aloyau à l'os</p>	<p>Tranche de filet / Faux-filet avec os, issue des 5 dernières vertèbres lombaires, côté rumsteck.</p>	




² Cette présentation doit tenir compte de la réglementation en vigueur sur les Matériels à Risque Spécifié (MRS) concernant le corps vertébral.

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.	
Onglet★★★	A griller	Onglet	Onglet paré et épluché, « nerf » central retiré, tranché ou non.	
Bavette d'ailoyau★★★	A griller	Bavette d'ailoyau	Bavette d'ailoyau entièrement paré et épluché. Tranché dans la largeur.	

<p>Steak★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Plat de mouvant de tranche affranchi</p>	<p>Partie importante du Mouvant paré et épluché, affranchi côté rotule. Tranché dans sa largeur.</p>		
------------------------	------------------	---	--	---	---


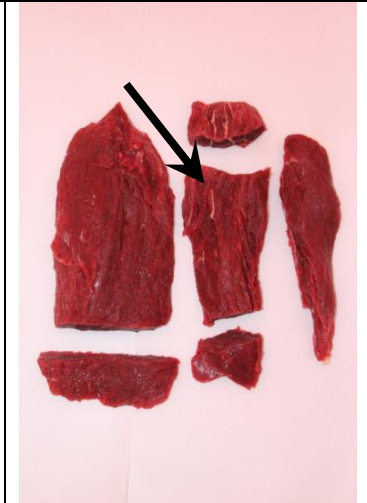
<p>Steak★★★</p>	<p>A griller</p>		<p>Rond de tranche paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi côté rotule. Tranché dans sa largeur.</p>		
<p>Pavé★★★</p>	<p>A griller <i>ou</i> En tournedos à griller</p>	<p>Rond de tranche affranchi</p>	<p>Rond de tranche paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi côté rotule. Tranché dans sa largeur en tranches épaisses.</p>		
			<p>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 ».</p>		


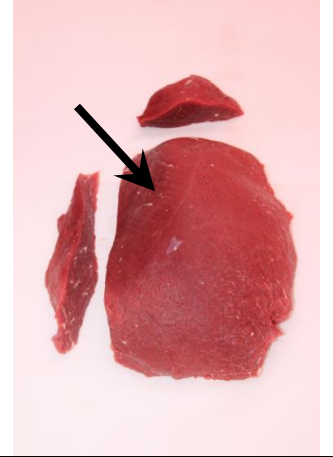



Steak★★★	A griller		Premier tiers, côté poire, du cœur de tendre de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée). Tranché dans la largeur.		
Pavé★★★	A griller <i>Ou</i> En tournedos à griller	Entame du Tendre de tranche	Premier tiers, côté poire, du cœur de tendre de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée). Tranché dans la largeur 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 ».		
Steak★★★	A griller	Poire	Poire, entièrement parée et épluchée, dénervée, tranchée dans la largeur ou non tranchée.		

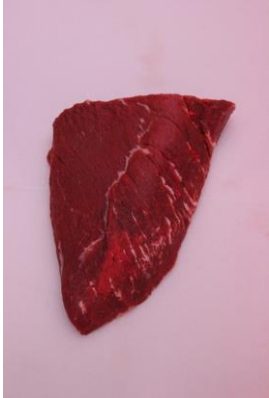
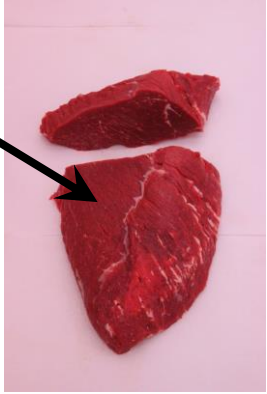




Steak★★★	A griller	Araignée	Entièrement parée et dénervée.	
Steak★★★	A griller	Dessus de palette	<p>Dessus de palette entièrement démonté (surprise et merlan d'épaule).</p> <p>La Surprise, parée, épluchée et dénervée est tranchée dans la largeur.</p> <p>Le Merlan d'épaule, paré et épluché, est tranché dans sa largeur ou non tranché.</p>	 

<p>Steak★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Plat de Nerveux de gîte noix affranchi</p>	<p>Plat de nerveux de gîte noix, paré et épluché, affranchi côté tendon d'Achille. Tranché dans la largeur.</p>	
------------------------	------------------	---	---	--

Les viandes à griller★★


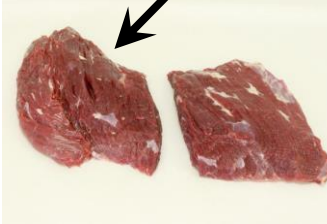


Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Steak★★	A griller	Partie centrale du Mouvant de tranche	Pièce centrale du movant parée et épluchée, affranchie des 2 extrémités. Tranchée dans la longueur.		





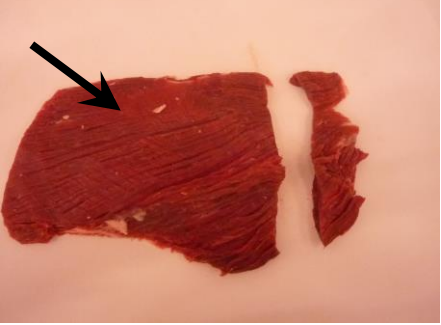
Steak★★	A griller	Plat de tranche affranchi sans la pointe	Plat de tranche paré et épluché, affranchi côté Rond de tranche dans la longueur et séparé de sa pointe, côté rotule. Tranché dans la largeur.		
Steak★★	A griller	Partie centrale du Tende de tranche	Tiers central du cœur de tende de tranche paré et épluché. Tranché dans la largeur.		
Steak★★	A griller	Merlan	Merlan de cuisse, paré et épluché, tranché ou non.		

<p>Steak★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Aiguillette de rumsteck affranchie</p>	<p>Aiguillette de rumsteck parée et épluchée, séparée de la partie attenante au Gîte noix. Tranchée dans la largeur.</p>		
<p>Steak★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Dessous de Macreuse affranchi</p>	<p>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.</p>		
<p>Steak★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Paleron sans nerf central, affranchi.</p>	<p>Paleron affranchi de son extrémité côté « nerf », entièrement démonté, paré et épluché. Tranché dans la largeur.</p>		


<p>Steak★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Pièce parée affranchie</p>	<p>Pièce parée, parée et épluchée. Affranchie de la pointe côté nuque et collier. Tranchée dans la largeur.</p>		
<p>Hampe★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Hampe</p>	<p>Hampe parée et épluchée. Tranchée ou non.</p>		
<p>Basse côte★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Basse côte affranchie</p>	<p>Basse côte désossée, parée, sans « nerf » cervical, affranchie côté nuque et côté bretelles, avec ou sans pièce parée. Tranchée dans la largeur.</p>	<p>Avec pièce parée</p>  <p>Sans pièce parée</p> 	

Les viandes à griller★


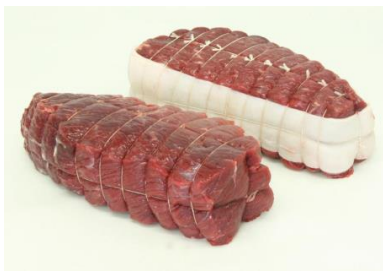


Dénomination usuelle	Description des morceaux	Pièces concernées	Niveau de préparation	Photos	
Steak★	A griller	Dessus de tranche affranchi	Dessus de tranche affranchi de sa partie mince, entièrement paré et épluché. Tranché dans la longueur du muscle.		
Steak★	A griller	Pointe de Plat de tranche	Partie ferme, côté rotule, du Plat de tranche, paré et épluché. Tranchée dans la largeur.		


Steak★	A griller	Dessus de Boule de macreuse	Dessus de boule de macreuse, paré et épluché. Tranché dans la largeur.		
Steak★	A griller	Talon du Tende de tranche	Dernier tiers, côté talon, du cœur de tende de tranche PAD. Tranché dans la largeur.		
Steak★	A griller	Bavette de flanchet affranchie	Bavette de flanchet affranchie de sa pointe. Tranchée dans la largeur.		


Steak★	A griller	Aiguillette baronne affranchie	Aiguillette parée et épluchée, affranchie côté rumsteck. Tranchée dans la largeur.		
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.		
Steak★	A griller	Paleron avec nerf central	Paleron avec nerf central, affranchi de ses 2 extrémités, paré. Tranché dans la largeur.		




Steak★	A griller	Rond de gîte-noix affranchi	Rond de gîte-noix, paré et épluché, affranchi côté bassin. Tranché dans la largeur.		
Steak★	A griller	Jumeau affranchi	Jumeau paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi de ses 2 extrémités. Tranché dans la largeur.		
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.		





Les viandes à rôtir★★★

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

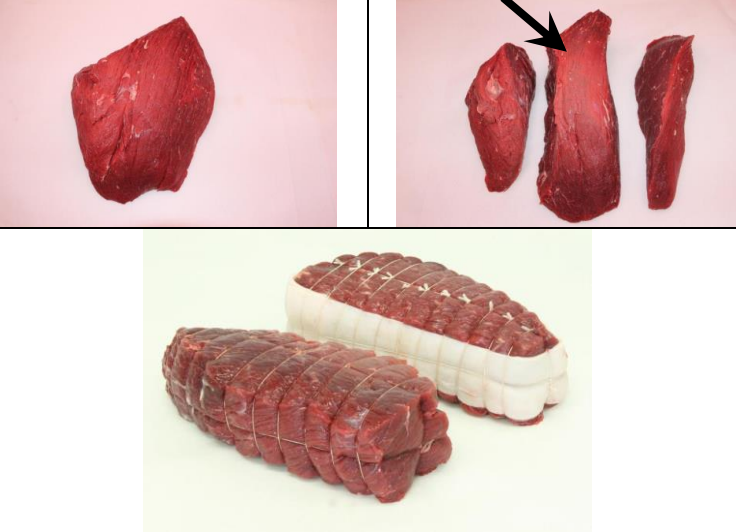
<p>Faux-filet★★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Faux-filet</p>	<p>« Nerf » dorsal enlevé sur toute la longueur. Muscle paré et préparé en rôtis ficelés ou non.</p>	
-----------------------------	----------------	-------------------	--	---

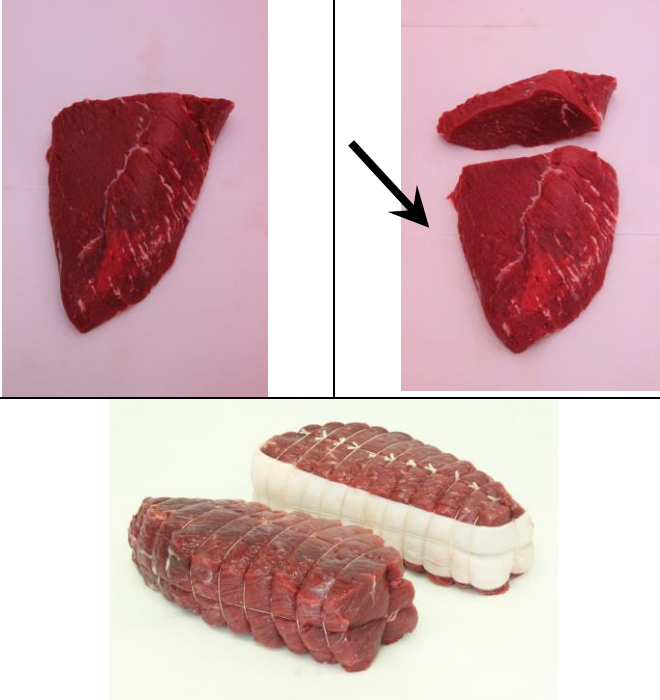
Rumsteck★★★	A rôtir	Milieu de Rumsteck affranchi	Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chainette, sans limande, démonté en 2 pièces (cœur et filet), « nerfs » retirés et affranchis côté fémur. Préparés en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.	
--------------------	---------	------------------------------	--	---



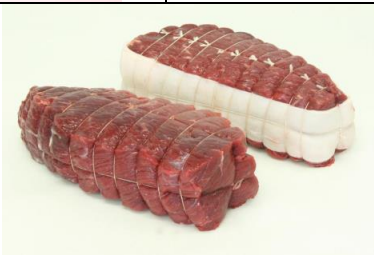
<p>Rôti★★★</p>		<p>Rond de tranche affranchi</p>	<p>Rond de tranche paré et épluché « nerf » central retiré, affranchi côté rotule. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.</p>		
					





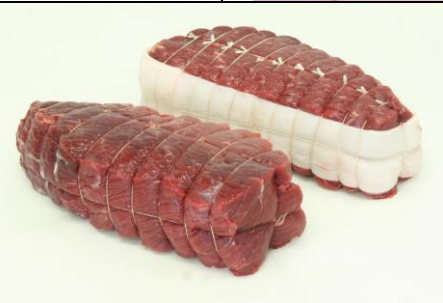
<p>Rôti★★★</p>		<p>Entame du Tende de tranche</p>	<p>Premier tiers, côté poire, du cœur de tende de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée). Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.</p>		
<p>Rôti★★★</p>		<p>Poire</p>	<p>Poire, parée, épluchée et dénervée. Préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.</p>		

Les viandes à rôtir★★

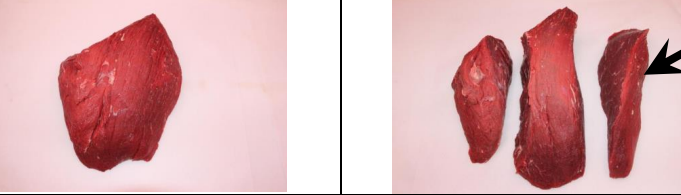

Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Rôti★★		Partie centrale du Tende de tranche	Tiers central du cœur de tende de tranche paré et épluché. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.	

<p>Rôti★★</p>		<p>Aiguillette de rumsteck affranchie</p>	<p>Aiguillette de rumsteck parée et épluchée, séparée de la partie attenante au Gîte-noix. Préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.</p>	
---------------	--	---	---	---

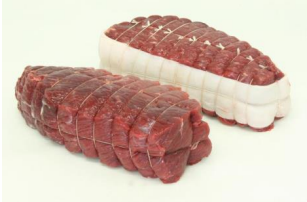
<p>Rôti★★</p>		<p>Plat de tranche affranchi sans la pointe</p>	<p>Plat de tranche paré et épluché, affranchi côté Rond de tranche dans la longueur et séparé de sa pointe, côté rotule. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non..</p>		
					



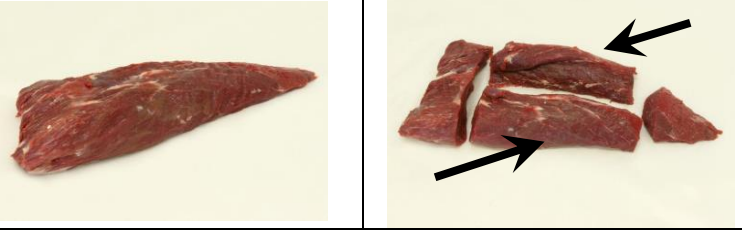

<p>Rôti★★</p>		<p>Partie centrale du Mouvant de tranche</p>	<p>Pièce centrale du Mouvant parée et épluchée, affranchie des 2 extrémités. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.</p>		
<p>Rôti★★</p>		<p>Dessous de Macreuse affranchi</p>	<p>Dessous de macreuse, paré et épluché, affranchi extrémité pointe de l'olécrane, séparé du petit muscle latéral. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.</p>		
					

Les viandes à rôtir★



Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Rôti★		Talon du Tende de tranche	Dernier tiers, côté talon, du cœur de tende de tranche paré et épluché. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
					

<p>Rôti★</p>		<p>Aiguillette baronne affranchie</p>	<p>Pièce entièrement parée et épluchée, affranchie côté Rumsteck. Préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.</p>	
---------------------	--	---	--	---


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.	 
--------------	--	---------------------	--	--

<p>Rôti★</p>		<p>Rond de gîte-noix affranchi</p>	<p>Entièrement paré et épluché, affranchi côté bassin. Préparé en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.</p>	 
<p>Rôti★</p>		<p>Jumeau affranchi</p>	<p>Paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi de ses 2 extrémités. Préparés en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.</p>	 

Les viandes à cuisson lente ★★★


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

Jarret★★★	A mijoter	Jarret	Viande préparée exclusivement à partir de jarret s/os.		
Queue★★★	A mijoter	Queue	Viande préparée exclusivement à partir de queue		


<p>Bourguignon★★★ ou Pot-au-feu★★★³</p>	<p>A mijoter</p>	<p>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★★★.</p>	<p>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.</p>	
---	------------------	--	---	---

³ 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 viandes à cuisson lente★★




Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Bourguignon★★ <i>ou</i> Pot-au-feu★★¹	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 si il s'agit de la poitrine) ou d'un mélange de plusieurs muscles choisis dans la liste de la colonne précédente.	

Les viandes à cuisson lente★

Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
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 autres modes de préparation

Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
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.	
Carpaccio		Tous les muscles issus des 3 gammes de viandes suivantes : Roti★★★, 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.	

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.	
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.	
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.

Dénomination des morceaux Guide de découpe de la viande de veau

Le présent document concerne les viandes de veau. Il propose une refonte de la nomenclature des dénominations de vente des viandes de boucherie vendues sous la forme d'Unité de Vente Consommateurs (UVC) en rayon libre service des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).

Comme pour les documents traitant de la dénomination des morceaux de bœuf et d'agneau, ce document est présenté sous la forme de 5 colonnes :

La 1^{ère} colonne correspond à la dénomination usuelle à indiquer sur les UVC de viande. Elle fait référence :

Pour les viandes à cuisson rapide (à griller ou à rôtir)

- aux noms anatomiques des muscles pour les morceaux les plus connus du consommateur (côte, filet, onglet, hampe, tendron) ;
- aux dénominations « Escalope », « Pavé », « Grillade », « Rôti » pour les autres morceaux, pas ou peu connus du consommateur.

Pour les viandes à cuisson lente (à mijoter)

- aux noms anatomiques des muscles pour les morceaux les plus connus du consommateur (jarret, tendron, poitrine et queue) ;
- à une idée de recettes : « Osso buco », « sauté », « blanquette », « rôti à mijoter » pour les autres morceaux.

Pour le cas des autres modes de préparation

- à la cuisson sur pierre, au carpaccio, aux émincés, pièces à brochettes ou à fondue selon les cas.

Ces dénominations usuelles sont complétées par une, deux ou trois étoiles selon le potentiel de qualité attendu de chacun des morceaux. Ce niveau de qualité est déterminé, à dire d'experts et à partir de résultats de travaux scientifiques, sur la base de la tendreté et du goût de la viande. Pour le cas particulier des autres modes de préparation ces dénominations ne sont pas suivies d'étoiles.

La 2^{ème} colonne correspond à d'éventuelles mentions complémentaires précisant la destination culinaire (à griller, à rôtir, à mijoter). Ces informations complètent la dénomination usuelle. La mention complémentaire « en grenadin » peut être précisée, dans le cas d'une certaine préparation décrite dans le document.

La 3^{ème} colonne présente la description des morceaux conformément à l'annexe 2 bis de l'arrêté du 18 mars 1993 modifié relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et charcuterie.

La 4^{ème} colonne décrit précisément les niveaux de préparation mis en œuvre pour préparer les pièces (parage, démontage, tranchage...).

Enfin, la **5^{ème} et dernière colonne**, illustre avec des photos la description proposée dans la colonne précédente. Certaines d'entre elles sont complétées de flèches de couleur noire qui permettent d'identifier les parties du muscle concernées par les niveaux de préparation décrits.

Ces dénominations sont présentées comme suit :

<u>Les « viandes à griller »★★★</u> : les muscles concernés sont les viandes à griller présentant un potentiel de qualité supérieur.	Pages 3 à 12
<u>Les « Viandes à griller »★★</u> : les muscles concernés sont les viandes à griller présentant un potentiel de qualité intermédiaire.	Pages 13 à 15
<u>Les « Viandes à rôtir »★★★</u> : les muscles concernés sont les viandes à rôtir présentant un potentiel de qualité supérieur	Pages 16 à 17
<u>Les « Viandes à mijoter »★★★</u> correspondent à du jarret ou à du sauté présentant un potentiel de qualité supérieur (morceaux maigres et gélatineux).	Page 18
<u>Les « Viandes à mijoter »★★</u> correspondent à du sauté, des rôtis à mijoter, ou à différents morceaux à potentiel de qualité intermédiaire.	Pages 19 à 20
<u>Les « Viandes à mijoter »★</u> : correspondent à de la poitrine, lorsqu'elle n'est pas commercialisée en mélange dans du sauté**.	Page 21
<u>Les autres modes de préparation</u> , appelés selon les cas :	Pages 22 à 23
<ul style="list-style-type: none">- Cuisson sur pierre.- Carpaccio.- Emincés.- Pièces à brochettes- Pièces à fondue	


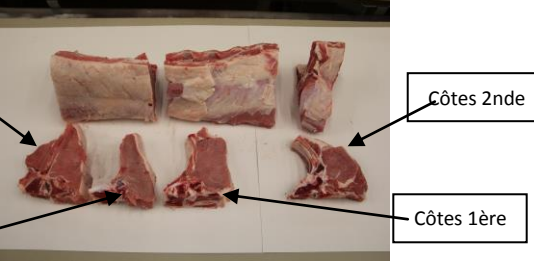

Rappel sur l'utilisation de la barde

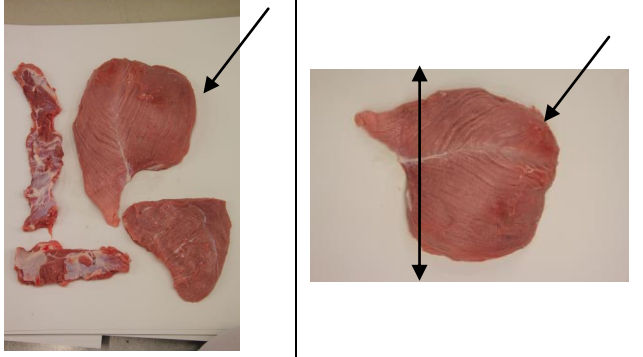

Au regard des usages et de la jurisprudence, pour les morceaux de viande qui traditionnellement peuvent être bardés, le taux de bardage (filet et ficelle compris) ne doit pas dépasser 10 % (du poids total) pour les pièces de poids supérieur à 200 g et 13 % (du poids total) pour les portions individuelles (type « noisette ») d'un poids inférieur à 200 g.

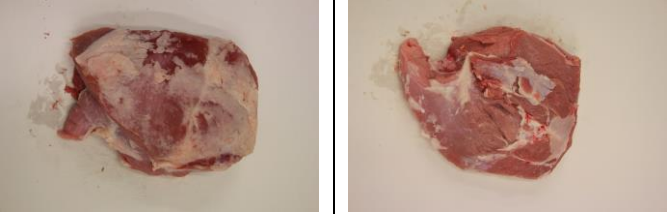
Rappel pour la mention « avec os » ou « sans os »

L'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie, dans son article 3, précise que : « La présence d'os doit être indiquée conjointement avec la dénomination chaque fois que l'omission de cette information est de nature à induire le consommateur en erreur. »



Les viandes à griller ★★★



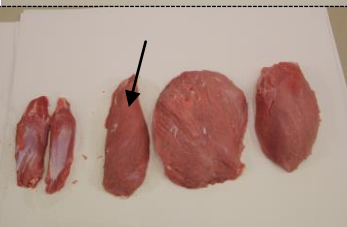

Dénominations usuelles	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Côte ★★★	à griller	Côte première Côte seconde Côte filet	Côtes provenant d'un seul type ou d'un assortiment de différents types de côtes. Les côtes filet peuvent être avec ou sans filet et les côtes seconde sont avec ou sans dessus de côte.	
				
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.	

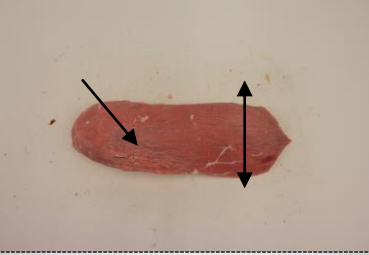

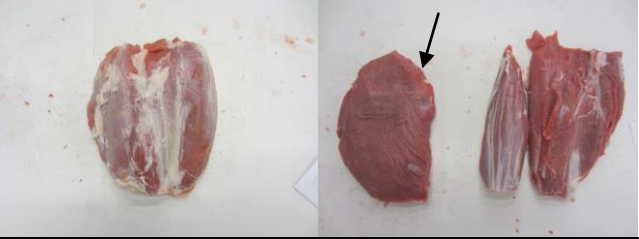

<p>Pavé ★★★</p>	<p>à griller <i>ou</i> en grenadin à griller</p>	<p>Quasi affranchi sans aiguillette baronne</p>	<p>Cœur de quasi, affranchi côté fémur, sans limande, sans aiguillette baronne et sans aiguillette de quasi, paré, tranché en tranches épaisses.</p>	
			<p>Préparation en grenadin : Pièce bardée ou non et ficelée. Tranchée dans la largeur.</p>	

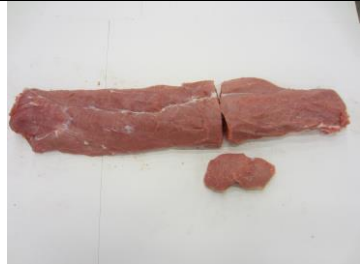


<p>Pavé ★★★</p>	<p>à griller <i>ou</i> en grenadin à griller</p>	<p>Quasi affranchi sans aiguillette baronne</p>	<p>Aiguillette de quasi parée et tranchée en tranches épaisses.</p>	
			<p>Préparation en grenadin Aiguillette de quasi parée, bardée ou non et ficelée. Tranchée dans la largeur.</p>	
<p>Escalope ★★★</p>	<p>à griller</p>	<p>Quasi affranchi sans aiguillette baronne</p>	<p>Pièce sans faux morceaux, démontée (limande, aiguillette de quasi, filet et cœur attenants) ou non. Parée superficiellement, tranchée en escalopes.</p>	



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	
Escalope ★★★	à griller	Noix	Noix sans fausse araignée, démontée (cœur, merlan dessus et poire) ou non, parée superficiellement. Tranchée en escalopes.	
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.	


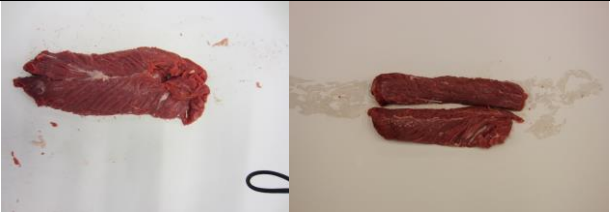
<p>Escalope ★★★</p>	<p>à griller</p>	<p>Sous noix</p>	<p>Plat de nerveux de sous noix, paré. Tranché en escalopes.</p>		
--------------------------------	------------------	------------------	--	---	---

<p>Pavé ★★★</p>	<p>à griller <i>ou</i> en grenadin à griller</p>	<p>Noix pâtissière</p>	<p>Rond de tranche provenant d'une noix pâtissière démontée Paré, tête de nerf retirée. Tranché en tranches épaisses.</p>	
			<p>Plat de tranche provenant d'une Noix pâtissière démontée Paré. Tranché en tranches épaisses.</p>	
			<p>Mouvant provenant d'une noix pâtissière démontée, séparé des 2 petites pièces, paré et tranché en tranches épaisses.</p>	
			<p>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</p>	





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.	
Pavé ★★★	à griller	Sous noix	Plat de nerveux de sous noix provenant d'une sous-noix démontée, paré. Tranché en tranches épaisses.	
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.	


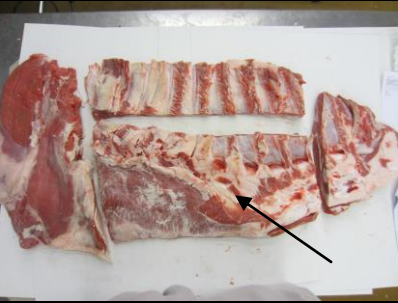


Pavé ★★★	à griller ou en grenadin à griller	Carré filet Carré couvert	Carré comprenant les vertèbres lombaires et les 8 dernières vertèbres dorsales. Entièrement désossé, sans dessus de côte. Paré, sans bretelle et sans chaîne. Tranché dans la largeur en tranches épaisses.	
			Préparation en grenadin Entièrement désossé, sans dessus de côte, sans bretelle et sans chaîne, paré, bardé ou non et ficelé. Tranché dans la largeur.	
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 chaîne. Parée superficiellement. Tranchée dans la largeur en escalopes.	



<p>Filet ★★★</p> <p>Dans ce cas, le terme filet peut-être remplacé par Grenadin ★★★</p>	<p>à griller ou pavé à griller</p>	<p>Filet</p>	<p>Filet paré superficiellement. Tranché dans la largeur, en tranches épaisses.</p>	
			<p>Grenadin Filet paré superficiellement, bardé ou non et ficelé. Tranché dans la largeur.</p>	
<p>Filet ★★★</p>	<p>à griller ou escalope à griller</p>	<p>Filet</p>	<p>Filet paré dénervé. Tranché en escalopes.</p>	

<p>Escalope ★★★</p>	<p>à griller</p>	<p>Bavette d'ailoyau</p>	<p>Bavette entièrement parée, épluchée. Tranchée en escalopes.</p>	
<p>Onglet ★★★</p>	<p>à griller</p>	<p>Onglet</p>	<p>Onglet paré, épluché, nerf central retiré ou non. Tranché ou non.</p>	



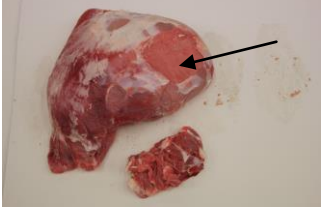


Les viandes à griller ★★




Dénominations usuelles	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
<p>Escalope ★★</p>	<p>à griller</p>	<p>Palette</p>	<p>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.</p>		
<p>Grillade ★★</p>		<p>Palette</p>	<p>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.</p>		

<p>Grillade ★★</p>		<p>Collier affranchi Bas de carré découvert affranchi</p>	<p>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.</p>	
<p>Tendron ★★</p>	<p>à griller</p>	<p>Tendron</p>	<p>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.</p>	
<p>Côte ★★</p>	<p>à griller</p>	<p>Bas de carré découvert</p>	<p>Bas de carré avec os (5 côtes), légèrement dégraissé, sans ligament cervical. Tranché dans la largeur.</p>	
<p>Escalope ★★</p>	<p>à griller</p>	<p>Bavette de flanchet</p>	<p>Entièrement parée et épluchée. Tranchée en escalopes.</p>	






Escalope ★★	à griller	Aiguillette baronne	Parée et épluchée. Tranchée en escalopes.	 A photograph showing three pieces of raw meat, known as escalopes, cut from a larger piece of meat. An arrow points to one of the pieces.
Hampe ★★	à griller	Hampe	Parée et épluchée. Tranchée ou non.	 A photograph showing a single, long, curved piece of raw meat, known as a hampe, lying on a white surface.

Les viandes à rôtir ★★★

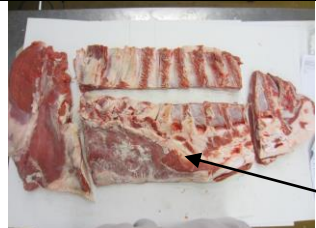


Dénominations usuelles	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
Rôti ★★★		Quasi sans aiguillette baronne	Cœur de quasi sans faux morceau, sans aiguillette baronne, avec aiguillette de quasi restée attenante. Paré superficiellement. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
Rôti ★★★		Noix.	Noix, sans fausse araignée. Parée superficiellement. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		
Rôti ★★★		Noix pâtissière	Parée superficiellement. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.		

Rôti★★★		Sous noix	Sous noix sans nerveux, parée superficiellement. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.	
Filet★★★	à rôtir	Filet	Epluché superficiellement. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.	
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.	

Les viandes à mijoter ★★★




Dénominations usuelles	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
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 ★★★	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.		
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.		

Les viandes à mijoter★★




Dénominations usuelles	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Tendron ★★	à mijoter	Tendron	Partie centrale de la poitrine, sans les côtes et avec les croquants. Tranchée en morceaux.	
Queue ★★	à mijoter	Queue	Dégraissée, tranchée ou non	
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.	



<p>Rôti à mijoter ★★</p>		<p>Epaule sans jarret</p>	<p>Epaule désossée, légèrement dégraissée, sans jarret, démontée ou non. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non.</p>		
<p>Rôti à mijoter ★★</p>		<p>Collier affranchi Bas de carré découvert</p>	<p>Pièce désossée, légèrement dégraissée, sans ligament cervical, affranchie côté salière et côté saignée. Viande préparée en rôtis ficelés ou non, bardés ou non</p>		
<p>Rôti à mijoter ★★</p>		<p>Nerveux de sous noix</p>	<p>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</p>		

Les viandes à mijoter★

Dénominations usuelles	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
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.	 

Les autres modes de préparation

Dénominations usuelles	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos	
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.		
Carpaccio		Muscles sans os répertoriés dans les viandes à griller ★★★ et ★★. Hors tendron.	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.		
Emincés		Muscles sans os répertoriés dans les viandes à griller ★★★ et ★★. Hors tendron.	Fines lanières de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation analogues à ceux décrits précédemment pour chaque muscle concerné.		

<p>Pièces à brochettes</p>		<p>Tous les muscles issus des viandes à « griller★★★ » ou des viandes à « rôtir★★★ »</p>	<p>Pièces, coupées ou non en petits cubes, issus de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits pour chaque muscle concerné.</p>	
<p>Pièces à fondue</p>		<p>Tous les muscles issus des viandes à « griller★★★ » ou des viandes à « rôtir★★★ »</p>	<p>Pièces, coupées ou non en petits cubes, issus de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits pour chaque muscle concerné.</p>	

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

M. AIT HAMOUDI ➔ TENDRIADE

M. BELLACA ➔ SNIV-SNCP

MME COTTRET ➔ INTERBEV

M. DES DESERTS ➔ FNICGV

M. FRETTE ➔ FNICGV

M. FRANCHET ➔ SOCOPA

M. GEMIN ➔ SVA

M. LAPEERE ➔ FCD

M. LEROUGE ➔ INTERBEV

M. LEMARIE ➔ SVA

M. PECQUEUR ➔ FCD

MM. RAMADIER ➔ FCD

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

Dénomination des morceaux

Guide de découpe de la viande ovine

Le présent document concerne les viandes ovines. Il propose une refonte de la nomenclature des dénominations de vente des viandes de boucherie vendues sous la forme d'Unité de Vente Consommateurs (UVC) en rayon libre-service des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).

Ce document concerne à la fois les viandes d'agneau (moins de 12 mois) et les viandes de mouton (plus de 12 mois). La mention de la catégorie « Agneau » ou « Mouton » devra obligatoirement figurer sur l'étiquette.

Comme pour les documents traitant de la dénomination des morceaux de bœuf et de veau, ce document est présenté sous la forme de 5 colonnes :

- **Colonne 1 : la dénomination usuelle** à indiquer sur les UVC. Elle fait référence :
 - pour les viandes à griller, au nom des pièces bouchères concernées lorsqu'elles sont connues du consommateur (gigot, côte, côtelette ou côteline, épaule, poitrine) ou aux dénominations « tranche », « pavé » ou « noisette » dans les autres cas ;
 - pour les viandes à rôtir, au nom des pièces bouchères concernées lorsqu'elles sont connues du consommateur (gigot, souris, jarret, filet, épaule) ou à la dénomination « rôti » dans les autres cas ;
 - pour les viandes à mijoter, au nom des pièces bouchères concernées les plus connues du consommateur (souris, jarret, collier, poitrine) ou à une idée de recette (sauté, navarin, tajine...) dans les autres cas ;
 - pour le cas des autres modes de préparations, à la « cuisson sur pierre », aux « émincés », aux « pièces à fondue » ou aux « pièces à brochettes ».

Ces dénominations sont complétées par un potentiel de qualité, déterminé à dire d'experts et à partir de résultats de travaux scientifiques, sur la base de la tendreté et du goût de la viande. Différents potentiels de qualité exprimés sous forme d'étoile « ★ » sont utilisés :

- pour les viandes à griller : trois niveaux « ★★★ », « ★★ » ou « ★ » ;
 - pour les viandes à rôtir : deux niveaux « ★★★ » ou « ★★ » ;
 - pour les viandes à mijoter : trois niveaux « ★★★ », « ★★ » ou « ★ » ;
 - pour les autres modes de préparation : aucun niveau de qualité n'est défini.
- **Colonne 2 : les mentions complémentaires.** Elles précisent la destination culinaire de la viande (à griller, à rôtir, à mijoter). Ces informations complètent la dénomination usuelle. Lorsqu'il s'agit de morceaux connus du consommateur (par exemple, gigot ou épaule), il est possible de compléter la dénomination usuelle par des mentions complémentaires telles que « tranche » ou « pavé ».

- **Colonne 3 : la description des morceaux** concernés, conformément à l'annexe 3 bis de l'arrêté du 18 mars 1993 modifié, relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et charcuterie (carré couvert, noix, épaule, collier...).
- **Colonne 4 : le niveau de préparation des pièces.** Il est décrit très précisément : niveau de parage, démontage, tranchage...
- **Colonne 5 : les photos.** Le présent document est un guide sur la dénomination des morceaux dans lequel est précisée la préparation des pièces mais en aucun cas leur présentation. Les photos sont donc là uniquement pour illustrer la description proposée dans la colonne précédente.

Les 2 premières colonnes correspondent aux mentions à indiquer sur les UVC. Cette dénomination est constituée de « la dénomination usuelle » (gigot ★★★, épaule ★★, sauté ★★★...) avec le cas échéant « les mentions complémentaires » (pavé à griller, à rôtir, à mijoter...).

Rappel sur l'utilisation de la barde

La circulaire du 16 août 1978 (Ministère chargé de l'agriculture, Direction de la Qualité, n° 8507) précise que « pour les morceaux de viande qui traditionnellement peuvent être bardés, le taux de bardage (filet et ficelle compris) ne doit pas dépasser 10 % (du poids total) pour les pièces de poids supérieur à 200 g et 13 % (du poids total) pour les portions individuelles (type « noisette ») d'un poids inférieur à 200 g ».

Rappel sur l'utilisation des matériaux au contact

Le règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004 précise que les matériaux et objets mis ou destinés à être mis au contact des denrées alimentaires doivent être inertes vis-à-vis des denrées alimentaires. Toutefois, le bois ne fait pas encore l'objet d'une réglementation spécifique, que ce soit au niveau de l'Union européenne ou au niveau national. Pour pallier cette difficulté, la DGCCRF a élaboré une fiche pour le bois, afin de préciser les modalités de vérification de leur aptitude au contact alimentaire. Cette fiche est consultable à l'adresse suivante : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Securite/Produits-alimentaires/Materiaux-au-contact/Bois>.


Rappel pour la mention « avec os » ou « sans os »

L'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie, dans son article 3, précise que : « La présence d'os doit être indiquée conjointement avec la dénomination chaque fois que l'omission de cette information est de nature à induire le consommateur en erreur ».

Ces dénominations sont présentées comme suit :




Les viandes à griller ★★★ : les muscles concernés sont des viandes présentant un potentiel de qualité supérieur.	Pages 4 à 11
Les viandes à griller ★★ : les muscles concernés sont des viandes présentant un potentiel de qualité intermédiaire.	Pages 12 à 14
Les viandes à griller ★ : les muscles concernés sont des viandes présentant un potentiel de qualité inférieur.	Pages 15 à 16
Les viandes à rôtir ★★★ : les muscles concernés sont des viandes présentant un potentiel de qualité supérieur.	Pages 17 à 26
Les viandes à rôtir ★★ : les muscles concernés sont des viandes présentant un potentiel de qualité intermédiaire.	Pages 27 à 30
Les viandes à mijoter ★★★ : les muscles concernés correspondent à du sauté d'agneau présentant un potentiel de qualité supérieur.	Pages 31 à 32
Les viandes à mijoter ★★ : les muscles concernés correspondent à du sauté d'agneau présentant un potentiel de qualité intermédiaire.	Pages 33 à 34
Les viandes à mijoter ★ : les muscles concernés correspondent à du sauté d'agneau présentant un potentiel de qualité inférieur.	Page 35
Les autres modes de préparation : ils correspondent à la cuisson sur pierre, aux émincés, aux pièces à brochettes et aux pièces à fondue.	Pages 36 à 37


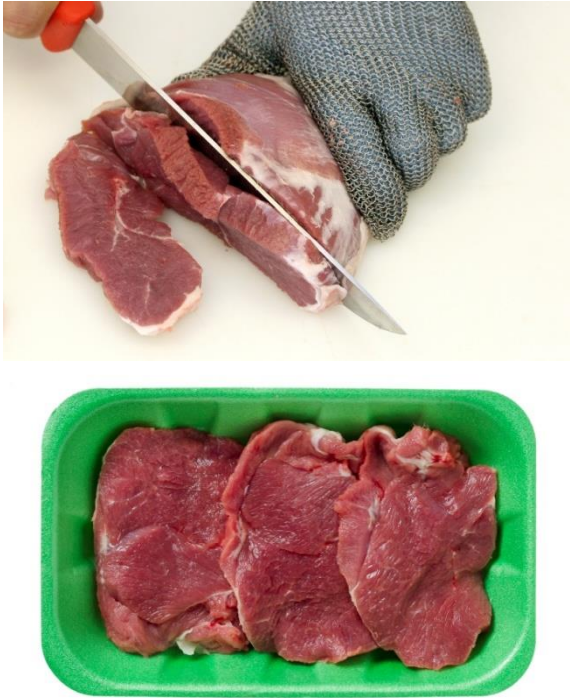
Les viandes à griller ★★★

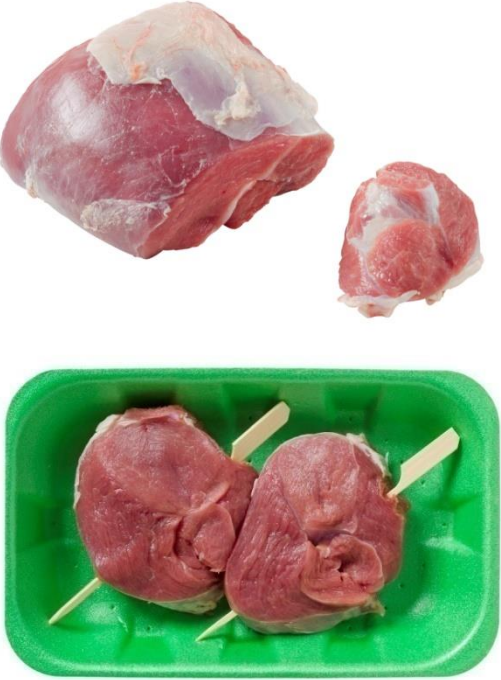
Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos illustratives
<p>Gigot ★★★</p>	<p>A griller <i>ou</i> Tranche à griller <i>ou</i> Pavé à griller</p>	<p>Milieu de gigot</p>	<p>Milieu de gigot (gigot sans selle et sans jarret) avec os, partiellement dégraissé (gras externe). Les deux têtes de fémur sont sciées. La rotule et les amas graisseux sont enlevés. Coupé en tranches d'épaisseur régulière. Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé » dans la mention complémentaire.</p>	



<p>Gigot ★★★</p>	<p>A griller <i>ou</i> Tranche à griller <i>ou</i> Pavé à griller</p>	<p>Milieu de gigot</p>	<p>Milieu de gigot (gigot sans selle et sans jarret) sans os, fémur coulé, partiellement dégraissé (gras externe). Les amas graisseux sont enlevés. Coupé en tranches d'épaisseur régulière. Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé » dans la mention complémentaire.</p>	
-----------------------------	---	------------------------	---	---


<p style="text-align: center;">Côte ★★★ <i>ou</i> Côtelette ★★★</p>	<p style="text-align: center;">A griller</p>	<p style="text-align: center;">Carré filet</p>	<p>Carré côtes filet, simple ou double, avec ou sans flanchet, paré superficiellement. La longueur du flanchet ne peut pas être supérieure à la longueur de la noix de côtelette. Le gras de la face interne est retiré. Tranché dans la largeur en côtes simples ou doubles.</p>	
---	--	--	---	---

<p>Côte ★★★ <i>ou</i> Côtelette ★★★ <i>ou</i> Côteline ★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Carré couvert</p>	<p>Carré couvert simple (côtes premières et secondes), peau retirée, tranché dans la largeur. La longueur du manche est équivalente à la longueur de la noix de côtelette.</p> <p>Côteline Carré couvert simple, détalonné et manchonné. La longueur totale du manche est équivalente à la longueur de la noix de côtelette. La moitié de la côte est manchonnée. La peau externe est retirée. Tranché dans la largeur.</p>	  
---	------------------	----------------------	---	---


<p>Tranche ★★★ <i>ou</i> Pavé ★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Selle</p>	<p>Selle désossée, partiellement dégraissée et tranchée. Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».</p>	
<p>Tranche ★★★ <i>ou</i> Pavé ★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Noix</p>	<p>Noix partiellement dégraissée, découpée et tranchée. Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».</p>	


<p>Tranche ★★★ <i>ou</i> Pavé ★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Noix pâtissière</p>	<p>Noix pâtissière partiellement dégraissée, affranchie de la pointe tendineuse (côté rotule) et tranchée.</p> <p>Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».</p>	 <p>The image shows two examples of pork chops. The top part shows a whole pork chop with a piece of fat removed, and a smaller, cut piece of the same chop. The bottom part shows two pork chops on wooden skewers, placed in a green plastic tray.</p>
---	------------------	------------------------	---	---


<p>Tranche ★★★ <i>ou</i> Pavé ★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Sous-noix</p>	<p>Sous-noix partiellement dégraissée, sans le nerveux. Le nerf le long de la sous-noix est enlevé. Coupée en tranches d'épaisseur régulière.</p> <p>Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».</p>	
<p>Tranche ★★★ <i>ou</i> Noisette ★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Carré filet sans os</p>	<p>Carré côtes filet simple désossé, sans filet, sans flanchet. Le ligament dorsal, la peau externe et l'excédent de gras sont retirés. Coupé en tranches épaisses ficelées.</p>	

<p>Tranche ★★★ ou Pavé ★★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Carré filet sans os</p>	<p>Carré côtes filet simple désossé, sans filet, avec flanchet. Le ligament dorsal et la peau externe sont ôtés. La face interne est entièrement parée. La longueur du flanchet ne peut pas être supérieure à la longueur de la noix de côtelette. Découpé en tranches, ficelées ou non.</p> <p>Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».</p>	
--	------------------	----------------------------	--	---


Les viandes à griller ★★


Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos illustratives
Côte ★★ <i>ou</i> Côtelette ★★	A griller	Carré découvert	Carré découvert simple, légèrement dégraissé et tranché dans la largeur.	

<p>Epaule ★★</p>	<p>A griller <i>ou</i> Tranche à griller <i>ou</i> Pavé à griller</p>	<p>Epaule</p>	<p>Epaule désossée et légèrement dégraissée, sans jarret. Les têtes des aponévroses du jumeau et du paleron sont ôtées. Le ganglion sous-scapulaire et les cartilages sont enlevés. Epaule roulée, bridée et tranchée.</p> <p>Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé » dans la mention complémentaire.</p>	
-----------------------------	---	---------------	--	---



<p>Tranche ★★</p>	<p>A griller</p>	<p>Quart avant sans épaule</p>	<p>Ensemble de muscles désossés pouvant comprendre le dessus de palette, la poitrine interne, les côtes découvertes et le collier. Les graisses et le ligament cervical sont retirés. La partie antérieure du collier (équivalente à 3 vertèbres) est ôtée.</p> <p>Rôti roulé des côtes découvertes vers la poitrine, bridé et tranché.</p> <p>Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».</p>	
------------------------------	------------------	--------------------------------	--	---




Les viandes à griller ★




Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos illustratives
<p style="text-align: center;">Poitrine ★</p>	<p style="text-align: center;">A griller</p>	<p style="text-align: center;">Poitrine</p>	<p>Poitrine, avec ou sans flanchet, entièrement désossée et parée. Les peaux des faces interne et externe sont ôtées. Poitrine roulée sur la largeur et tranchée régulièrement.</p>	

<p>Poitrine ★</p>	<p>A griller</p>	<p>Poitrine</p>	<p>Poitrine entière avec os, sans les flancs, avec ou sans le sternum, avec ou sans la peau. Les excès de gras sont parés sur les faces interne et externe. Poitrine coupée entre les côtes pour une présentation en portion individuelle ou pré-coupée entre les côtes pour une présentation en épigramme.</p>	
------------------------------	------------------	-----------------	---	---

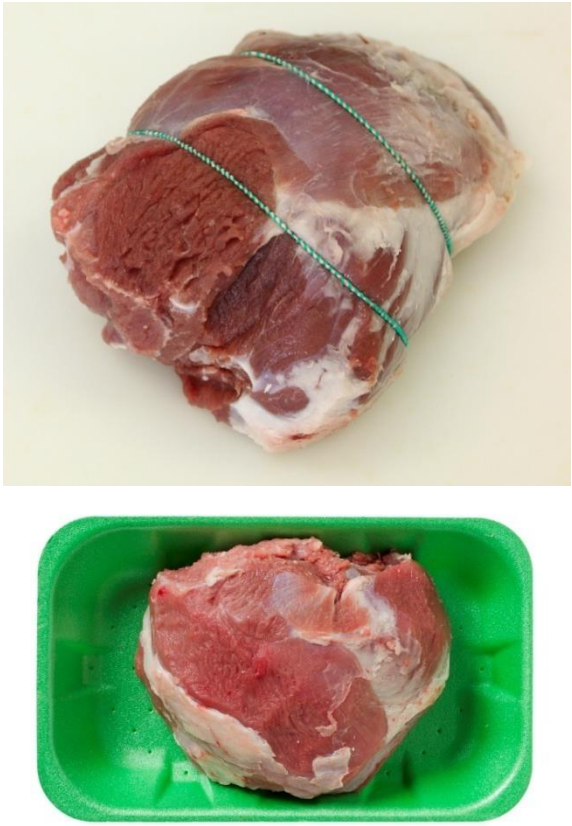
Les viandes à rôtir ★★★


Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos illustratives
Gigot ★★★	A rôtir	Gigot entier	Gigot entier semi-désossé, sans crosse, sans sacrum ni os iliaque.	
Gigot ★★★	A rôtir	Gigot entier	Gigot entier, sans crosse, sans sacrum ni os iliaque, fémur coulé. Seul l'os du jarret reste sur le gigot.	



<p>Gigot ★★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Gigot entier</p>	<p>Gigot avec os, sans jarret, sans sacrum ni os iliaque.</p>	
<p>Gigot ★★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Gigot raccourci</p>	<p>Gigot raccourci (sans selle) avec os, sans crosse.</p>	
<p>Gigot ★★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Gigot raccourci</p>	<p>Gigot raccourci (sans selle), sans crosse, fémur coulé. Seul l'os du jarret reste sur le gigot.</p>	




<p>Gigot ★★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Gigot entier</p>	<p>Gigot sans os, sans jarret, fémur coulé.</p>	
<p>Gigot ★★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Milieu de gigot</p>	<p>Milieu de gigot (gigot sans selle et sans jarret) avec os, partiellement dégraissé (gras externe). Les deux têtes de fémur sont sciées. La rotule et les amas graisseux sont enlevés. Il peut être coupé en 2 ou 3 parties et préparé en rouelle bridée ou non.</p>	 



<p>Gigot ★★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Milieu de gigot</p>	<p>Milieu de gigot (gigot sans selle et sans jarret) sans os, fémur coulé, partiellement dégraissé (gras externe). Les amas graisseux sont enlevés. Préparé en rôti ficelé ou non.</p>	
-----------------------------	----------------	------------------------	--	---


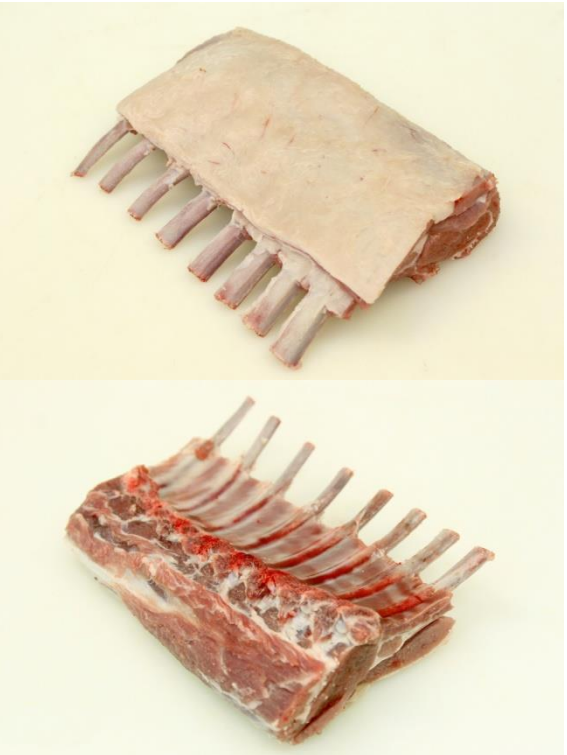
<p>Rôti ★★★</p>		<p>Noix</p>	<p>Noix partiellement dégraissée, préparée en rôti ficelé ou non.</p>	
----------------------------	--	-------------	---	---

<p>Rôti ★★★</p>		<p>Noix pâtissière</p>	<p>Noix pâtissière partiellement dégraissée, affranchie de la pointe tendineuse (côté rotule). Préparée en rôti ficelé ou non.</p>	
----------------------------	--	------------------------	--	---

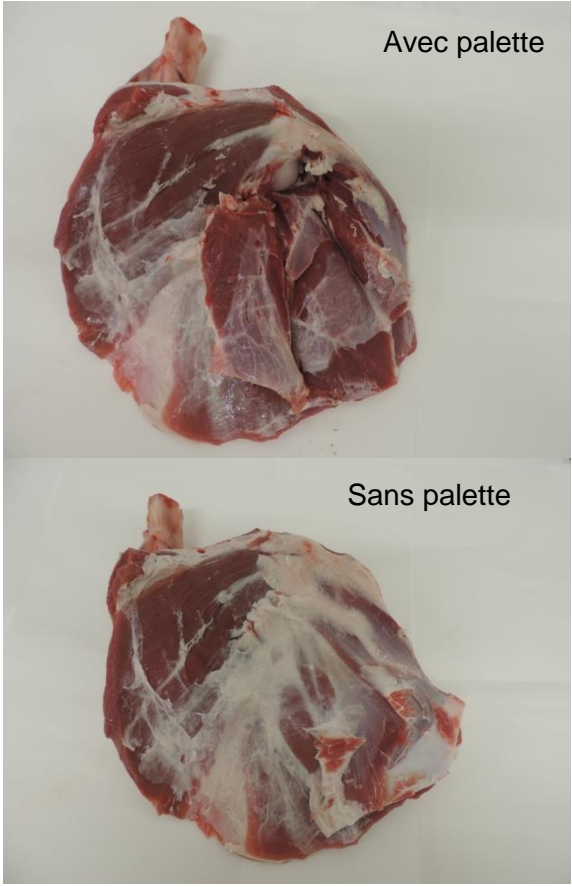
<p>Rôti ★★★</p>		<p>Sous-noix</p>	<p>Sous-noix partiellement dégraissée, sans le nerveux. Le nerf le long de la sous-noix est enlevé. Préparée en rôti ficelé ou non.</p>	
<p>Souris ★★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Jarret arrière</p>	<p>Jarret du gigot sans crosse.</p>	


<p>Filet ★★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Filet</p>	<p>Filet dégraissé, avec ou sans tête de filet, préparé en rôti.</p>	
<p>Rôti ★★★</p>		<p>Selle</p>	<p>Selle désossée et partiellement dégraissée. Les peaux des bavettes et le ganglion sous la tête de filet sont enlevés. Préparée en rôti bridé ou non.</p>	
<p>Rôti ★★★</p>		<p>Carré filet</p>	<p>Carré côtes filet, simple ou double, avec ou sans flanchet, paré superficiellement. La longueur du flanchet ne peut pas être supérieure à la à la longueur de la noix de côtelette. Le gras de la face interne est retiré.</p>	

<p style="text-align: center;">Rôti ★★★</p>		<p style="text-align: center;">Carré filet</p>	<p>Carré côtes filet simple désossé, avec ou sans filet, avec ou sans flanchet. Le ligament dorsal et la peau externe sont ôtés. La face interne est entièrement parée. La longueur du flanchet ne peut pas être supérieure à la longueur de la noix de côtelette. Préparé en rôti ficelé ou non.</p>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> Avec filet Avec flanchet </div>  <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> Sans filet Avec flanchet </div>  </div>
--	--	--	---	---



<p>Rôti ★★★</p>		<p>Carré couvert</p>	<p>Carré couvert simple ou double (côtes premières et secondes), peau retirée.</p>	
<p>Rôti ★★★</p>		<p>Carré couvert</p>	<p>Carré couvert simple (côtes premières et secondes), détalonné, manchonné. La longueur totale du manche est équivalente à la longueur de la noix de côtelette. La moitié de la côte est manchonnée. La peau externe est retirée.</p>	



Les viandes à rôtir ★★

Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos illustratives
<p>Epaule ★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Epaule</p>	<p>Epaule avec os, sans crosse, avec ou sans palette, parée superficiellement.</p>	<div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;">Avec palette</div> 


<p>Epaule ★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Epaule</p>	<p>Epaule entièrement désossée et parée superficiellement. Roulée et préparée en rôti ficelé ou non, bardé¹ ou non.</p>	
-----------------------------	----------------	---------------	--	---


¹ Ce type de préparation peut nécessiter l'utilisation d'une barde. Dans ce cas, le taux de bardage (ficelage compris) ne doit pas dépasser 10 ou 13 % du poids total du rôti pour les portions supérieures ou inférieures à 200g respectivement.

<p>Epaule ★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Epaule</p>	<p>Epaule désossée et légèrement dégraissée, sans jarret. Les têtes des aponévroses du jumeau et du paleron sont ôtées. Le ganglion sous-scapulaire et les cartilages sont enlevés. Roulée et préparée en rôti ficelé.</p>	
<p>Jarret ★★</p>	<p>A rôtir</p>	<p>Jarret avant</p>	<p>Jarret coupé au niveau de l'articulation. Le jumeau à « pot au feu » et une partie du bateau peuvent être laissés attenants au jarret. La crosse est retirée. La moitié du nerveux et la peau peuvent également être enlevées. Jarret bridé ou non.</p>	



<p>Rôti ★★</p>		<p>Quart avant, sans épaule</p>	<p>Ensemble de muscles désossés pouvant comprendre le dessus de palette, la poitrine interne, les côtes découvertes et le collier. Les graisses et le ligament cervical sont retirés. La partie antérieure du collier (équivalente à 3 vertèbres) est ôtée. Rôti roulé des côtes découvertes vers la poitrine et bridé.</p>	
<p>Rôti ★★</p>		<p>Carré découvert</p>	<p>Carré découvert simple ou double, légèrement dégraissé.</p>	


Les viandes à mijoter ★★★

Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos illustratives
Souris ★★★	A mijoter	Jarret arrière	Viande préparée exclusivement à partir de jarret de gigot sans crosse, avec ou sans os, paré superficiellement, coupé en morceaux ou non.	


<p>Sauté ★★★ <i>ou</i> Navarin ★★★ <i>ou</i> Tajine ★★★</p>	<p>A mijoter</p>	<p>Gigot Carré couvert Carré filet</p>	<p>Viande provenant indifféremment d'une pièce ou d'un mélange de pièces ★★★, avec ou sans os, parées superficiellement et coupées en morceaux.</p>	 <p>Sans os</p> <p>Avec os</p>
--	------------------	--	---	---

Les viandes à mijoter ★★



Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos illustratives
<p>Jarret ★★</p>	A mijoter	Jarret avant	Viande préparée exclusivement à partir de jarret de l'épaule sans crosse, avec ou sans os, paré superficiellement, coupé en morceaux ou non.	
<p>Collier ★★</p>	A mijoter	Collier	Viande préparée exclusivement à partir de collier avec ou sans os, paré superficiellement, coupé en morceaux ou non.	

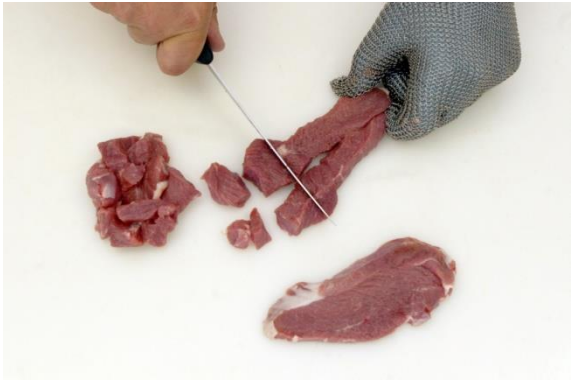
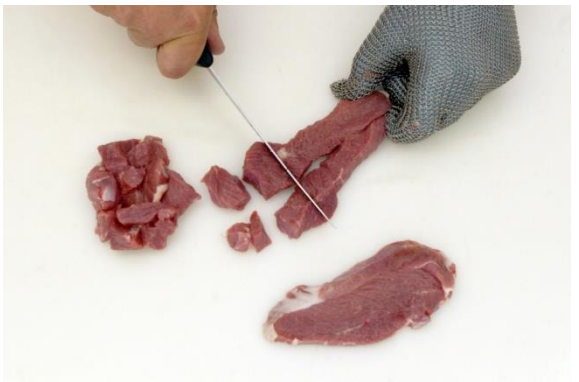
<p>Sauté ★★ <i>ou</i> Navarin ★★ <i>ou</i> Tajine ★★</p>	<p>A mijoter</p>	<p>Collier Epaule Carré découvert Poitrine en mélange avec d'autres morceaux</p>	<p>Viande provenant indifféremment - d'une pièce ou d'un mélange de pièces ★★ - d'un mélange de pièces ★★★, ★★, ★ ou★★★★, ★★ ou ★★★, ★ ou ★★, ★. Pièces avec ou sans os, parées superficiellement et coupées en morceaux.</p>	
---	------------------	--	---	---

Les viandes à mijoter ★

Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos illustratives
Poitrine ★	A mijoter	Poitrine	Viande préparée exclusivement à partir de poitrine avec ou sans os, parée superficiellement, coupée en morceaux ou non.	

Les autres modes de préparation

Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos illustratives
Cuisson sur pierre	-	Muscles sans os répertoriés dans les « viandes à griller ★★★ » et dans les « viandes à rôtir ★★★ »	Tranches fines d'épaisseur inférieure ou égale à 5 mm issues de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.	
Emincés	-	Muscles sans os répertoriés dans les « viandes à griller ★★★ », les « viandes à rôtir ★★★ », les « viandes à griller ★★ » et les « viandes à rôtir ★★ »	Fines lanières de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.	

<p>Pièces à fondue</p>	<p>-</p>	<p>Muscles sans os répertoriés dans les « viandes à griller ★★★ » et dans les « viandes à rôtir ★★★ »</p>	<p>Morceaux, coupés ou non en petits cubes, issus des muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.</p>	
<p>Pièces à brochettes</p>	<p>-</p>	<p>Muscles sans os répertoriés dans les « viandes à griller ★★★ », les « viandes à rôtir ★★★ », les « viandes à griller ★★ » et les « viandes à rôtir ★★ »</p>	<p>Morceaux, coupés en petits cubes, issus des muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.</p>	

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

M. BELLACA – SNIV-SNCP
M. COLLET – CFBCT
M. FRETTE – FNICGV
M. FRANCHET – SOCOPA
M. GIROUX – INTERBEV
M. GEMIN – SVA
MME LABE – CFBCT
M. LAPEERE – FCD
M. LEMARIE – SVA
M. LEROUGE – INTERBEV
M. LORMEAU – COOBOF
MME ORLIANGES – INTERBEV
M. PEREZ – GPS Formation
M. RAMADIER – FCD

Avec la contribution de la DGCCRF.

La rédaction du document a été réalisée par Jérôme NORMAND du service Qualité des Viandes de l'Institut de l'Élevage.