

## LES ABATS

### DEFINITION

Sont considérés comme abats propres à la consommation humaine, toutes les parties consommables des animaux de boucherie, autres que la viande proprement dite, provenant de la carcasse, et autres que les issues. Dans les grandes villes, les abats sont généralement commercialisés soit par le tripier, soit par le charcutier.

### CLASSIFICATION

Il existe deux types d'abats :

- Les abats blancs
  - subissant une préparation à l'abattoir.
  - ne nécessitant aucune préparation.
- Les abats rouges

<b>Abats blancs</b>	<b>Préparation à l'abattoir</b>
Estomac (panse, bonnet, feuillet, caillette) Intestins (gros et grêle) Pieds Tête Mamelles	Vidage Lavage Grattage Épilage Echaudage
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ris</li><li>• Cerveille</li><li>• Amourette (moelle épinière)</li><li>• Herbière (enveloppe de l'oesophage)</li><li>• Epiploon (crépine)</li></ul>	Sans traitement préalable, vendus en l'état.

<b>Abats rouges</b>	<b>Préparation à l'abattoir</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Foie</li><li>• Rognons</li><li>• Coeur</li><li>• Rate</li><li>• Queue</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Langue</li><li>• Museau</li><li>• Palais</li><li>• Joues</li><li>• Sang</li></ul>	Aucune préparation  à l'abattoir

### LA CONSOMMATION DES ABATS

Certains clients ont un préjugé défavorable vis à vis des abats et refusent d'en consommer.

La restauration classique propose généralement très peu d'abats, excepté trois d'entre eux, considérés comme "abats nobles" ou de luxe. (Le foie, Les ris, Les rognons de veau ou d'agneau)

En raison de leur prix modique, les abats de porc, de génisse et de boeuf sont plutôt utilisés en restauration collective.

### LEGISLATION

En France, les tissus et organes issus de ruminant (ovins, caprins, bovins) et susceptibles d'être porteurs d'infections, sont immédiatement retirés du circuit alimentaire et détruits (arrêtés des 28 juin 1996 et 10 septembre 1996).

Afin d'éliminer le risque de contamination par l'agent de l'ESB suite à la consommation d'abats, depuis décembre 2000 certains abats contenant des tissus nerveux sont retirés sur tous les bovins et incinérés. Les bovins et ovins de plus de 12 mois sont démunis de la cervelle, de la moelle épinière et de l'os vertébral.

Cependant les abats d'animaux jeunes peuvent être commercialisés après accord des services vétérinaires et vérification de la traçabilité.

### LA QUALITE DES ABATS

Les abats sont des produits extrêmement fragiles, ils doivent être consommés très frais et nécessitent des précautions d'hygiène très rigoureuses lors de leur préparation.

La qualité des abats dépend de différents facteurs :

- du respect rigoureux des règles d'hygiène lors du prélèvement et des préparations à l'abattoir.
- de la rapidité d'application du froid.
- du respect de la chaîne du froid et des durées d'entreposage tout au long du circuit de distribution.

- des soins apportés lors des manipulations et préparations (propreté du matériel et de l'exécutant, rapidité d'utilisation, Etc.)

Précautions particulières à la livraison	Précautions particulières lors du stockage
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la propreté et la température du véhicule.</li> <li>• Vérifier la propreté et l'intégrité du conditionnement.</li> <li>• Vérifier les produits, ils doivent être : Brillants, sans odeur particulière, légèrement humide au toucher, ne pas poisser, provenir d'abattoir ou d'atelier de découpe agréés, propres débarrassés de tous déchets.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limiter la durée de stockage</li> <li>• Effectuer une rotation rapide et logique</li> <li>• Maintenir les rognons dans leur graisse de couverture</li> <li>• placer les abats frais réfrigérés sur une grille</li> <li>• Supprimer la fine pellicule qui recouvre le foie au fur et à mesure du tranchage.</li> </ul>

#### CAS PARTICULIERS :

Les langues fraîches ou congelées présentent un danger tout particulier. Elles ont été responsables de nombreuses toxi-infections alimentaires dont les causes étaient dues à une mauvaise découpe des langues et au mode de cuisson. Pour les utiliser sans risque il faut veiller aux points suivants :

- Les langues doivent provenir obligatoirement d'abattoirs agréés et être présentées avec la coupe dite "coupe suisse", c'est à dire sans l'arrière gorge.
- L'état des langues doit être contrôlé encore plus rigoureusement que toutes les autres denrées
- Les langues congelées doivent être livrées sans trace de décongélation
- L'épluchage et la découpe en portions doivent se faire dans les deux heures qui précèdent le service
- Les langues doivent être dégustées immédiatement après la cuisson

#### PREPARATION ET UTILISATION CULINAIRE DES ABATS

ABATS	PREPARATION	MODE DE CUISSON	UTILISATION
AMOURETTE	DEGORGER LIMONER	POCHER	GARNITURE DE BOUCHEES CROMESQUIS CROQUETTE
RIS DE VEAU OU D'AGNEAU	DEGORGER BLANCHIR PARER METTRE SOUS PRESSE	BRAISER SAUTER GRILLER POCHER	CLAMART FLORENTINE FINANCIERE VALLEE D'AUGE
TRIPES	DETAILLER DESOSSER LAVER BLANCHIR	BRAISER	A LA MODE DE CAEN TRIPES A LA VENDEENNES TRIPES A LA MARSEILLAISE
TETE	DESOSSER	POCHER	RAVIGOTE POULETTE GRIBICHE
CERVELLE	DEGORGER LIMONER	POCHER SAUTER FRITE	MEUNIERE GRENOBLOISE TARTARE GARNITURE DE BOUCHEES
PIEDS	DESOSSER DEGORGER	BLANCHIR	GRIBICHE RAVIGOTE VINAIGRETTE PANE
COEUR	OUVRIR ET SUPPRIMER LES FIBRES DURES ET LES GROS VAISSEAUX. DEGORGER	BRAISER POELER SAUTE GRILLE	BOURGEOISE BOURGUIGNONNE MATIGNON CHASSEUR
FOIE	SUPPRIMER LA FINE MEMBRANE	SAUTER GRILLER BRAISER	LYONNAISE A L'ANGLAISE BROCHETTES
LANGUE	PARER DEGORGER BLANCHIR	POCHER BRAISER	PIQUANTE MADERE PORTO FLORENTINE
ROGNONS	DEGRAISSER SUPPRIMER LES PARTIES BLANCHATRES ET GRAISSEUSES	GRILLER SAUTER BRAISER	BROCHETTE VERT PRE MADERE