

LE VEAU

GENERALITES

Petit de la vache ainsi appelé de sa naissance à son sevrage, le veau d'aujourd'hui n'a rien à voir avec ses ancêtres. C'est désormais une bête programmée, élevée et nourrie avec des aliments dits " de compléments industriels " et abattue à l'âge d'une centaine de jours pour un poids vif d'environ 180 à 200 kg.

A côté de cette production industrielle subsiste la tradition du veau sous la mère, un veau exclusivement nourri au lait entier. Cet élevage traditionnel et saisonnier ne représente que 10 % de la production totale française.

PRINCIPALES REGIONS PRODUCTRICES

Les différentes régions de production française sont :

- Le centre de la France
- Le Limousin
- La Haute-Vienne
- La Corrèze
- La Normandie

CLASSIFICATION OFFICIELLE DE LA QUALITE

Les trois critères retenus s'expriment dans l'ordre suivant :

- **La couleur**, exprimée en chiffre allant de 1 à 4
 - **La conformation, exprimée** par une lettre : E U R O P
 - **L'engraissement**, exprimée par un chiffre allant de 1 à 5.
- (Voir cours sur les viandes de boucherie)

DECOUPE DU VEAU

(Voir schéma)

COMMERCIALISATION

Les carcasses de veau peuvent être commercialisées de 5 manières:

- **Entière (pour le commerce de gros)**
- **En demi**
- **En quartiers**

Le pan simple

La basse simple ou le devant

- **En gros morceaux**

Le cuisseau

La longe

Le carré couvert

Le carré découvert

Le demi collet

L'épaule

La demi poitrine

- **En morceaux pour le détails**

(Voir schéma)

UTILISATIONS CULINAIRES

MODE DE CUISSON	MORCEAUX	EXEMPLES
ROTIR	Même morceaux que pour la cuisson poêler	
POELER	<ul style="list-style-type: none">• Noix• Sous noix• Noix pâtissière• Longe• Selle• Filet• Carre• Epaule	<ul style="list-style-type: none">• Choisy• Florian• Dubarry• Clamart
GRILLER	<ul style="list-style-type: none">• Paillardes• Piccatas• Côtelettes	<ul style="list-style-type: none">• Aux herbes• Au citron• Vert pré
SAUTER	<ul style="list-style-type: none">• Escalopes• Médallions• Cotes	<ul style="list-style-type: none">• A la crème• Aux champignons• Vallée d'auge
RAGOUT	<ul style="list-style-type: none">• Collet• Poitrine• Epaule• Tendrons• Flanchet	<ul style="list-style-type: none">• Marengo• Printanier• Provençale
POCHER	<ul style="list-style-type: none">• Epaule• Collet• Poitrine	<ul style="list-style-type: none">• Blanquette a l'ancienne
BRAISER	<ul style="list-style-type: none">• Fricandeaux• Grenadins• Paupiettes• Poitrine• Tendrons	<ul style="list-style-type: none">• Bourgeoise• Zingara• Chasseur