

## Composition d'une bête

En rouge, les morceaux à cuisiner à la cantine

### Génisse (femelle 30-36 mois)

Pour une génisse d'~ 340 kgc soit 630 kg vif

Morceaux	Poids en Kg	Catégories	Répartition en %		
Filet	5.40	1 <sup>ère</sup> CATEGORIE cuisson rapide à griller, à rôtir  <i>Steak tranché Rôti Côte</i>	118.89 kg soit 51.50 %		
Faux Filet	8.87				
Côte	23.50				
Basse Côte	8.80				
Rumsteack	9.14				
Steak 1 (poire, merlan dessus de palette, jumeau, tende de tranche, tranche grasse, mouvant, araignée, aiguillette baronne, ongles hampe)	42.85				
Steak 2 (Gîte de noix, nerveux de gîte, macreuse)	13.38				
Bavette	6.96				
Bourguignon	40.50			2 <sup>ème</sup> CATEGORIE cuisson mixte à braiser, à bouillir	54.50 kg soit 23.60 % <i>Bourguignon</i>
Paleron	14.00			3 <sup>ème</sup> CATEGORIE cuisson longue à bouillir, à hacher <i>Pot au feu, viande hachée</i>	57.42 kg soit 24.80%
Jarret	18.55				
Plat de côte	37.50				
Queue	1.37				
<b>TOTAL</b>	<b>230.8 Kg</b>				

### Veau

Pour un veau d'~ 150 kgc soit 225 kg vif

Morceaux	Poids en kg	Catégories	Répartition en %
Noix	4.24	1 <sup>ère</sup> CATEGORIE Cuisson rapide à griller, à rôtir  <i>Escalope, rôti, côte</i>	65 kg soit 59 %
quasi	3.10		
Epaule	18.85		
Filet	2.23		
Escalope	21.8		
Côte	14.78	2 <sup>ème</sup> CATEGORIE Cuisson mixte à braiser à bouillir  <i>Blanquette</i>	27.4 kg soit 24 %
Blanquette	27.4		
Jarret	6.39	3 <sup>ème</sup> CATEGORIE Cuisson longue à bouillir, à hacher <i>Pot-au-feu</i>	19,66 kg soit 17 %
Tendron	12.59		
Queue	0.68		
<b>TOTAL</b>	<b>110 kg</b>		

## Valoriser le maximum de la bête

Il est possible de découper de manière optimale sur un veau moyen :

- ~ 65 kg de morceaux à rôtir et/ou à griller (ex. rôti et escalope)
- et ~ 27 kg de morceaux type blanquette

Les morceaux de 1<sup>ère</sup> catégorie peuvent être cuisinés comme les morceaux de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> catégorie : par ex. {65 kg + 27 kg} de blanquette sur le veau. Attention, l'inverse n'est pas possible.

## De l'animal... à la viande

Animal	Coeff pour passer du poids vif au poids carcasse	Coeff pour passer du poids carcasse au poids de viande
Porc	0,76	0,81
Veau	0,65	0,75
Vache	0,54	0,68
Agneau	0,5	0,7

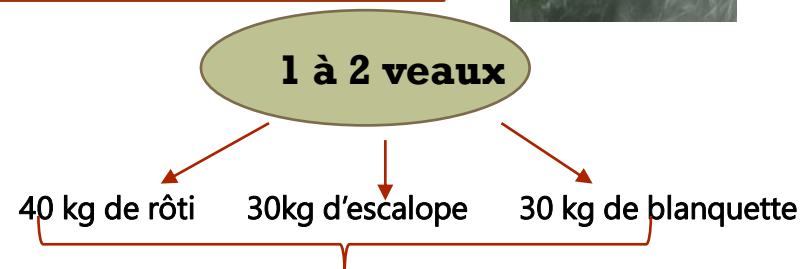
Ex. 1 veau de 225 kg vif \* 0,65 = 150 kgc \* 0,75 = 110 kg viande

Il restera à l'éleveur ~ 20 kg de viande à pot-au-feu à valoriser via un autre circuit, sachant que cette viande est très peu demandée.

### Agneau d'~21 kgc soit 43 kg vif

Morceaux	Poids en kg	Catégories	Répartition en %
Gigot Tranche	6.45	1 <sup>ère</sup> CATEGORIE cuisson rapide à griller, à rôtir <i>Gigot, côte</i>	9.9 kg soit 59 %
Côtelette	3.45		
Epaule	2.20	2 <sup>ème</sup> CATEGORIE Cuisson mixte à braiser à bouillir <i>Sauté d'agneau</i>	4.02 kg soit 24%
Blanquette	1.82		
Collier	0.83	3 <sup>ème</sup> CATEGORIE Cuisson longue à bouillir <i>Ragoût</i>	0.83 kg soit 17 %
<b>TOTAL</b>	<b>14.76 kg</b>		

## L'exemple de Pascal, éleveur de veau sous la mère



Répartition dans 3 collèges lotois qui ont coordonné leurs demandes

## Travailler en local implique de planifier

### Planification des repas bios pour la cantine

#### Planification de la bête par l'éleveur :

- **Anticipation** pour **finir** correctement une bête au **bon moment**
- **Prise de RDV avec l'abattoir et la salle de découpe** – *les éleveurs doivent planifier plusieurs mois à l'avance !*
- **Transport de l'animal à l'abattoir** + délai de maturation (bovin : 7j environ) puis **récupération de la viande sous vide et colisage**
- **Livraison avec véhicule frigorifique ou caisson** : éleveur ou prestataire... selon coût !

Dialogue et écoute des contraintes de chacun !

**2 mois minimum pour la 1<sup>e</sup> planification**

**Puis une planification sur plusieurs mois à définir (semaines de livraison)**



• Bio 46 •

## Quelles viandes choisir pour ma cantine ou mon restaurant ?

## Répertoire spécial RHD

CATALOGUE des FOURNISSEURS  
**BIO LOCAUX**



Catalogue dans lequel vous trouverez des informations sur les producteurs bio du Lot ainsi que la saisonnalité des produits!

Disponible chez Bio 46 :  
bio46@bio-occitanie.org



Animal	Âge	Alimentation	Viande
Veau sous la mère	4 à 6 mois	Nourris exclusivement au lait. Veaux sur aire paillée + accès aire d'exercice	Viande claire à rosé claire et tendre
Veau rosé	6 à 8 mois	Lait, herbe, fourrage, compléments en céréales	Viande rosé et tendre
Jeune Bovin (JB – « baby bœuf »)	8 à 12 mois	Lait, herbe, fourrage, compléments en céréales	Viande rosé et tendre
Génisse, vache, bœuf	< 24 mois jusqu'à 12 ans	Herbe, fourrage, compléments en céréales	Viande rouge plus ou moins persillée
Agneau	4 mois à 1 an en race rustique	Lait, herbe, fourrage, compléments en céréales	Viande rosé à rouge, tendre
Brebis	Variable	Herbe, fourrage, compléments en céréales	Fabrication de chipolata, merguez, chorizo
Porc	6 à 15 mois selon race	Lait, glands et plantes, mélange de céréales et protéagineux	Viande fraîche et charcuterie