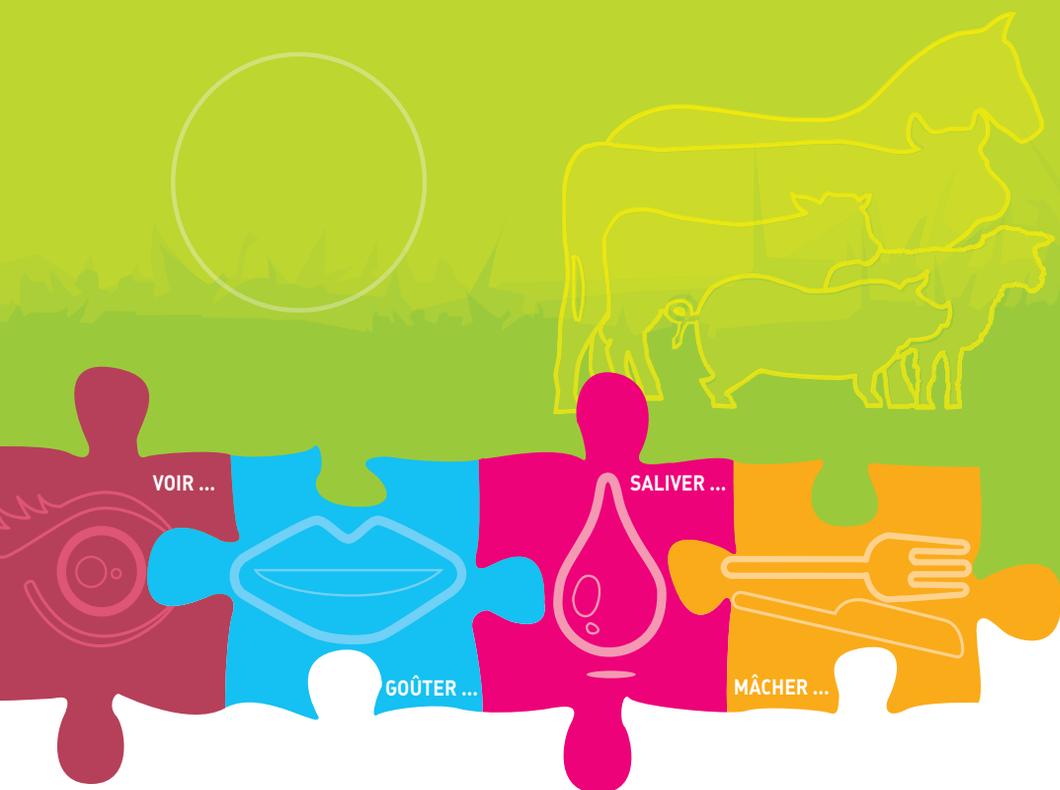


# DÉCOUVRIR LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DE LA VIANDE



# LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES QU'EST-CE QUE C'EST ?



## LA COULEUR...

... de la viande est la première qualité perçue par le consommateur.  
Elle le guide pour son choix.



**La couleur** de la viande dépend de la quantité de pigment, appelé **myoglobine**, présent dans le muscle : plus il y a de myoglobine, plus le rouge de la viande est intense.  
La couleur dépend également du degré d'acidité de la viande, mesuré par le pH.



## LA FLAVEUR...

... est un ensemble complexe de sensations perçues par le goût et l'odorat lorsque le morceau de viande est en bouche.



**la flaveur** associe les saveurs et les arômes. Les composés de la flaveur sont libérés au moment de la cuisson de la viande à partir de molécules précurseurs d'arômes, contenues notamment dans le gras.

Les qualités organoleptiques des viandes bovines, ovines, porcines et chevalines regroupent les propriétés sensorielles à l'origine des sensations de plaisir associées à leur consommation. Ce sont la couleur, la flaveur, la jutosité et la tendreté.



## LA JUTOSITÉ ...

... de la viande est une caractéristique perçue lors de la mastication.



**La jutosité** dépend de la quantité de suc musculaire libéré dans la bouche au début de la mastication. Elle est accentuée par la stimulation de la salivation, due en particulier à la présence du gras intramusculaire.



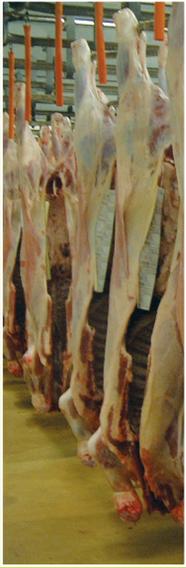
## LA TENDRETÉ ...

... est la facilité avec laquelle la viande est découpée puis broyée lors de la mastication. C'est la qualité la plus appréciée et la plus recherchée par le consommateur.

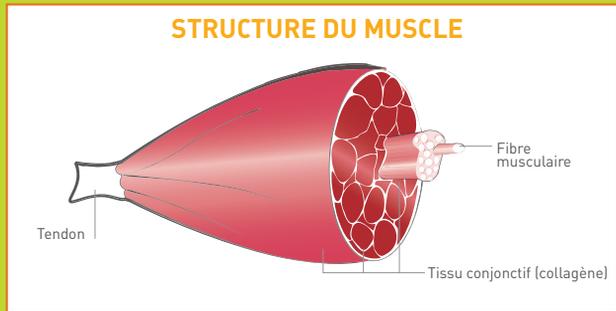


**La tendreté** de la viande dépend en particulier de la teneur du muscle en collagène, une protéine très résistante : le muscle est d'autant plus tendre que sa teneur en collagène est faible.

# Le muscle devient viande grâce à la maturation :



**Immédiatement après l'abattage, le muscle est souple.** Après la mise en chambre froide des carcasses, les réserves énergétiques stockées sous forme de glycogène s'épuisent rapidement. Le glycogène est transformé en acide lactique qui s'accumule et acidifie le muscle. Les fibres musculaires se figent et le muscle devient rigide. Cette phase, appelée *rigor mortis*, dure plusieurs jours. Le muscle est dur et pourrait perdre facilement son eau à la cuisson, ce qui donnerait une viande peu juteuse.



**L'acidification permet l'activation d'enzymes** qui progressivement fragmentent les protéines du muscle et permettent ainsi son attendrissement naturel. C'est la phase de maturation proprement dite : elle correspond à la transformation du muscle en viande, au cours de laquelle se forment également les précurseurs des arômes et de la saveur de la viande.

**En fonction de l'espèce de l'animal,** une à deux semaines, dans de bonnes conditions de conservation en réfrigération, sont nécessaires pour que la maturation permette l'expression des qualités organoleptiques recherchées par le consommateur, comme par exemple la flaveur ou la tendreté.



**La maturation n'a pas d'effet sur le collagène,** protéine du tissu conjonctif qui assure le soutien et la structure du muscle et lui confère sa dureté de base. Les effets bénéfiques de la maturation sur la tendreté seront toujours plus perceptibles pour un muscle pauvre en collagène. Pour un muscle riche en collagène, le choix d'un mode de cuisson approprié permettra d'obtenir les qualités organoleptiques recherchées.

# COMMENT OBTENIR ET PRÉS

Les qualités organoleptiques de la viande dépendent de nombreux facteurs liés non seulement à l'animal et au mode d'élevage, mais aussi au travail des viandes et à leur cuisson. De "l'étable à la table", aux différentes étapes de la filière, le savoir-faire de chaque professionnel est important.



## LA COULEUR



### LE VEAU

Une couleur rose pâle caractérise **la viande de veau**. Sa teneur en myoglobine est faible ; en effet, l'alimentation du veau, essentiellement à base de lait, lui apporte peu de fer, élément nécessaire à la formation du pigment.

- **L'éleveur** par le choix de ses animaux joue un rôle primordial. Différents facteurs biologiques déterminent l'intensité de la couleur rouge du muscle, l'espèce par exemple mais aussi l'âge de l'animal : la teneur du muscle en myoglobine augmente avec l'âge.
- **Eleveurs, transporteurs et bouchers à l'abattoir** ont un rôle sur la couleur de la viande en assurant un transport et des manipulations respectueux du bien-être des animaux. Tout stress doit être évité car il pourrait être à l'origine d'une mauvaise évolution de la couleur de la viande qui serait alors soit trop pâle, soit trop sombre.

- **Le boucher** conseille le consommateur pour le choix du morceau. Pour la viande bovine, par exemple, le rumsteck ou la bavette sont plus rouges car plus riches en myoglobine que le faux-filet ou le rond de gîte. La viande bovine présentée **sous vide** devient normalement plus sombre au cours de sa conservation au froid. Quelques minutes au contact de l'oxygène de l'air après ouverture du conditionnement permettent de retrouver des couleurs plus vives.
- **La cuisson** entraîne le passage du rouge au brun-doré plus ou moins intense, caractéristique de la viande cuite.



### LE CHEVAL

Il existe deux catégories de **viandes chevalines** : la viande rouge du cheval adulte ou celle rosée du jeune cheval. Différentes par leur couleur, elles ont en commun une tendreté extrême à tel point que la plupart des morceaux ne nécessitent pas de cuisson longue.

# PRÉSERVER LES QUALITÉS ORGANOLIQUES



## LA FLAVEUR

- **L'éleveur** choisit l'alimentation des animaux qui permet le dépôt de gras recherché dans les muscles. Ce gras musculaire, encore appelé le "persillé", influe sur la saveur de la viande.
- **A l'abattoir, à l'atelier de découpe, chez le boucher**, le respect de la chaîne du froid permet, d'une part, une bonne maturation de la viande, étape essentielle pour l'expression de sa saveur et, d'autre part, évite l'oxydation des graisses qui serait responsable d'odeurs et de goûts désagréables.
- La viande crue a une saveur peu prononcée. **La cuisson**, par son action sur les précurseurs d'arômes formés pendant la maturation, développe la saveur caractéristique des différentes viandes.



### LE PORC

La viande porcine est naturellement tendre. C'est une viande issue d'animaux jeunes, dont le tissu conjonctif est peu structuré. Une maturation courte est suffisante pour l'obtention d'une tendreté appréciée.



## LA JUTOSITÉ

- Comme pour la saveur, **l'éleveur** joue un rôle important pour le développement de la jutosité de la viande. Pour cela, il distribue aux animaux les aliments qui permettront le dépôt de gras musculaire recherché.
- **Abatteurs, découpeurs et bouchers** assurent une maturation suffisante pour que le suc musculaire demeure dans la viande et n'ait pas tendance à s'écouler au moment de la cuisson, pour que la viande puisse conserver toute sa jutosité lors de la consommation.
- **Le boucher** conseille le consommateur : le "persillé" d'une viande est garant de sa saveur et de sa jutosité. Bien "saisir" la viande en surface, au début de la **cuisson** permet de conserver tous les sucs à l'intérieur du morceau et la durée de cuisson doit être maîtrisée pour éviter l'assèchement.



### L'AGNEAU

Tendre et savoureuse, la viande d'agneau est de couleur rose vif et possède une graisse ferme et blanche. Entre le tout jeune agneau et le mouton, la différence de saveur tient essentiellement à la quantité de gras qui augmente avec l'âge.

# LEPTIQUES DE LA VIANDE ?

Certaines qualités dépendent essentiellement de l'animal, c'est le cas par exemple de la couleur du muscle. D'autres, au contraire, évoluent au cours de la préparation et de la conservation des viandes, les différents acteurs de la filière contribuent alors à les préserver et à les développer.



## LA TENDRETÉ

- Une fois de plus le rôle de **l'éleveur** est important. La tendreté d'une viande dépend de l'espèce de l'animal, de son sexe, mais aussi de son âge : les muscles, surtout ceux riches en collagène, sont naturellement moins tendres chez l'adulte que chez le jeune.
- **A l'abattoir**, la réfrigération des carcasses, garante de leur qualité sanitaire, est correctement conduite pour éviter un durcissement des viandes : un refroidissement trop rapide pourrait entraîner la diminution irréversible de leur tendreté. Un temps de maturation suffisamment long est nécessaire pour l'obtention de la tendreté recherchée.
- **A l'atelier de découpe** et chez le boucher, pour une bonne utilisation culinaire, le travail des viandes au cours du désossage et de la découpe permet de séparer les muscles ou les groupes de muscles en fonction de leur tendreté. Sur une carcasse de bovin, par exemple, les muscles de l'arrière sont généralement plus pauvres en collagène, donc plus tendres, que ceux de l'avant. Le parage permet quant à lui d'enlever les parties plus dures comme les aponeuroses qui recouvrent les muscles.
- Les conseils du **boucher** sont primordiaux pour choisir le morceau le mieux adapté à la recette prévue pour préparer la viande. La cuisson, adaptée à la teneur en collagène du morceau, permet d'en révéler la tendreté. Une cuisson rapide, au grill ou à la poêle, ou encore au four, convient pour les viandes pauvres en collagène. Une cuisson plus longue, en atmosphère humide, comme le braisage, ou dans l'eau, comme par exemple le pot-au-feu, est nécessaire pour attendrir les morceaux plus riches en collagène en le transformant en gélatine.



### LE BŒUF

La viande bovine offre une grande variété de morceaux, ce qui permet aux professionnels de la viande d'exprimer leur savoir-faire et leur connaissance. Par le travail de découpe et de parage des viandes ou encore par "l'affranchissement" des morceaux, qui consiste à retirer les parties les moins tendres, les bouchers peuvent présenter aux consommateurs les viandes bovines répondant à leurs attentes.

# CENTRE D'INFORMATION DES VIANDES

Association de Loi 1901

Plate-forme d'échanges et d'information créée en 1987 à l'initiative des professionnels, avec l'aide des Pouvoirs Publics, le CIV a pour vocation principale de contribuer à ce que tous les publics aient une meilleure connaissance des viandes bovine, ovine, chevaline et porcine, de leurs produits tripiers et des métiers qui s'y rattachent.

Afin de définir la nature des informations qu'il diffuse, le CIV associe à son action des personnes indépendantes de la filière viande : un conseil regroupant des associations de consommateurs, un conseil constitué de scientifiques, un comité éthique qui réunit des associations de protection des animaux.

Pour en savoir plus : [www.civ-viande.org](http://www.civ-viande.org)

