



FICHE N° 4

# LES CONDITIONS DE LABELLISATION D'UNE CARCASSE DE VEAU SOUS LA MÈRE

## CARACTÉRISTIQUES D'UNE CARCASSE LABELLISABLE

Pour qu'une carcasse soit labellisable, le cahier des charges implique le respect de plusieurs caractéristiques.

### 1. Le poids de la carcasse

Le poids de la carcasse doit être compris entre 85 kg et 170 kg carcasse. Les carcasses ne rentrant pas dans cette tranche de poids ne sont donc pas labellisables. La fourchette de poids de carcasse la plus recherchée par les bouchers est de 130 kg à 150 kg.

### 2. Age de l'animal

L'animal doit être âgé de 3 mois à 5,5 mois (soit maximum 168 jours).

Le classement général (détaillé ci-après) sur la couleur, l'état d'engraissement et la conformation de la carcasse est défini pour chacune des carcasses par une personne agréée par Normabev, à l'abattoir.

Généralement, un classement commercial est redéfini par les techniciens ou les commerciaux des OP qui serviront pour la définition du prix de la carcasse.

### 3. Couleur de la carcasse

Lors de l'abattage, un classement est attribué à chaque carcasse, mettant une note sur la couleur, l'état d'engraissement et la conformation. En ce qui concerne la couleur, il existe 5 classes, allant de 0 à 4. La note est attribuée après un jugement visuel, au niveau de la bavette.

Les classes de 0 à 3 sont autorisées au Label. Cependant, l'objectif est d'obtenir une carcasse la plus blanche possible. La couleur est une composante provenant de la demande des consommateurs. En effet, pour la grande majorité des consommateurs, la viande de veau est une viande blanche.

La différence de prix est importante selon les différentes classes de couleur. C'est pour cette raison qu'il est essentiel de maîtriser ce paramètre. Cependant, obtenir des veaux clairs n'est pas facile car de nombreux facteurs peuvent jouer sur la couleur de la viande (génétique, ambiance des bâtiments, alimentation troupeau et des veaux, conduite sanitaire, etc.).

 Classement de la couleur des carcasses de VSLM

 BLANC



 ROSE TRES CLAIR



 ROSE CLAIR



 ROSE



 ROUGE





#### 4. Conformation

La note de conformation est définie selon la grille EUROP. La conformation est la composante de la qualité venant en 2<sup>e</sup> position dans la détermination du prix de vente. Ce sont les veaux classés E et U qui sont les plus demandés par les opérateurs de la filière même si le cahier des charges autorise également les carcasses classées en R.

Meilleure est la conformation, meilleur sera le rendement carcasse. C'est essentiellement le facteur génétique qui joue sur ce critère.

La conformation bouchère des veaux influe fortement sur :

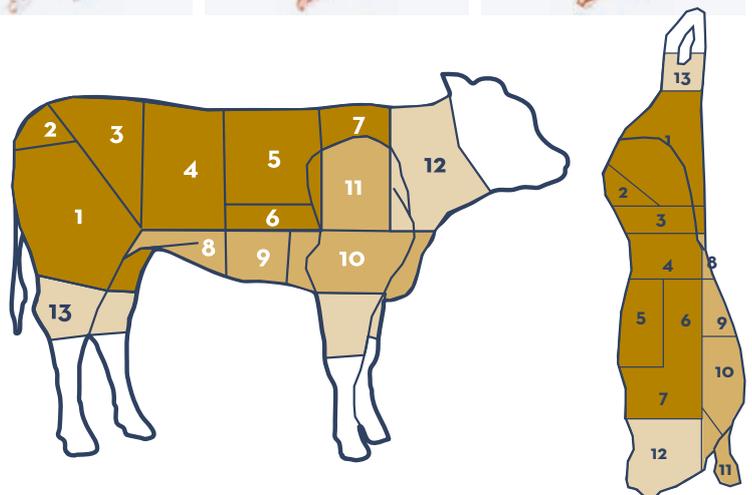
- ➔ Le rendement carcasse (rapport « poids carcasse / poids vif »)
- ➔ La proportion de pièces de 1<sup>er</sup> catégorie (morceaux nobles) par rapport à celles de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> catégories (la « basse »)

#### 5. État d'engraissement

Le cahier des charges Label Rouge accepte les carcasses classées 2 et 3 en état d'engraissement. La majorité des bouchers recherche des carcasses de classe 3 (état couvert) c'est-à-dire ni trop grasses, ni trop maigres.

Les veaux trop maigres donnent une viande dont la tenue et la conservation sont mauvaises. De plus, une carcasse maigre implique généralement une dégradation de la couleur après abattage. La qualité gustative est également altérée avec des carcasses trop maigres : la viande est plus sèche et moins goûteuse.

A contrario, un veau trop gras (ce qui est beaucoup plus rare), engendre une plus grande quantité de déchets (gras de couverture, gras de rognons, etc.). Aujourd'hui, la problématique réside essentiellement sur des veaux trop maigres.



##### 1<sup>er</sup> CATÉGORIE

- 1 • Cuisseau
- 2 • Culotte
- 3 • Quasi
- 4 • Longe
- 5 • Carré couvert
- 6 • Haut de côtes
- 7 • Carré découvert

##### 2<sup>e</sup> CATÉGORIE

- 8 • Flanchet
- 9 • Tendron
- 10 • Poitrine
- 11 • Épaule

##### 3<sup>e</sup> CATÉGORIE

- 12 • Collet
- 13 • Jarret



**LA GÉNÉTIQUE EST DÉTERMINANTE SUR LA BONNE CONFORMATION BOUCHÈRE**

**E, U, R+**

➔ **RENDEMENT EN CARCASSE :**  
poids carcasse / poids vif.

➔ **VALORISATION EN VIANDE :**  
morceaux nobles (1<sup>er</sup> catégorie) et basse (2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> catégories).