



LA VIANDE DE VEAU

DANS VOTRE RAYON, IL SUFFIT D'Y PENSER

UN ATOUT POUR
VOTRE RAYON
EN TOUTE SAISON



**Suggestions de découpe
et de préparations bouchères :**
mémento technique / astuces / inspirations

LE VEAU

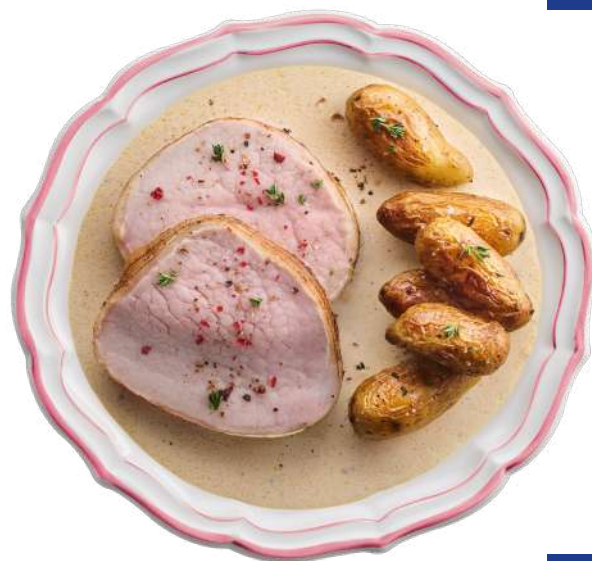
UNE VIANDE RAFFINÉE

La viande de veau a des atouts reconnus



83%

considèrent que la viande de veau est **une viande de haute qualité**



81%

apprécient son goût



73%

considèrent que la viande de veau a toute sa place dans un **régime alimentaire équilibré**

Mais en termes d'images, la viande de veau est aux yeux des consommateurs une viande "traditionnelle" avec une image "vieillesse".

Notre objectif ?

Faire de cette perception traditionnelle une force en capitalisant sur un imaginaire fort : **les grand-mères.**



88%

des Français pensent que les grand-mères jouent un rôle essentiel dans **la transmission du patrimoine culinaire.**

Enquête OpinionWay pour Interbev Veaux « Les Français, le veau et la transmission du patrimoine culinaire », novembre 2023.

Les questions des bouchers

Comment faire de la viande de veau une viande à consommer plus régulièrement ?

Comment améliorer mon chiffre d'affaires ?

Comment maintenir mon linéaire veau en permanence, toute l'année ?

Comment gérer mon équilibre matière en veau ?

Comment être force de vente auprès des jeunes consommateurs ?



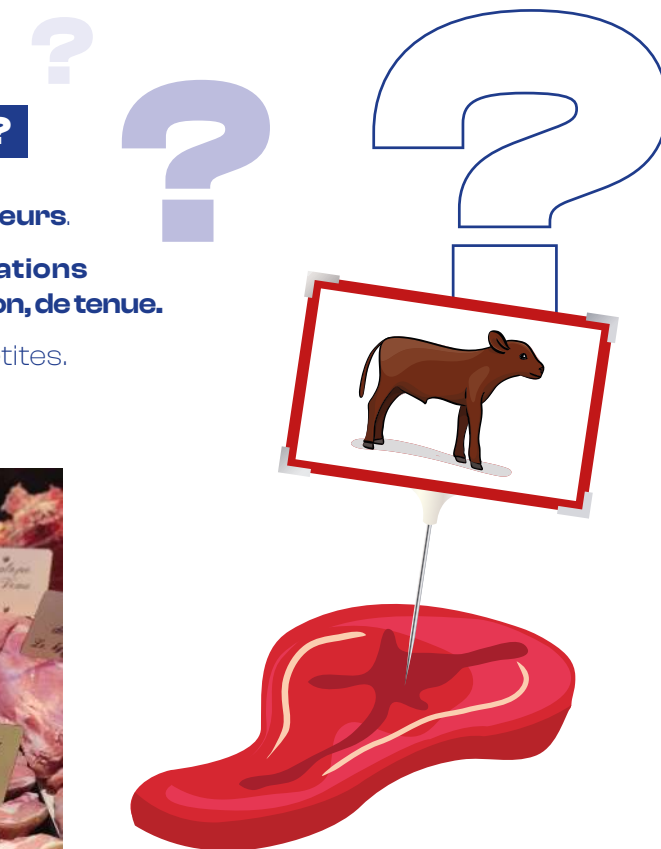
Les atouts du veau en rayon

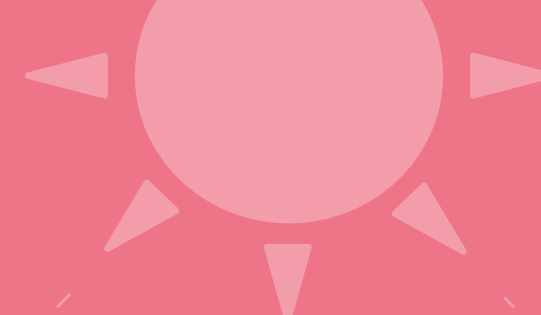
- Une viande **facile et rapide à travailler** par les bouchers
- Le veau, **un atout santé** (4% de lipides et des morceaux très maigres)

- Une viande **tendre et raffinée**
- **Une diversité** de morceaux

Comment valoriser la viande de veau ?

- Adapter l'offre veau aux **attentes des consommateurs.**
- Ajouter à notre proposition habituelle des **préparations plus attractives, plus pratiques en termes de cuisson, de tenue.**
- Proposer des **tailles de portions adaptées**, plus petites.
- Travailler la carcasse de veau **toute l'année.**





Le travail de la basse de veau en été

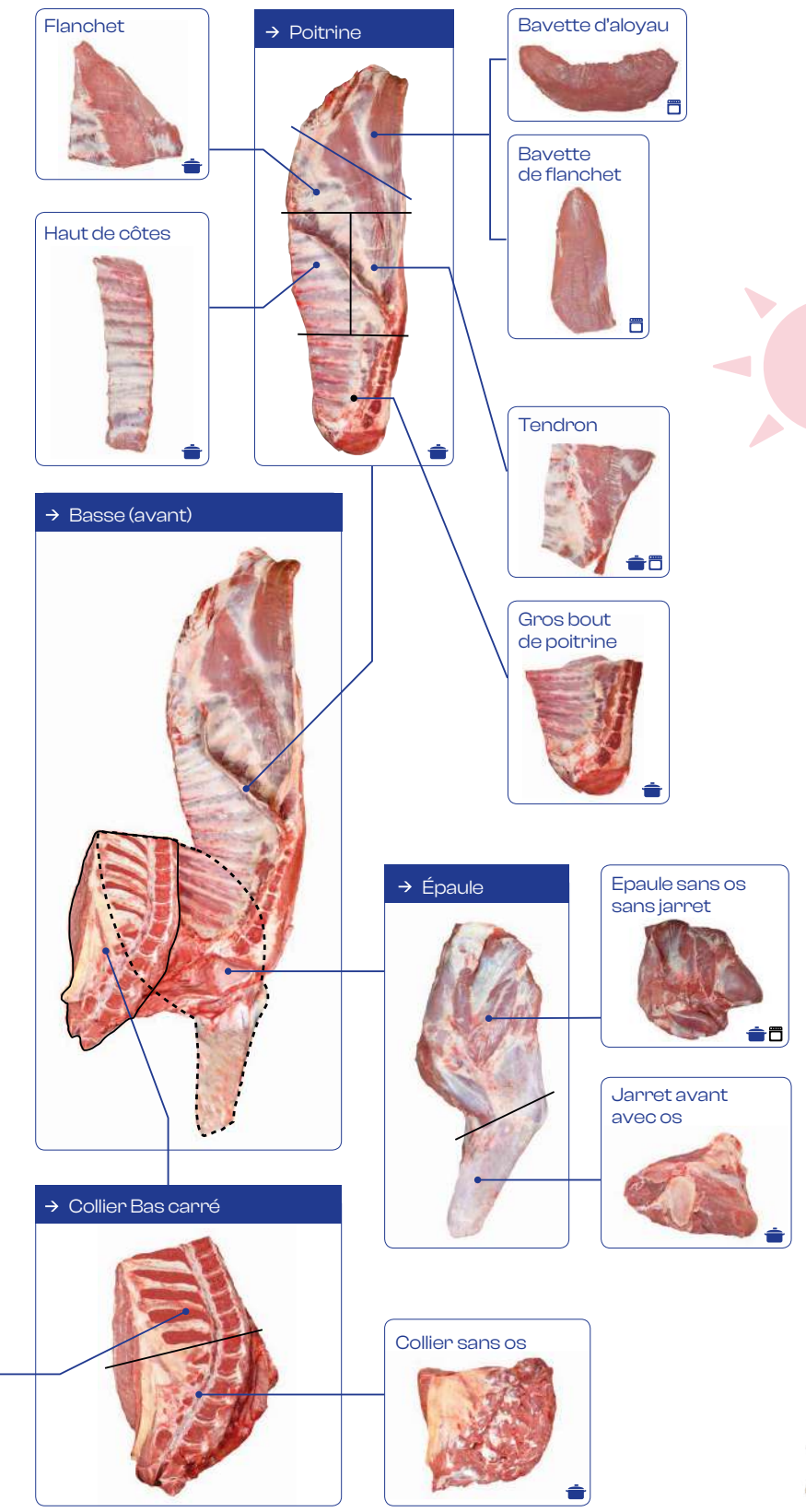
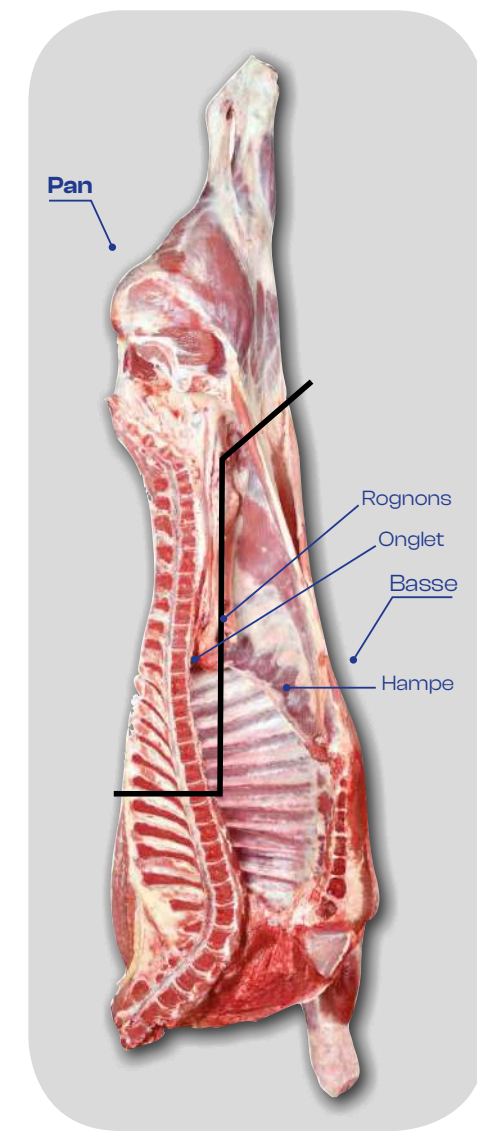
→ Comment l'optimiser ?

Durant les mois de mai à septembre, la consommation du veau se porte plutôt sur des morceaux à griller.

Quels types de recettes pour proposer les muscles de la basse ?



LA BASSE (avant) RAPPEL DE LA DÉCOUPE PRIMAIRE



CUISSON
À bouillir, à mijoter À griller, à rôtir

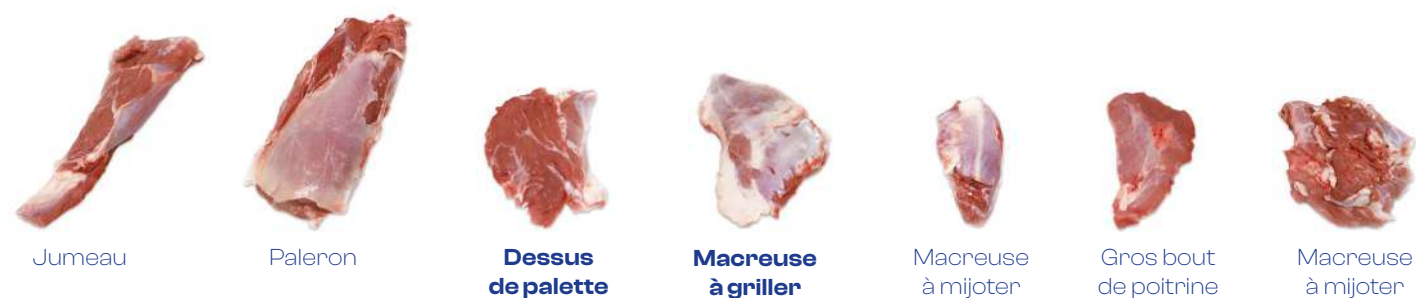


Découpes classiques habituelles pour les blanquettes et rôtis à mijoter

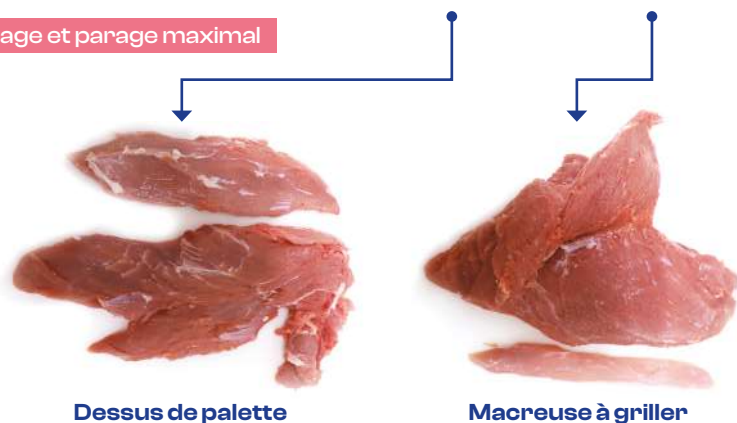


Propositions de découpes plus adaptées pour l'été

Séparation des muscles



Épluchage et parage maximal



Exemples de préparations

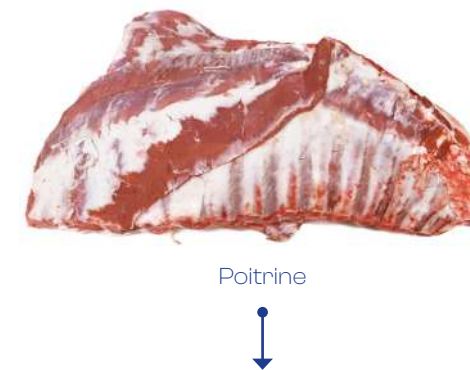


Préparations bouchères crues:



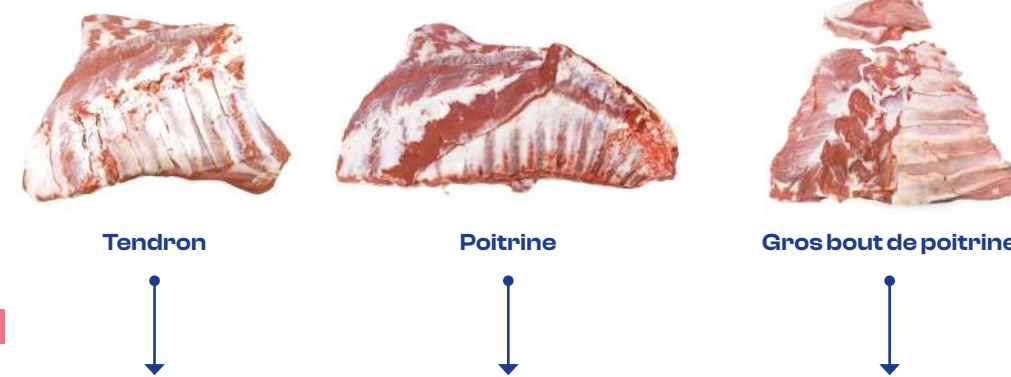
Pensez à la plancha!

Découpes classiques habituelles pour les blanquettes



Propositions de découpes plus adaptées pour l'été

Désossage des manches, séparation du gros bout de poitrine, du tendron



Épluchage et parage maximal

Attention!

Le tendron et la poitrine: un point crucial pour les griller...
Un épluchage de près s'impose!



Exemples de préparations



Préparations bouchères crues:



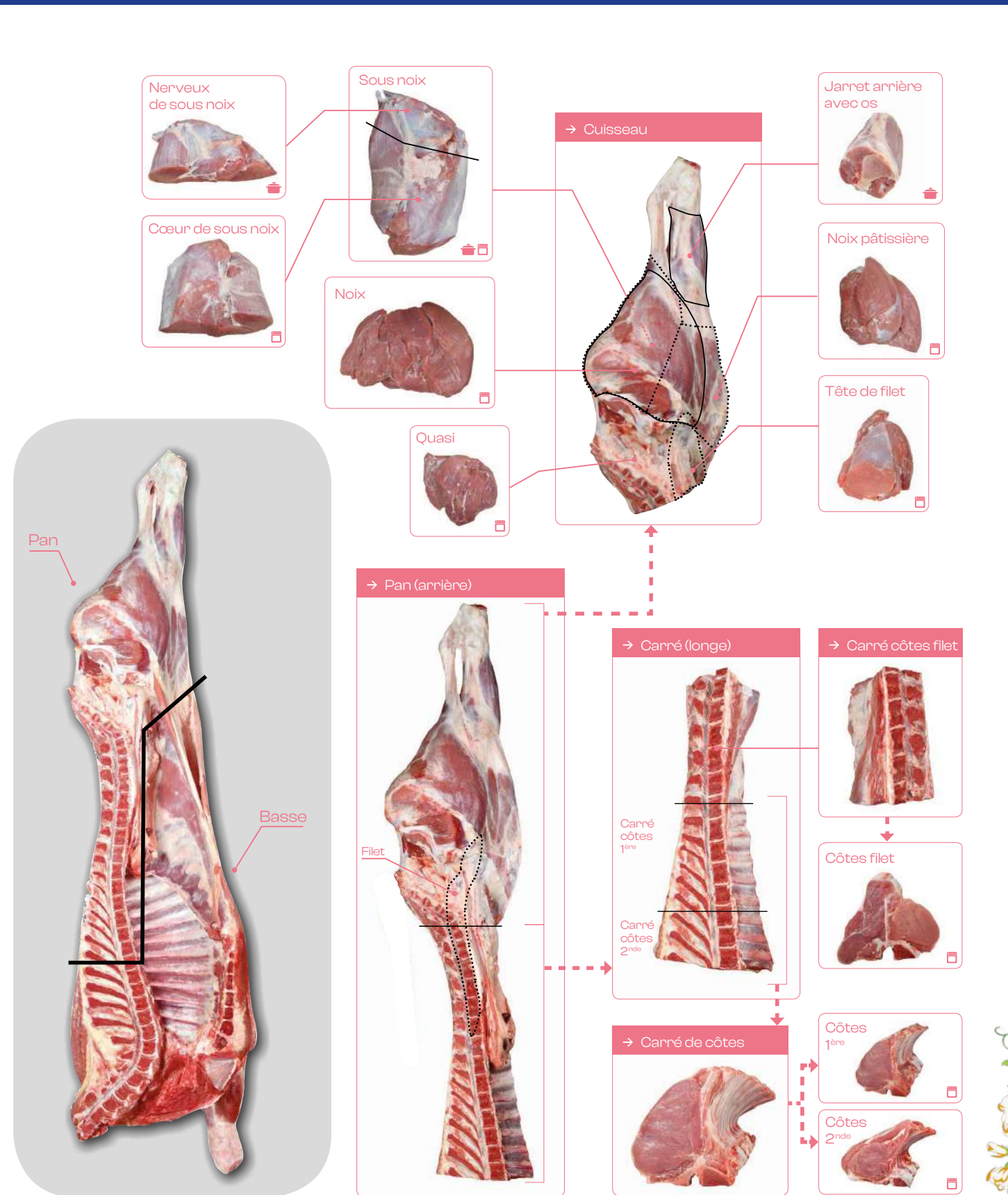


Le travail du pan de veau en hiver

→ Comment l'optimiser ?

En période de froid, le veau est consommé la plupart du temps en plat mijoté (tajine, sauté, blanquette...). La basse de veau s'y prête parfaitement mais le pan bien moins, exceptés le jarret et le nerveux.

Quel choix de recettes pour proposer les muscles du Pan ?



CUISON
 À bouillir, à mijoter À griller, à rôtir



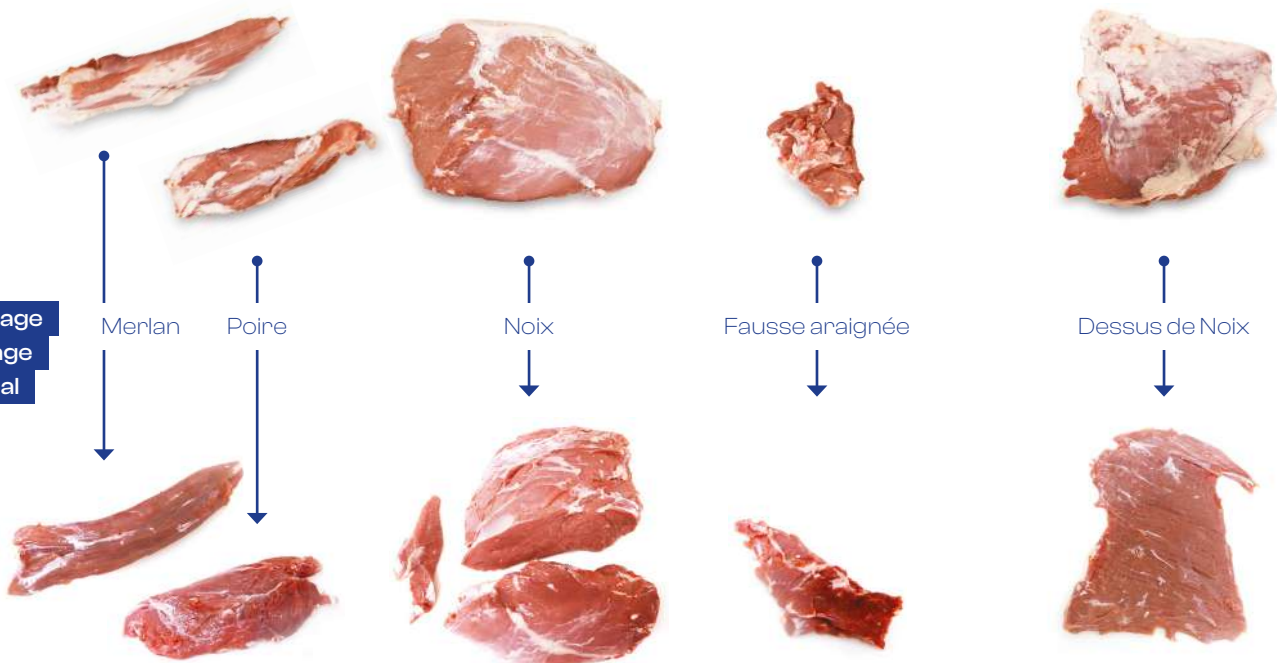
Découpes classiques habituelles pour les escalopes et rôtis



Noix

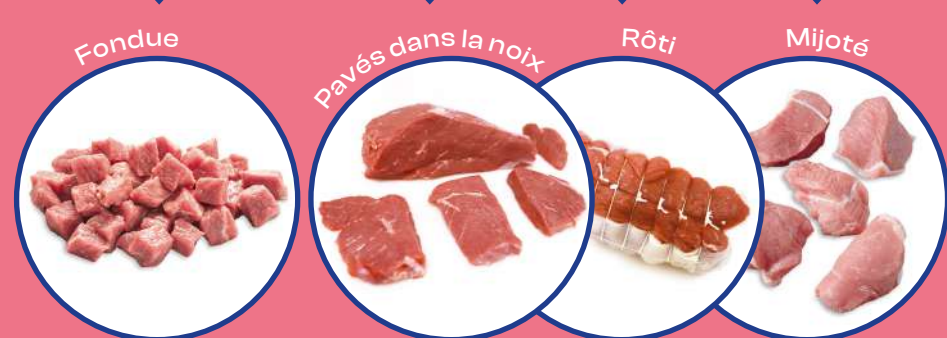
Propositions d'inspirations plus adaptées pour l'hiver

Séparation des muscles



Épluchage et parage maximal

Exemples de préparations



Préparations bouchères crues:



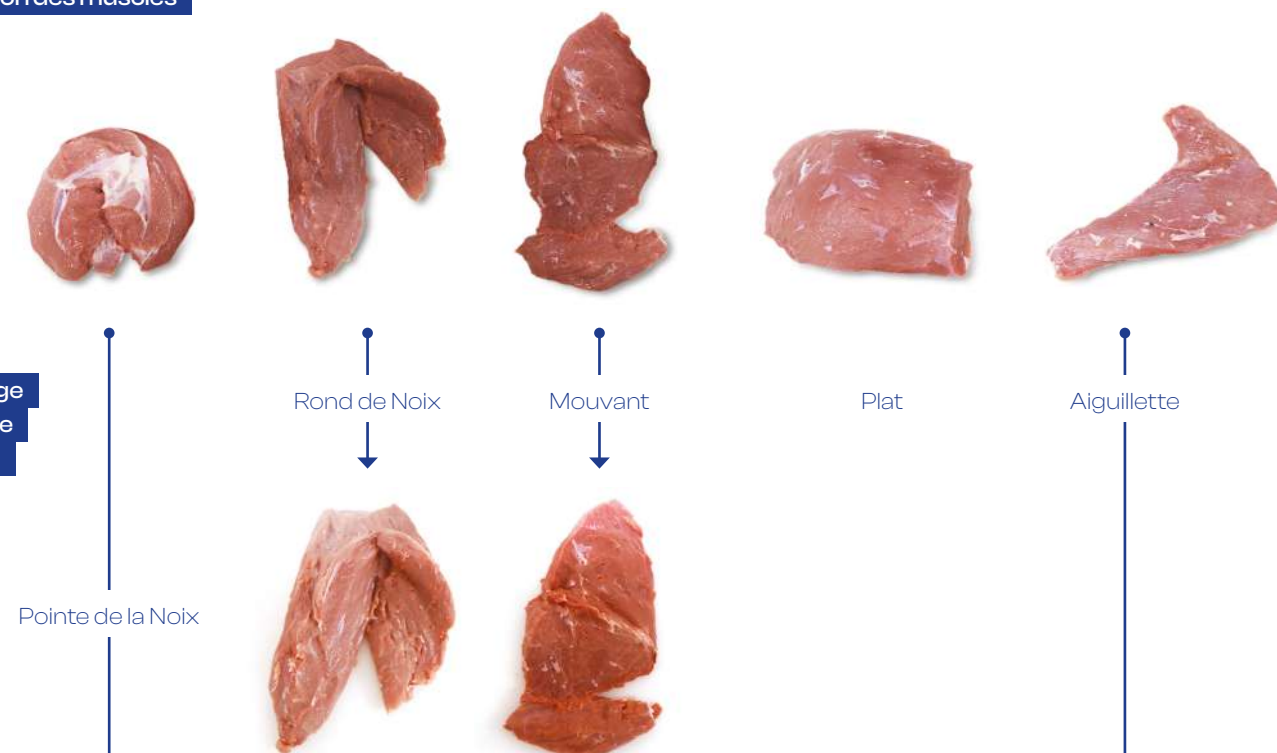
Découpes classiques habituelles pour les escalopes et rôtis



Noix pâtissière

Propositions d'inspirations plus adaptées pour l'hiver

Séparation des muscles



Épluchage et parage maximal

Exemples de préparations



Préparations bouchères crues:



Découpes classiques habituelles pour les escalopes



Sous-noix
↓

Propositions d'inspirations plus adaptées pour l'hiver

Séparation des muscles



Sous-noix

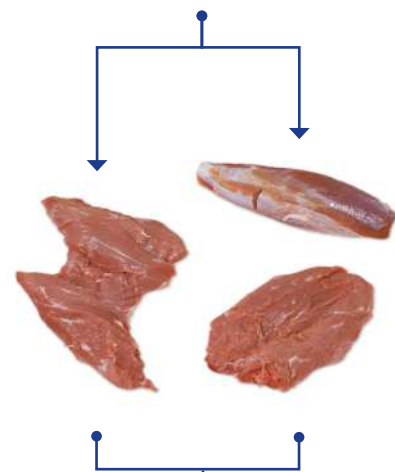
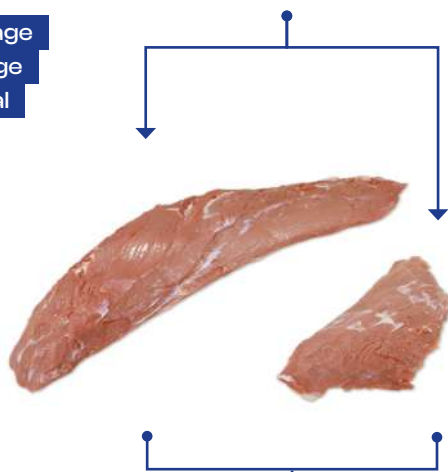
Épluchage
et parage
maximal



Nerveux de Sous-noix



Rond de Sous-noix



Exemples
de préparations



Rôti

Possibilité de faire
des rôtis à mijoter côté nerveux
avant de séparer les muscles

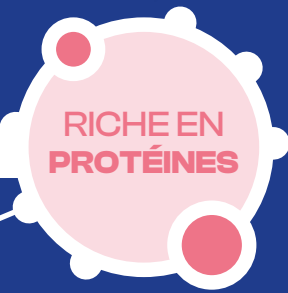


Nerveux de sous-noix

Préparations
bouchères crues:

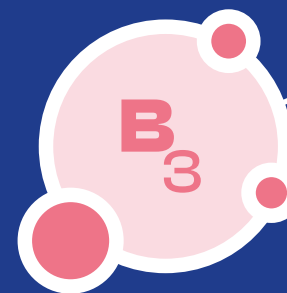


Tranches de veau façon salimbocca



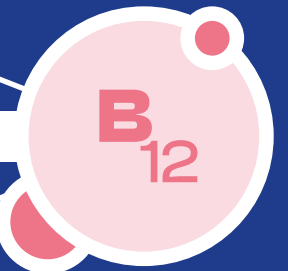
Riche en protéines

(20% dans de la viande crue)
Les protéines contribuent au maintien
de la masse musculaire
et d'une ossature normale.



Contient de la vitamine B3

Elle contribue à la qualité de la peau et au main-
tien de taux normaux de LDH-cholestérol,
de HDL-cholestérol et de triglycérides.



Riche en vitamines B12

Elle contribue au fonctionnement
normal du système nerveux.



Pauvre en matières grasses

L'escalope, le filet et la noix de veau sont
des morceaux pauvres en matières grasses
(moins de 3% de lipides).



Source de zinc et oligoéléments

qui contribuent entre autres au fonctionnement
des systèmes immunitaires et cognitifs et au maintien normal
de la vision, de la peau, de l'ossature et des cheveux.



Le saltimbocca... une préparation phare



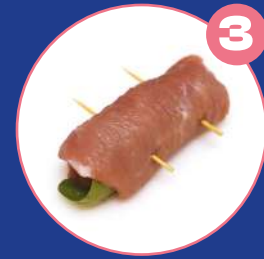
1

Tranches fines
dans le rond.



2

Sauge ou jeunes
pousses d'épinard
jambon cru,
tranche de fromage.



3

Rouler
et mettre des pics.

4

Faire revenir dans du beurre,
déglacer avec un verre de vin blanc,
laisser réduire et servir chaud.

Osez les saucisses !

Les conseils pour réussir :

- Suffisamment de gras (de 20 à 25%)
- Des ingrédients pour rehausser le goût
- Possibilité de faire des saucisses 100% veau



Exemple de recette :

Veau à l'italienne :
80 % de maigre de veau,
20% de gras.
Tomates confites,
parmesan, basilic frais.

Et pour les plats mijotés ?

Pour tous les plats mijotés de veau, une astuce à partir de la noix pâtissière :

- Couper la pointe
de la noix pâtissière
- Placer un morceau
du canon du fémur
- Barder et ficeler



Vous obtenez
un beau rôti à mijoter !



Osso-Buco

Plat typique de la cuisine
milanaise mettant à l'hon-
neur la viande phare de la
région, à savoir le veau.

Il se cuisine à partir de tranches
de veau du jarret arrière.



Le rôti façon Orloff des astuces pour sa confection



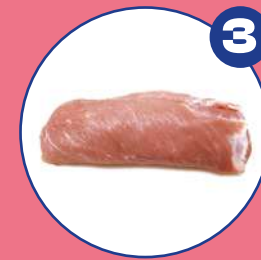
1

Ouvrir le bout
de poitrine à plat



2

Étaler les ingrédients
(jambon, fromage
et bacon)



3

Rouler



4

Ficeler

Les farces et les préparations à base de chair

Sachez varier les plaisirs !



Quelques idées de recettes :

- chair à l'italienne: tomates
confites, parmesan, basilic
- chair forestière: cèpes, etc.

Les préparations
de chair se font à partir
des affranchis, des
muscles du collier
et de la poitrine.



Des solutions pratiques pour vos clients

Exemple, le Veau Marengo, une base de recette toute prête :

(carottes, oignons, champignons de Paris,
huile d'olive, sel, poivre) avec la possibilité
de mélanger plusieurs muscles (épaule,
poitrine...).



Zoom sur les marinades

- Citron/Miel
- Thym/miel
- Barbecue
- Ail des ours

Les consommateurs aiment
les recettes pratiques et faciles à réaliser.
En toute saison, sachez valoriser l'ensemble
de la carcasse veau pour proposer une offre
diversifiée et surprendre votre clientèle !

Pour toutes informations,
demandes de supports, formations :

bravoleveau.com/pro

Pour retrouver toutes nos recettes :

bravoleveau.com

 [@bravoleveau](https://www.instagram.com/bravoleveau)



Posters découpe pages 5 et 9 disponibles
sur bit.ly/decoupes-veau-2024

