

1 La naissance du veau

À la ferme, dès leur naissance, les jeunes bovins sont identifiés par un numéro d'identification individuel. Ce numéro est reporté sur les 2 boucles en plastique que l'éleveur met aux oreilles du veau.



2 Les races de vaches

On distingue trois types de vaches. Les races à lait sont élevées pour leur lait. Les races à viande sont spécialisées dans la production de viande. Et les races mixtes sont réputées à la fois pour leur viande et pour leur lait. C'est le cas de la race Normande.



3 L'alimentation

L'alimentation des bovins est surtout composée de l'herbe des pâturages et des céréales essentiellement produites sur l'exploitation. En hiver, on y ajoute du foin et du fourrage. Les vaches entretiennent le paysage et la biodiversité.



4 À l'abattoir

À l'abattoir, les viandes sont conservées au froid pour améliorer leur tendreté.



5 L'atelier de découpe

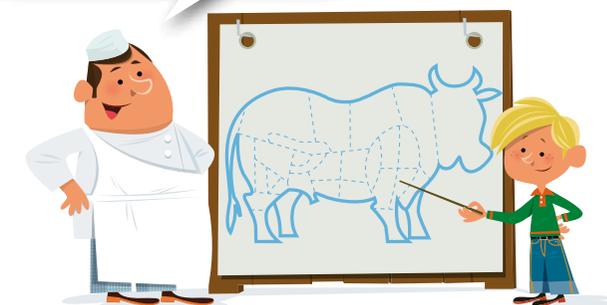
La viande est coupée en morceaux dans un atelier de découpe. Personne ne mange un bœuf entier, même pas Obélix !

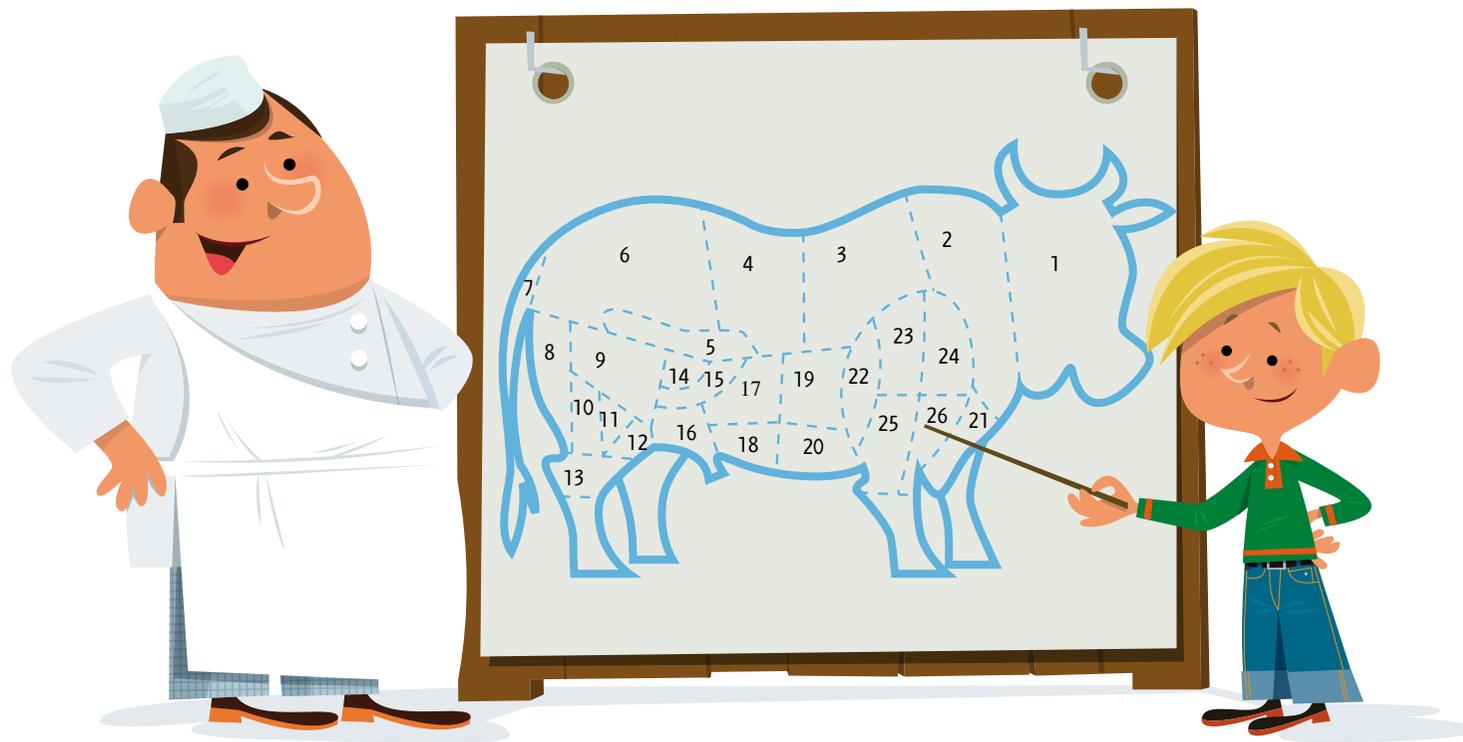


6 Le boucher

Les morceaux de viande et les carcasses sont ensuite vendus à des bouchers ou à des usines de transformation qui préparent la viande pour les clients, les supermarchés ou les restaurants. Chaque morceau a ses particularités de tendreté, de saveur...

Qu'est-ce que je vous sers ?
Un onglet ? Une bavette ?
Une poitrine ?...





1 Collier
2 Basses côtes
3 Entrecôtes et côtes
4 Faux-filet
5 Filet

6 Rumsteak
7 Queue
8 Rond de gîte
9 Poire et merlan
10 Gîte à la noix

11 Araignée
12 Tranche
13 Gîte arrière (jarret)
14 Onglet
15 Hampe

16 et 17 Bavette
18 Flanchet
19 Plat de côtes
20 Tendron
21 Gros bout de poitrine

22 Macreuse à bifteck
23 Paleron
24 Jumeau à bifteck
25 Macreuse à pot-au-feu
26 Jumeau à pot-au-feu