



UN PEU D'INFORMATIONS

Le terme « veau » est apparu au début du XII^e siècle et vient du latin vitellus. Le terme « vitellerie » désigne l'ensemble des professions se rapportant à son élevage ou à la distribution de sa viande.

Veau est le nom vernaculaire qui désigne le bovin juvénile vivant ou après abattage et transformation par le producteur fermier, l'artisan boucher ou l'opérateur en usine, la viande qui en est issue. Cette viande provient généralement de bovins non sevrés de sexe mâle, âgés en principe de moins de huit mois. Classée dans les viandes blanches, elle est généralement plus chère que la viande de bœuf. La femelle est quant à elle appelée la velle.

Par extension, « veau » désigne parfois les jeunes de grands mammifères herbivores dont la progéniture n'a pas de nom spécifique ; on appelle également « veau » la progéniture de certains mammifères marins comme le phoque, le morse, etc.

On distingue différentes catégories de veau suivant leur alimentation, leur élevage et leur âge.

Depuis 1996, le veau, comme le bœuf, porte le sigle VBF (Viande Bovine de France) lorsqu'il est élevé sur le territoire national. Outre le veau sous la mère labellisé, les animaux du Lot-et-Garonne ou de Rhône-Alpes, entre autres, sont également reconnus pour la finesse de leur chair.

La race de l'animal offrant plus de garanties que sa provenance géographique, on considère le Charolais et le Limousin comme l'excellence en matière de veau.

VEAU DE LAIT OU VEAU DE GRAIN ?

Le veau de lait et le veau de grain diffèrent par leur mode d'alimentation.

Le veau de lait, comme son nom l'indique, est nourri presque exclusivement au lait, ce qui permet d'obtenir une chair tendre, très pâle pour ne pas dire blanche, mais qui contient aussi moins de fer.

Le veau de grain sera nourri au lait mais est sevré de sa mère dans les premiers jours de son existence, et recevra par la suite une alimentation à base de grain. Sa chair est tendre et sa saveur plus prononcée, mais la viande obtenue contient un peu plus de fer que le veau de lait.

Dans les deux cas, il s'agit de produits de qualité et la préférence ira principalement en fonction de la couleur, de la saveur recherchée et de la nécessité d'obtenir plus de fer dans l'alimentation.

ET LE VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE ?

Le veau dit broutard est élevé sous la mère jusqu'à ses 8 mois environ. Il est essentiellement élevé dans le Sud-Ouest comme le veau Label Rouge du Ségala (Aveyron) ou le veau fermier du Limousin et possède une viande rosée contrairement au veau de lait ou de grain plus pâle.

Le veau de l'Aveyron et du Ségala (la zone d'élevage s'étend précisément sur 5 départements que sont l'Aveyron, le Tarn, le Lot, le Cantal et le Tarn-et-Garonne) est un veau fermier, élevé sous la mère, donc allaité par sa mère. Ils sont aussi nourris avec des céréales produites sur l'exploitation, c'est cette double alimentation qui donne à la viande sa couleur rosée si caractéristique, son goût et sa tendreté.

Cette production unique en Europe est consacrée par un Label Rouge et une Indication Géographique Protégée.

EN QUELQUES CHIFFRES...

66 millions t

Production mondiale de viande/an

5 millions t

Production Européenne veau/an (Pays-bas, 1er pays producteur)

18 000 t

Production veaux du Ségala en France/an

150 000 t

Production de veaux France/an

175 kcal

Apport calorique de 100g de veau

6000

Nombre d'éleveurs de veaux en France

200 kg

Poids moyen d'un veau

23.90 €/kilo

Prix au kilo en France côte de Veau

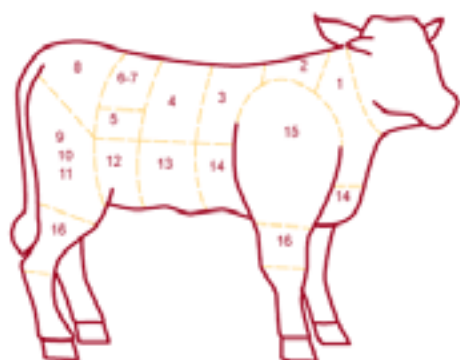
3,5 kg

Consommation en France de veau par personne / an

25 kg

Consommation en France de viande bovine par personne / an

LES MORCEAUX DU VEAU



01 Collier de veau

02 Côtes de veau

03 Côtes secondes

04 Côtes premières

05 Filet

06-07 Longe filet

08 Quasi de veau

09-10-11 Noix, noix pâtissière et sous-noix

12 Flanchet

13 Tendron

14 Poitrine

15 Epaule de veau

16 Jarret

COMMENT LES CHOISIR ET LES CONSERVER ?

Si la viande de veau est dite blanche, c'est parce que l'animal ne consomme que du lait au cours de son élevage. Cette particularité, qui rend la chair tendre et délicate, ne se vérifie pas forcément à l'extérieur de l'Hexagone où, bien souvent, le veau, qui aura brouté, s'apparentera à une quelconque viande rouge.

En France, la qualité de la viande dépend comme bien souvent du mode d'élevage sélectionné. On en distingue deux grands types : les veaux sous la mère (une exclusivité française) et les veaux de boucherie.

Si dans un cas comme dans l'autre, les animaux se nourrissent exclusivement de lait, afin de ne pas solliciter la rumination et garder une viande blanche, la meilleure chair sera celle d'un veau alimenté au pis de sa mère.

La chair des veaux de boucherie élevés en ateliers d'engraissements est moins fondante et moins savoureuse. Nourris aux poudres de lait et aux matières grasses de substitution, ces animaux présentent une chair plus rouge que rosée, et des muscles d'apparence molle et brillante.

Le principal inconvénient de cette viande tient avant tout dans sa tenue à la cuisson. Alors que ceux du veau fermier ne se dessèchent pas, les tissus de la chair de boucherie auront tendance à rejeter toute leur eau et à se rétracter lors de la cuisson.

La viande de veau se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur, enveloppée dans son papier d'emballage, et plusieurs mois au congélateur, conditionnée en sachets hermétiques.

Quand et comment la déguster ?

Toute l'année mais surtout en Juin

Rôti, braisé ou poêlé, tous les morceaux du veau s'accrochent bien. En revanche, pour les plats longuement mijotés, on privilégiera plutôt le collier, les jarrets, la poitrine, les tendrons, qui font de très bons fonds de sauces.

Le veau est à l'origine de nombreuses recettes traditionnelles. Parmi celles-ci, la célèbre blanquette de veau, l'osso bucco ou encore les paupiettes.

NOS COUPS DE COEUR DU MOMENT

À DÉGUSTER DANS NOS RESTAURANTS

Côte de veau label rouge du Ségala aux morilles et asperges vertes

Terrine de veau label rouge du Sénégal au Cédrot, pickles de légumes

Rilbs de veau du Ségala à la méléasse de grenade, tagliatelles de courgettes

Pavé de veau du Ségala, mousseline de pommes de terre, sauce morilles