



Conférence Grand Angle Viande



#GAViande

En collaboration avec :



11^e édition
Mercredi 13 novembre 2024



Les morceaux à cuisson lente en viande bovine : vers une nouvelle approche qualitative ?

**Paul TRIBOT LASPIERE et Faustine NOEL (Institut de l'Élevage),
Matthieu REPPLINGER (Interbev), Grégoire MAILLE (Restau'Co)**

En collaboration avec :



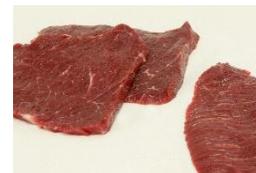
Contexte

• La dénomination des viandes de boucherie 2014 en rayon LS

LA VIANDE SE MET À PARLER VOTRE LANGAGE !

Avec ces nouvelles étiquettes, choisir sa viande n'aura jamais été aussi simple !

- 1 Des noms de morceaux plus clairs
- 2 Le potentiel de qualité exprimé par des étoiles
- 3 Le mode de cuisson conseillé

A relier à la **tendreté** attendue pour les morceaux en **cuisson rapide**

A relier à la **qualité** attendue pour les morceaux en **cuisson lente**



Contexte

- **En 2017 à la demande d'Interbev, enquête auprès des opérateurs (industriels et distributeurs) pour faire un bilan après 3 à 4 ans de mise en œuvre de cette dénomination**
- **Résultats : il faut apporter des aménagements au système existant**
 - **La logique des morceaux à cuisson rapide n'est pas adaptable à la cuisson lente**
 - Un seul descripteur pour les morceaux à cuisson rapide : la tendreté
 - Plusieurs descripteurs pour les morceaux à cuisson lente
 - **La logique des morceaux à cuisson lente n'est pas cohérente**
 - Des morceaux classés 3 ★ : qui peuvent être déceptifs pour le consommateur (gélatineux)
 - A l'inverse, des morceaux classés 1 ★ qui peuvent être appréciés

Les questions posées

- **Quelles sont les attentes du consommateur sur les morceaux à cuisson lente ?**
- **Quelle logique de segmentation appliquer pour les morceaux à cuisson lente ?**
- **Mais en préalable, il est apparu nécessaire de répondre à d'autres questions :**
 - **Quels sont les critères de qualité d'un morceau à cuisson lente ?**
 - **Existe-t-il des morceaux à cuisson lente analogues en termes de qualité perçue ?**
 - **Ces muscles peuvent-ils être classés en niveaux qualitatifs homogènes ?**
 - **Comment caractériser ces qualités ?**

 **C'est l'objectif du présent travail**

Protocole

- **Conduite de 2 Focus Groupes ciblés**
 - Acheteurs de viande (en boucheries artisanales et en GMS ou uniquement en GMS)
 - Petits et gros consommateurs de viande
 - Naïfs
 - Moins de 40 ans
- **Sur de la viande crue présentée en barquette, puis sur de la viande cuite**



&



Protocole

- Préparation des barquettes de viande crue



Basses côtes



Gîte noix



Collier



Jumeau



Boîte à moelle



Paleron std



Paleron alternatif



Jarret std



Jarret alternatif

Résultats sur viandes crues



Gîte noix = G



Boîte à moelle = Bm



Jumeau = J

Morceaux
maigres

Envie acheter

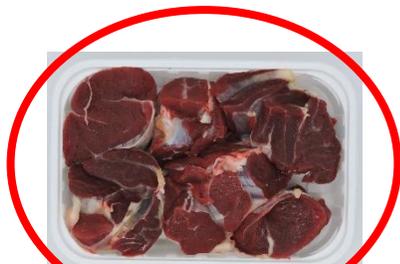


Les différents consommateurs

ps	Js	pa	B ^c	J ^a	C	B ^m	G	J
J ^a	C	B ^c	Js	pa	J	ps	B ^m	G
B ^c	pa	J ^a	Js		ps	C	B ^m	J
G	J		B ^m	ps	B ^c	pa	J ^a	C
		Js	B ^c	pa		J ^a	C	B ^m
Js	J ^a	C	pa		B ^c	ps		G
G	B ^m		J		J ^a	ps	pa	C
ps	J ^a	Js	J	pa	B ^m		G	C
pa	ps	J ^a	B ^c	Js	C	J	B ^m	G

- Les barquettes maigres sont plutôt recherchées
- Elles sont clivantes

Résultats sur viandes crues



Jarret std = Js



Jarret alternatif = Ja

Paleron
alternatif = Pa

Morceaux
essentiellement
nerveux et dans une
moindre mesure gras

Envie acheter →

Les différents consommateurs

P ^s	Js	pa	B ^c	Ja	C	B ^m	G	J
Ja	C	B ^c	Js	pa	J	P ^s	B ^m	G
B ^c	Pa	Ja	Js		P ^s	C	B ^m	J
G	J		B ^m	P ^s	B ^c	pa	Ja	C
			Js	B ^c	pa	Ja	C	B ^m
Js	Ja	C	pa		B ^c	P ^s		G
G	B ^m		J	Ja	pa		C	Js
P ^s	Ja	Js	J	pa	B ^m		G	C
pa	P ^s	Ja	B ^c	Js	C	J	B ^m	G

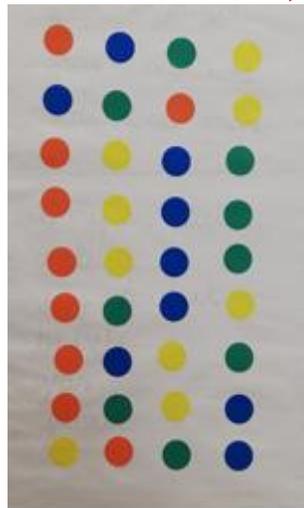
- La présence de nerf est plutôt peu appréciée
- Le nerf est clivant, le gras l'est moins, contrairement aux nerfs « il peut se retirer »

Résultats sur viandes crues

- Le choix de la viande à cuisson lente se fait sur la couleur de la viande, la quantité de « blanc » dans la viande (des nerfs ? du gras ?), et la découpe (taille et forme), l'aspect et la présentation des morceaux
- Il n'y a pas un consommateur, mais des consommateurs !
 - Appréciation du gras et des nerfs diffère selon les consommateurs (une certaine préférence pour le maigre sans nerfs)
 - Couleur appréciée : rosée ou rouge vif selon les cas
- Réelle méconnaissance du produit et de son utilisation
 - Confusion sur le « blanc » de la viande
 - Noms des morceaux très peu connus
 - Mode et temps de cuisson inadaptés (par ex : 1h en cocotte ou 3h en cocotte-minute)

Résultats sur viandes cuites

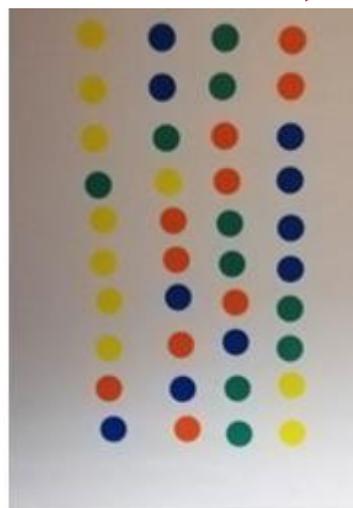
☹️ **Appréciation** → 😊



F Groupe 1

→ **gîte noix**
collier
jarret
paleron

☹️ **Appréciation** → 😊



F Groupe 2

→ **boîte à moelle**
jarret
paleron

Focus Groupe 1 :

2 groupes de morceaux : **le gîte noix** d'un côté, et les 3 autres qui sont mieux perçus

Focus Groupe 2 :

2 groupes de morceaux : **la boîte à moelle** d'un côté, et les 3 autres qui sont mieux perçus

Dans les 2 groupes :

- Différents types de consommateurs se côtoient : ceux qui apprécient le gras et le gélatineux, et ceux qui l'apprécient moins
- Une forme d'unanimité se constate pour le **gîte noix** et **la boîte à moelle** (maigres) qui sont moins appréciés, chacun dans **leur** groupe

Conclusion

- Les morceaux maigres sont vraiment appréciés à l'achat mais restent déceptifs en bouche
 - Nécessité de clarifier l'offre des morceaux à cuisson lente
 - Rechercher et adapter des procédés de cuisson pour les morceaux maigres
- ➔ **Le prochain travail**

Protocole

- Tester différentes cuissons de bourguignon maigre

- Cuisson ménagère

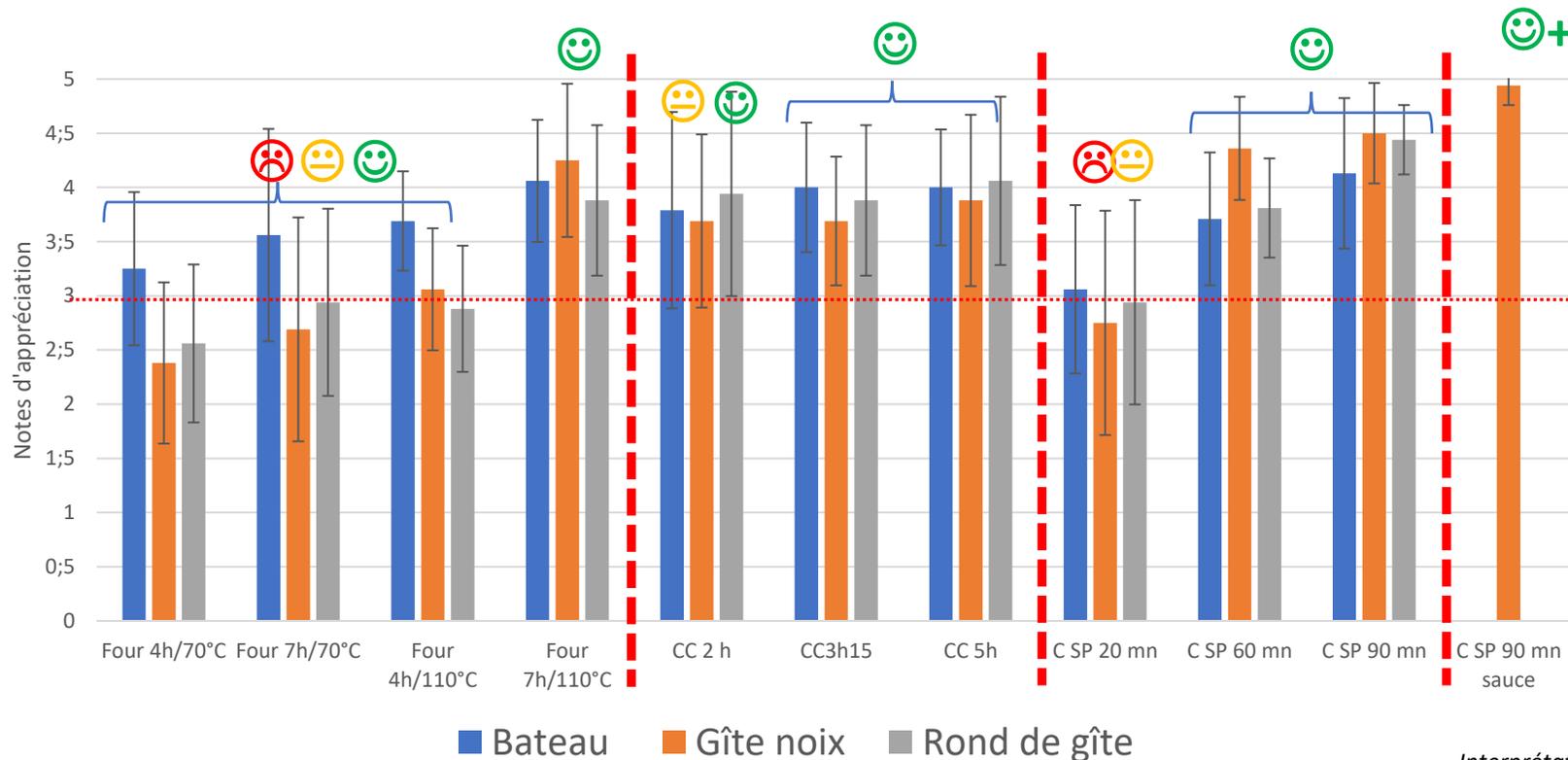
- Four : 4h / 7h x 70°C / 110°C,
- Cocotte classique (2h, 3h15 et 5h),
- Cocotte sous pression (20, 60 et 90 mn)

- Différents muscles maigres (rond de gîte, gîte noix, poitrine)
- Recettes classiques (vin blanc, eau, carottes, oignons, sel, poivre, bouquet garni)
- Morceaux dégustés avec jus ou avec une sauce liée
- Analyse sensorielle : dégustation par un jury de 8 experts

👉 L'objectif n'est pas de comparer les produits les uns par rapport aux autres mais bien d'estimer s'ils sont acceptables ou déceptifs en fonction de leurs conditions de cuisson



Appréciation de bourguignons maigres cuisinés sous différentes conditions



- Les muscles maigres peuvent donner satisfaction, mais dans certaines conditions de cuisson.
- Certains process sont à éviter, d'autres donnent de bons résultats
- A la place du jus, la sauce contribue à améliorer nettement l'appréciation de la viande.

Interprétation des résultats en fonction de la moyenne et de l'écart type

Résultats sur la cuisson des morceaux maigres

- Il est possible de cuisiner des bourguignons maigres qui satisfassent le consommateur en respectant des durées minimales de cuisson
- Certaines conditions de cuisson sont à éviter :
 - Four 4h/70°C (sauf pour le bateau),
 - Four 4h/110°C (sauf pour le bateau),
 - Four 7h/70°C (sauf pour le bateau)
 - Cocotte sous pression 20mn

Perspectives

- **Envisager des allégations particulières sur les muscles maigres ?**
 - ☞ Maigre
 - ☞ Durée de cuisson en fonction des conditions de cuisson
- **Etendre cette recherche d'allégations sur les autres muscles ?**
 - ☞ Durée de cuisson
 - ☞ ...
- **Ajuster les règles de la dénomination de 2014 pour les morceaux à cuisson lente ?**
 - ☞ Proposer une segmentation qui repose sur un mix qualité gustative / composition du produit : pour tenir compte de la qualité réelle du produit et tenir compte de l'idée que s'en font les consommateurs
 - ☞ Durée de cuisson en fonction des conditions de cuisson
- **Regroupement de muscles différents ?**

☞ Cette réflexion débute au sein d'Interbev



Merci pour votre attention !

Retrouvez tous les diaporamas et le replay prochainement sur [idele.fr](https://www.idele.fr)

Remerciements :



En collaboration avec :



#GAViande