



MESURE INSTRUMENTALE DE LA COULEUR DE LA VIANDE DE VEAU

Le chromamètre, un outil objectif et performant



LE CLASSEMENT DES CARCASSES DE VEAUX EN ABATTOIR



En abattoir, les carcasses de veaux sont classées par catégories de couleur, d'état d'engraissement et de conformation, au plus tard une heure après le début de la saignée.

La couleur est un critère déterminant pour la viande de veau. Elle est appréciée sur le flanc, au niveau de la bavette de flanchet (*rectus abdominis*).

LA COULEUR (nuancier résine)



LA CONFORMATION

| CATÉGORIE | APPELLATION |
|-----------|-------------|
| E | Excellente |
| U | Très bonne |
| R | Bonne |
| O | Assez bonne |
| P | Passable |

L'ETAT D'ENGRAISSMENT

| CATÉGORIE | APPELLATION |
|-----------|-------------|
| 1 | Maigre |
| 2 | Peu couvert |
| 3 | Couvert |
| 4 | Gras |
| 5 | Très gras |

LE CR-400 POUR OBJECTIVER LE CLASSEMENT COULEUR



Pour objectiver et harmoniser le classement de la couleur, la référence est le dispositif de mesure validé par INTERBEV Veaux.

Ce dispositif associe une équation de prédiction développée par Idele au chromamètre CR-400.

Système étalonné à partir d'une campagne de pointages réalisée sur

+ de 6 000
carcasses en 2017



Système répétable et reproductible

Des équations performantes à près de **85%**

UN SYSTÈME EN PLACE DANS LES ABATTOIRS



Le choix de la méthode de classement en abattoir est libre : 3 outils sont à la disposition des opérateurs (le chromamètre, le nuancier résine et le nuancier papier).

A ce jour, 10 établissements d'abattage, représentant plus de 65% des tonnages abattus, sont équipés d'un chromamètre.

Près de **65%**
des carcasses de veaux actuellement mesurées via ce système





LE CUIR DE VEAU

Une qualité « Made in France »



@Studio Cui Cui

LA FRANCE :
UN DES LEADERS
MONDIAUX DES
CUIRS DE VEAU

LA FILIÈRE CUIR EN FRANCE, C'EST :

Source : CNC

25
milliards
d'euros
de chiffre
d'affaires

9 400
entreprises
localisées
sur tout
le territoire
français

130 000
personnes
salariées

+ de 100
métiers du cuir

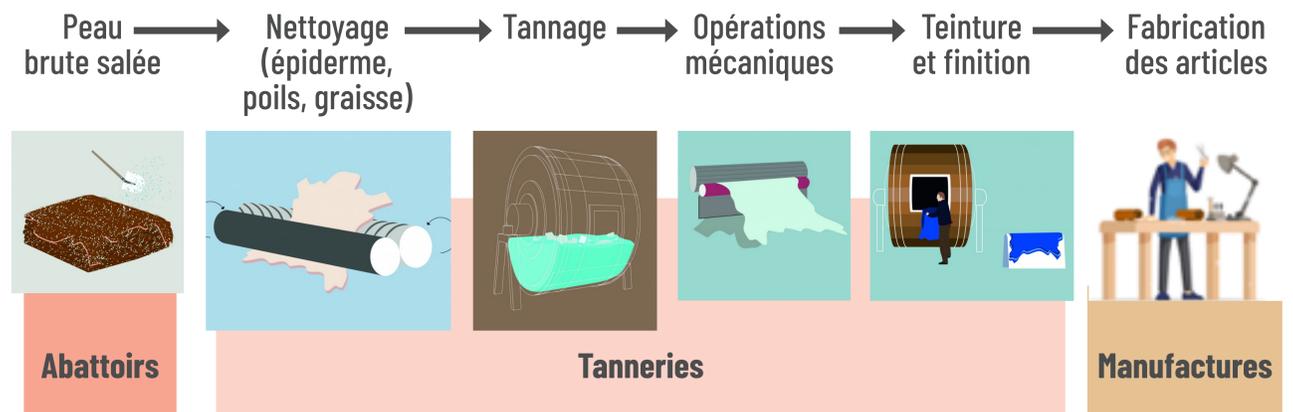
Le **3^e**
exportateur
mondial en
maroquinerie

**LE CUIR, UNE MATIÈRE
ANCESTRALE ET
DES SAVOIR-FAIRE
EXCEPTIONNELS**

Le résultat de la transformation par le tannage d'une matière putrescible, la peau, en un produit durable et imputrescible, le cuir. L'obtention d'un cuir fini est un processus composé de multiples étapes.

UN PROCESSUS DE CRÉATION TRÈS TECHNIQUE

Source : CNC, illustrations Noémie Duval



Un cuir de qualité pour la maroquinerie de luxe !

Le cuir de veau est un cuir de haute qualité caractérisé par la finesse de sa fleur. Lisse et dense, il permet une utilisation dans la maroquinerie (sacs à main, portefeuilles, valises...), la chaussure haut de gamme, la ceinture et la sellerie d'équitation.



@Studio Cui Cui

LES PRINCIPAUX DÉFAUTS RENCONTRÉS SUR LES CUIRS DE VEAU

Après le tannage, les cuirs sont classés en fonction des défauts de surface qui peuvent avoir plusieurs origines. Le cuir « pleine fleur » est un cuir rare car sans défaut.



@Tannerie Haas



LA VIANDE DE VEAU

Une viande appréciée par les français

UNE VIANDE TRÈS CONSOMMÉE EN FRANCE

Les Français sont les premiers consommateurs de viande de veau dans le monde. Chaque français en consomme chaque année près de **3,5 kg** (équivalent carcasse).



Les blanquettes de veau, les paupiettes de veau, les côtes de veau, la tête de veau... des plats qui font partie du patrimoine culturel français.
Le steak haché de veau, la saucisse de veau, le kebab... des nouveautés pour les nouvelles générations !

UNE VIANDE RECONNUE POUR SA QUALITÉ

La viande de veau se caractérise par sa qualité élevée, sa tendreté et sa saveur intense. Reconnue par sa couleur rosée, elle est également une viande maigre car pauvre en lipides.

La viande de veau est très riche en :

- Protéines et antioxydants favorables à la santé de l'organisme.
- Vitamines comme la vitamine B12, indispensable à la constitution des globules rouges.
- Minéraux comme le zinc, un oligo-élément participant à la croissance.

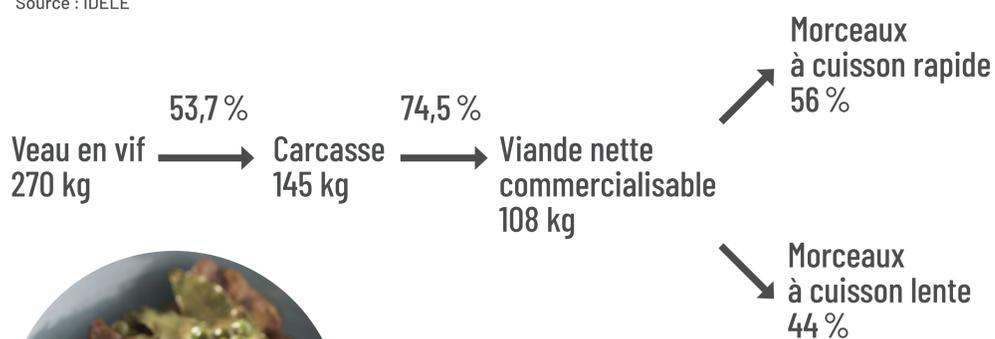


UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS POUR LA DÉCOUPE

Le veau se découpe en 16 morceaux différents, où l'on retrouve les saveurs de cette viande qui se prête à de nombreux apprêts et sauces.

LE RENDEMENT VIANDE DU VEAU (MOYENNE SUR DES VEAUX « STANDARDS »)

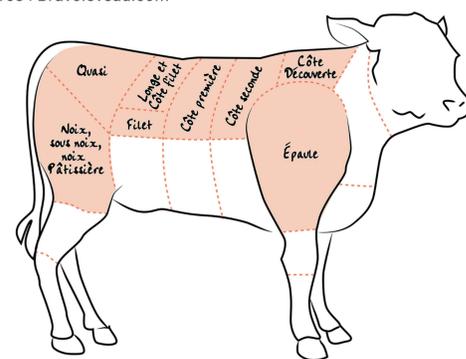
Source : IDELE



Les abats de veau (foie, ris, rognons...) sont très prisés pour leur finesse.

LES MORCEAUX DU VEAU À GRILLER, À POÊLER OU À RÔTIR

Source : Bravoleveau.com



LES MORCEAUX DU VEAU À BRAISER OU À BOUILLIR

Source : Bravoleveau.com

