

Fiche dialogue avec les clients

Justifier la variabilité de tendreté des viandes

Face à un client mécontent d'un précédent achat, il est important de rester calme et compréhensif. Il faut aussi être en mesure de lui expliquer pourquoi il arrive qu'on soit déçu par la tendreté d'une viande, même avec un morceau à priori tendre, comme le rumsteak ou le faux-filet. Les paragraphes qui suivent proposent une **explication vulgarisée de la tendreté des viandes** et de ce qui peut être fait pour essayer d'avoir les viandes les plus tendres possibles.

Qu'est-ce que la tendreté des viandes ?

La tendreté des viandes est définie comme son **aptitude à se laisser découper, déchirer et broyer pendant la mastication puis déglutir**. Pour illustrer cette définition, un morceau de bois n'est pas tendre car il est très dur sous la dent, mais un chewing-gum non plus car il est difficile à déglutir.

Le composé spécifique responsable de la dureté de la viande, c'est le **collagène**. Plus il y a de collagène dans une viande, moins elle est tendre. Mais la quantité de collagène va dépendre des muscles par rapport à :

- leur fonction anatomique (ex : le jarret est beaucoup plus riche en collagène que les muscles de la croupe, tels que le rumsteck)
- leur structure propre, certains étant très réguliers (ex : le faux-filet) alors que d'autres ont plus de collagène à une extrémité qu'à l'autre (ex : le tendon de tranche)
- des animaux eux-mêmes, chaque animal étant unique.

Les bouchers doivent donc faire avec ces contraintes pour essayer d'optimiser la tendreté des viandes.

Comment les bouchers peuvent améliorer la tendreté de leurs viandes

• Travail des viandes et tendreté

Le premier travail du boucher est de **bien choisir les muscles** qu'il va utiliser pour les différents produits. Il va privilégier les muscles ayant naturellement peu de collagène pour faire des steaks, des rôtis et des pavés. Les autres seront plutôt utilisés pour les cuissons lentes (bourguignon, pot au feu...) et les viandes hachées.



Mais une même pièce bouchère peut avoir plusieurs niveaux de tendreté, voire des destinations culinaires différentes. En effet, pour les morceaux à cuisson rapide, il est possible d'agir sur la tendreté à travers **le choix et le travail des viandes** :

- **Enlever les parties dures** qui ne se mangent pas : les tendons, les nerfs, les gaines de collagènes autour des muscles... c'est ce qu'on appelle le parage et l'épluchage.
- **Découper les muscles selon leur dureté** et valoriser au mieux les différentes parties. Par exemple, avec le tendre de tranche, on peut avoir des steaks ou des rôtis très tendres niveau de l'extrémité renflée, puis moins tendre vers le milieu du muscle jusqu'à arriver à une pointe dure qu'il faut enlever (affranchir) pour l'utiliser en viande hachée. Ce travail et les messages passés aux clients sur le potentiel de tendreté des différentes parties du tendre de tranche sont importants afin d'éviter de décevoir les consommateurs.

- **La durée de maturation**

Un levier bien connu pour améliorer la tendreté des morceaux à cuisson rapide (steaks, pavés, rôtis...) est la maturation. C'est un **processus naturel d'attendrissage de la viande**. Réalisée en température réfrigérée (4°C) et sur une **durée minimale de 10 à 14 jours** permet un vrai gain de tendreté des morceaux. La maturation peut s'effectuer sur carcasse ou conditionné sous-vide. Attention néanmoins car aucune durée de maturation ne permet de garantir un niveau de tendreté donné. A noter aussi que la maturation s'arrête quand la viande est congelée. Donc n'hésitez pas à conserver quelques jours vos viandes au frigo (en respectant la date limite de conservation) avant de les mettre au congélateur pour en optimiser la tendreté.

Mais malgré ce travail, il peut arriver que les viandes ne soient pas aussi tendres que ce qui était attendu. Il ne faut pas hésiter dans ce cas à retenter sa chance !

Pour en savoir plus, vous pouvez vous lire le **Recueil des connaissances sur la qualité des viandes bovines, chapitre 3.1 - Tendreté de la viande** (cliquez [ici](#)).

Partenaires du projet VICTOR – Viandes en circuits courts :

Institut de l'Élevage, IFIP – Institut du Porc, Oniris, CERD, Chambres d'Agriculture France, Chambre Départementale d'Agriculture des Ardennes, Chambre Départementale d'Agriculture du Cantal, Chambre Départementale d'Agriculture du Puy de Dôme, Chambre Départementale d'Agriculture des Vosges, Chambre d'agriculture de région Pays de la Loire, EPL Agro de la Meuse, EPLEFPA de Mirecourt

Avec le soutien des RMT Alimentation Locale, Travail en Agriculture et Filarmoni

Cette étude a été réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR n°21AIP4000474 VICTOR.

