

→ Les sautés

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS | |
|---|---|---|-----------------------------------|
| | | Muscles | Carcasse |
| <ul style="list-style-type: none"> • Maigre et non gélatineux | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Basse-côte, Collier, Macreuse à braiser (sans le jumeau à braiser). | Vache (collier) semi-paré UE sous-vide | Vache (carcasse) France Cat. R |
| <ul style="list-style-type: none"> • Gélatineux* <i>*Se dit de certains morceaux riches en collagène qui ont la caractéristique de se gélatiniser en cuisson lente, longue, en milieu humide, pour donner en fin de cuisson un produit particulièrement onctueux.</i> | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Jumeau à braiser (sans la macreuse à braiser), Nerveux de gîte, Jarret avant, Jarret arrière. | Vache (jarret) semi-paré UE sous-vide | Vache (carcasse) France Cat. R |
| <ul style="list-style-type: none"> • Economique | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Dessus de côte, Gros bout et Milieu de poitrine, Flanchet, Plat de côte. | Vache (collier) semi-paré UE sous-vide | Vache (carcasse) France Cat. R |
| <ul style="list-style-type: none"> • Spécifique | Avec 1 seul type de muscle parmi la liste ci-dessous : - Paleron, Jumeau, Joue et contre-joue, Gîte noix | Cotations du muscle ou abat en question | Vache (carcasse) France Cat. R |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. La maturation de la viande n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux et de cuisson.

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les muscles peuvent être mis en cubes. Les grammages en usage sont de 40, 60 ou 80g (+/- 10g).

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de 8 à 18 mois | Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes | Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile | | | | | |
|---|--|-----------------------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|---|-------------------|----------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | | | | | | Base 20 déjeuners | Base 28 déjeuners | Base 28 dîners | | | |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | 10 à 20 (17 à 36) | 30 (50 - 55) | 50 (83 - 90) | 70 (117 - 127) | 100 à 120 (167 à 218) | 100 (167 - 182) | | 70 (117 - 127) | | | |
| Fréquence de distribution ³ | Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats | | 4 repas / 20 minimum | | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 8 repas / 28 minimum | Fréquence libre |
| | Plats avec P/L ≤ 1 | | Déconseillé | | | 2 repas / 20 maximum | | | 2 repas / 20 maximum | 3 repas / 28 maximum | 6 repas / 28 maximum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Sauté maigre et non gélatineux | | Sauté gélatineux | | Sauté économique | | Sautés spécifiques | | | | | | | |
|--|--------------------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|-------------|--------------------|-------------|-----------|-------------|-----------|-------------|-----------|-------------|
| | | | | | | | Paleron | | Jumeau | | Gîte noix | | Joue | |
| | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines |
| Moyennes selon les muscles | De 4 à 15% | De 18 à 22% | De 4 à 12% | De 19 à 22% | De 15 à 25% | De 17 à 20% | De 6 à 12% | De 20 à 22% | De 2 à 4% | De 21 à 23% | De 2 à 4% | De 21 à 23% | De 4 à 8% | De 20 à 22% |
| Moyennes du mélange | De 6 à 10% | De 20 à 21% | De 6 à 8% | De 20 à 21% | De 17 à 20% | De 18 à 19% | | | | | | | | |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lesessentielsviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations > Consulter le site www.rnm.franceagrimer.fr > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant - plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre - **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits bovins.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 55 - 60%, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION / COMPOSITION

SAUTÉ MAIGRE ET NON GÉLATINEUX

- Basse-côte
- Collier
- Macreuse à braiser
(sans le jumeau à braiser)

- Viande provenant principalement d'un muscle ou d'un mélange de muscles choisis dans la colonne précédente.
- Ce mélange pouvant être complété en proportion moindre (20% maximum) par des affranchis d'autres muscles.
- Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du sauté étant liée au mélange de plusieurs muscles ayant les mêmes caractéristiques de mise en oeuvre à la cuisson.

SAUTÉ GÉLATINEUX

- Jumeau à braiser
(sans la macreuse à braiser)
- Nerveux de gîte
- Jarret avant
- Jarret arrière

- Viande provenant principalement d'un muscle ou d'un mélange de muscles choisis dans la colonne précédente.
- Ce mélange pouvant être complété en proportion moindre (20% maximum) par des affranchis d'autres muscles.
- Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du sauté étant liée au mélange de plusieurs muscles ayant les mêmes caractéristiques de mise en oeuvre à la cuisson..
- Pour le cas du nerveux de gîte, du jumeau à braiser et des jarrets, présenter les muscles sans tête de nerf.

SAUTÉ ÉCONOMIQUE

- Gros bout de poitrine
- Milieu de poitrine
- Flanchet
- Dessus de côte
- Plat de côte

- Viande provenant principalement d'un muscle ou d'un mélange de muscles choisis dans la colonne précédente.
- Ce mélange pouvant être complété en proportion moindre (20% maximum) par des affranchis d'autres muscles.
- Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du sauté étant liée au mélange de plusieurs muscles ayant les mêmes caractéristiques de mise en oeuvre à la cuisson..

SAUTÉS SPÉCIFIQUES

- Paleron
- Jumeau
- Gîte noix
- Joue / Contre-joue

- Viande provenant d'1 seul type de muscle parmi la liste ci-dessous :
- Paleron sans tête de nerf
 - Jumeau sans tête de nerf
 - Gîte noix dont le nerf côté tranche est retiré partiellement
 - Joue / contre-joue

→ Les biftecks

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS | |
|----------------------|--|---|--|
| | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur | Muscles | Carcasse |
| • Bifteck qualitatif | - Cœur de Rumsteck - Rond de Tranche - Tende de Tranche - Dessus de palette - Poire | BŒUF vache (Tende de tranche) Semi-paré U.E. Sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| • Bifteck standard | - Mouvant de Tranche - Plat de Tranche - Merlan de cuisse - Aiguillette de Rumsteck - Macreuse | BŒUF vache (Boule de macreuse) Prêt à découper U.E. Sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| • Bifteck économique | - Dessus de Tranche - Aiguillette baronne - Gîte noix - Rond de gîte | BŒUF vache (Semelle) Prêt à découper U.E. Sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide.

➤ Niveau de préparation :

Les muscles une fois préparés sont tranchés en biftecks dont le poids varie de 100 à 200g (+/- 10g) selon les usages.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de 8 à 18 mois | Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes | Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile | | |
|--|-------------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|--|---|----------------------|-----------------|
| | | | | | | Base 20 déjeuners | Base 28 déjeuners | Base 28 dîners |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | 10 à 20 (11 à 22) | 30 (33) | 40 (44) | 60 (66) | 80 à 100 (89 à 111) | 80 (89) | | 60 (66) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 8 repas / 28 minimum | Fréquence libre |
| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | | Protéines | | Estimations moyennes tenant compte de la grande variété de morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE. Pour en savoir plus sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentiellesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm | | | |
| | De 2 à 6 g / 100g selon les muscles | | De 21 à 23 g / 100g selon les muscles | | | | | |

➤ Cotations > Consulter le site www.rnm.franceagrimer.fr > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits bovins.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (mais le rendement peut varier de 70 à 95%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

BIFTECK QUALITATIF

| | |
|---------------------|---|
| • Cœur de Rumsteck | Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chaînette, démonté en 3 pièces (cœur, filet et limande), « nerfs » retirés. Le cœur et le filet sont affranchis côté fémur. Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg |
| • Rond de Tranche | Rond de tranche, paré et épluché « nerf » central retiré, affranchi côté rotule. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,7 kg |
| • Tende de Tranche | Epluché issu d'un Tende tranche paré et épluché (artère fémorale retirée), sans dessus, sans merlan, sans poire, affranchi du talon. Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |
| • Dessus de palette | Dessus de palette entièrement démonté en surprise et merlan d'épaule, qui sont parés et épluchés. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,6 kg |
| • Poire | Poire, entièrement parée, épluchée et dénervée. |

BIFTECK STANDARD

| | |
|---------------------------|---|
| • Mouvant de Tranche | Partie épaisse du mouvant, affranchie extrémité partie nerveuse. Poids mini du muscle entier élaboré : 1 kg |
| • Plat de Tranche | Plat de tranche paré et épluché, affranchi côté rond de tranche dans la longueur et séparé de sa pointe, côté rotule. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,7 kg |
| • Merlan de cuisse | Merlan, paré et épluché. |
| • Aiguillette de Rumsteck | Aiguillette de rumsteck parée et épluchée, affranchie côté gîte noix. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,1 kg |
| • Macreuse | Boule de macreuse PAD parée et épluchée, affranchie extrémité de la pointe de l'olécrane, sans « nerf » du milieu et séparée du petit muscle latéral. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,5 kg |

BIFTECK ÉCONOMIQUE

| | |
|-----------------------|---|
| • Dessus de Tranche | Dessus de tranche affranchi de sa partie mince, entièrement paré et épluché. Poids mini du muscle entier élaboré : 1 kg |
| • Aiguillette baronne | Aiguillette, parée et épluchée, affranchie côté rumsteck. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,8 kg |
| • Gîte noix | Gîte noix paré et épluché. Séparé de l'oreille, affranchi dans sa longueur, côté Tranche (côté « nerf »). Poids mini du muscle entier élaboré : 2,5 kg |
| • Rond de gîte | Rond de gîte, entièrement paré et épluché, affranchi côté bassin. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,5 kg |



Les morceaux à braiser

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS | |
|--|-----------------------|---|-------------------------------------|
| | | Muscles | Carcasse |
| <ul style="list-style-type: none"> Morceaux à braiser / pièces entières pour pot-au-feu | - Collier, basse-côte | BŒUF vache (collier) semi-paré UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| | - Gîte noix | BŒUF vache (semelle) semi-paré UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| | - Jumeau | BŒUF vache (semelle) semi-paré UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| | - Paleron | BŒUF vache (paleron) semi-paré UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. La maturation de la viande n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux et de cuisson.

➤ Niveau de préparation :

Les pièces sont présentées en morceaux de la taille d'un rôti, de 2 kg environ. Les morceaux doivent être de taille homogène sur une même livraison. Selon la demande, les pièces sont ficelées ou non.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de 8 à 18 mois | Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes | Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile | | |
|---|---------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|-----------------------|---|----------------------|-----------------|
| | | | | | | Base 20 déjeuners | Base 28 déjeuners | Base 28 dîners |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | 10 à 20 (17 à 36) | 30 (50 - 55) | 50 (83 - 90) | 70 (117 - 127) | 100 à 120 (167 à 218) | 100 (167 - 182) | | 70 (117 - 127) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 8 repas / 28 minimum | Fréquence libre |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | | Protéines | |
|--|----------------------------|------------|-------------|-------------|
| | Moyennes selon les muscles | De 4 à 15% | | De 19 à 22% |
| Moyennes du mélange | De 7 à 11% | | De 20 à 21% | |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentielleviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations > Consulter le site www.rnm.franceagrimer.fr > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits bovins.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 55 - 60%, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.



MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION / COMPOSITION

MORCEAUX À BRAISER / PIÈCES ENTIÈRES POUR POT-AU-FEU

- Collier, Basse-côte

Viande provenant d'un muscle ou d'un mélange de muscles choisis dans la colonne précédente. Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du braisé étant liée au mélange de plusieurs muscles ayant les mêmes caractéristiques de mise en oeuvre à la cuisson.

- Gîte noix

Pièce parée sommairement.

- Jumeau

Pièce parée sommairement. Tête de nerf retirée.

- Paleron

Pièce parée sommairement. Tête de nerf retirée.

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS | |
|--------------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| | | Muscles | Carcasse |
| • Rôti qualitatif | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Cœur de Rumsteck - Tende de Tranche - Rond de Tranche | BŒUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| • Rôti standard | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Plat de Tranche - Macreuse | BŒUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| • Rôti économique | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Rond de gîte - Gîte noix | BŒUF vache (semelle) prêt à découper U.E. sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| • Rôti spécifique dans le filet | - Filet | BŒUF vache (filet) semi-paré + de 2,8kg U.E. sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| • Rôti spécifique dans le faux-filet | - Faux-filet | BŒUF vache (faux-filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide. Cette maturation n'est pas nécessaire dans le cas du rôti spécifique préparé dans le filet.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les rôtis sont ficelés ou non, bardés ou non. Ils sont systématiquement ficelés pour les rôtis dans le filet.
Dans tous les cas le diamètre des rôtis doit être homogène sur une même livraison pour une meilleure maîtrise de la cuisson des rôtis.
Les rôtis ont un poids d'1,5 kg et plus et un diamètre de 10 cm environ.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de 8 à 18 mois | Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes | Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile | | |
|--|--------------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|---|---|----------------------|-----------------|
| | | | | | | Base 20 déjeuners | Base 28 déjeuners | Base 28 dîners |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | 10 à 20 (13 à 25) | 30 (38) | 40 (50) | 60 (75) | 80 à 100 (100 à 125) | 80 (100) | | 60 (75) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 8 repas / 28 minimum | Fréquence libre |
| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | | Protéines | | Estimations moyennes sur rôtis non bardés tenant compte de la grande variété de morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE. Pour en savoir plus sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentiellesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm | | | |
| | De 2 à 6 g / 100 g selon les muscles | | De 21 à 23 g / 100g selon les muscles | | | | | |

➤ Cotations > Consulter le site www.rnm.franceagrimer.fr > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle différera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits bovins.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 80% (mais le rendement peut varier de 75 à 85%), quel que soit le type de cuisson : classique, basse température ou sous vide, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION / COMPOSITION

RÔTI QUALITATIF

| | |
|--------------------|---|
| • Cœur de rumsteck | Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chaînette, sans limande, démonté en 2 pièces (cœur et filet), « nerfs » retirés et affranchis côté fémur. Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg |
| • Tende de Tranche | Epluché issu d'un Tende de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée), sans dessus, sans merlan, sans poire, affranchi du talon. Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg |
| • Rond de Tranche | Rond de tranche paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi côté rotule. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,7 kg |

RÔTI STANDARD

| | |
|----------------------|---|
| • Plat de Tranche | Plat de tranche paré et épluché, affranchi côté rond de tranche dans la longueur et séparé de sa pointe, côté rotule. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,7 kg |
| • Macreuse à bifteck | Boule de macreuse PAD parée et épluchée, affranchie extrémité pointe de l'olécrane, séparé du petit muscle latéral. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,8 kg |

RÔTI ÉCONOMIQUE

| | |
|----------------|--|
| • Rond de gîte | Entièrement paré et épluché affranchi côté bassin. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,5 kg |
| • Gîte noix | Entièrement paré, épluché et dénervé, séparé de l'oreille et affranchi dans sa longueur, côté Tranche (côté « nerf »). Poids mini du muscle entier élaboré : 2,5 kg |

RÔTIS SPÉCIFIQUES

| | |
|--------------|---|
| • Filet | Filet entièrement paré et épluché, avec chaînette. Poids mini du muscle avec chaînette : 1,8 kg |
| • Faux-filet | Muscle paré et épluché. « Nerf » dorsal enlevé sur toute la longueur. Poids mini du muscle entier élaboré : 5 kg |

→ Les tournedos

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS | |
|---|---|--|-------------------------------------|
| | | Muscles | Carcasse |
| <ul style="list-style-type: none"> Tournedos <i>(l'appellation Tournedos est réservée au filet)</i> | - Filet | BŒUF vache (filet) semi-paré + de 2,8kg UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| <ul style="list-style-type: none"> En Tournedos | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur <ul style="list-style-type: none"> - Cœur de Rumsteck - Tende de tranche - Rond de tranche | BŒUF vache (cœur de rumsteck) prêt à découper + 3kg UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide. La maturation n'est pas nécessaire pour le cas du filet.

➤ Niveau de préparation :

Une fois préparés les muscles sont bardés et ficelés, puis tranchés. Le taux de barde ne doit pas dépasser 10% ou 13% (du poids total) pour les portions supérieures ou inférieures respectivement à 200g. Les grammages en usage des tournedos sont de 140 ou 180g (+/- 10 g). Dans tous les cas les grammages doivent être homogènes sur une même livraison.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire. Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de 8 à 18 mois | Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes | Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile | | |
|---|---------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|----------------------|---|----------------------|-----------------|
| | | | | | | Base 20 déjeuners | Base 28 déjeuners | Base 28 dîners |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | 80 à 100 (89 à 111) | 80 (89) | | 60 (66) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références règlementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 8 repas / 28 minimum | Fréquence libre |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | | Protéines | |
|--|------------|--------------|--------------|--------------|
| | Avec barde | De 10 à 13 % | | De 20 à 21 % |
| Sans barde | De 2 à 4 % | | De 22 à 23 % | |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentieldesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations > Consulter le site www.rnm.franceagrimer.fr > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits bovins.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (mais le rendement peut varier de 70 à 95%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION / COMPOSITION

TOURNEDOS

- Filet

Filet entièrement paré et épluché avec chaînette.

EN TOURNEDOS

- Cœur de Rumsteck

Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chaînette, sans limande, démonté en 2 pièces (cœur et filet), « nerfs » retirés et affranchis côté fémur.
Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg

- Tende de Tranche

Epluché issu d'un Tende de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée), sans dessus, sans merlan, sans poire, affranchi du talon.
Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg

- Rond de Tranche

Rond de tranche, entièrement paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi côté rotule.
Poids mini du muscle entier élaboré : 1,7 kg

→ Les Pavés

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS | |
|--|--|--|-------------------------------------|
| | | Muscles | Carcasse |
| <ul style="list-style-type: none"> Chateaubriand <i>(l'appellation Chateaubriand est réservée au filet)</i> | - Filet | BŒUF vache (filet) semi-paré + de 2,8kg UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| <ul style="list-style-type: none"> Pavé | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Cœur de Rumsteck - Tende de Tranche - Rond de Tranche | BŒUF vache (cœur de rumsteck) prêt à découper + 3kg UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide. La maturation n'est pas nécessaire en revanche pour le filet.

➤ Niveau de préparation :

Une fois préparés les muscles sont tranchés en tranches épaisses. Les grammages en usage sont de 120 à 200g (+/- 10g). Dans tous les cas les grammages doivent être homogènes sur une même livraison.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de 8 à 18 mois | Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes | Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile | | |
|---|---------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|----------------------|---|----------------------|-----------------|
| | | | | | | Base 20 déjeuners | Base 28 déjeuners | Base 28 dîners |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | 60 (66) | 80 à 100 (89 à 111) | 80 (8g) | | 60 (66) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références règlementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 8 repas / 28 minimum | Fréquence libre |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | Protéines |
|--|---------|-------------------------------------|
| | | De 2 à 4 g / 100g selon les muscles |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentiellesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations > Consulter le site www.rnm.franceagrimer.fr > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle différera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits bovins.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (mais le rendement peut varier de 70 à 95%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

CHATEAUBRIAND

- Filet

Filet entièrement paré et épluché, sans chaînette.

PAVÉ

- Cœur de Rumsteck

Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chaînette, sans limande, démonté en 2 pièces (cœur et filet), « nerfs » retirés et affranchi côté fémur.
Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg

- Tende de Tranche

Epluché issu d'un Tende de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée), sans dessus, sans poire, sans merlan, affranchi du talon.
Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg

- Rond de Tranche

Rond de tranche entièrement paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi côté rotule.
Poids mini du muscle entier élaboré : 1,7 kg

→ Les émincés

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS | COTATIONS | |
|---------------------------------|--|---|--------------------------------------|
| | 1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur | Muscles | Carcasse |
| • Émincés à poêler | <ul style="list-style-type: none"> - Plat de tranche - Rond de tranche - Mouvant de tranche - Tende de tranche - Dessus de tranche - Poire - Merlan de cuisse <ul style="list-style-type: none"> - Aiguillette de rumsteck - Aiguillette baronne - Coeur de rumsteck - Boule de macreuse <p>+ tous les muscles à cuisson rapide et leurs affranchis</p> | BCEUF vache (tende de tranche) semi-paré UE sous-vide | BCEUF vache (carcasse) France cat. R |
| • Émincés à mijoter Qualitatifs | <ul style="list-style-type: none"> - Gîte noix - Paleron - Jumeau | BCEUF vache (semelle) semi-paré U.E sous-vide | BCEUF vache (carcasse) France cat. R |
| • Émincés à mijoter Standards | <ul style="list-style-type: none"> - Collier - Basse-côte | BCEUF vache (collier) semi-paré U.E sous-vide | BCEUF vache (carcasse) France cat. R |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide. Cette maturation n'est pas nécessaire dans le cas des émincés à mijoter.

➤ Niveau de préparation :

La viande est présentée sous la forme d'émincés. Le poids de ces émincés est de l'ordre de 10/15 g pour les émincés à poêler et à mijoter qualitatifs ou de 15/20g pour les émincés à mijoter standards. La taille des émincés doit être homogène sur une même livraison.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire. Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | | Nourissons de 8 à 18 mois | Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes | Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile | | |
|--|-------------------|---------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|-----------------------|---|-------------------|----------------|
| | | | | | | | Base 20 déjeuners | Base 28 déjeuners | Base 28 dîners |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | Émincés à mijoter | 10 à 20 (18 à 36) | 30 (55) | 50 (91) | 70 (127) | 100 à 120 (182 à 218) | 100 (182) | | 70 (127) |
| | Émincés à poêler | 10 à 20 (11 à 22) | 30 (33) | 40 (44) | 60 (67) | 80 à 100 (89 à 111) | 80 (89) | | 60 (67) |
| Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats | | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | 4 repas / 20 minimum | 8 repas / 28 minimum | Fréquence libre | |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Émincés à poêler | | Émincés à mijoter | | | |
|--|------------------|--------------|-------------------|--------------|-------------|--------------|
| | Lipides | Protéines | Qualitatifs | | Standards | |
| | | | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines |
| Moyennes selon les muscles | De 2 à 4 % | De 22 à 23 % | De 2 à 12 % | De 20 à 23 % | De 6 à 15 % | De 18 à 22 % |
| Moyennes du mélange | De 2 à 4 % | De 22 à 23 % | De 6 à 10 % | De 19 à 22 % | De 8 à 12 % | De 20 à 22 % |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentiellesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations > Consulter le site www.rnm.franceagrimer.fr > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant - plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre - **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle différera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits bovins.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (avec variations possibles de 70 à 95%) pour les émincés à poêler, ou 55% (avec variations possibles de 55 à 60%) pour les émincés à mijoter, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

EMINCÉS À POÊLER

- Plat de tranche
 - Rond de tranche
 - Mouvant de tranche
 - Tende de tranche
 - Dessus de tranche
 - Poire
 - Merlan de cuisse
 - Aiguillette de rumsteck
 - Aiguillette baronne
 - Cœur de rumsteck
 - Boule de macreuse
- + tous les muscles à cuisson rapide et leurs affranchis

- Viande provenant principalement d'un muscle ou d'un mélange de muscles choisis dans la colonne précédente.
- Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité de ces émincés étant liée au mélange de plusieurs muscles ayant les mêmes caractéristiques de mise en oeuvre à la cuisson.
- Chacun de ces muscles est présenté PAD (Prêt A Découper) éclaté.

EMINCÉS À MIJOTER QUALITATIFS

- Gîte noix
- Paleron
- Jumeau

- Viande provenant principalement d'un muscle ou d'un mélange de muscles choisis dans la colonne précédente.
- Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité de ces émincés étant liée au mélange de plusieurs muscles ayant les mêmes caractéristiques de mise en oeuvre à la cuisson.
- Pour le cas du Paleron et du Jumeau, les présenter sans tête de «nerf». Pour le cas du Gîte noix, le présenter sans «nerf» côté tranche.

EMINCÉS À MIJOTER STANDARDS

- Collier
- Basse-côte

- Viande provenant principalement d'un muscle ou d'un mélange de muscles choisis dans la colonne précédente.
- Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité de ces émincés étant liée au mélange de plusieurs muscles ayant les mêmes caractéristiques de mise en oeuvre à la cuisson.

PRODUITS

MUSCLES UTILISÉS

COTATIONS

| | | Muscles | Carcasse |
|--|--|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> Côte à l'os | <p>Milieu de train de côtes (comportant les 5 côtes du milieu de train de côtes, la dernière côte de la basse côte et les 2 premières côtes du faux-filet) dévertébré, sans dessus de côtes, sans « nerf » dorsal, et dont la longueur du manche est proportionnelle à la noix et de l'ordre de 5 à 6 cm.</p> |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide.

➤ Niveau de préparation :

Une fois préparée, la pièce est tranchée. Le poids des côtes est supérieur à 0,3 Kg et l'épaisseur supérieure à 2 cm et homogène.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire. Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de 8 à 18 mois | Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes | Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile | | |
|---|---|-----------------------------------|---|-------------------------------|----------------------|---|----------------------|----------------------|
| | | | | | | Base 20 déjeuners | Base 28 déjeuners | Base 28 dîners |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | 80 à 100 (89 à 111) | 80 (89) | | 60 (66) |
| Fréquence de distribution ³ | Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | | 4 repas / 20 minimum | 8 repas / 28 minimum | Fréquence libre |
| | Plats avec P/L ≤ 1 | | Déconseillé | | | 2 repas / 20 maximum | 3 repas / 28 maximum | 6 repas / 28 maximum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Lipides | Protéines |
|--|-------------|-------------|
| Avec le gras | De 15 à 20% | De 19 à 20% |
| Sans le gras | De 6 à 10% | De 20 à 21% |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentielsdesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations > Consulter le site www.rnm.franceagrimer.fr > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits bovins.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (mais le rendement peut varier de 70 à 95%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.



Les biftecks spécifiques

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

| PRODUITS | MUSCLES UTILISÉS ET NIVEAUX D'ÉLABORATION | COTATIONS | |
|---|---|---|-------------------------------------|
| | | Muscles | Carcasse |
| <ul style="list-style-type: none"> Entrecôte | Milieu de train de côtes (5 côtes), désossé, sans dessus de côte, sans « nerf » dorsal, bretelle coupée à 3 cm environ de la noix. | BŒUF vache (entrecôte) semi-paré UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| <ul style="list-style-type: none"> Onglet | Onglet paré et épluché, « nerf » central retiré, tranché. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,5 kg | BŒUF (Onglet) | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| <ul style="list-style-type: none"> Bavette d'ailou | Bavette d'ailou entièrement parée et épluchée. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,8 kg | BŒUF vache (bavette d'ailou) prêt à découper UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| <ul style="list-style-type: none"> Faux-filet | « Nerf » dorsal enlevé sur toute la longueur, paré. Poids mini du muscle entier élaboré : 3,8 kg. | BŒUF vache (faux-filet) semi-paré 5-7 kg UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| <ul style="list-style-type: none"> Basse côte | Basse côte désossée, parée, sans « nerf » cervical, affranchie côté nuque et côté bretelles, avec ou sans pièce parée. Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg | BŒUF vache (basse côte) semi-paré UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| <ul style="list-style-type: none"> Hampe | Hampe parée et épluchée. | BŒUF (hampe) | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |
| <ul style="list-style-type: none"> Bavette de flanchet | Bavette de flanchet, entièrement parée et épluchée, affranchie de sa pointe. Poids mini du muscle entier élaboré : 0,5 kg | BŒUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper UE sous-vide | BŒUF vache (carcasse) France cat. R |

➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés pour chaque muscle. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide. Cette maturation n'est pas nécessaire pour le cas de l'onglet.

➤ Niveau de préparation :

Les pièces sont tranchées. Les grammages en usage sont de 140 à 200g (+/- 10g) pour l'entrecôte, le faux-filet et la basse côte ou de 120 à 200g (+/- 10g) pour l'onglet, la bavette d'ailou, la hampe et la bavette de flanchet. Les pièces sont d'épaisseur homogène.

➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

| RECOMMANDATIONS GEM RCN | Nourissons de 8 à 18 mois | Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes | Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile | | |
|---|---|-----------------------------------|-----------------------|---|----------------------|---|----------------------|----------------------|
| | | | | | | Base 20 déjeuners | Base 28 déjeuners | Base 28 dîners |
| Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²) | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | Pas applicable | 80 à 100 (89 à 111) | 80 (89) | | 60 (66) |
| Fréquence de distribution ³ | Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats | 4 repas / 20 minimum | | 4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire) | | 4 repas / 20 minimum | 8 repas / 28 minimum | Fréquence libre |
| | Plats avec P/L ≤ 1 | Déconseillé | | 2 repas / 20 maximum | | 2 repas / 20 maximum | 3 repas / 28 maximum | 6 repas / 28 maximum |

| VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE | Faux-filet / Bavette Aloyau / Bavette Flanchet | | Onglet / Hampe | | Entrecôte / Basse côte | | |
|--|--|-------------|----------------|-------------|--------------------------|-------------|----------------------------|
| | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines | Lipides | Protéines | |
| | De 4 à 8% | De 20 à 22% | De 8 à 12% | De 19 à 20% | Avec gras De 15 à 20% | De 19 à 20% | Sans le gras De 6 à 10% |

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus, sur certains muscles, consulter les sites : www.lessentiellesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ Cotations > Consulter le site www.rnm.franceagrimer.fr > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffère pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits bovins.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90% (mais le rendement peut varier de 70 à 95%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

