



L'achat des viandes en restauration hors domicile

Christophe Denoyelle

Responsable du service qualité des carcasses et des viandes

Institut de l'Elevage - Paris

Tél. : 01 40 04 53 02

Christophe.denoyelle@idele.fr

Les viandes en RHD

- La viande est un élément central de notre alimentation :
- elle est une source privilégiée de nutriments fondamentaux
- elle participe au plus haut point au plaisir du convive
- elle représente, pour l'acheteur de restauration collective, la part la plus importante du coût matière.
- Il est capital de bien la choisir et bien l'acheter afin d'éviter son rejet par les consommateurs et les pertes considérables qui s'en suivent.

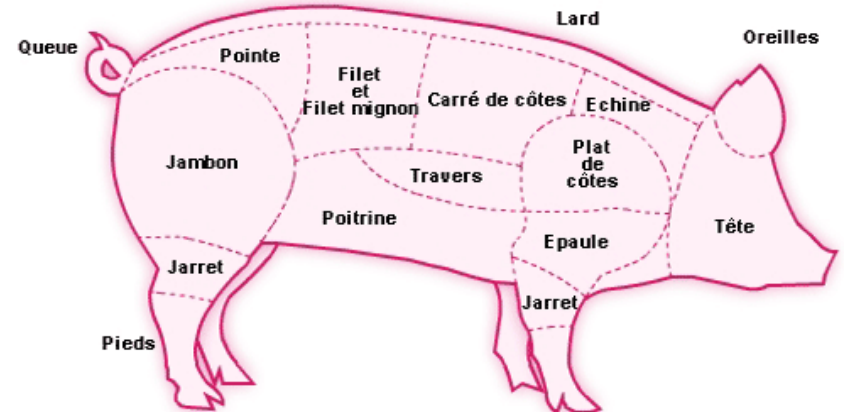
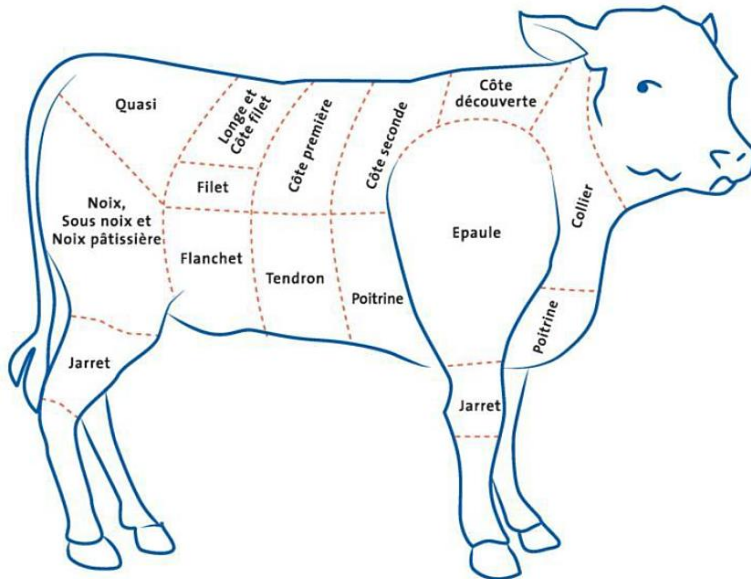
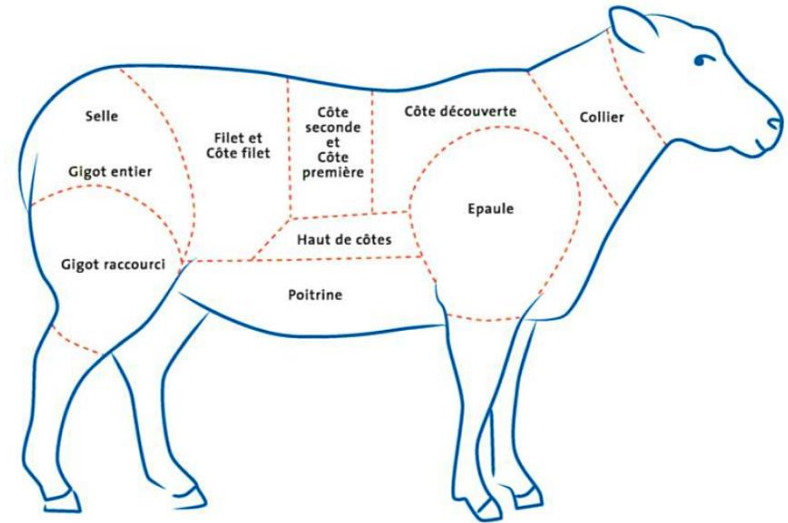
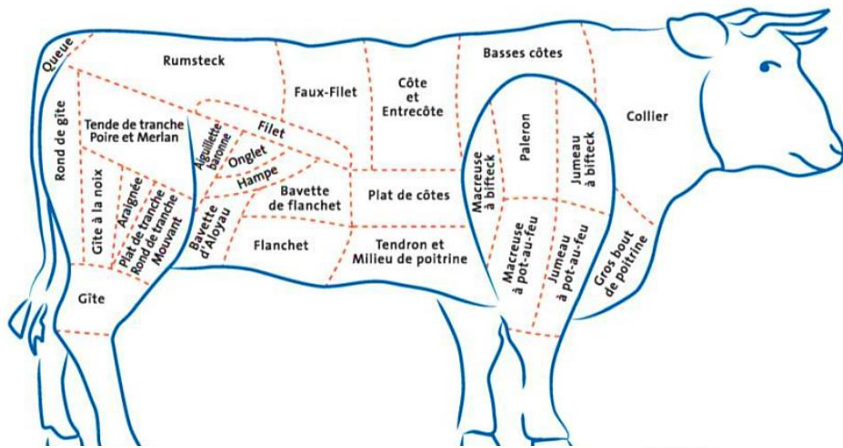
Les viandes en RHD

- MAIS compte tenu des caractéristiques très hétérogènes des viandes et des morceaux, mais aussi de l'attente des convives,
- ...Plusieurs questions se posent lors des achats ...
 - Comment adapter le plat aux convives ? Quels critères mettre en avant pour améliorer la saveur, la tendreté ... ?
 - Comment choisir parmi les différentes catégories de viande ?
 - Quels morceaux pour quelles recettes ?
 - Comment respecter la notion d'équilibre matière ?
 - Comment réduire les coûts ?
 - Quelle possibilité y-at-il en termes d'approvisionnement local ?

La problématique de l'équilibre matière

- Faciliter la réponse des fournisseurs
- Obtenir un meilleur prix

La viande : une grande variété de morceaux



Les critères d'achat des viandes

Répondre aux attentes des utilisateurs et des consommateurs

Comment bien acheter la viande en RHD ?

Les attentes des convives

Exemple de la viande bovine

Pour un bifteck, un rôti : **la tendreté**



Pour un bourguignon : **le gras et le « moelleux »**



- Les critères retenus dans le cahier des charges issus des connaissances techniques et scientifiques

Comment bien acheter la viande en RHD ?

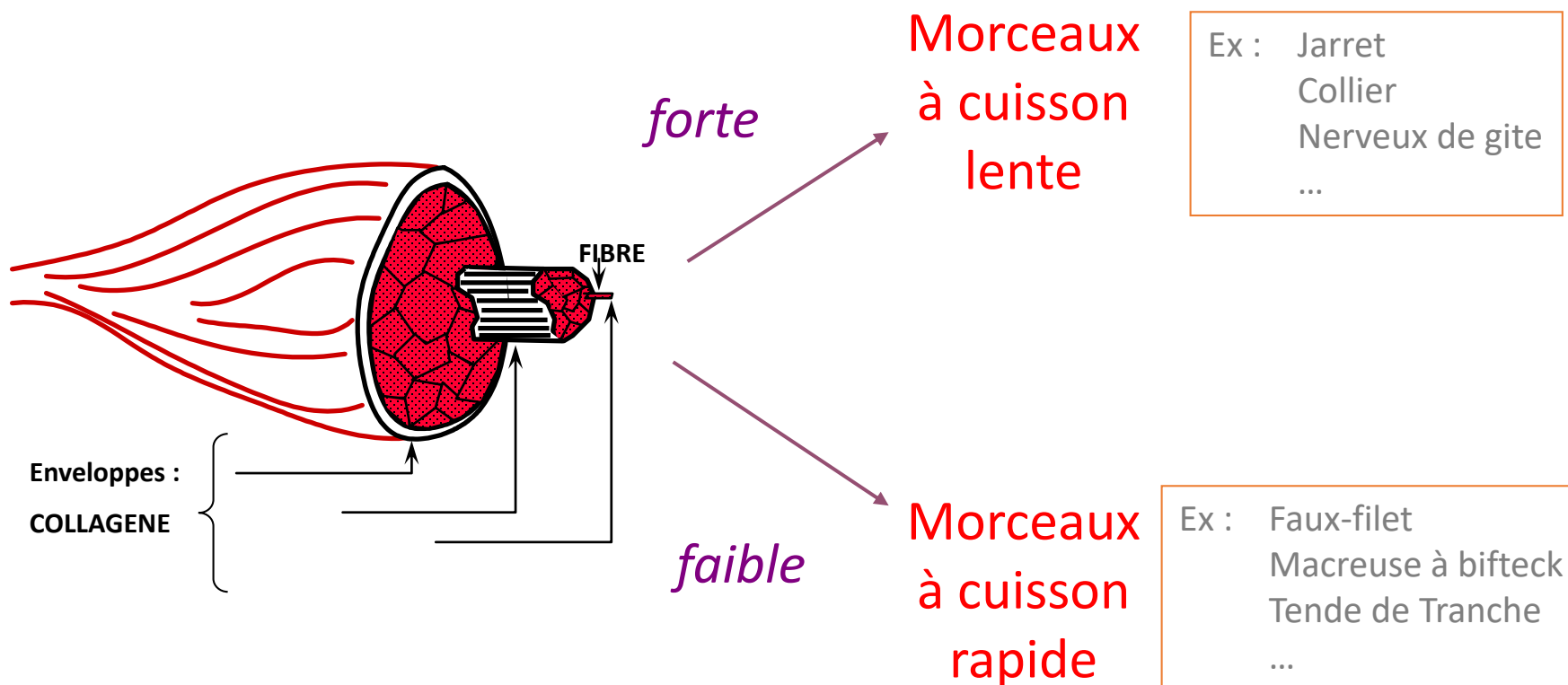
Les critères essentiels pour la tendreté d'un rôti ou d'un bifteck (cuisson rapide)

- ➔ le choix du morceau / utilisation culinaire
- ➔ la découpe du morceau
- ➔ la maturation



Comment bien acheter la viande en RHD ?

1 - Le choix du morceau selon sa destination culinaire



Comment bien acheter la viande en RHD ?

2 - La découpe et le travail des viandes

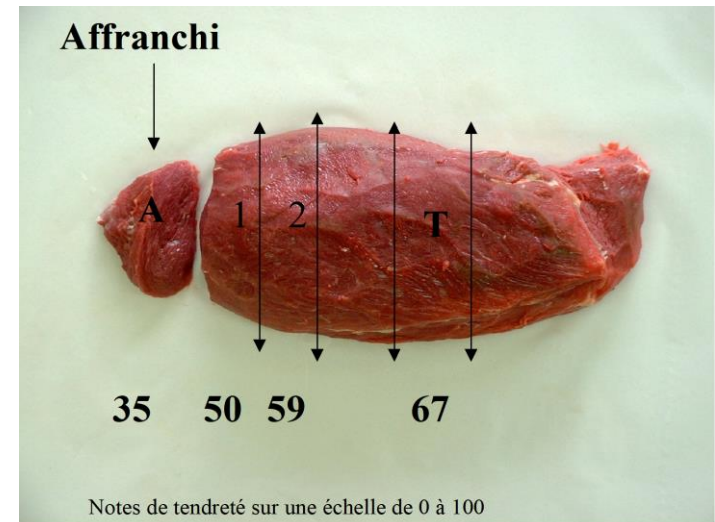
Exemple du rond de tranche grasse :



Muscle brute (PS)



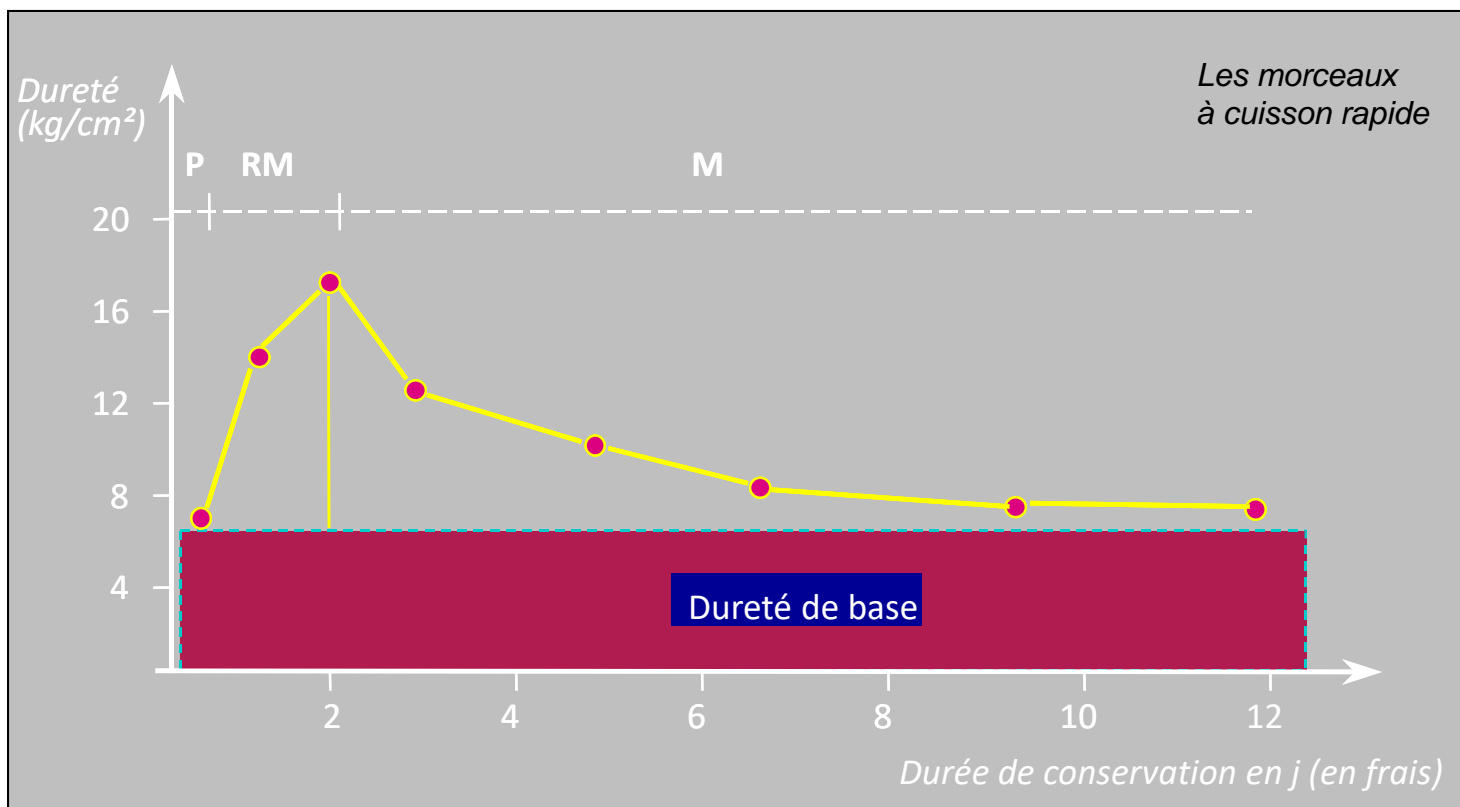
Parage
Epluchage
Affranchi



Muscle affranchi (PAD)

Comment bien acheter la viande en RHD ?

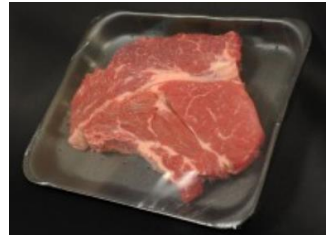
3 – a) La maturation de la viande



👉 La tendreté augmente avec la durée de conservation

Comment bien acheter la viande en RHD ?

3 – b) Le conditionnement des viandes



	Sous film étirable ou en papier alimentaire	Sous atmosphère modifiée	Sous vide
durée de conservation	⊖	⊕	⊕⊕⊕
qualité	⊖	⊕	⊕⊕⊕

- ☞ La viande mature quelque soit le conditionnement ! En frais !
- ☞ Ne pas oublier de tenir compte des aspects praticité et coûts des conditionnements

Comment bien acheter la viande en RHD ?

Les autres critères...

Le type racial : Normande, Charolaise, ...

La catégorie : vache, bœuf, génisse, ...

Le classement : R3, U2, ...



...Possibles mais avec des conséquences :

- *Des critères moins en relation avec la qualité du produit*
- *Des surcoût*
- *Des contrôles supplémentaires*
- *...*

Comment bien acheter la viande en RHD ?

Les signes officiels de qualité Utilisables dans le CCP



une garantie de qualité gustative supérieure



une garantie d'un mode de production respectueux de l'environnement



une garantie du caractère typique lié au terroir et aux facteurs humains

La viande hachée

- **La démarche 100% muscle, qui garantie :**
 - L'origine des viandes :
 - Pays de naissance, d'élevage, d'abattage et d'élaboration
 - La composition :
 - Les matières premières utilisées
 - Le respect de la composition des steaks hachés : matière grasse et rapport collagène/protéines
 - Le contrôle de la filière :
 - Matière première et fabrication
 - Traçabilité
 - Comptabilité matière
 - Analyses de la composition



Les outils disponibles pour faciliter l'achat des viandes

- De nombreux outils disponibles pour les acheteurs et les fournisseurs
 - Un cahier des clauses particulière pour l'achat des viandes (Marchés publics)
 - favoriser l'achat par le plat et non le morceau
 - faciliter l'équilibre matière
 - Un vademecum sur les questions juridiques pour l'achat des viandes dans le respect du code des marchés publics
 - Environnement, circuits courts, viande française, viande bio, ...
 - Fiches techniques pour l'achat des viande
 - viser tous les acheteurs de la RHD
 - Nutrition, fréquence, cuisson

