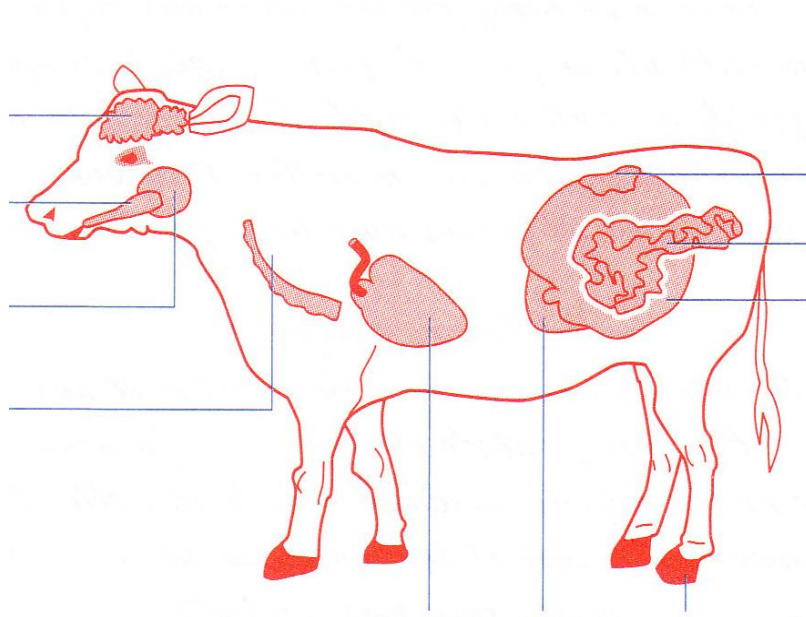




- LES ABATS -

1- EXERCICE



Replacer les termes correspondants sur le schéma :

L'estomac, l'intestin grêle, la cervelle, les joues, les rognons, les pieds, la langue, le foie, le cœur, les ris (thymus).

2- DEFINITION

Les abats représentent **toutes les parties consommables des animaux de boucherie autres que les quatre quartiers de viande débités sur l'animal**. On les appelle aussi « cinquième quartier », ils représentent environ 15% du poids brut de l'animal.

3- CLASSIFICATION

On classe les abats selon le critère de la couleur.

- Les abats **blancs** : subissant une préparation à l'abattoir (vidage, lavage, grattage) et ne nécessitant aucune préparation.
- Les abats **rouges** : collectés dans les abattoirs sans préparation particulière.

ANIMAUX DE BOUCHERIE	ABATS BLANCS	ABATS ROUGES
Bœuf	Amourettes (moelle épinière), cervelle (non commercialisable)	Rognon, foie, cœur, langue
Veau	Pieds, ris, cervelle, tripes, fraise	Foie, cœur, rognons, langue
Agneau	Ris, pieds, tête	Langue, foie, rognon, cœur
Porc	Pieds, crépine, tête, cervelle	Rognons, cœur, foie, joue, museau

4- LEGISLATION

Depuis la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), certains abats sont considérés comme « Matériels à Risques Spécifiques » (MRS), c'est-à-dire impropres à la consommation. Une liste des MRS est mise à jour régulièrement par la législation et peut encore évoluer. Aujourd'hui, on se base sur la liste officielle suivante (01/01/2006) :

MRS	Bovins	Ovins, caprins
Cervelle	Animaux de + de 12 mois	Animaux de + de 6 mois
Amygdales, rate, intestins	Quel que soit l'âge	Quel que soit l'âge
Moelle épinière	Animaux de + de 12 mois	Animaux de + de 12 mois
Colonne vertébrale	Animaux de + de 24 mois	

5- LES CRITERES DE QUALITE ET FRAICHEUR DES ABATS

a) Précautions à la livraison

- Provenance (abattoir ou atelier de découpe)
- Ne pas baigner dans le sang
- Etre brillant, ferme et sans odeur
- Etre propre et dépourvu de caillot de sang ou autre.

Limoner c'est : ôter les parties sanguinolentes et les impuretés de certains aliments

b) Précaution au stockage

- Tout de suite après la livraison
- Limiter la durée de stockage
- Stocker les abats frais sur grille, les maintenir emballés
- Conserver les rognons dans leur graisse
- Dégorger, limoner et pocher les cervelles après réception.

Dégorger c'est débarrasser un aliment de ses impuretés en le faisant tremper sous un filet d'eau

6- APPLICATIONS CULINAIRES

Abat	Mode de cuisson	Appellation culinaire
Tripes	Ragoût	Tripes à la mode de Caen
Foie	Sauté, grillé	Foie à l'anglaise (intercaler de tranches de lard grillées)
Cervelle	Pocher	Cervelle bourguignonne (sauce vin rouge)
Ris (thymus)	Braiser	Florentine (sur lit d'épinards)

7- CONCLUSION

Abat	Etat dans lequel il est vendu	Couleur
Pied de veau ♦ Langue de bœuf ♦ Hampe de bœuf ♦ Cervelle d'agneau ♦	♦ Cru (ayant subi peu de transformations) ♦	♦ Blanc
Foie de génisse ♦ Ris de veau ♦	♦ Blanchi voire cuit (ayant subi beaucoup de transformations) ♦	♦ Rouge