

# Le veau

## L'élevage du veau

La production de veau est liée à la production laitière. Les vaches, pour donner régulièrement du lait, doivent chaque année donner naissance à un veau. Celui-ci est alors destiné à la production de viande de veau ou de viande de bœuf, ou encore, au renouvellement du troupeau.

La viande de veau provient d'animaux âgés de 4 à 6 mois dont le poids vif à l'abattage varie entre 150 et 250 kg. Le « broutard » désigne un veau plus âgé qui a mangé de l'herbe.

On distingue 2 méthodes d'élevage :

Le **veau d'élevage intensif** : en général, il s'agit de sujets mâles achetés aux éleveurs laitiers entre 8 et 21 jours. Ils sont engraisés pendant  $\pm$  5 mois avec une nourriture lactée (lait écrémé additionné de divers compléments). En raison

des contraintes économiques, ce type d'élevage représente 90 % de la production.

- Le **veau élevé sous la mère** est nourri au pis de la vache deux fois par jour et peut recevoir quelques compléments (œufs, miel...). Exigeant beaucoup de main d'œuvre, ce type d'élevage est généralement pratiqué dans de petites exploitations.

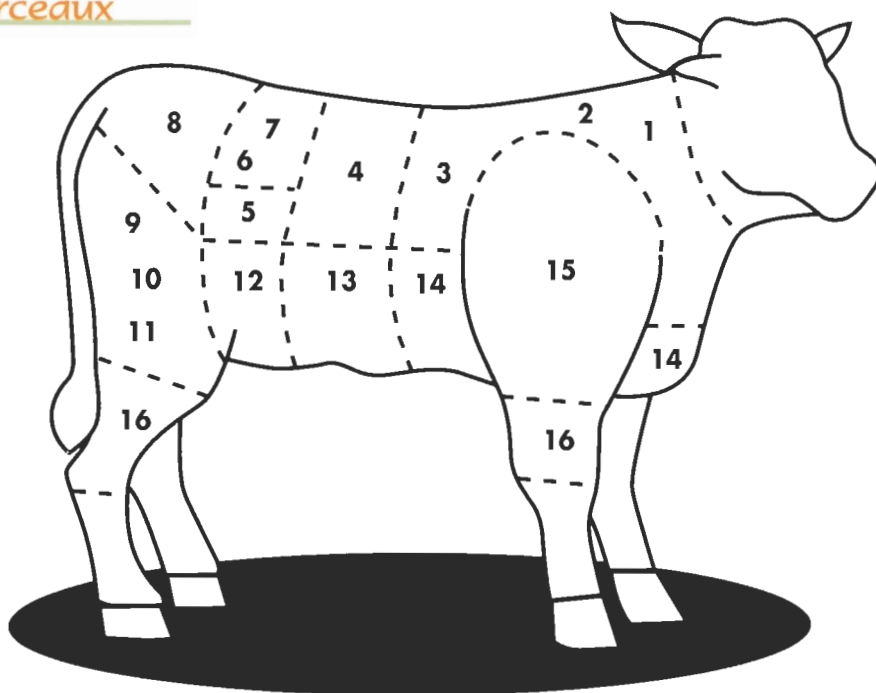
En raison de l'alimentation essentiellement lactée qui est donnée à l'animal, la chair du veau présente une couleur rosâtre. Si la viande est rouge, c'est que le veau n'a pas été uniquement alimenté de lait ou de sous-produits laitiers mais qu'il a aussi mangé de l'herbe, des fourrages ou des grains.

L'élevage de veau est une activité presque exclusivement flamande. Alors que la Belgique compte quelque 38.000 éleveurs de bovins, la production de viande de veau est le fait de 1.300 éleveurs seulement.



## Les principaux morceaux

- 1 - Collier
- 2 - Côtes découvertes
- 3 - Côtes secondes
- 4 - Côtes premières
- 5 - Filet
- 6 - Longe
- 7 - Côte filet
- 8 - Quasi
- 9 - Noix
- 10 - Noix pâtissière
- 11 - Sous-noix
- 12 - Flanchet
- 13 - Tendron
- 14 - Poitrine
- 15 - Épaule
- 16 - Jarret



Pour une cuisson rapide, les morceaux du quartier arrière et les côtes sont à privilégier :

- **Le filet** est situé le long des vertèbres lombaires. Très tendre, il est débité en plusieurs morceaux à poêler qui portent le nom de médaillons, grenadins, noisettes ou mignons de veau.
- **Les côtes** sont situées de part et d'autre de la colonne vertébrale. Non découpées, elles sont rôties en carré. Débitées à la pièce, elle sont poêlées ou grillées.
- **La noix, la noix pâtissière et la sous-noix** sont des morceaux tendres souvent préparés sous forme d'escalopes. Ces morceaux permettent également d'obtenir des rôtis.
- **Le quasi** est un morceau charnu, entrelardé et moelleux. Il peut être débité en tranches épaisses ou en escalopes (rôti, poêlé, grillé, braisé). Il permet aussi de préparer les rôtis de veau.
- **La longe** est une viande maigre dont on fait des rôtis désossés ou non.

Pour une cuisson lente, on choisira les morceaux du quartier avant et les jarrets :

- **Le collier**, charnu et maigre, est un morceau économique qui convient pour les plats mijotés notamment pour la blanquette car il demande une cuisson lente et longue.
- **Le tendron** est un morceau entrelardé et cartilagineux généralement braisé ou poché.
- **La poitrine** peut être farcie puis ensuite braisée, pochée ou rôtie. Elle entre également dans la préparation de la blanquette.
- **L'épaule** est généralement commercialisée désossée et parée sous forme de rôtis ficelés.
- **Le flanchet**, morceau moelleux et gélatineux, est recommandé pour la blanquette ou toute cuisson en milieu humide, pochage ou braisage.
- **Les jarrets**, riches en viande et en moelle, sont le plus souvent débités en rouelles pour l'osso-buco.

De tous les **abats**, ceux du veau (**rognons, foie et ris**) sont certainement, en raison de leur finesse, les plus appréciés par les gastronomes.