



LE DICTIONNAIRE DU BOUCHER

Abattoir

Établissement où l'on abat les animaux de boucherie.

Abattis

Abats de volaille (cou, pattes, ailerons, tête).

Aérobie

Caractère des organismes qui se développent en présence d'oxygène ou dans des milieux oxygénés.

Aloyau

Partie d'une demi-carcasse de bovin comprenant le contre-filet, le filet et le rumsteck auquel se rattache l'aiguillette baronne.

Amourette

Désigne communément la moelle épinière des animaux de boucherie. Dans certaines régions, ce mot désigne les testicules du jeune taureau ou des jeunes ovins mâles, qui sont comestibles et souvent recherchés.

Anaérobie

Caractère des organismes qui se développent sans oxygène ou dans des milieux privés d'oxygène.

Antiseptique

Qui détruit ou inhibe les microorganismes.

Aponévrose

Membrane blanche enfermant ou protégeant partiellement certains muscles, appelée à tort "nerfs".

Appareil

Préparation composée d'un ou plusieurs éléments de différentes natures, mélangés pour l'appât d'un plat.

Arbalète

Désigne un animal maigre, décharné, aux os proéminents.

Argot

L'argot des bouchers consistait à remplacer la première consonne d'un nom par un "l", et à reporter cette consonne à la fin du mot en lui ajoutant "em"

Boucher donne loucherbem ; ou un suffixe autre

Dame donne lamdé.

Aseptique

Relatif à ce qui est débarrassé de germes.

Autocontrôle

Tout élément de vérification mis en œuvre par le professionnel lui-même, pour évaluer son degré de maîtrise de respect des règles d'hygiène. L'application du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène permet d'organiser ces autocontrôles.

Bactéricide

Se dit d'une substance qui tue les bactéries, ex.

Eau de Javel...

Bactériostatique

Se dit d'une substance qui ralentit la croissance et la multiplication des microorganismes, sans les détruire, ex. : Alcool.



Bain-marie

Technique de cuisson consistant à cuire dans une plaque creuse remplie d'eau et permettant de remettre ou de maintenir en température certains produits.

Baudruche

Partie du gros intestin, qui sert d'enveloppe à divers produits de charcuterie.

Bœuf

Mâle castré de plus de 2 ans. (cotations)

Bidoche ou barbaque

La viande - mot employé surtout pour désigner une viande de mauvaise qualité.

Blanchir

Porter à ébullition puis refroidir les légumes (pour éliminer leur âcreté), les viandes (pour éliminer l'excédent de sel, les impuretés et raffermir les chairs)...

Bordage

Phénomène de modification localisée de la couleur de la viande, sur la coupe du produit, dans des tons marron/vert, de forme plus ou moins concentrique à quelques millimètres de la périphérie du morceau.

Bouquet garni

Persil, thym et laurier ficelés et, selon les utilisations, vert de poireau ou céleri.

Braiser

Cuire en récipient clos à court mouillement avec garniture aromatique.

Chevillard

Boucher en gros.

Cinquième quartier

Tout ce qui appartient à l'animal en dehors de la viande : peau, graisse, abats, sang, appareil digestif, os, glandes...

Circuit cheville

Circuit commercial dans lequel les carcasses, les quartiers ou les pièces de gros sont les unités de transaction.

Circuit découpe

Circuit commercial dans lequel les carcasses sont découpées et désossées en atelier industriel. Les unités de transactions sont les muscles et les pièces de découpe.

Concasser

Hacher grossièrement.

Conditionnement

Première enveloppe de présentation et de vente d'une marchandise (Voir " Emballage ").

Conserve

Denrées alimentaires d'origine animale ou végétale dont la conservation est assurée par la stérilisation en autoclave, dans un récipient étanche aux liquides et aux gaz, pour toute température inférieure à 55°C et par l'application d'un traitement thermique qui a pour but de détruire ou d'inhiber totalement les microorganismes, leurs toxines ou les enzymes qui pourraient agir sur le produit.

Contamination

Introduction dans un milieu d'éléments polluants et/ou toxiques (bactéries, substance chimique...).

Contracture au froid

Réaction des muscles après abattage sous l'action du froid, pouvant entraîner un durcissement irréversible de la viande.

Coupe

Opération consistant à obtenir une pièce de coupe (baron, aloyau, pointe de porc, bas de carré...)



Court-bouillon

Élément de cuisson liquide aromatisé de légumes, condiments, destiné à la cuisson des poissons, crustacés et légumes.

DDASS

Direction Départementale à l'Action Sanitaire et Sociale.

DDCCRF

Direction Départementale de la Consommation, Concurrence et Répression des Fraudes.

Découpe

C'est la première opération de transformation qui a lieu sur les carcasses, demi carcasses, quartiers de viandes. C'est l'opération qui permet de les diviser en plusieurs morceaux de coupe (cuisse, train de côtes...).

Déglacer

Mouiller d'un liquide (vin blanc, vin rouge, cognac, eau...) Un récipient dans lequel on a fait sauter ou rôti une viande, une volaille, un gibier..., pour dissoudre les sucs caramélisés en cours de cuisson, en vue d'obtenir un jus ou une sauce d'accompagnement.

Dégorger

Laisser tremper sous l'eau courante froide pour éliminer les impuretés et le sang / ou macérer avec du sel et, éventuellement, du vinaigre.

Dénerver

Éliminer les tendons et aponévroses d'une viande.

Dépouiller

(1*) enlever la peau des animaux. - (2**) cuire longuement en écumant et dégraissant de temps en temps.

Désinfection

Opération qui aboutit à détruire les microorganismes présents sur des matériaux inertes.

Désinfectant

Substance utilisée pour la désinfection, qui possède des propriétés bactéricides.

Désossage

Action qui permet d'enlever les os des viandes, quand la destination culinaire l'exige.

Dessiccation

Le fait de se dessécher.

Détergent

Produit nettoyant, possédant des propriétés de dissolution des graisses (ex. Savon).

DLC (Date Limite de Consommation)

Les denrées très périssables et de ce fait susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé humaine après une courte période portent une date limite de consommation, annoncée par une mention du type "A consommer jusqu'au... ". Le respect de la DLC a un caractère impératif et la commercialisation de denrées alimentaires est interdite et sanctionnée pénalement dès lors que cette date est dépassée.

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)

Elle est annoncée par la mention " A consommer de préférence avant... " ou " A consommer de préférence avant fin... ". Les produits dont la DLUO est dépassée ne doivent pas être utilisés ou mis en vente, sauf si le professionnel apporte la preuve aux administrations de la qualité hygiénique du produit.

Dorer

Enduire le dessus d'un produit alimentaire avec du jaune d'œuf délayé dans de l'eau, ou du beurre, ou de l'huile, ou simplement du lait, avant de le faire cuire.

Dresser

Disposer sur un plat d'une manière appétissante les mets qui viennent d'être cuits.



DSV

Direction des Services Vétérinaires.

Étouffer

Cuire à court mouillement et à couvert.

Exsudation

Suintement, expulsion de liquides physiologiques à l'extérieur des tissus. Par exemple, la décongélation s'accompagne d'une exsudation.

Farcir

Remplir l'intérieur d'une viande, d'une volaille, avec une farce, de la chair...

Fendre – fente

Action de partager un animal dans le sens de la longueur en deux parties égales. Une fente soignée et régulière conditionne la conservation de la viande.

Fermentation

Processus contrôlé ou accidentel qui se manifeste au sein d'une substance organique et qui aboutit, entre autres, à la production de gaz. Le procédé est utilisé dans les technologies alimentaires de fabrication du vinaigre, des vins, dans la levée des pâtes... Les microorganismes sont à l'origine de ce phénomène.

Feuille *

Couperet à lame très mince.

Flaveur

Ensemble complexe des sensations olfactives et gustatives perçues au cours de la dégustation. Elle est couramment assimilée au goût.

Floché

Caractère d'une boîte de conserve dont l'un des fonds est déformé vers l'extérieur et qui reprend en principe sa position sous simple pression du doigt.

Flore

Population microbienne d'un milieu donné.

Frémir

Faire bouillir très lentement.

Frigorifique

Se dit d'un équipement (véhicule...) Isotherme, mais qui utilise un dispositif de production de froid mécanique ou à absorption permettant d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse et de la maintenir permanente conformément aux conditions imposées.

Frيره

Faire cuire un aliment dans un bain de corps gras (huile) bouillant.

Froid négatif

Niveau de température en dessous de 0°C, en pratique compris entre - 20 et - 12°C et appliqué aux denrées congelées et surgelées.

Froid positif

Niveau de température supérieur à 0°C, en pratique compris entre 0 et 4°C et appliqué aux denrées réfrigérées.

Gamme (4e)

Produits végétaux crus, conditionnés en unités collectives ou ménagères, prêts à l'emploi pour la consommation humaine, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre opération touchant à l'intégrité du produit. A ce propos, il peut être utile de rappeler qu'on désigne, par convention.

1ère gamme : Produits frais ;

2e gamme : Produits appertisés (conserves) ;

3e gamme : Produits surgelés ;



5e gamme : Produits cuits prêts à l'emploi.

Génisse

Femelle du taureau étant âgée de moins de 42 mois et n'ayant pas eu de veau. (cotations)

Givrage

Dépôt de glace sur une surface froide. Le givrage est une conséquence du fonctionnement des machines thermiques de production de froid. Une accumulation de givre trop abondante réduit les performances de l'appareil et impose de prévoir des périodes transitoires d'élimination du givre; le dégivrage s'accompagne souvent d'un réchauffement de l'enceinte.

Glace fondante

État de l'eau où coexistent la forme solide (glace) et la forme liquide (eau liquide). Par définition, la glace fondante est à 0°C. Elle offre ainsi l'avantage de fournir une température de conservation suffisamment basse (l'eau de fusion est un excellent conducteur thermique) sans entraîner les "brûlures" liées à une congélation superficielle des tissus. Par ailleurs, l'eau de fusion apporte une humidité limitant la dessiccation des produits.

Glacer

Opération qui consiste à faire colorer, habituellement à la salamandre, dorer très vite, la surface de certains mets.

Glycogène

Réserve de sucre qui s'accumule dans les muscles et le foie. Il sert de source énergétique.

Habillage

Action comprenant le déshabillage d'un animal de sa peau, la fente et le parage de la carcasse.

Hygrométrie

Taux d'humidité de l'atmosphère.

Inhibition

Action par laquelle la multiplication des germes est ralentie ou empêchée.

Isotherme

Se dit d'une enceinte (caisson, camion ...) Qui a la propriété de maintenir la température des produits qu'on y introduit. Selon la nature de l'isolation, le maintien à la température sera plus ou moins long.

Jeune bovin

Mâle non castré de moins de 2 ans. (cotations)

Jus

Voir suc musculaire.

Larder

Transpercer à l'intérieur sur toute la longueur.

Lerdemuche

Matières fécales en loucherbem... Voir argot.

Loucherbem

Boucher - Voir argot.

Macérer

Laisser séjourner quelque temps un fruit ou un légume dans une liqueur.

Marinade

Mélange liquide aromatisé à base de vin, d'alcool ou d'huile dans lequel sont macérés viandes, gibiers, poissons...

Maturation

Ensemble de phénomènes, qui postérieurement à l'établissement de la rigidité cadavérique, conduisent à un attendrissage progressif de la viande. C'est la transformation du muscle en viande.



Maturité physiologique

État de développement de l'animal correspondant au stade adulte, concernant notamment sa composition tissulaire (dépôt de gras intramusculaire, par exemple).

Mijoter

Faire cuire doucement et lentement.

Morceaux de découpe

Morceaux ou groupe de morceaux séparés ou découpés dans une pièce de coupe (rôti de bœuf, noix, selle de gigot, filet mignon de porc, navarin...).

Mouiller

Ajouter de l'eau, du bouillon ou du consommé à différents éléments pour les faire cuire.

Nettoyage

Opération qui consiste à éliminer les souillures visibles à l'aide d'un détergent.

Organoleptique

Qui a trait au goût, à la texture, à l'odeur et à la couleur des aliments.

Parage

Opération de préparation consistant à améliorer la présentation de la pièce de viande, en enlevant les nerfs, les graisses superflues, ou les zones dont l'aspect est détérioré.

Pasteurisation

Destruction par l'application d'un traitement thermique d'une partie de la flore microbienne les bactéries (formes végétatives) sont détruites, mais pas les spores.

Persillé

Partie visible des gras intramusculaires dans la viande.

Ph

Caractéristique physico-chimique d'un produit reflétant son niveau d'acidité. Concernant la viande, le ph est neutre (ph=7) quand l'animal est vivant, puis s'acidifie jusqu'à un ph d'environ 5,5, dans les 36 à 48 heures qui suivent la mort. Si l'animal a épuisé son stock d'énergie avant l'abattage (stress ou maladie), la viande ne pourra pas s'acidifier suffisamment (ph>6), et présentera les caractéristiques défavorables des viandes dites "à ph élevé", aussi appelées "viandes fiévreuses".

Pièces de coupe

Pièces issues de la coupe primaire de la carcasse (collier, plat de côte, jarret, cuissot, gigot, échine...)

Piquer

Planter des petits lardons sur la surface d'une viande.

Plaque eutectique

Matériel utilisé comme source de froid. Réservoirs plats contenant des produits qui ont la propriété d'avoir une température très basse de fusion. Cette température se maintient tant que la fusion totale n'est pas réalisée. On abaisse la température de ces plaques (congélateur) et elles sont ensuite utilisées comme source de froid pour une durée limitée.

Porteur sain

Individu portant des germes pathogènes sans présenter aucun signe clinique (symptôme de maladie).

Pré-abattage

Ensemble des étapes comprises entre le chargement des animaux à la ferme et leur anesthésie à l'abattoir.

Préparation

Opération consistant à obtenir un morceau près à la vente (mise en forme, bardage, ficelage...)

Purpura

Affection hémorragique dans laquelle de nombreuses taches apparaissent sur différents tissus (peau, muqueuses, muscles...). Ce phénomène peut toucher aussi bien quelques muscles que toute la carcasse.



Putréfaction

Décomposition des denrées riches en protéines, sous l'action de microorganismes ("fermentation putride").

Qualité

Ensemble des caractéristiques d'un produit définissant son aptitude à répondre aux besoins implicites et explicites des consommateurs.

Quartier

Chez les bovins, la carcasse après la fente est séparée en quatre quartiers, deux avants et deux arrières. Globalement, les quartiers avant renferment les morceaux les plus durs et les moins chers alors que les quartiers arrières comportent la plupart des morceaux nobles de la carcasse.

Raidir "au froid"

Traiter au froid négatif pendant quelques minutes pour améliorer la fermeté de la texture (ex Carpaccio). Le raidissement au froid, s'il facilite le tranchage, n'est pas une congélation.

Rancissement

Transformation des aliments gras, liée à l'oxydation des lipides qui produit des composés âcres, à odeur forte et souvent toxiques.

Réduire

Évaporer l'eau d'une préparation par traitement thermique, pour concentrer les sucs.

Réfrigération lente

Type de ressuage dont la cinétique de descente en température des carcasses est lente : la température reste supérieure à +10°C dans les 10 premières heures après l'abattage.

Réfrigération rapide

Type de ressuage dont la cinétique de descente en température des carcasses est rapide : la température est inférieure à 10°C 10 heures après l'abattage.

Ressuage

Phase de descente en température des carcasses à l'issue de l'abattage. Le ressuage couvre la période qui court de la mort des animaux jusqu'au moment où la température interne de leurs carcasses est suffisamment basse pour qu'elles puissent commencer à être utilisées (+7°C à cœur réglementairement).

Revenir

Faire sauter vivement une viande ou un légume que l'on veut colorer, avant de mouiller.

Rissoler

Sauter en donnant plus de coloration.

Rôtir

Faire cuire à la broche ou au four.

Saignée

Effusion de sang provoquée. Saigner un animal, c'est lui trancher le cou ou le tronc commun des jugulaires.

Saigneur

L'ouvrier chargé de la saignée.

Saignant

Une viande saignante est une viande cuite d'où s'évade le suc musculaire.

Saigneux

Morceau de viande taché de sang ou contenant encore du sang.

Saumurer

Soumettre à l'action de la saumure (solution aqueuse de sel aromatisé) pour assurer la conservation.



Saupoudrer

Parsemer régulièrement de sel, de farine, de sucre, d'épices...

Sauter

Cuire de la viande, des légumes..., dans un corps gras, à la poêle ou au plat à sauter.

Semi-conserve

Denrées alimentaires d'origine animale ou végétale périssables conditionnées en récipients étanches aux liquides, ayant subi, en vue d'assurer une conservation plus limitée que les conserves, un traitement thermique autorisé (pasteurisation...), une acidification, une salaison. Les semi-conserves sont moins stabilisées que les conserves proprement dites et doivent être conservées au froid.

Spore

Forme de résistance et de dissémination de certaines bactéries (dites sporulantes) qui ont alors la faculté de supporter des conditions d'environnement défavorables (élévation de température). Elle restitue la forme végétative de la bactérie lorsque le milieu redevient favorable.

Sporulant

Se dit d'un germe ayant la faculté de développer des spores. Exemples : Clostridium perfringens, Clostridium botulinum (voir microbes)

Stérilisation

Traitement thermique à haute température (généralement supérieur à 100°C) pendant une durée déterminée qui conduit en principe à la destruction de la totalité des microorganismes présents dans la denrée, y compris les spores. Un produit stérilisé dans un conditionnement étanche peut se conserver sur des périodes relativement longues à température ambiante.

Stimulation électrique

Opération qui consiste à envoyer une série de décharges électriques à une carcasse afin de la préserver, par une diminution effective des réserves énergétiques du muscle, d'un durcissement irréversible lors d'une réfrigération rapide.

Suc musculaire

Liquide contenu dans les tissus des animaux. Populairement, le jus de la viande.

Suer

Mettre une viande, un poisson, dans une casserole contenant un corps gras ; couvrir et chauffer doucement.

Taureau

Mâle non castré de plus de 2 ans. (cotations)

Tendreté

Aptitude de la viande à se laisser mastiquer puis déglutir. La tendreté est une sensation perçue en bouche par le consommateur. Elle peut être partiellement approchée par des mesures physiques ou rhéologiques.

Thermorésistant

Qualifie un produit ou un microorganisme ayant la propriété de résister à la chaleur.

Thermosensible

Qualifie un produit ou un microorganisme sensible à la chaleur.

T.I.A. (Toxi-Infection Alimentaire)

Maladie d'origine alimentaire, entraînant des troubles digestifs, des douleurs abdominales, des diarrhées et parfois des vomissements, qui peut être mortelle. Elle est consécutive à l'ingestion d'aliments renfermant une quantité importante de germes nuisibles ou de toxines. La maladie peut toucher un ou deux sujets isolés, ou faire de nombreuses victimes. On parle alors de TIAC

TIAC

Toxi-infection alimentaire collective.

Tourner

Donner à un élément une forme particulière, au cours de la préparation, pour faciliter la cuisson ou favoriser la présentation.



Toxine

Substance toxique sécrétée par certains microorganismes, susceptible de provoquer des réactions dans l'organisme. Exemple : toxine de *Staphylococcus aureus* provoquant des diarrhées et des vomissements.

Trichine

Petit ver, parasite, très mince, responsable de la trichinose. La larve se développe dans l'intestin des mammifères, notamment chez le porc, le sanglier, le cheval et l'homme et gagnent ensuite les muscles de l'animal, où elles s'enkystent. L'homme se contamine par absorption de viande mal cuite.

Vache

Femelle du taureau. (cotations)

Valeur pasteurisatrice

Chiffre qui exprime l'efficacité en terme d'assainissement du couple temps/température associé au traitement thermique appliqué à un produit. A titre d'illustration, une valeur pasteurisatrice de 100 (en principe suffisante à la destruction d'une bonne proportion des formes végétatives) peut correspondre à un traitement à 70°C pendant 1 heure 40 ou à 80° C pendant 10 minutes.

Viande

Toute partie comestible des animaux de toutes les espèces.

Viande de boucherie

Viande provenant des animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, équine, et des solipèdes domestiques.

Viande fraîche

Toutes les viandes, y compris les viandes conditionnées, n'ayant subi aucun traitement autre que le froid, de nature à assurer leur conservation.

Viande DFD (Dark Firm Dry)

Viande caractérisée par un pH élevé, supérieur à 6, une couleur rouge foncé, et un pouvoir de rétention d'eau important (viande fiévreuse). Se conserve mal.

Viande PSE (Pale Soft Exsudative)

Viande caractérisée par un pH très bas, une couleur claire et un très mauvais pouvoir de rétention d'eau (viande pisseuse).

Zootéchnie

Science de l'élevage des animaux domestiques, de leur reproduction et de leur adaptation à des besoins déterminés.

Origine des définitions

Les définitions sont extraites du Dictionnaire de boucherie et boucherie-charcuterie de Georges Chaudieu, préfacé par Marcel Jouhandeau, Editions Peyronnet, 1970; certaines sont celles d'Aimé Roturier, "Les préparations bouchères crues", Sepeta, 1994; d'autres sont issues du référentiel de certification du Brevet professionnel, du Guide de bonnes pratiques d'hygiène boucher. Enfin, d'autres le fruit du travail de M. Charles Le Moign.