

Restauration21

[Accueil](#)

[Archives](#)

[Profil](#)

[S'abonner](#)

30/11/2009

« L'entrecôte américaine est une aberration »



Nous mangeons trop de viande, les vaches ruminent, polluent et contribuent au réchauffement climatique. Ce qui ne signifie pas l'arrêt total de la consommation. Dans cette réflexion, les restaurateurs ont un rôle à jouer. L'entrecôte est sur toutes les cartes. La raison ? La Black Angus importée du continent américain (sud et nord) offre des taux de marge élevés. Selon Yves-Marie Le Bourdonnec, boucher à Asnières (Le Couteau d'Argent) et conseiller des chefs, une entrecôte française coûte 25 euros, prix d'achat pour un restaurateur contre 16 pour son homologue d'Outre Atlantique, coûts de transport inclus. Les raisons de son succès : une tendreté poussée à l'extrême. Pour Restauration21, le professionnel a accepté de parler franco et de lever le voile sur quelques éléments d'explication.

« Si l'on est arrivé à l'idée qu'il fallait manger moins de viande, c'est parce qu'il y a une surproduction d'une certaine catégorie de viande bon marché, garantissant aux professionnels un coût matière réduit. La Black Angus d'origine américaine est bonne car elle correspond aux standards de consommation actuels : tendre et grasse à la fois. Par contre, c'est une

aberration environnementale de faire venir des carcasses d'Amérique par avion lorsque l'on pense au bilan carbone du produit final. Et même en comptant le transport, c'est la viande la moins chère du marché actuellement. Elle provient d'une production industrielle pure, les animaux sont élevés en extensif, concentrés sur des prairies sans herbe et nourris au soja dont une partie est transgénique. Ce sont vraiment les endroits dans le monde où la densité le nombre de têtes par km² est la plus élevée. Les éleveurs ont obtenu des bêtes conformes au marché européen. En croisant la Black Angus avec des types charolais ou Herford pour améliorer sa conformation, ils ont un produit plus épais dont la carcasse pèse autour de 450 kg contre 280 à 320 pour une carcasse standard de Black Angus.

Que se passe-t-il en France ?

En France, le mode d'élevage ne correspond pas à l'offre de restauration basée sur la viande grillée, importée d'Amérique, mais aussi d'Autriche et d'Allemagne pour le Simmental. Le bon est maintenant assimilé à la tendreté, celle-ci étant obtenue par un processus de production scandaleux. Il y a une dérive. Et même si quelques vérités font parfois mal, des restaurateurs sont obsédés par le coût matière. Songez que pour certains, la part de viande ne doit pas dépasser 2,5 euros.

Qu'est-ce qu'une bonne viande ?

Une bonne viande provient d'une vache qui a fait un veau, elle a donc minimum 3 ans et demi, et qu'on a ensuite engraisé avec des céréales : maïs en grains non ensilés, orge, lin, féverolles ? A l'origine on engraisait les vaches pour que leurs veaux aient un lait gras et soient beaux. L'élevage est une question de terroir, de culture, de savoir-faire et de passé génétique des animaux.

Les restaurateurs ont-ils une alternative ?

Pour le moment, la solution consisterait à se fournir le marché anglais. Les restaurateurs n'y vont pas beaucoup pourtant on y trouve des bêtes adaptées à la restauration, beaucoup plus proches en termes de distance. Leur viande est régulière à un prix raisonnable, inférieur aux coûts élevés des races à viande françaises.

Une nouvelle voie ?

Pour trouver une voie médiane, il faut changer d'approche. Le modèle idéal serait d'élever une vache Normande comme une Blonde d'Aquitaine. La viande issue de la vache normande est naturellement persillée et présente une bonne conformation. Elle est adulte vers 30 mois, contre 38 à 40 pour les autres et donc elle coûte moins cher à élever. De plus, ayant produit du lait, elle est déjà rentabilisée. Je n'ai pas trouvé d'éleveur prêt à se lancer, mais je crois qu'il ferait fortune dans la restauration.

Et la viande bio ?

Le problème du bio et de l'élevage est que c'est une idée encore trop jeune. Il faut entre 10 et 15 ans pour mettre en place une filière bovine. Une génétique bovine se travaille sur 3 générations d'éleveurs. Pour l'instant, la filière du bœuf bio ne possède pas cette antériorité. Les éleveurs bio se sont lancés sur des races rustiques telles que Galonais ou la Salers car elles sont résistantes et donc supportent de ne pas être vaccinées, un des éléments du cahier des charges de la viande bio. Depuis peu, ils se lancent dans la Limousine bio, la Charolaise bio mais abattue trop jeune afin de réduire l'exposition aux maladies. Pour l'agneau, le délai est plus court. Quant au veau bio, élevé avec sa mère dans les champs, sa chair est rouge ce qui ne correspond pas aux attentes de la majorité des consommateurs ».


Rédigé à 18:22 dans [En bref- Actu, Produits](#) | [Lien permanent](#)

Tags Technorati: [Black Angus](#), [développement durable en restauration](#), [entrecôte](#), [restaurateur](#), [restauration](#), [Yves-Marie Le Bourdonnec](#)

 Favoris

| [Reblog \(0\)](#)

Commentaires

 Vous pouvez suivre cette conversation en vous abonnant au [flux des commentaires](#) de cette note.