

Bœuf Fermier Aubrac

Depuis 10 ans maintenant, des éleveurs de vaches de race Aubrac se sont regroupés pour mieux valoriser et faire connaître leur produit : la viande Aubrac. Pour se différencier d'une viande standard, ils ont opté pour un système de qualité reconnu par le consommateur : le label rouge. Cette viande produit sous un cahier des charges strict a démontré sa qualité supérieure et est commercialisée en tant que viande label rouge sous la marque Bœuf Fermier Aubrac, race Aubrac. Pour avoir plus de détails sur l'organisation de cette démarche qualité, notre production, son environnement, nos points de vente... Une viande de qualité se cuisine avec respect ! On a vu précédemment que chaque corps de métier apporte son savoir-faire et sublime la qualité initiale du produit. Seulement, quelques règles doivent aussi être respectées par le consommateur pour ne pas réduire à néant tous les efforts qui ont été fait jusqu'à l'étal du boucher ou le rayon libre-service de nos magasins Auchan.

La viande et en particulier la nôtre est un produit noble, dont les caractéristiques évoluent avec le temps : au départ un muscle qui s'est transformé en viande et dont l'extrême tendreté a été obtenue en partie grâce au travail du boucher. C'est un produit, qui d'une certaine façon "vit" encore tant qu'il n'est pas cuit ! Inutile de vous dire qu'un produit aussi noble et bon qu'il puisse être ne pourra être bon dans votre assiette que si vous en prenez le plus grand soin. En effet, dans la pratique, la viande devrait subir le moins possible de variation de température entre votre sortie du magasin et votre arrivée à votre domicile. Donc après vos courses, le chemin le plus direct pour rentrer chez vous sera celui à favoriser pour préserver la qualité de vos produits frais ! De plus, chaque étape de la préparation de la viande est importante, jusqu'à la cuisson. Aussi si celle-ci n'est pas réussie elle altérera toute la qualité intrinsèque de la viande et effacera toutes les garanties qui vous étaient mises en avant.

Attention, réaliser une bonne cuisson est à la portée de chacun. Il s'agit juste de prendre quelques secondes pour se demander : quel type de recette je souhaite faire et à quel type de morceaux cela correspond (à rôtir, à griller, à mijoter, à bouillir...) ? Nos bouchers sont à votre disposition pour vous conseiller !

Brève : Que signifie le terme "bœuf" dans bœuf Fermier Aubrac ?



Lorsque vous vous rendez chez le boucher, ou dans votre supermarché, observez les rayons ! Ils sont "découpés" et les viandes sont répertoriées suivant l'espèce dont elles sont issues. C'est ainsi que vous avez de la viande :

- de porc
- de volaille
- de bœuf

Ces trois termes sont donc génériques, ils ne renvoient en aucun cas au sexe de l'animal (on ne vous dit pas si vous mangez de la truie ou du cochon !).

Le terme "bœuf" ici fait référence à l'ensemble des mammifères qui ruminent et font partie de la famille des bovidés.

Aussi dans la marque ou le logo "bœuf Fermier Aubrac", le terme bœuf est utilisé comme expliqué précédemment. C'est là encore une subtilité de la langue française et non une volonté de tromper le consommateur.

Pour preuve, depuis les années 2000 le secteur de la viande bovine a fait de gros efforts de communication et surtout en matière de traçabilité. En effet, sur chacune des barquettes de viande de bœuf vous pourrez lire au niveau de l'étiquette imprimée par le magasin le type d'animal concerné :

- Génisse
- Vache
- Bœuf
- Jeune bovin

En ce qui concerne le Label Rouge "Bœuf Fermier Aubrac", notre viande peut provenir de génisses, de vaches ou de bœuf ; mais dans 80% des cas ce sera de la vache.



Source : <http://www.boeuf-fermier-aubrac.com/index.php>

Source : mamatus.centerblog.net