

Formation à la découpe de carcasse de cheval

En janvier 2009, à Paris, INTERBEV équins a organisé, en partenariat avec la FBHF et l'EFMV une formation AGEFOV sur la découpe de carcasse de cheval.

Pour les cinq bouchers et apprentis chevalins, il s'agissait de se perfectionner dans leur métier et échanger avec leurs collègues. Les deux bouchers conventionnels et le formateur en CFA avaient quant à eux fait le déplacement afin de découvrir et apprendre à travailler le produit.

A partir d'une carcasse entière, un boucher chevalin formateur et deux anciens chevalins ont expliqué comment sélectionner, découper et valoriser au mieux une carcasse de cheval. Chacun a pu venir autour du plan de travail pour mettre en pratique

l'enseignement et discuter des techniques et astuces de découpe, des différences avec le boeuf, des recettes traiteur, etc. Les bouchers conventionnels nous ont expliqué être présents suite à des demandes de leurs clients en recherche de points de vente.

En effet, la viande chevaline est encore vendue à plus de 50 % en boucherie spécialisée. La diminution du

nombre de boucherie faute de représentants a des conséquences directes pour le consommateur qui ne sait plus où trouver son produit. Le lui proposer en boucherie conventionnelle est un pari gagnant-gagnant : le boucher augmente son éventail de produits et ses ventes, le consommateur voit sa demande satisfaite.

Du point de vue de la réglementation, il a été rappelé que tout boucher conventionnel peut commercialiser de la viande chevaline, à deux conditions : en vitrine, la viande chevaline doit être clairement séparée des autres viandes et bien étiquetée, afin qu'il n'y ait aucune confusion possible pour le consommateur entre viande bovine et chevaline.

En magasin, il faut deux machines à hacher différentes, une pour le boeuf, et une pour la viande chevaline, afin que les deux produits ne soient pas mélangés.

De plus, pour la viande chevaline hachée vendue sous emballage, il faut indiquer que le produit doit être cuit avant d'être consommé. On ne peut donc pas vendre de tartare chevalin en UVCL. Le reste de la réglementation est identique à celle de la viande bovine.

En fin de formation, chacun est reparti avec un document récapitulatif

les différentes pièces de la carcasse et toute l'information nécessaire pour proposer le produit en boucherie. Mais ce qui restera dans les mémoires, c'est le plaisir d'avoir travaillé et appris ensemble, dans la bonne humeur, et d'avoir partagé connaissance et savoir-faire entre professionnels attachés à leur métier, celui de boucher. La viande chevaline, on a toujours une raison de l'aimer !



Photo : Pierre-Louis Viel.



Recette

Petits chaussons
farcis à la viande
chevaline

** * * difficulté * * * * coût * * * * calories
Cuisson : bouillir + four

Pour 4 personnes et 8 chaussons environ

Préparation : 30 min + 1 h de repos pour la pâte.
Cuisson : 50 min.

Ingédients pour la pâte
250 g de farine, 1 c. à soupe de paprika, 8 cl de vin blanc, 8 cl d'huile d'olive.

Pour la farce
400 g de paleron de viande chevaline, 1 tomate, 1/2 poivron vert, 1/2 poivron rouge, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 20 cl de bouillon de légumes, 3 c. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre du moulin.

Préparation
Préparez la pâte en mélangeant dans un récipient la farine, une pincée de sel et le paprika. Formez un puits, ajoutez le vin blanc et l'huile d'olive. Mélangez pour obtenir une pâte qui ne colle pas, laissez reposer 1h. Dans une casserole, faites fondre l'oignon et les gousses d'ail hachées dans l'huile d'olive. Ajoutez les poivrons coupés en petits cubes, la tomate émincée et concassée, ainsi que la viande coupée en petits morceaux. Versez le bouillon, assaisonnez, laissez cuire 40 min à feu doux. Laissez refroidir la farce et retirez le jus en excédent. Préchauffez le four à 180° (Th. 6). Étalez la pâte, taillez des disques de 15 cm de diamètre environ. Répartissez la farce dessus, puis repliez les disques pour former des chaussons. Soudez les bords en appuyant dessus à l'aide d'une fourchette. Posez les chaussons sur une plaque de four, mettez-les à cuire 12 à 15 min. Servez chaud.

Vous êtes boucher chevalin

et/ou souhaitez proposer de la viande chevaline en boucherie ?

La FBHF (Fédération de la Boucherie Hippophagique de France) vous répond !

**FBHF - 13 rue des Fossés - 77000 Melun - Email : opb77@aliceadsl.fr
Tél. : 01 64 37 03 75 - Fax : 01 64 87 04 27**