

L'ABC du bœuf

A = agronome



B = boucher



C = cuisinier

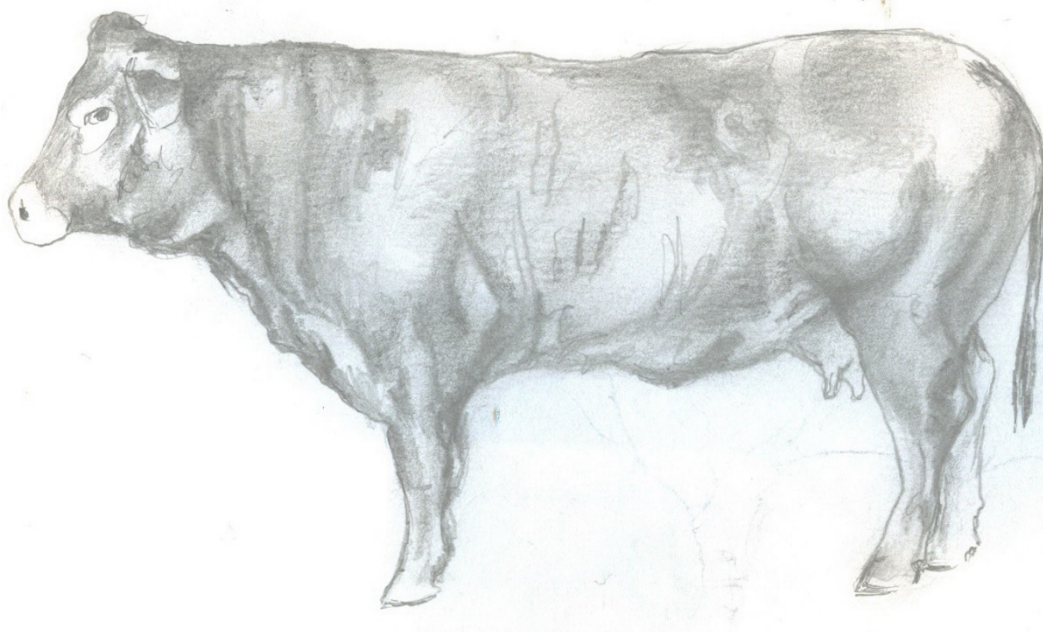


Un projet réalisé en coopération avec les classes
T2AG et X2AG du Lycée Technique Agricole d'Ettelbruck,
02BC et C2BC du Lycée Technique de Bonnevoie et avec la classe
X2CU de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

Pendant l'année scolaire 2017-2018, trois établissements scolaires, le LTA, le LTB et l'EHTL ont coopéré pour réaliser ensemble un projet pédagogique baptisé « l'ABC du bœuf ».

Le projet se focalise sur l'élevage, la commercialisation et l'utilisation efficace de la viande de bœuf d'origine luxembourgeoise et comporte entre autres des sujets comme „letz go local“, „letz kichen“ et „anti gaspi“. C'est par les différentes étapes que les élèves apprennent à reconnaître et apprécier la vraie valeur de la viande de boeuf luxembourgeoise.

Plus tard, en temps que professionnels, les élèves seront capables de communiquer ces connaissances aux consommateurs et leur transmettront la vraie valeur de nos (viandes) aliments et ainsi les producteurs et leurs produits seront valorisés à juste titre.



Carlo Haas

Déroulement du projet:

Chaque classe fournit aux autres élèves des explications et informations quant à son domaine d'activité.

- L'agronome explique l'élevage des bovins, comment les traiter et nourrir correctement, les différentes races et types de bovins.
- Le boucher explique le comment et pourquoi de la mortification des carcasses, comment les désosser et quel est l'emploi en cuisine des différents morceaux.
- Le cuisinier explique sa découpe des différents morceaux, comment préparer la viande avant la cuisson et les techniques de cuisson qui peuvent s'appliquer à ces morceaux.

Etapes principales du projet:

2 octobre 2017	Présentation du projet et prise de contact avec tous les élèves à l'EHTL
14 novembre	Visite de la ferme Hilgert à Moesdorf
9 janvier 2018	Visite de l'abattoir d'Ettelbruck et de l'atelier de découpe de la boucherie CACTUS
6 mars 2018	Visite des ateliers de production de la PROVENÇALE et présentation des différents morceaux (découpés) au LTB
4 mai 2018	Préparation en cuisine (cuisson) des différents morceaux à l'EHTL Présentation / Dégustation Clôture du projet

14 novembre 2017 visite de la ferme Hilgert à Moesdorf



Les sujets suivants ont été abordés:



Elevage des animaux.
Les élèves du LTA ont donné des explications aux élèves du LTB et de l'EHTL concernant le fourrage des animaux et les différents types d'élevage.

Présentation des différentes races présentes au Grand Duché.

Explications sur les filières de la commercialisation, ce qui a permis de se rendre compte qu'à la fin l'éleveur ne perçoit que peu pour tout son travail.

9 janvier 2018 visite de l'abattoir d'Ettelbruck et de l'atelier de découpe de la boucherie CACTUS



Lors de cette visite les élèves ont eu un aperçu du déroulement de l'abattage.

M. Philippe Leveling de l'abattoir Ettelbruck a donné des explications détaillées sur cette opération ainsi que sur la classification des carcasses en catégories.

Ensuite, c'est M Yannick De Mesmaeker, de et à la boucherie CACTUS, qui a découpé une carcasse en différents morceaux pour l'emballer et étiqueter par la suite



6 mars 2018

Visite des ateliers de production de la PROVENÇALE et présentation des différents morceaux (découpés) au LTB

A la PROVENÇALE les élèves ont pu suivre le déroulement de la production.

M. Jo Studer a expliqué le principe de la „Marche en avant“, principe à respecter dans toute unité de production. Les élèves ont appris que de gros investissements sont nécessaires pour pouvoir respecter toutes les normes/règles lors de la production alimentaire.



Au frigo de la boucherie les quartiers arrières, quartiers composés des pièces les plus nobles, ont pu être inspectés, ainsi les différences entre la viande de vache, de boeuf ou de taureau étaient bien visibles





C'est à la boucherie du LTB que les élèves des classes bouchers ont donné une démonstration de la découpe fine des différents morceaux à leurs collègues.

Il s'agissait avant tout de présenter les pièces peu connues/utilisées au Luxembourg, et qui sont de ce fait vendues en dessous de leur vraie valeur.

Lors du déjeuner on pouvait se rendre compte que ces morceaux méritent tout à fait leur utilisation en cuisine.

4 mai 2018

Préparation en cuisine (cuisson) des différents morceaux

Présentation/Dégustation

Clôture du projet



Les élèves de l'école hôtellerie ont préparé les différentes pièces de viande en cuisine.

Il s'agissait surtout d'appliquer et d'expliquer les techniques de cuisson utilisées. C'est à ce stade que l'on a pu comprendre l'importance de la maturation et l'effet du marbrage sur la qualité finale de la viande .

Lors d'une „kitchen party“, avec dégustation des différentes préparations, le projet a été présenté au public par les élèves participants.

Un grand MERCI a tous ceux qui ont aidé à réaliser ce projet:

Direction du LTA, Ettelbruck,
Direction LTB, Bonnevoie,
Direction EHTL, Diekirch,
Haff Hilgert, Moesdorf,
Abattoir Ettelbruck,
CACTUS boucherie,
La PROVENÇALE, Leudelange.