

Informations internes sur L'AGRICULTURE

**Données objectives concernant
la composition des carcasses de porcs
en vue de l'élaboration
de coefficients de valeur**

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

DIRECTION GÉNÉRALE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION « ÉCONOMIE ET STRUCTURE AGRICOLES » – DIVISION « BILANS, ÉTUDES, INFORMATION »

La présente étude a été rédigée par

M. Lothar SCHÖN

Directeur de la "Bundesanstalt für Fleischforschung"
Kulmbach

dans le cadre du programme d'études de la Direction générale "Agriculture" de la Commission des Communautés Européennes et avec la participation des divisions "Bilans, Etudes, Information" et "Bétail et Viandes" de la D.G. VI.

La Direction générale "Agriculture" tient à exprimer à l'auteur ses remerciements pour la rédaction de ce texte.

La présente étude ne traduit pas nécessairement l'opinion de la Commission et ne permet donc pas de préjuger de l'attitude future de cette dernière dans ce domaine.

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
A. Objectif	3
B. Matériel utilisé et méthodes d'appréciation	3
C. Résultats de l'étude	6
I. Carcasses de porc	6
1. Epaisseur de lard (niveau du sacrum)	6
2. Rapport viande/graisse des carcasses de porc	6
3. Rapport viande/graisse des carcasses de porc lorsque la coupe varie	7
4. Evaluation des carcasses de porc sur la base de la proportion en viande	9
5. Evaluation des carcasses de porc en tenant compte de la proportion de viande et des pro- portions des autres parties tissulaires	9
II. Morceaux de la découpe frais	16
1. Rapport viande/graisse des morceaux	16
2. Evaluation des morceaux	22
3. Rapport viande/graisse des jambons	25
4. Evaluation des jambons	30
5. Rapport viande/graisse des longes	32
6. Evaluation des longes	34
III. Morceaux de la découpe salés	36
1. Marchandises préparées	36
2. Mode de préparation	36
3. Rapport viande/graisse des morceaux salés	47
4. Evaluation des morceaux salés	49
D. Conclusion	51

A. OBJECTIF

Dans le domaine de la commercialisation des carcasses de porc la Communauté Economique Européenne a recours à une grille communautaire de classement des carcasses de porc. Celle-ci est basée sur le poids des carcasses et l'épaisseur de lard comme critères objectifs et sur l'appréciation de la proportion de viande comme élément subjectif. Il est admis qu'une variation de ces critères exprime une différence dans le rapport viande/graisse et qu'il en résulte des coefficients de valeur différents. Le but de la présente étude consiste à dégager à cette fin des données objectives. Mais comme dans les pays de la Communauté ce ne sont pas seulement les carcasses qui sont commercialisées, mais encore des morceaux de carcasse, il faudra trouver des critères objectifs pour le rapport viande/graisse également en ce qui concerne ces pièces.

A côté du commerce de la viande fraîche, divers produits de transformation ont aussi de l'importance. Notre étude comprend donc la détermination du rapport viande/graisse et des coefficients de valeur également pour ces produits.

B. MATERIEL UTILISE ET METHODES D'APPRECIATION

L'enquête a porté sur un total de 750 porcs dont les différents pourcentages de tissus -viande, graisse, os, couenne- sont connus grâce à un système de découpe mécanique. Pour la classification des carcasses de porcs on a utilisé (tableau 2) la grille communautaire de classement publiée dans le Journal officiel des Communautés Européennes (2873/67 du 30.6.1967). Le poids de la majorité des animaux se situait entre 60 et 100 kg.

La répartition des animaux était la suivante :

Tableau 1 : Répartition en classes des animaux examinés (nombre d'unités)

Classe	AA	A	B	C	D
6 et plus	10				
6		11	9	2	6
7		15	12	8	24
8		71	75	69	145
9		25	15	28	50
10		.	10	33	48
12		.	10	46	28
6 - 12	10	122	131	186	301

Les coutumes commerciales varient suivant les pays. Il a donc fallu varier la découpe des carcasses de porc. Les différents signes signifient :

- x = demi-carcasses
- x₁ = demi-carcasses sans la panne et les rognons
- x₂ = demi-carcasses sans la tête, la panne et les rognons
- x₃ = demi-carcasses sans la tête, les joues, la panne et les rognons
- x₄ = demi-carcasses sans la tête
- x₅ = demi-carcasses sans la tête et les joues

En dehors des différences dans la présentation des demi-carcasses il faut noter les variations qui sont normales en ce qui concerne la découpe du jambon. L'étude a tenu compte :

- de la méthode allemande de découpe normalisée du jambon (DLG-Schnitt)
- de la méthode de découpe néerlandaise
- de la méthode de découpe française
- de la méthode de découpe italienne

Les différences dans la découpe du jambon se traduisent par des variations dans les dimensions de la longe. Or a donc également déterminé le rapport viande/graisse de la longe compte tenu de ces différences.

Tableau 2 : Grille communautaire de classement des carcasses de porc

Classe	Poids de la carcasse		Epaisseur de lard °)	Autres caractéristiques des carcasses
	Kilogramme			
AA	60 et plus		jusqu'à 15 inclus	extra
A	6	60 jusqu'à moins de 70	jusqu'à 20 inclus	bien en viande
	7	70 jusqu'à moins de 80	jusqu'à 25 inclus	
	8	80 jusqu'à moins de 90	jusqu'à 30 inclus	
	9	90 jusqu'à moins de 100	jusqu'à 35 inclus	
	10	100 jusqu'à moins de 120	jusqu'à 40 inclus	
	12	120 jusqu'à moins de 140	jusqu'à 45 inclus	
	14	140 jusqu'à moins de 160	jusqu'à 50 inclus	
16	plus de 160	jusqu'à 55 inclus		
B	6	60 jusqu'à moins de 70	jusqu'à 25 inclus	en viande
	7	70 jusqu'à moins de 80	jusqu'à 30 inclus	
	8	80 jusqu'à moins de 90	jusqu'à 35 inclus	
	9	90 jusqu'à moins de 100	jusqu'à 40 inclus	
	10	100 jusqu'à moins de 120	jusqu'à 45 inclus	
	12	120 jusqu'à moins de 140	jusqu'à 55 inclus	
	14	140 jusqu'à moins de 160	jusqu'à 60 inclus	
16	plus de 160	jusqu'à 65 inclus		
C	6	60 jusqu'à moins de 70	jusqu'à 30 inclus	pauvres en viande
	7	70 jusqu'à moins de 80	jusqu'à 35 inclus	
	8	80 jusqu'à moins de 90	jusqu'à 40 inclus	
	9	90 jusqu'à moins de 100	jusqu'à 45 inclus	
	10	100 jusqu'à moins de 120	jusqu'à 50 inclus	
	12	120 jusqu'à moins de 140	jusqu'à 60 inclus	
	14	140 jusqu'à moins de 160	jusqu'à 65 inclus	
16	plus de 160	jusqu'à 70 inclus		
D	Porcs gras de tous poids			
S	1	Truies bien en viande		
	2	Autres truies		
V	Verrats castrés ou non			

°) Mesurée au niveau du sacrum, couenne comprise

C. RESULTATS DE L'ETUDE

I. Carcasses de porc

1. Epaisseur de lard (niveau du sacrum)

L'épaisseur de lard et ses variations dans les différentes classes commerciales ressortent du tableau 3. On constate que les écarts sont plus importants dans les classes A et D que dans les classes B et C. Du point de vue de l'évaluation des carcasses de porc il faut donc recommander de tenir davantage compte des critères subjectifs pour les carcasses de la classe commerciale A que pour les classes B et C.

Tableau 3 : Epaisseur de lard moyenne en mm mesurée au niveau du sacrum dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc

Classe	AA		A		B		C		D	
	\bar{x} 1)	s 2)	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s
6 et plus	13	2,249								
6			18	2,588	23	1,871	27	-	43	6,693
7			20	2,121	27	3,075	31	2,104	45	8,270
8			25	3,458	32	1,351	37	1,485	49	6,904
9			27	5,990	37	1,363	42	1,656	53	5,689
10			.	.	41	1,843	48	1,001	58	7,830
12			.	.	49	1,971	56	2,883	61	1,320

1) \bar{x} - valeur moyenne

2) s - écart par rapport à la norme

2. Rapport viande/graisse des carcasses de porc

Le rapport viande/graisse indique un rapport entre la viande et les tissus adipeux à l'exclusion des os et de la couenne.

Tableau 4 : Rapport moyen viande/graisse, dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc

Classe	AA		A		B		C		D	
	\bar{x}	s								
6 et plus	0,29	0,054								
6			0,43	0,079	0,61	0,081	0,74	0,079	1,09	0,089
7			0,43	0,084	0,62	0,071	0,86	0,073	1,13	0,144
8			0,48	0,078	0,67	0,094	0,84	0,069	1,11	0,163
9			0,53	0,046	0,71	0,052	0,87	0,075	1,17	0,278
10			.		0,71	0,041	0,88	0,058	1,24	0,186
12			.		0,76	0,066	0,92	0,054	1,21	0,119
6 - 12			0,48	0,078	0,69	0,088	0,88	0,073	1,16	0,190

Les valeurs du tableau 4 indiquent que sur 1.000 gr de viande la valeur indiquée pour \bar{x} dans les différentes classes correspond à la quantité de tissus adipeux. Prenons comme exemple la classe B/8.

A 1.000 gr de viande correspondent 670 gr de graisse. Entre les diverses classes les différences quant au rapport viande/graisse sont établies par la statistique.

A partir du rapport viande/graisse et de la part de viande (tableau 5) on peut déterminer la quantité de tissus adipeux.

Exemple : Classe B/8 - poids de la carcasse 85 kg :
Part de viande : 47,12 % de 85 kg = 40,052 kg
0,69 x 40,052 kg = 27,636 tissus adipeux

Tableau 5 : Rapport viande/graisse et pourcentage de la part de viande, dans grille communautaire de classement des carcasses de porc des catégories de poids 6-12 (sans subdivisions)

	AA	A	B	C	D
Rapport viande/graisse 1 :	0,29	0,48	0,69	0,88	1,16
Part de viande en %	61,67	53,16	47,12	42,46	37,09

Pour les diverses classes commerciales on peut admettre que les parts de viande sont les suivantes :

Classe AA plus de 55 %
" A 50 à moins de 55 %
" B 45 à moins de 50 %
" C 40 à moins de 45 %
" D moins de 40 %

3. Rapport viande/graisse des carcasses de porc compte tenu des différentes formes de découpe.

A la suite des différences dans la découpe auxquelles il a déjà été fait allusion au chapitre B, le rapport viande/graisse se trouve modifié (tableau 6).

\bar{x} représente la grandeur de base (valeur moyenne) c'est-à-dire l'ensemble de la demi-carcasse de porc sans variation à la suite de la découpe;
 \bar{x}_1 à \bar{x}_5 sont des valeurs moyennes compte tenu des variations dans la découpe.

Tableau 6 : Rapport viande/graisse des carcasses de porc, dans la grille communautaire de classement en tenant compte des variations dans la découpe *)

Classe	AA					A					B							
	\bar{x}	\bar{x}_1	\bar{x}_2	\bar{x}_3	\bar{x}_4	\bar{x}	\bar{x}_1	\bar{x}_2	\bar{x}_3	\bar{x}_4	\bar{x}_5	\bar{x}	\bar{x}_1	\bar{x}_2	\bar{x}_3	\bar{x}_4	\bar{x}_5	
6 et plus	0,29	0,27	0,27	0,26	0,29	0,28	0,43	0,45	0,43	0,49	0,47	0,69	0,63	0,64	0,60	0,70	0,66	
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
12																		
6-12	0,29	0,27	0,27	0,26	0,29	0,28	0,48	0,44	0,45	0,43	0,49	0,47	0,69	0,63	0,64	0,60	0,70	0,66
Classe	C										D					e)		
	\bar{x}	\bar{x}_1	\bar{x}_2	\bar{x}_3	\bar{x}_4	\bar{x}_5	\bar{x}	\bar{x}_1	\bar{x}_2	\bar{x}_3	\bar{x}_4	\bar{x}_5	\bar{x}	\bar{x}_1	\bar{x}_2		\bar{x}_3	\bar{x}_4
6	0,74	0,68	0,68	0,66	0,77	0,73	1,09	0,99	0,99	0,95	1,13	1,06	\bar{x}	= carcasses (valeur moyenne)				
7	0,86	0,79	0,81	0,76	0,83	0,83	1,13	1,04	1,07	0,99	1,16	1,09	\bar{x}_1	= carcasses sans la panne et les rognons (valeur moyenne)				
8	0,84	0,78	0,79	0,74	0,86	0,80	1,11	1,03	1,05	0,98	1,14	1,06	\bar{x}_2	= carcasses sans la tête, la panne et les rognons (valeur moyenne)				
9	0,87	0,80	0,82	0,76	0,89	0,84	1,17	1,08	1,11	1,03	1,20	1,12	\bar{x}_3	= carcasses sans la tête, les joues, la panne et les rognons (valeur moyenne)				
10	0,88	0,81	0,83	0,78	0,91	0,86	1,24	1,12	1,16	1,07	1,27	1,19	\bar{x}_4	= carcasses sans la tête (valeur moyenne)				
12	0,92	0,84	0,85	0,82	0,94	0,91	1,21	1,10	1,13	1,08	1,24	1,20	\bar{x}_5	= carcasses sans la tête et les joues (valeur moyenne)				
6-12	0,88	0,81	0,83	0,78	0,90	0,86	1,16	1,07	1,09	1,02	1,19	1,12	\bar{x}	= carcasses (valeur moyenne)				

Lorsqu'on compare les relations entre la viande et les tissus adipeux, d'une part en tenant compte et d'autre part en faisant abstraction de la subdivision en catégories de poids, on constate là encore qu'en ce qui concerne le rapport viande/graisse il ne se produit pas un chevauchement des diverses catégories commerciales. Une découpe différente a moins d'influence sur le rapport viande/graisse que l'appartenance à une catégorie commerciale.

4. Evaluation des carcasses de porc en fonction de la part de viande

La valeur d'une carcasse de porc est fonction de la part de viande. Si celle-ci sert de base unique pour le calcul du coefficient de valeur on obtient les valeurs indiquées dans le tableau 7. Comme il est possible d'admettre que les carcasses de porc B/8 constituent la moyenne dans les pays de la Communauté, on a choisi cette classe comme base pour les calculs (tableau 7).

Le tableau 7 permet de voir en outre que les coefficients de valeur moyens des diverses classes, en faisant abstraction des catégories de poids, correspondent très bien avec ceux de la catégorie de poids 8 dans les classes.

5. Evaluation des carcasses de porc en tenant compte de la part de viande et des parts des autres tissus.

Alors qu'au point 4 l'évaluation des carcasses de porc a été effectuée uniquement en fonction de la part de viande, il s'agit maintenant de montrer dans quelle mesure les coefficients de valeur changent si l'on prend en considération les autres parts de tissus : tissus adipeux, couenne et os. Un pourcentage variable par rapport au prix de la carcasse est en outre appliqué pour l'estimation du tissu adipeux. Ce pourcentage comporte les paliers 20 %, 30 % et 40 % du prix de la carcasse.

Comme classe de base pour le calcul, on se sert à nouveau de la classe B/8. On peut constater en vérifiant avec les autres parts de tissu que la différenciation entre les diverses classes s'atténue (tableaux 7 et 8).

Tableau 7 : Evaluation des carcasses de porc en tenant compte de la part de viande et des différences dans la découpe, dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc .

Classe de base B/8 ou B/6/2

Classe	AA					A					B							
	\bar{x}	\bar{x}_1	\bar{x}_2	\bar{x}_3	\bar{x}_4	\bar{x}_5	\bar{x}	\bar{x}_1	\bar{x}_2	\bar{x}_3	\bar{x}_4	\bar{x}_5	\bar{x}	\bar{x}_1	\bar{x}_2	\bar{x}_3	\bar{x}_4	\bar{x}_5
6 et plus	130,4	131,8	136,1	137,5	134,6	135,8	114,0	116,3	120,1	122,6	117,6	120,0	100,8	103,1	106,7	108,5	104,2	105,3
6							113,3	115,1	119,8	121,6	117,7	119,4	102,4	104,6	107,7	108,9	105,3	106,3
7							112,8	115,2	119,0	120,5	116,4	117,8	100,2	102,7	105,9	108,2	103,0	105,1
8							110,4	113,1	116,6	118,1	113,8	115,2	99,2	101,8	105,1	107,4	102,2	104,4
9							98,2	101,0	104,0	106,4	101,0	103,1
10							98,1	101,0	104,0	104,5	100,9	101,3
12							112,82	115,20	119,02	120,61	116,43	117,89	100,2	102,61	105,81	107,81	102,95	104,80
6-12	130,4	131,8	136,1	137,5	134,6	135,8	112,82	115,20	119,02	120,61	116,43	117,89	100,2	102,61	105,81	107,81	102,95	104,80
Classe	C					D												
	\bar{x}	\bar{x}_1	\bar{x}_2	\bar{x}_3	\bar{x}_4	\bar{x}_5	\bar{x}	\bar{x}_1	\bar{x}_2	\bar{x}_3	\bar{x}_4	\bar{x}_5						
6	93,8	96,3	99,3	101,3	96,5	98,4	80,1	83,1	85,7	88,5	84,5	84,9						
7	90,6	93,3	95,7	98,0	92,7	94,9	78,6	81,3	83,8	86,5	80,8	83,3						
8	90,2	92,5	95,7	98,5	93,2	95,8	79,7	82,2	85,0	87,9	82,3	85,0						
9	89,9	92,4	95,5	98,0	92,7	95,0	78,2	80,8	83,2	85,9	80,4	82,9						
10	90,2	93,2	95,7	98,1	92,4	94,6	76,4	79,4	81,4	84,5	78,1	80,8						
12	89,3	92,6	95,3	96,4	91,7	92,7	78,1	73,8	88,5	85,2	80,0	81,5						
6-12	90,11	92,87	95,52	97,77	92,64	94,57	78,71	81,43	83,89	86,67	80,92	83,47						

o Voir note au bas du tableau 6

Tableau 8 : Evaluation des carcasses de porc en tenant compte de la part de viande et des parts des autres tissus dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc

Classe	AA			A			B			C			D					
	Evaluation de la graisse			Evaluation de la graisse			Evaluation de la graisse			Evaluation de la graisse			Evaluation de la graisse					
	20 %	30 %	40 %	20 %	30 %	40 %	20 %	30 %	40 %	20 %	30 %	40 %	20 %	30 %	40 %			
6 et plus	125,7	123,5	120,9															
6				111,4	110,0	108,6		100,6	100,0	99,7		94,6	94,9	95,1		83,4	85,1	86,6
7				110,9	109,4	108,0		102,0	101,7	101,4		92,3	93,1	93,7		82,3	84,0	85,7
8				110,9	109,7	108,6		100,0	100,0	100,0		91,7	92,6	93,1		33,1	34,9	36,3
9				108,9	108,0	107,1		99,4	99,7	99,7		91,7	95,4	99,1		82,0	84,0	85,7
10				.	.	.		98,6	98,9	98,9		92,3	93,1	93,7		80,6	82,6	84,6
12				.	.	.		98,9	99,1	99,4		91,4	92,6	93,4		82,3	84,3	86,0
6 - 12	125,7	123,5	120,9	110,3	109,4	108,3		100,0	100,0	100,0		91,7	92,6	93,4		82,3	84,0	85,7

Tableau 9 : Prix absolus des carcasses lorsque l'évaluation s'effectue en tenant compte de la part de viande et des parts des autres tissus, dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc (DM/kg de carcasse) (1)

Classe	AA				A				B				C				D			
	Evaluation de la graisse				Evaluation de la graisse				Evaluation de la graisse				Evaluation de la graisse				Evaluation de la graisse			
	20 %	30 %	40 %		20 %	30 %	40 %		20 %	30 %	40 %		20 %	30 %	40 %		20 %	30 %	40 %	
6 et plus	4,39	4,31	4,22																	
6				3,90	3,85	3,80		3,52	3,50	3,49		3,31	3,32	3,33			2,92	2,98	3,03	
7				3,88	3,83	3,78		3,57	3,56	3,55		3,23	3,26	3,28			2,88	2,94	3,00	
8				3,88	3,84	3,80		<u>3,50</u>	<u>3,50</u>	<u>3,50</u>		3,21	3,24	3,26			2,91	2,97	3,02	
9				3,81	3,78	3,75		3,48	3,49	3,49		3,21	3,34	3,47			2,87	2,94	3,00	
10				.	.	.		3,45	3,46	3,46		3,23	3,26	3,28			2,82	2,89	2,96	
12				.	.	.		3,46	3,47	3,48		3,20	3,24	3,27			2,88	2,95	3,01	
6 - 12	4,39	4,31	4,22	3,86	3,83	3,79		<u>3,50</u>	<u>3,50</u>	<u>3,50</u>		3,21	3,24	3,27			2,88	2,94	3,00	

(1) Prix de base 3,50 DM/kg pour les carcasses de la classe B/8; exemple de calcul page 13

L'inclusion de la graisse, des os et de la couenne ainsi que l'évaluation variable du tissu adipeux ont sur les coefficients de valeur un effet qui est plus faible qu'il n'est communément admis. La différence varie entre 1,7 et 4,8 %. Si on l'applique aux prix effectifs on arrive en ce qui concerne les carcasses aux prix indiqués dans le tableau 9, la classe B/8 servant comme classe de base.

En partant d'un prix pour la carcasse de 3,5 DM/kg pour la classe B/8 et d'une évaluation de la graisse égale à 20 %, le prix pour les carcasses de porc devrait être de 4,39 DM par kg pour la classe AA, de 3,88 DM/kg pour la classe A/8, de 3,21 DM/kg pour la classe C/8 et de 2,91 DM/kg pour la classe D/8. L'écart entre la classe AA et la classe D s'élève donc à 1,48 DM/kg lorsque l'évaluation de la graisse est de 20 %, à 1,34 DM/kg lorsque celle-ci est de 30 % et à 1,20 DM/kg lorsqu'elle est de 40 %. Toujours en partant d'un prix de 3,5 DM par kg pour la carcasse de la classe de base, si on n'inclut pas la graisse, les os et la couenne, on obtiendrait l'échelle des prix ci-après (tableau 7) :

Classe AA	130,4 % = 4,56 DM
" A/8	112,8 % = 3,95 DM
" B/8	100,0 % = 3,50 DM
" C/8	90,2 % = 3,16 DM
" D/8	79,7 % = 2,79 DM

L'écart entre la classe AA et la classe commerciale D se monte alors à 1,77 DM/kg.

Exemple de calcul pour le tableau 9 :

On a pris 3,5 DM comme prix moyen par kg de carcasse de porc. La multiplication par le poids de la carcasse entière (85 kg) donne comme prix pour la carcasse 297,5 DM (B/8). La composition des tissus des carcasses de la catégorie commerciale B/8 est la suivante :

	%	kg
Viande	47,28	40,188
Tissus adipeux	31,84	27,064
Os	13,50	11,475
Couenne	6,48	5,508

En dehors de la viande, les différents tissus dont il s'agit de déterminer le prix se voient attribuer les prix ci-après qui

seront multipliés par le poids :

(30 % du prix pour la carcasse)

tissus adipeux	= 1,05 DM/kg x 27,064	= 28,42 DM
couenne	= 0,20 DM/kg x 5,508	= 1,10 DM
os	= 0,10 DM/kg x 11,475	= 1,15 DM

Produit	30,67 DM
---------	----------

Cette somme est à déduire du prix de la carcasse pour trouver le prix de la viande :

297,50 DM
- 30,67 DM
<hr/>
266,83 DM

Le kg de viande doit donc coûter :

266,83 DM : 40,188 = 6,64 DM/kg
=====

Les prix des carcasses dans les diverses classes s'obtiennent en multipliant le prix de la viande (6,64 DM/kg) par la quantité de viande des classes respectives et en ajoutant le produit obtenu pour la graisse, les os et la couenne.

Suivant que les calculs comportent des différences pour les diverses catégories de tissus adipeux et qu'en outre les os et la couenne sont pris en considération ou non, on obtient les coefficients de valeur indiqués dans le tableau 10.

Tableau 10 : Evaluation des carcasses de porc dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc en tenant compte de la part de viande et d'une évaluation différenciée (a,b) des parts des autres tissus

Classe	AA		A		B		C		D	
	a ¹⁾	b ¹⁾								
6 et plus	123,7	123,1								
6			110,9	110,0	100,9	100,0	96,0	95,0	86,6	85,7
7			110,0	109,1	102,6	101,7	94,0	93,4	85,4	84,6
8			110,3	109,4	100,9	100,0	93,4	92,9	86,3	85,4
9			108,6	108,0	100,6	99,7	93,7	92,9	85,4	84,6
10			.	.	99,7	98,9	94,3	93,4	84,3	83,4
12			.	.	100,3	99,7	94,0	92,9	85,7	84,9
6 - 12	123,7	123,1	110,0	109,1	100,9	100,0	93,7	92,9	85,4	84,9

1) **Evaluation** :

a = os 0,10 DM/kg
 couenne 0,20 DM/kg
 panne 20 % du prix pour la carcasse
 lard sans la couenne 45 % du prix pour la carcasse
 autres graisses : 30 % du prix pour la carcasse

b = os pas d'évaluation
 couenne pas d'évaluation
 panne 20 % du prix pour la carcasse
 lard sans couenne 45 % du prix pour la carcasse
 autres graisses : 30 % du prix pour la carcasse

Le tableau 11 donne les prix en valeurs absolues.

Tableau 11 : Prix absolus des carcasses de porc dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc compte tenu de la part de viande et d'une valeur différenciée (a, b) pour les parts des autres tissus

(DM/kg carcasses de porc)

Classe	AA		A		B		C		D	
	a ¹⁾	b ¹⁾								
6 et plus	4,33	4,31								
6			3,88	3,85	3,53	3,50	3,36	3,33	3,03	3,00
7			3,85	3,82	3,59	3,56	3,29	3,27	2,99	2,96
8			3,86	3,83	3,53	3,50	3,27	3,25	3,02	2,99
9			3,80	3,78	3,52	3,49	3,28	3,25	2,99	2,96
10			.	.	3,49	3,46	3,30	3,27	2,95	2,92
12			.	.	3,51	3,49	3,29	3,25	3,00	2,97
6 - 12	4,33	4,31	3,85	3,82	3,53	3,50	3,28	3,25	2,99	2,97

1) voir note au bas du tableau 10

II. Morceaux de la découpe frais

1. Rapport viande/graisse des morceaux

La découpe en morceaux a été faite en utilisant la méthode DLG (fig.1). D'autres détails sur la découpe deviennent ainsi superflus. Les résultats sont indiqués dans les tableaux 12 à 18 en ce qui concerne les diverses catégories commerciales avec subdivisions en fonction du poids.

Tableau 12 : Rapport moyen viande/graisse pour les divers morceaux de carcasses de porc d'un poids de 60 kg et plus

Morceau de carcasse	Catégorie commerciale	
	AA	
	\bar{x}	s
Tête avec joues	0,58	0,237
Echine	0,04	0,021
Longe avec filet	0,06	0,027
Epaule sans jambonneau	0,16	0,055
Epaule avec jambonneau	0,17	.
Jambonneau de devant	0,26	0,129
Hachage	0,24	0,081
Poitrine	0,37	.
Poitrine avec gras de brague	0,45	0,098
Jambon sans jambonneau	0,22	0,060
Jambon avec jambonneau	0,23	.
Jambonneau de derrière	0,35	0,065

Figure 1 : DÉCOUPE DLG DU PORC

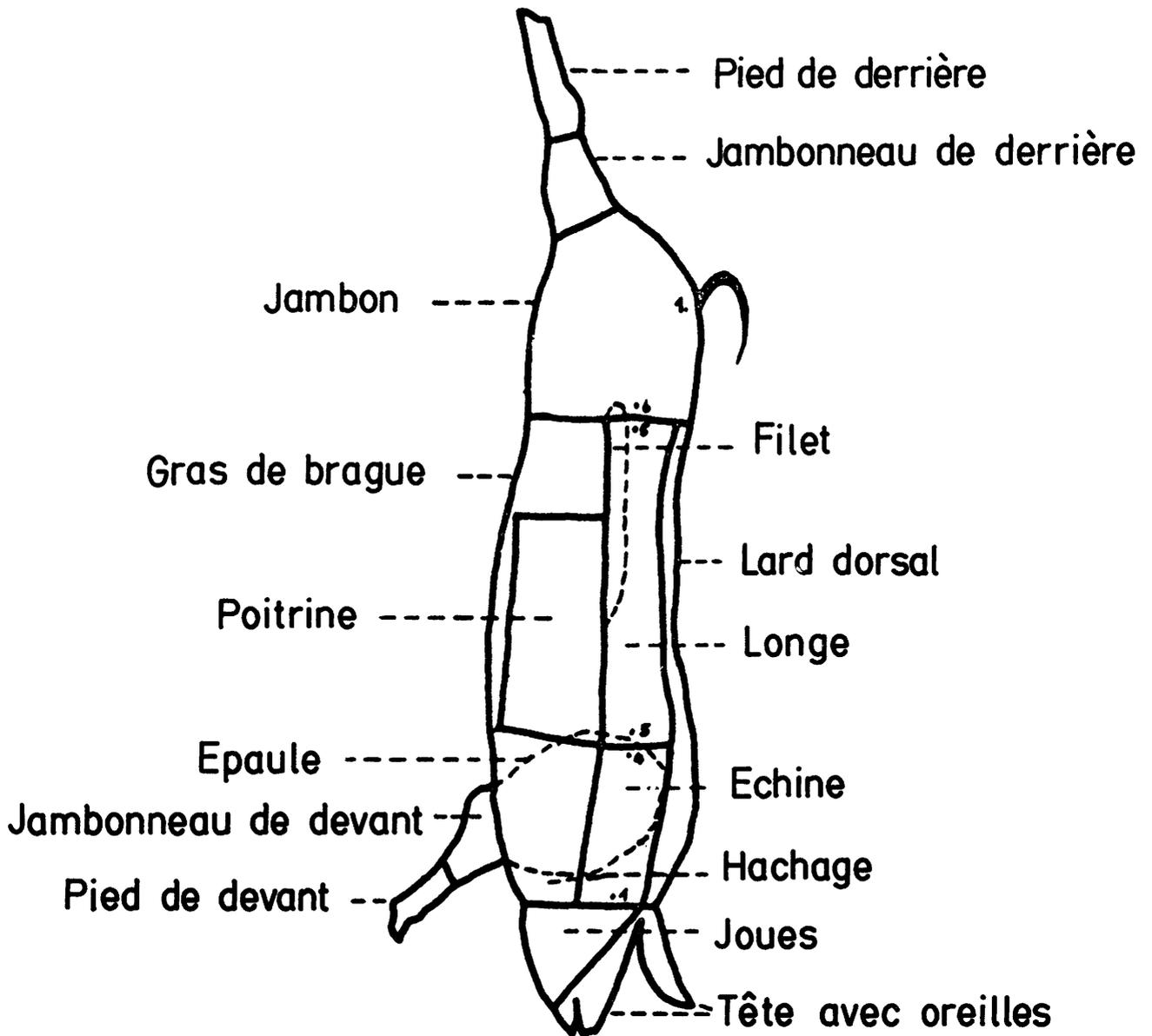


Tableau 13 : Rapport moyen viande/graisse pour les divers morceaux de la découpe des porcs d'un poids de 60 à moins de 70 kg

Morceau de carcasse / Catégorie commerciale	A/6		B/6		C/6		D/6	
	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s
Tête avec joues	1,12	0,448	1,10	0,676	0,99	0,836	1,96	0,233
Echine	0,05	0,020	0,07	0,035	0,07	0,030	0,05	0,017
Longe avec filet	0,11	0,077	0,18	0,058	0,16	0,087	0,31	0,129
Epaule sans jambonneau	0,22	0,088	0,35	0,097	0,29	0,119	0,48	0,114
Epaule avec jambonneau	0,21	.	0,33	.	0,31	.	0,46	.
Jambonneau de devant	0,08	0,052	0,18	0,085	0,47	0,195	0,34	0,090
Hachage	0,30	0,105	0,42	0,176	0,43	0,245	0,80	0,394
Poitrine	0,59	.	0,83	.	0,99	.	1,22	.
Poitrine avec gras de brague	0,64	0,173	0,93	0,264	1,08	0,262	1,35	0,448
Jambon sans jambonneau	0,32	0,057	0,46	0,083	0,55	0,089	0,73	0,074
Jambon avec jambonneau	0,31	.	0,45	.	0,56	.	0,70	.
Jambonneau de derrière	0,21	0,084	0,36	0,134	0,61	0,182	0,43	0,055

Tableau 14 : Rapport moyen viande/graisse pour les divers morceaux de la découpe des porcs d'un poids de 70 à moins de 80 kg

Morceau de carcasse / Catégorie commerciale	A/7		B/7		C/7		D/7	
	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s
Tête avec joues	1,02	0,457	0,72	0,332	1,41	0,574	2,17	1,139
Echine	0,04	0,017	0,07	0,035	0,11	0,074	0,09	0,078
Longe avec filet	0,09	0,050	0,09	0,062	0,25	0,109	0,26	0,108
Epaule sans jambonneau	0,22	0,064	0,34	0,074	0,43	0,099	0,45	0,173
Epaule avec jambonneau	0,21	.	0,33	.	0,41	.	0,45	.
Jambonneau de devant	0,14	0,126	0,28	0,178	0,25	0,163	0,51	0,160
Hachage	0,24	0,120	0,36	0,103	0,45	0,195	0,75	0,313
Poitrine	0,59	.	0,77	.	0,98	.	1,31	.
Poitrine avec gras de brague	0,69	0,167	0,94	0,193	1,22	0,294	1,51	0,367
Jambon sans jambonneau	0,33	0,078	0,48	0,074	0,63	0,102	0,75	0,106
Jambon avec jambonneau	0,32	.	0,47	.	0,62	.	0,74	.
Jambonneau de derrière	0,27	0,128	0,37	0,116	0,48	0,102	0,68	0,168

Tableau 15 : Rapport moyen viande/graisse pour les divers morceaux de la découpe des porcs d'un poids de 80 à moins de 90 kg

Morceau de carcasse / Catégorie commerciale	A/8		B/8		C/8		D/8	
	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s
Tête avec joues	0,87	0,469	1,40	0,658	2,07	1,314	2,70	1,493
Echine	0,06	0,062	0,06	0,062	0,05	0,059	0,08	0,057
Longe avec filet	0,12	0,041	0,15	0,060	0,23	0,093	0,34	0,108
Epaule sans jambonneau	0,23	0,090	0,34	0,106	0,40	0,119	0,58	0,206
Epaule avec jambonneau	0,25	.	0,33	.	0,40	.	0,57	.
Jambonneau de devant	0,20	0,126	0,29	0,141	0,37	0,154	0,45	0,170
Hachage	0,27	0,160	0,38	0,194	0,43	0,215	0,62	0,291
Poitrine	0,53	.	0,78	.	0,92	.	1,22	.
Poitrine avec gras de brague	0,69	0,198	0,97	0,194	1,15	0,250	1,50	0,400
Jambon sans jambonneau	0,38	0,064	0,49	0,059	0,59	0,073	0,71	0,156
Jambon avec jambonneau	0,37	.	0,49	.	0,59	.	0,71	.
Jambonneau de derrière	0,33	0,137	0,43	0,134	0,54	0,135	0,65	0,151

Tableau 16 : Rapport moyen viande/graisse pour les divers morceaux de la découpe des porcs d'un poids de 90 à moins de 100 kg

Morceau de carcasse / Catégorie commerciale	A/9		B/9		C/9		D/9	
	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s
Tête avec joues	1,02	0,421	1,59	0,571	1,78	0,912	2,39	1,704
Echine	0,06	0,042	0,07	0,028	0,08	0,048	0,11	0,068
Longe avec filet	0,13	0,047	0,16	0,049	0,23	0,070	0,32	0,141
Epaule sans jambonneau	0,28	0,070	0,33	0,084	0,38	0,116	0,57	0,292
Epaule avec jambonneau	0,28	.	0,33	.	0,38	.	0,56	.
Jambonneau de devant	0,24	0,112	0,31	0,160	0,43	0,167	0,49	0,199
Hachage	0,36	0,150	0,37	0,160	0,47	0,256	0,66	0,351
Poitrine	0,58	.	0,82	.	0,92	.	1,19	.
Poitrine avec gras de brague	0,74	0,198	1,00	0,226	1,17	0,275	1,49	0,476
Jambon sans jambonneau	0,40	0,042	0,51	0,082	0,61	0,077	0,78	0,126
Jambon avec jambonneau	0,40	.	0,51	.	0,60	.	0,76	.
Jambonneau de derrière	0,35	0,106	0,46	0,141	0,53	0,150	0,65	0,191

Tableau 17 : Rapport moyen viande/graisse pour les divers morceaux de la découpe des porcs d'un poids de 100 à moins de 120 kg

Catégorie commerciale Morceau de carcasse	B/10		C/10		D/10	
	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s
Tête avec joues	1,22	1,162	1,57	0,765	2,53	0,777
Echine	0,04	0,059	0,06	0,060	0,08	0,083
Longe avec filet	0,16	0,066	0,18	0,092	0,25	0,105
Epaule sans jambonneau	0,32	0,164	0,40	0,096	0,43	0,139
Epaule avec jambonneau	0,32	.	0,40	.	0,44	.
Jambonneau de devant	0,31	0,211	0,37	0,157	0,54	0,165
Hachage	0,27	0,189	0,44	0,213	0,81	0,496
Poitrine	0,82	.	1,01	.	0,14	.
Poitrine avec gras de brague	0,99	0,087	1,22	0,324	1,70	0,753
Jambon sans jambonneau	0,55	0,078	0,63	0,079	0,79	0,129
Jambon avec jambonneau	0,54	.	0,62	.	0,79	.
Jambonneau de derrière	0,41	0,123	0,50	0,139	0,70	0,173

Tableau 18 : Rapport moyen viande/graisse pour les divers morceaux de la découpe des porcs d'un poids de 120 à moins de 140 kg

Catégorie commerciale Morceau de carcasse	B/12		C/12		D/12	
	\bar{x}	s	\bar{x}	s	\bar{x}	s
Tête avec joues	0,75	0,357	1,14	0,664	1,63	0,703
Echine	0,05	0,045	0,08	0,066	0,11	0,057
Longe avec filet	0,15	0,031	0,19	0,066	0,26	0,092
Epaule sans jambonneau	0,29	0,153	0,39	0,158	0,54	0,175
Epaule avec jambonneau	0,31	.	0,40	.	0,55	.
Jambonneau de devant	0,45	0,167	0,45	0,166	0,55	0,158
Hachage	0,50	0,155	0,59	0,186	0,78	0,273
Poitrine	0,71	.	0,82	.	1,26	.
Poitrine avec gras de brague	0,92	0,522	1,13	0,242	1,59	0,392
Jambon sans jambonneau	0,60	0,086	0,71	0,085	0,86	0,104
Jambon avec jambonneau	0,60	.	0,70	.	0,85	.
Jambonneau de derrière	0,52	0,130	0,62	0,173	0,74	0,189

Tableau 19 : Rapport viande/graisse et évaluation en pourcentage de morceaux de carcasse de découpe variable dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc

Carcasse B = 100 %

Morceaux de carcasse	AA		A		B		C		D	
	1°)	2°)	1°)	2°)	1°)	2°)	1°)	2°)	1°)	2°)
	Catégorie commerciale									
Tête avec joues	0,58	66,6	0,93	52,0	1,23	46,4	1,56	40,5	2,42	30,1
Echine	0,04	173,7	0,57	165,9	0,64	164,1	0,67	163,2	0,87	161,3
Côtelette avec filets	0,06	169,8	0,12	156,1	0,16	148,5	0,21	141,8	0,30	131,5
Côtelette avec filets et échine	0,05	171,2	0,10	159,5	0,12	154,2	0,15	149,6	0,21	142,4
Côtelette avec filets et échine avec pointe	0,08	166,2	0,09	158,5	0,11	153,8	0,14	149,6	0,19	143,2
Epaule sans jambonneau	0,16	159,5	0,24	143,7	0,34	134,9	0,42	127,8	0,54	118,0
Epaule avec jambonneau	0,17	151,0	0,24	136,7	0,34	128,7	0,42	121,9	0,53	113,0
Jambonneau de devant	0,26	93,5	0,19	94,5	0,31	90,0	0,41	86,3	0,49	82,2
Hachage	0,24	132,2	0,29	131,2	0,41	119,2	0,52	109,0	0,71	95,3
Poitrine	0,37	130,4	0,55	115,2	0,79	101,8	0,93	95,1	1,27	80,9
Poitrine avec gras de brague	0,45	125,5	0,70	108,0	0,97	93,7	1,18	85,5	1,55	73,3
Jambon sans jambonneau	0,22	151,4	0,38	134,1	0,51	121,9	0,65	111,7	0,76	104,3
Jambon avec jambonneau	0,23	147,5	0,37	131,6	0,51	120,0	0,64	110,3	0,76	103,0
Jambon avec jambonneau et pied	0,23	140,4	0,37	124,7	0,51	113,6	0,64	104,3	0,76	97,2
Jambon découpe hollandaise	0,21	143,5	0,32	129,6	0,43	119,3	0,55	110,3	0,63	104,2
Jambon découpe française	0,15	152,6	0,22	150,7	0,30	140,6	0,40	131,4	0,42	129,1
Jambonneau de derrière	0,35	106,6	0,32	107,4	0,45	101,7	0,57	95,9	0,67	90,3

1°) Rapport viande/graisse

2°) Evaluation en %, la part de viande des carcasses de la classe B (47,12 %) servant de base de référence (100 %)

Le rapport moyen viande/graisse pour les morceaux de la découpe des diverses catégories commerciales, compte non tenu des catégories de poids, est indiqué par le tableau 19, la colonne 2 du tableau 19 donne les coefficients de valeur.

Là encore on relève des différences dans le rapport viande/graisse des morceaux de carcasse dans les diverses catégories commerciales, ce qui justifie une évaluation différenciée.

2. Evaluation des morceaux de carcasse

Les coefficients de valeur des différents morceaux de carcasse dans les diverses catégories commerciales et compte tenu des catégories de poids, nous sont donnés par le tableau 20 pour lequel la part de viande de la carcasse représentative B/8 a servi de base de référence.

Le tableau 21 comporte une nouvelle variation où le rapport viande/graisse des morceaux de la carcasse représentative B/8 a été utilisé comme base.

Tableau 20 : Evaluation des morceaux de carcasse en fonction de la part de viande dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc

$$\text{Carcasse B/8} = 100 \%$$

Classe	AA	A						B					
		6	7	8	9	10	12	6	7	8	9	10	12
Morceaux de carcasse	6 et plus												
Tête avec Jones	66,5	48,1	50,2	52,5	47,0	-	-	47,0	60,9	41,4	41,6	45,7	60,4
Echine	173,4	163,9	167,4	164,6	165,0	-	-	159,5	161,2	162,8	163,5	162,7	168,5
Longe avec filet	169,5	152,9	157,3	155,9	154,1	-	-	142,8	148,5	147,7	149,1	147,2	151,5
Epaule sans jambonneau	159,1	145,6	143,1	144,2	141,0	-	-	130,9	131,5	134,1	136,5	135,4	143,2
Epaule avec jambonneau	150,7	138,9	134,6	137,3	133,3	-	-	125,4	125,0	128,0	130,4	129,0	135,0
Jambonneau de devant	93,3	96,3	88,7	95,4	92,2	-	-	89,7	85,3	90,2	93,7	90,3	84,9
Hachage	131,9	121,6	135,6	132,5	126,8	-	-	112,7	126,7	119,5	120,2	134,7	111,4
Poitrine	130,1	108,4	107,1	117,1	114,1	-	-	95,8	100,3	101,9	99,4	98,0	108,3
Poitrine avec gras de brague	125,2	108,8	104,6	108,9	105,8	-	-	92,6	93,2	94,2	92,6	92,2	98,5
Jambon sans jambonneau	151,1	136,4	135,4	134,0	131,9	-	-	123,6	123,4	123,1	122,0	118,7	115,7
Jambon avec jambonneau	147,2	133,8	132,7	131,5	129,6	-	-	121,5	121,4	121,0	120,2	117,8	113,9
Jambonneau de derrière	106,3	111,3	109,5	106,4	106,8	-	-	103,7	104,0	100,9	103,0	109,0	96,4
Classe		C						D					
Morceaux de carcasse		6	7	8	9	10	12	6	7	8	9	10	12
Tête avec Jones		51,8	44,6	31,4	36,6	41,1	48,4	34,1	33,3	27,1	30,4	31,0	39,0
Echine		156,5	153,7	164,2	161,7	166,0	159,5	165,4	160,8	161,8	158,5	161,9	157,1
Longe avec filet		143,0	135,4	137,4	139,5	144,7	145,7	129,0	132,5	128,2	128,9	135,6	135,8
Epaule sans jambonneau		137,6	125,4	128,2	130,3	127,7	130,6	121,9	123,0	115,2	114,8	125,4	118,0
Epaule avec jambonneau		129,0	120,5	122,1	123,6	122,0	124,4	116,5	116,6	110,9	110,2	118,8	112,3
Jambonneau de devant		81,9	88,0	86,5	83,9	85,8	87,2	81,8	76,7	85,0	81,2	78,3	79,2
Hachage		113,6	112,0	107,8	109,4	118,8	106,1	86,1	92,4	96,5	96,4	91,5	94,7
Poitrin		89,4	92,0	94,1	94,5	91,0	101,7	81,2	78,7	82,3	83,7	74,4	82,6
Poitrine avec gras de brague		86,8	83,4	86,1	85,6	83,9	88,3	78,4	73,6	74,4	75,0	69,0	73,3
Jambon sans jambonneau		116,7	112,3	114,6	113,7	113,0	107,9	106,4	104,2	106,6	103,1	102,4	100,0
Jambon avec jambonneau		113,7	111,1	112,8	112,1	111,7	106,6	105,6	102,5	105,1	101,9	101,1	98,8
Jambonneau de derrière		87,4	100,6	95,9	97,9	98,7	93,9	99,0	86,6	91,8	90,1	88,0	87,5

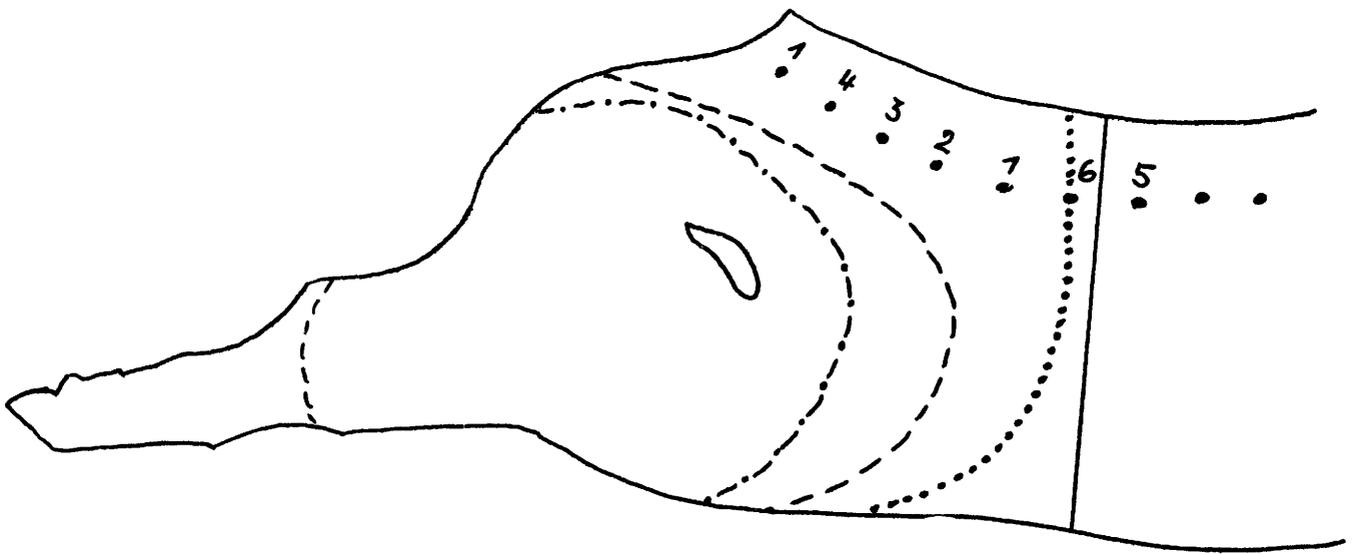
3. Rapport viande/graisse du jambon

Le jambon, comme il est destiné au commerce, fait l'objet d'une évaluation particulière. Il a donc fallu déterminer le rapport viande/graisse du jambon en fonction des découpes suivantes

1. La méthode allemande (découpe DLG)
2. La méthode néerlandaise
3. La méthode française
4. La méthode italienne (jambon de Parme)

Les figures 2 à 6 montrent les diverses découpes.

Figure 2 : Découpes dans les différents pays



- | | |
|-----------|-------------------------------|
| ————— | D = découpe allemande |
| | H = découpe néerlandaise |
| ----- | F = découpe française |
| - . - . - | I = découpe italienne (Parme) |

Fig. 3 : découpe allemande (DLG-Schnitt)



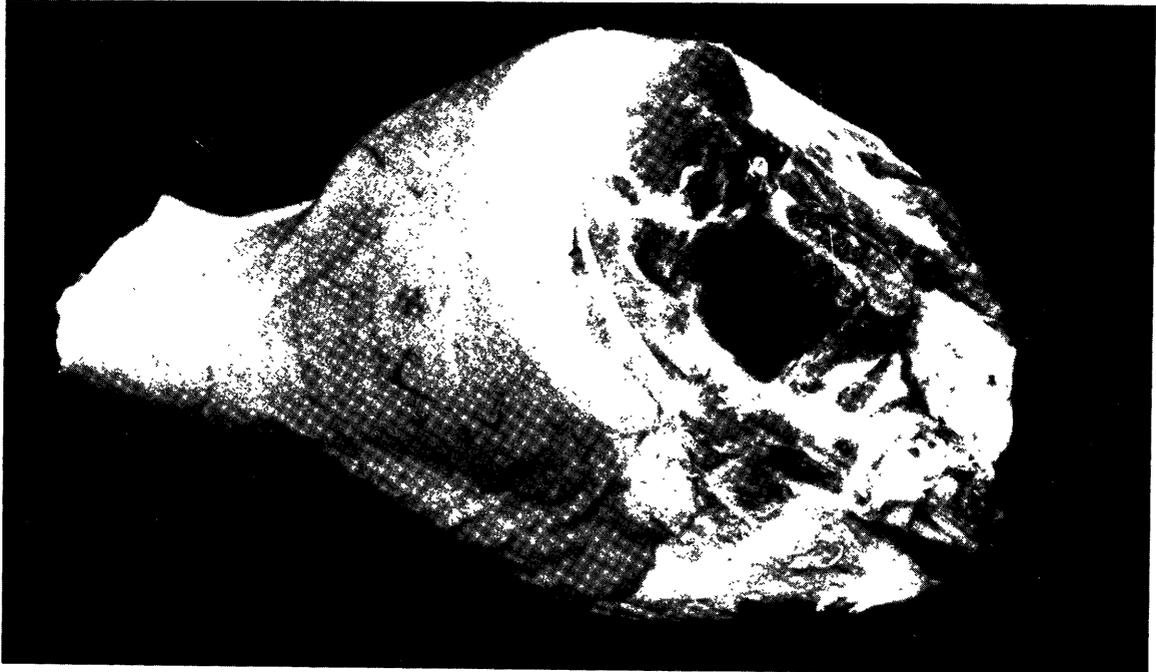
Le jambon est détaché en coupant entre la 5ème et 6ème vertèbre en angle droit vers la partie ventrale de la carcasse. Le jambonneau et le pied restent attachés au jambon.

Fig. 4 : découpe néerlandaise



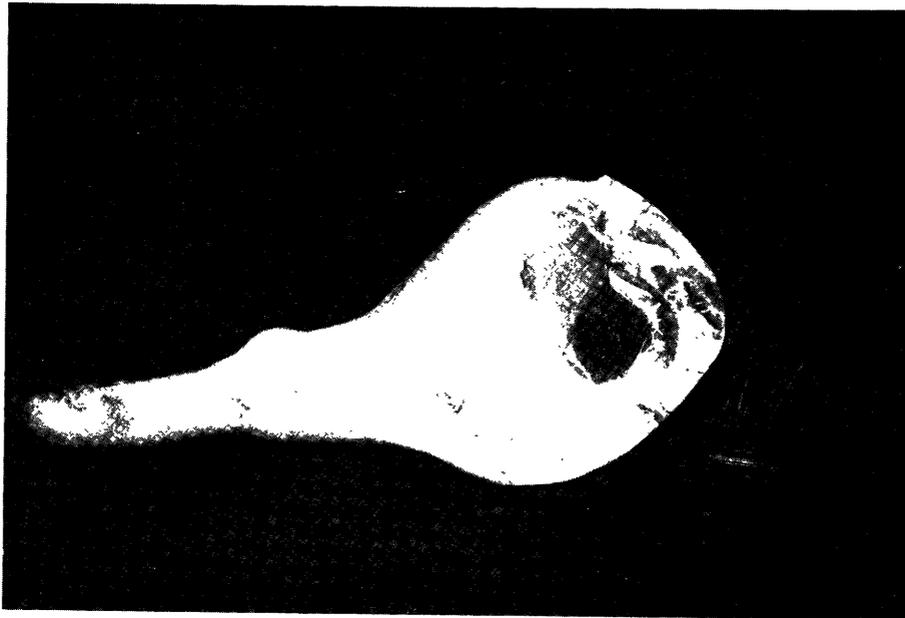
Le jambon est détaché au milieu de la 6ème vertèbre d'abord en coupe droite puis dans la partie ventrale en faisant un angle de 45 °. Le jambonneau et le pied restent attachés au jambon

Fig. 5 : découpe française



La découpe laisse le jambonneau, mais enlève le pied, le gras de brague, le sacrum, la queue, la pointe de filet.

Fig. 6 : découpe italienne (jambon de Parme)



La découpe italienne (jambon de Parme) est une coupe circulaire où l'on enlève à moitié le sacrum avec les parties charnues et adipeuses sousjacentes ainsi que l'os de la lunette. Sur la partie dorsale et ventrale, on enlève ensuite les tissus graisseux en coupant sous un angle d'environ 45°. Le jambonneau et le pied restent attachés au jambon.

Les fortes différences dans la découpe ont pour conséquence un rapport viande/graisse très variable (tableau 22).

Tableau 22 : Rapport viande/graisse du jambon selon la découpe, dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc

Catégorie commerciale	AA			A			B			C			D			
	D	H	F	D	H	F	D	H	F	D	H	F	D	H	F	
	0,23	0,21	0,15	0,31	0,27	0,19	0,45	0,38	0,27	0,56	0,48	0,34	0,70	0,57	0,43	
6 et plus																
6				0,32	0,27	0,17	0,47	0,45	0,36	0,62	0,52	0,35	0,74	0,62	0,47	
7				0,37	0,32	0,22	0,49	0,41	0,28	0,59	0,49	0,33	0,71	0,59	0,36	
8				0,40	0,34	0,24	0,51	0,43	0,31	0,60	0,52	0,36	0,76	0,64	0,42	
9							0,54	0,46	0,33	0,62	0,53	0,38	0,79	0,65	0,42	0,34
10							0,60	0,51	0,39	0,70	0,61	0,46	0,85	0,73	0,52	
12																

D = Méthode de découpe allemande (DLG)

H = Méthode de découpe néerlandaise

F = Méthode de découpe française

I = Méthode de découpe italienne (Parme)

Jambon + jambonneau + pied

Jambon sans le gras de brague + un tiers filet + jambonneau de derrière + pied

Jambon sans le gras de brague + un tiers filet + jambonneau de derrière sans la pointe de filet

Jambon + jambonneau + pied

Le rapport viande/graisse le plus favorable est celui du jambon italien, puis vient le jambon français. Le rapport viande/graisse revêt de l'importance non seulement en comparant les catégories commerciales lorsque la découpe est identique, mais également à l'intérieur des catégories commerciales lorsque la découpe du jambon varie. Pour les jambons bien en viande (classe AA), le rapport viande/graisse varie moins à la suite de la découpe.

4. Evaluation du jambon

Pour l'évaluation comparative des diverses découpes de jambon, on a choisi comme base la découpe néerlandaise dans la classe B/8. Il existe des différences dans le coefficient de valeur tant entre les classes commerciales lorsque la découpe est la même, qu'également à l'intérieur des classes commerciales lorsque la découpe diffère (tableau 23). Pour fixer les coefficients de valeur, il est donc nécessaire de tenir compte de la forme de la découpe.

Tableau 23 : Evaluation du jambon exprimée en % en fonction de la part de viande, dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc

Classe de base : B/8, découpe néerlandaise

Catégorie commerciale	AA			A			B			C			D				
	D	H	F	D	H	F	D	H	F	D	H	F	D	H	F	I	
6 et plus	116,2	118,8	126,3														
6				105,4	109,3	125,3	95,1	99,6	116,8	88,8	93,6	111,5	82,4	88,7	105,9		
7				104,2	108,2	126,6	95,6	99,8	116,1	87,6	92,4	111,8	80,2	86,2	102,3		
8				103,5	107,5	125,1	95,1	100,0	118,3	88,2	93,5	112,9	82,3	88,0	110,5		
9				102,1	106,3	123,5	94,3	98,8	116,9	87,9	92,7	111,1	80,2	85,7	105,9		
10				.	.	.	92,4	97,2	115,0	87,8	92,6	110,9	79,5	85,9	106,7	114,5	
12				.	.	.	90,3	95,2	110,2	84,1	88,9	104,7	77,8	87,8	101,2		

D = Méthode de découpe allemande (DLG)

H = Méthode de découpe néerlandaise

F = Méthode de découpe française

I = Méthode de découpe italienne (Parme)

Jambon + jambonneau + pied

Jambon sans le gras de brague + un tiers filet + jambonneau de derrière + pied

Jambon sans le gras de brague + un tiers filet + jambonneau de derrière sans la pointe de filet

Jambon + jambonneau + pied

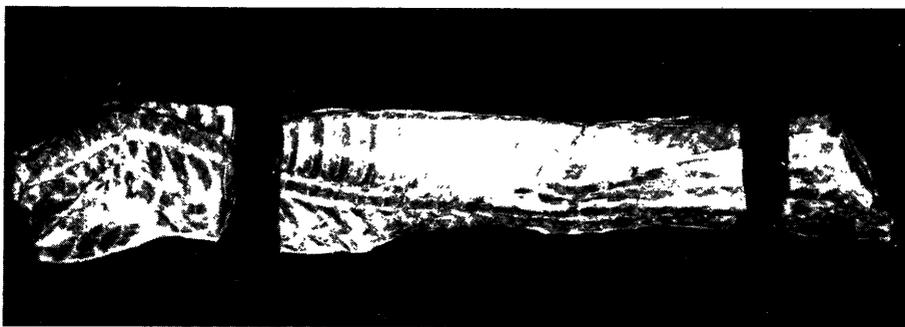
5. Rapport viande/graisse de la longe

La figure 7 montre la longe, découpe française, dans sa totalité et la figure 8 la montre différenciée en échine, côtelettes et pointe de filet. En particulier la méthode française de découpe du jambon entraîne une modification de la partie constituée par la longe.

Figure 7 : découpe de la longe avec la pointe de filet selon la méthode française



Figure 8 : longe suivant la découpe française séparée en : échine, côtelettes et pointe de filet



Le tableau 24 montre le rapport viande/graisse dans ses variations lorsque la méthode de découpe change. Le rapport viande/graisse se trouve modifié de manière très variable à l'intérieur des diverses catégories commerciales lorsque la découpe est faite différemment.

Tableau 24 : Rapport viande/graisse de la longe selon la découpe, dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc

Catégorie commerciale	AA			A			B			C			D		
	1*)	2*)	3*)	1*)	2*)	3*)	1*)	2*)	3*)	1*)	2*)	3*)	1*)	2*)	3*)
6 et plus	0,06	0,05	0,05												
6				0,11	0,09	0,08	0,18	0,13	0,12	0,16	0,12	0,11	0,31	0,20	0,18
7				0,09	0,07	0,07	0,09	0,12	0,11	0,25	0,19	0,18	0,26	0,18	0,17
8				0,12	0,10	0,09	0,15	0,12	0,11	0,23	0,16	0,14	0,34	0,23	0,20
9				0,13	0,11	0,10	0,16	0,13	0,12	0,23	0,17	0,15	0,32	0,23	0,20
10				-	-	-	0,16	0,12	0,11	0,18	0,13	0,12	0,25	0,18	0,16
12				-	-	-	0,15	0,12	0,11	0,19	0,15	0,13	0,26	0,20	0,18

1*) = côtelettes + filet

2*) = côtelettes + filet + échine

3*) = côtelettes + filet + échine + pointe de filet

6. Evaluation des longes

Sur la base de la part de la viande, on a calculé les coefficients de valeur pour les différentes découpes de la longe (tableau 25). Comme référence on a choisi la longe avec le filet de la classe B/8. Les différences entre les coefficients de valeur sont plus marquées entre les catégories commerciales qu'à l'intérieur de celles-ci lorsque la découpe change. Pour le jambon, la découpe avait une plus grosse influence sur les coefficients de valeur que l'appartenance aux diverses catégories commerciales

Tableau 25 : Evaluation de la longe exprimée en % en fonction de la part de la viande et des diverses découpes, dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc

Catégorie commerciale	AA			A			B			C			D		
	1*)	2*)	3*)	1*)	2*)	3*)	1*)	2*)	3*)	1*)	2*)	3*)	1*)	2*)	3*)
	6 et plus	114,6	115,6	112,2	103,6	106,3	105,5	96,7	101,2	101,4	96,9	100,5	100,4	87,4	96,7
6				106,5	109,0	107,8	100,6	103,9	103,2	91,7	96,5	96,3	89,7	97,1	97,5
7				105,6	107,6	107,0	100%	103,7	103,5	93,1	99,5	99,8	86,9	95,0	95,7
8				104,4	106,9	106,4	101,0	104,6	104,3	94,5	100,1	100,3	87,3	94,7	95,5
9				-	-	-	100,0	103,8	103,6	98,0	103,4	103,1	91,8	98,6	98,7
10				-	-	-	102,6	106,5	105,9	98,7	102,0	101,9	92,0	97,1	97,5
12															

1*) = côtelettes + filet

2*) = côtelettes + filet + échine

3*) = côtelettes + filet + échine + pointe de filet

III. Morceaux de la découpe salés

1. Morceaux salés

Dans le secteur du commerce de viande de la Communauté, les produits conservés par salaison énumérés ci-dessous jouent un rôle important :

1. Jambon de derrière cuit
2. Jambon de devant cuit
3. Echine (Kassler) fumée
4. Côtelettes (Kassler) fumées
5. Jambon de Cobourg (Kernschinken)
6. Noix de jambon
7. Lard de jambon
8. Poitrine

2. Modes de préparation des divers produits

Jambon de derrière cuit

Le jambon est détaché avec la pointe de filet, le jambonneau et le pied en coupant entre la 5ème et la 6ème vertèbre lombaire; on lui donne une forme arrondie et on enlève en grande partie la couenne. On fait une injection artérielle de saumure dont le poids correspond à 8 - 10 % du poids de viande fraîche. Le jambon reste ensuite pendant 48 heures dans une saumure nitrique de 10 %. Après la salaison on désosse le jambon, on lui donne sa forme et on le presse dans un moule.

La durée de cuisson est de 6 heures à une température de 78°C. Après la cuisson on laisse refroidir pendant 12 heures, puis on le fume à une température de 18-21°C.

Jambon de devant cuit

La préparation est la même que pour le jambon de derrière, mais le poids étant moins élevé la cuisson ne dure que trois heures et demi à 4 heures. Pour un kilogramme de poids il faut compter une heure de cuisson à 78°C.

Echine (Kassler) fumée

L'échine est coupée avec l'os entre la 4ème et 5ème côte. On enlève le lard sous-cutané qui l'enveloppe.

On fait une injection musculaire de saumure à 9-10 % d'un poids égal à 10-12 % du poids de viande fraîche. Les morceaux restent ensuite pendant 48 heures dans une saumure à 10 %. Puis on les lave à l'eau chaude et on les laisse sécher pendant 12 heures.

La durée de fumage est de deux heures par une température de 48°C au départ et de 56°C ensuite. Après ces opérations on les laisse refroidir pendant 12 heures environ.

Côtelettes (Kassler) fumées

Préparation comme pour l'échine (Kassler)

Noix de jambon, jambon de Cobourg (Kernschinken), lard de jambon fumés

La noix de jambon, le jambon de Cobourg et le lard de jambon sont préparés à partir du jambon. Le jambon de Cobourg conserve encore une couche de lard de 1 cm environ sans la couenne, pour la noix de jambon la couche de lard est de 1/2 cm, tandis que le lard de jambon a une forme rectangulaire avec une épaisseur de lard de 1 cm. A tous ces morceaux on a enlevé la couenne.

Poitrine fumée

La manière de découper la poitrine est indiquée par la figure 9.

Fig. 9 : Poitrine fumée



Les côtes ont été enlevées.

Les morceaux de viande sont enduits de saumure et serrés étroitement dans une cuve. La saumure est constituée par une partie de sel pour conserves et de 15 parties de sel de cuisine. Au bout de trois jours on verse une saumure à 14 % de même composition de manière à recouvrir entièrement les morceaux de viande.

Durée de la salaison

Jambon de Cobourg	35 jours
Noix de jambon	21 jours
Lard de jambon	21 jours
Poitrine	16 jours

Pour que la salaison soit homogène on sort les morceaux de carcasse de la saumure et on les laisse dans le local de traitement pendant

9 jours pour le jambon de Cobourg,
5 jours pour la noix de jambon
5 jours pour le lard de jambon
et 6 jours pour la poitrine

Après avoir laissé pénétrer la saumure on dessale les morceaux pendant 12 heures, puis on lave à l'eau chaude et on fait sécher pendant 12 heures; ensuite on fume pendant 4 jours à une température de 18-21°C.

Pour les jambons de derrière, les jambons de devant, l'échine, les côtelettes, le rapport viande/graisse a été déterminé après que les morceaux soient restés suspendus pendant 3 jours, pour les autres produits l'opération a été effectuée au bout de 7 jours.

Les produits finis sont représentés dans les figures 9 à 23.

Fig. 10 : Jambon de derrière après la préparation

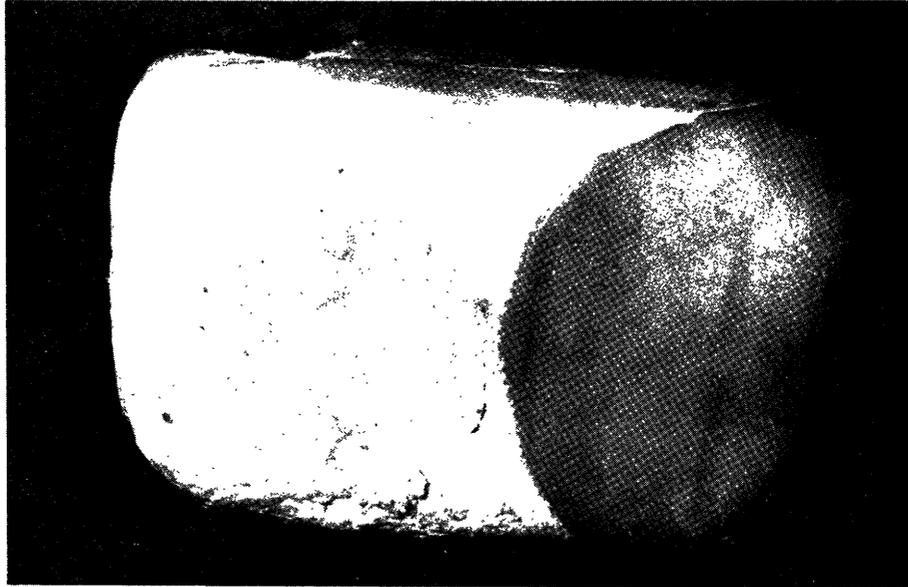


Fig. 11 : Jambon de derrière en coupe

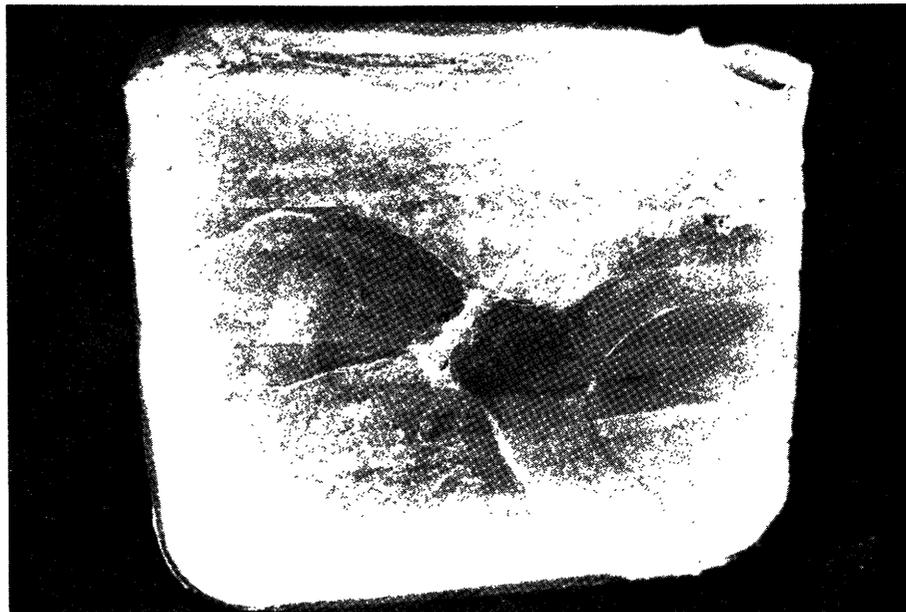


Fig. 12 : Jambon de devant après la préparation

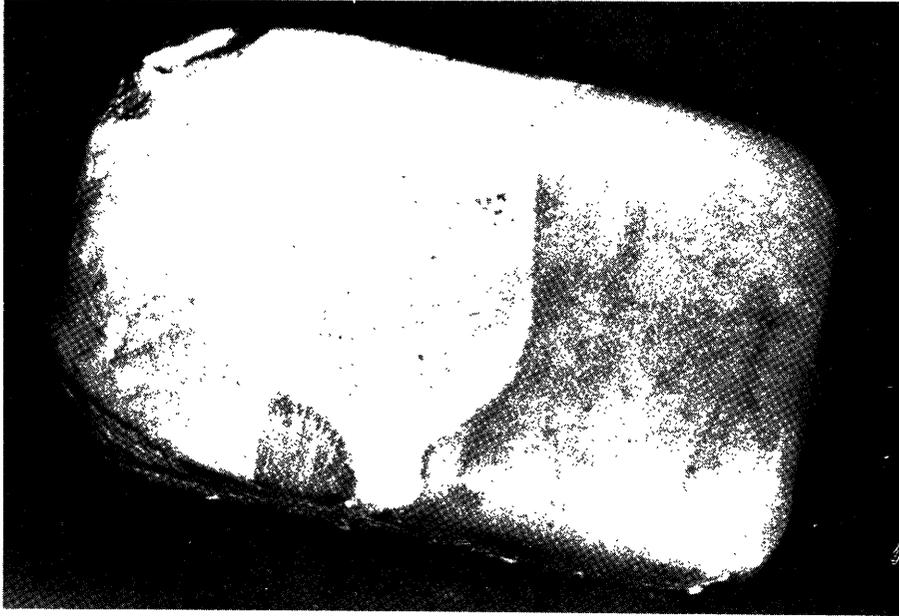


Fig. 13 : Jambon de devant en coupe



Fig. 14 : Echine (Kassler) après la préparation

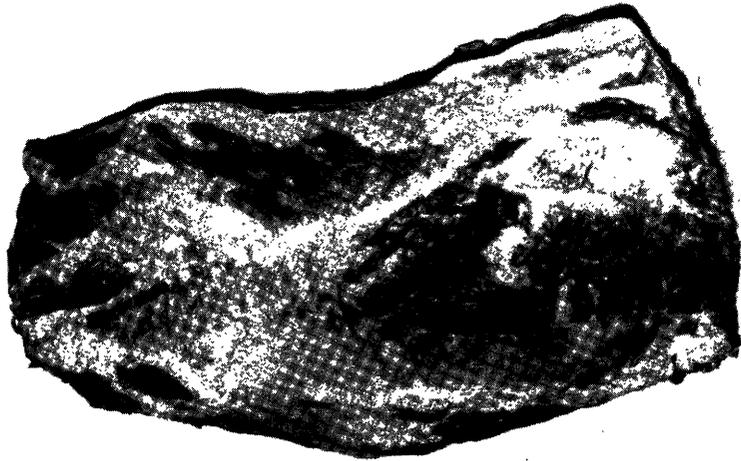


Fig. 15 : Echine (Kassler) en coupe après la préparation

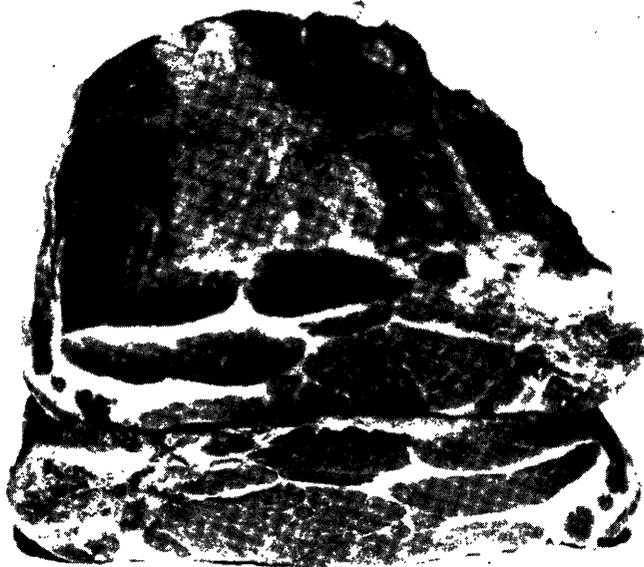


Fig. 16 : Côtelettes (Kassler) après la préparation

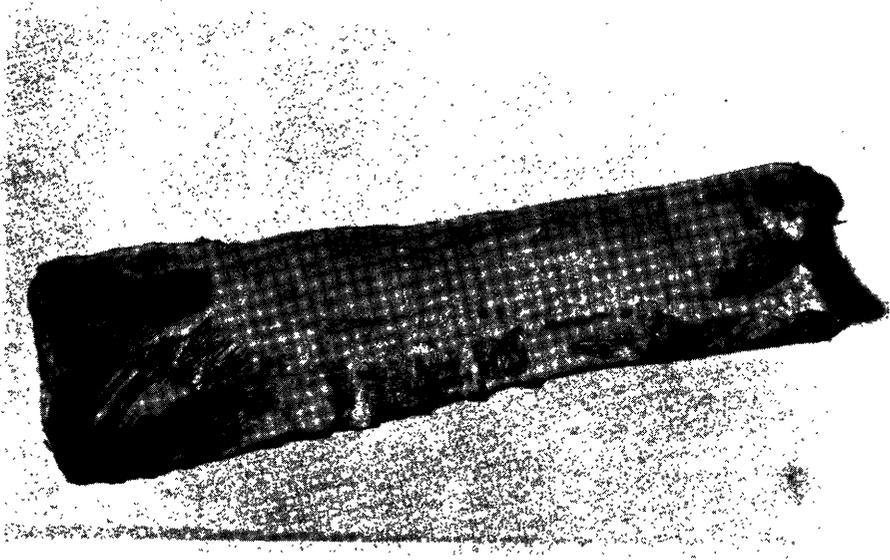


Fig. 17 : Côtelettes (Kassler) en coupe après la préparation

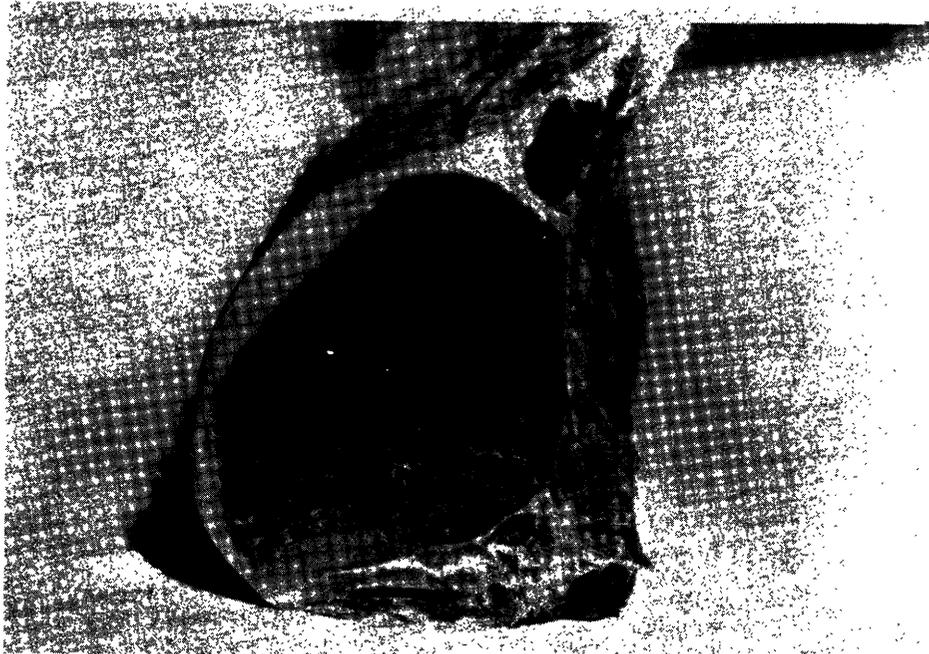


Fig. 18 : Jambon de Cobourg après la préparation

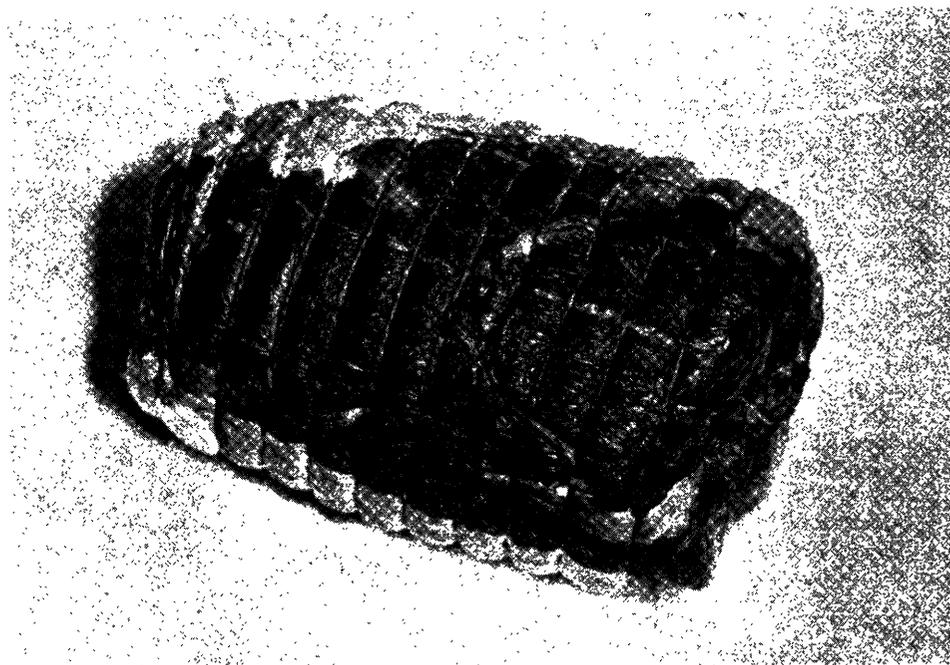


Fig. 19 : Jambon de Cobourg en coupe, de la catégorie commerciale A/8, B/8, C/8 (de gauche à droite)

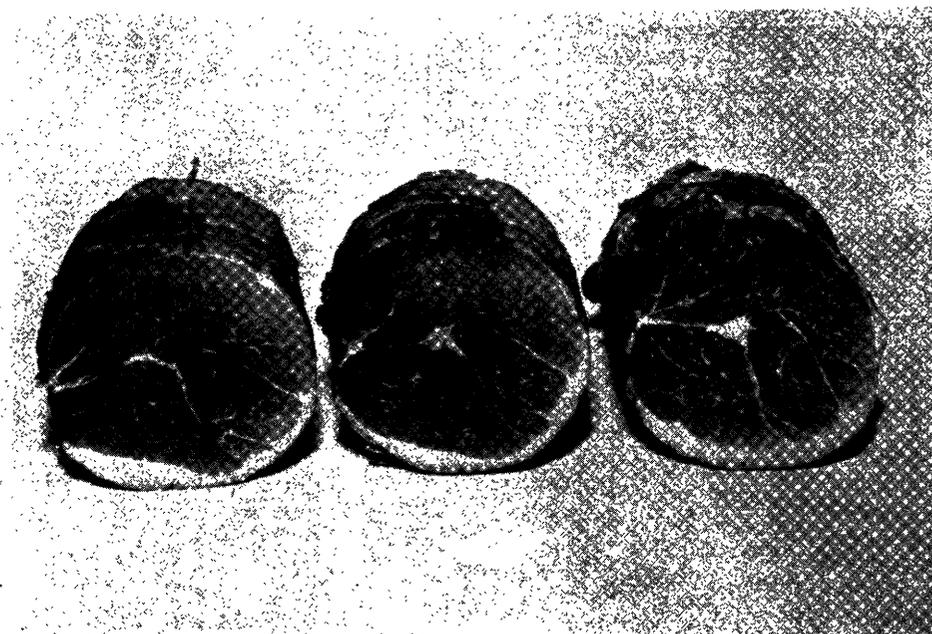


Fig. 20 : Noix de jambon après la préparation

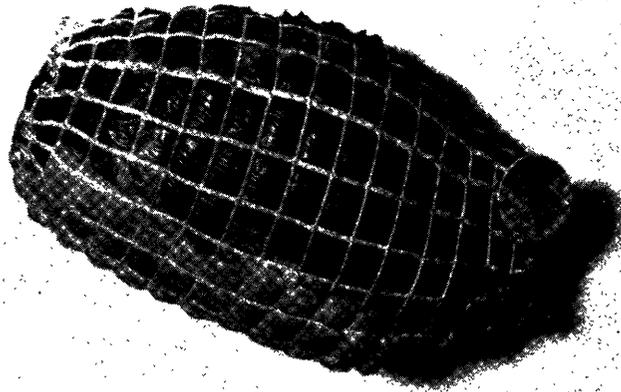


Fig. 21 : Noix de jambon en coupe, de la catégorie commerciale
A/8, B/8, C/8 (de gauche à droite)

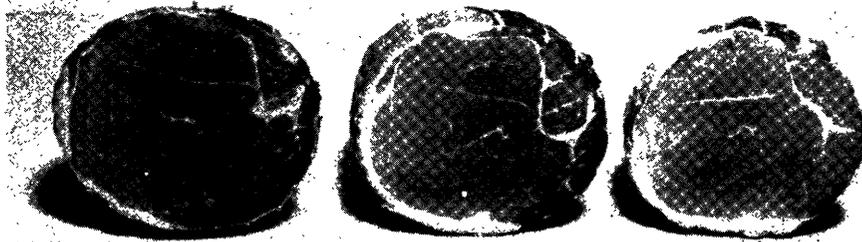


Fig. 22 : Lard de jambon après la préparation

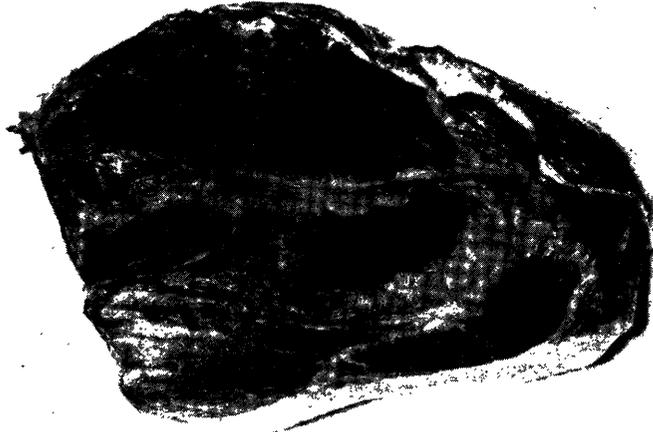


Fig. 23 : Lard de jambon en coupe, de la catégorie commerciale
A/8; B/8; C/8 (de gauche à droite)



3. Rapport viande/graisse des morceaux salés

Les produits qui ont été fabriqués se classaient respectivement dans les classes suivantes : A/8, B/8, C/8. Le rapport viande/graisse de la matière première et du produit fini ressort du tableau 26.

Le tableau 26 montre, il est vrai, que, malgré l'extrême soin qui a été pris pour que la découpe soit la même, le rapport viande/graisse varie en fonction de l'appartenance du morceau de carcasse à une catégorie commerciale donnée. Dans la pratique il est probable que les écarts entre les rapports viande/graisse des morceaux de carcasse découpés seront plus grands à l'intérieur d'une même catégorie commerciale qu'entre les différentes catégories commerciales. Ce fait a conduit à déterminer une valeur moyenne du rapport viande/graisse pour les différents morceaux et les diverses catégories commerciales. Des écarts ont été relevés pour le lard de jambon et la poitrine; ils montrent que la forte différenciation dans le produit initial se retrouve également dans le produit fini.

Tableau 26 : Rapport viande/graisse dans le produit initial et dans le produit fini, dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc

Morceaux de carcasse	Produit initial				Produit fini			
	A/8	B/8	C/8	A-C/8	A/8	B/8	C/8	A-C/8
Jambon de derrière cuit	0,164	0,222	0,215	0,198	0,202	0,206	0,239	0,214
Jambon de devant cuit	0,164	0,178	0,176	0,172	0,151	0,175	0,151	0,159
Echine (Kassler) fumée	0,061	0,060	0,044	0,055	0,061	0,060	0,044	0,055
Côtelettes (Kassler) fumées	0,105	0,132	0,216	0,151	0,105	0,132	0,216	0,151
Jambon de Cobourg (Kernschinken)	0,153	0,206	0,224	0,193	0,190	0,260	0,283	0,242
Noix de jambon	0,096	0,140	0,103	0,112	0,132	0,201	0,145	0,158
Lard de jambon	0,277	0,358	0,415	.	0,388	0,512	0,796	.
Poitrine	0,526	0,781	0,918	.	0,716	1,097	1,363	.

4. Evaluation des morceaux salés

La préparation des morceaux de la découpe entraîne des pertes de poids variables. La perte de poids résulte d'une perte d'eau. Le rapport viande/graisse se trouve donc modifié et, partant, également le coefficient de valeur. Aucune perte de poids n'a pu être constatée pour l'échine et les côtelettes (Kassler). La préparation terminée les produits préparés avaient le même poids qu'au départ.

Les pertes de poids ont une action défavorable sur le rapport viande/graisse, car la perte de poids affecte surtout la viande. Toutefois comme le produit préparé contient moins d'eau, sa valeur est donc plus grande. Les pertes de poids ne doivent donc pas entraîner une diminution du coefficient de valeur, mais bien se traduire par une augmentation du coefficient. Les pertes de poids doivent donc être compensées dans le produit final à raison de la valeur de cette diminution de poids (Tableau 27).

Tableau 27 : Evaluation du produit fini, dans la grille communautaire de classement des carcasses de porc(°)

Morceau de carcasse	Matière première sur la base de la part de viande			Produit fini compte tenu de la majoration pour perte à la préparation				
	A/8	B/8	C/8	A-C/8	A/8	B/8	C/8	A-C/8
	Jambon de derrière cuit	178,55	170,20	167,24	173,69	186,65	171,28	167,24
Jambon de devant cuit	174,89	172,97	173,46	173,84	174,89	173,99	173,46	174,11
Echine (Kassler) fumée	168,93	168,89	161,23	166,52	168,93	168,89	161,23	166,52
Côtelettes (Kassler) fumées	154,82	142,91	139,23	146,21	154,82	142,91	139,23	146,21
Jambon de Cobourg	182,30	175,36	172,76	176,92	217,77	211,63	208,65	212,81
Noix de jambon	192,09	185,47	191,71	189,83	245,22	241,86	247,36	244,85
Lard de jambon	164,51	155,10	148,92	156,49	211,51	201,72	185,68	200,01
Poitrine	117,09	101,88	94,06	.	133,40	119,56	113,99	.

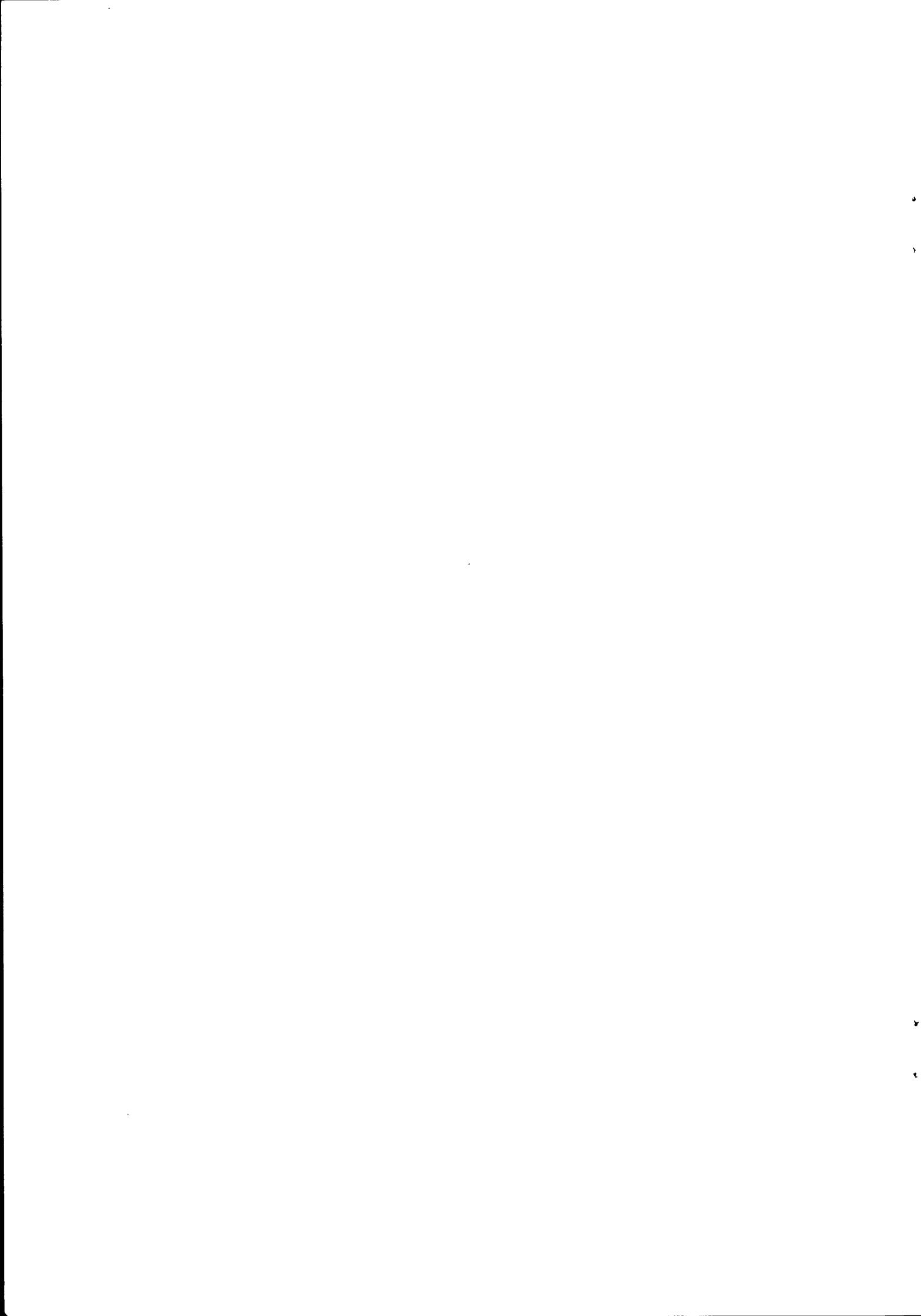
(°) Base de référence : part de viande des carcasses B/8 = 100

D. CONCLUSION

L'étude a donné les résultats suivants :

1. Le classement des carcasses de porc en classes suivant la grille communautaire donne des rapports viande/graisse qui diffèrent. Pour les carcasses de porc les coefficients de valeur correspondant aux diverses catégories commerciales doivent donc être différents.
2. Les variations du rapport viande/graisse à l'intérieur des catégories commerciales sur la base des sous-groupes de poids sont moins fortes que celles existant entre les catégories commerciales.
3. Les découpes différentes des carcasses de porc ont une incidence sur le rapport viande/graisse qui est moins forte que celle des catégories commerciales.
4. L'inclusion de la graisse, des os, et de la couenne ainsi qu'une évaluation variable des tissus adipeux ont un effet relativement faible sur le montant des coefficients de valeur.
5. La découpe variable des jambons a une influence notable sur le rapport viande/graisse et mène de ce fait, à des coefficients de valeur très différenciés tant à l'intérieur des catégories commerciales qu'également entre celles-ci.
6. L'importance variable de la longe selon la découpe du jambon entraîne des coefficients de valeur différenciés pour ce morceau de carcasse.
7. Le rapport viande/graisse des salaisons se trouve sensiblement égalisé par la découpe. Pour la pratique on ne saurait donc recommander de calculer des coefficients de valeur différenciés pour les morceaux de la découpe provenant de catégories commerciales différentes.

La poitrine et le lard de jambon font exception à cet égard car la découpe ne modifie que faiblement leur composition naturelle.



Informations internes sur L'AGRICULTURE

	Date	Langues
N° 1 Le boisement des terres marginales	juin 1964	F D(1)
N° 2 Répercussions à court terme d'un alignement du prix des céréales dans la CEE en ce qui concerne l'évolution de la production de viande de porc, d'œufs et de viande de volaille	juillet 1964	F D(1)
N° 3 Le marché de poissons frais en république fédérale d'Allemagne et aux Pays-Bas et les facteurs qui interviennent dans la formation du prix du hareng frais	mars 1965	F D
N° 4 Organisation de la production et de la commercialisation du poulet de chair dans les pays de la CEE	mai 1965	F(1) D(1)
N° 5 Problèmes de la stabilisation du marché du beurre à l'aide de mesures de l'Etat dans les pays de la CEE	juillet 1965	F D
N° 6 Méthode d'échantillonnage appliquée en vue de l'établissement de la statistique belge de la main-d'œuvre agricole	août 1965	F(1) D(2)
N° 7 Comparaison entre les « trends » actuels de production et de consommation et ceux prévus dans l'étude des perspectives « 1970 » 1. Produits laitiers 2. Viande bovine 3. Céréales	juin 1966	F D
N° 8 Mesures et problèmes relatifs à la suppression du morcellement de la propriété rurale dans les Etats membres de la CEE	novembre 1965	F D
N° 9 La limitation de l'offre des produits agricoles au moyen des mesures administratives	janvier 1966	F D
N° 10 Le marché des produits d'œufs dans la CEE	avril 1966	F(1) D
N° 11 Incidence du développement de l'intégration verticale et horizontale sur les structures de production agricole – Contributions monographiques	avril 1966	F(1) D
N° 12 Problèmes méthodologiques posés par l'établissement de comparaisons en matière de productivité et de revenu entre exploitations agricoles dans les pays membres de la CEE	août 1966	F D
N° 13 Les conditions de productivité et la situation des revenus d'exploitations agricoles familiales dans les Etats membres de la CEE	août 1966	F D
N° 14 Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « bovins – viande bovine »	août 1966	F D
N° 15 Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « sucre »	février 1967	F D
N° 16 Détermination des erreurs lors des recensements du bétail au moyen de sondages	mars 1967	F(1) D(3)

(1) Epuisé.

(2) La version allemande est parue sous le n° 4/1963 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

(3) La version allemande est parue sous le n° 2/1966 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

		Date	Langues
N° 17	Les abattoirs dans la CEE I. Analyse de la situation	juin 1967	F D en prép.
N° 18	Les abattoirs dans la CEE II. Contribution à l'analyse des principales conditions de fonctionnement	octobre 1967	F D en prép.
N° 19	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « produits laitiers »	octobre 1967	F en prép. D
N° 20	Les tendances d'évolution des structures des exploitations agricoles – Causes et motifs d'abandon et de restructuration	décembre 1967	F D
N° 21	Accès à l'exploitation agricole	décembre 1967	F D en prép.
N° 22	L'agrumiculture dans les pays du bassin méditerranéen – Production, commerce, débouchés	décembre 1967	F D en prép.
N° 23	La production de produits animaux dans des entreprises à grande capacité de la CEE	février 1968	F D
N° 24	Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « céréales »	mars 1968	F en prép. D
N° 25	Possibilités d'un service de nouvelles de marchés pour les produits horticoles non-comestibles dans la CEE	avril 1968	F en prép. D
N° 26	Données objectives concernant la composition des carcasses de porcs en vue de l'élaboration de coefficients de valeur	mai 1968	F en prép. D

