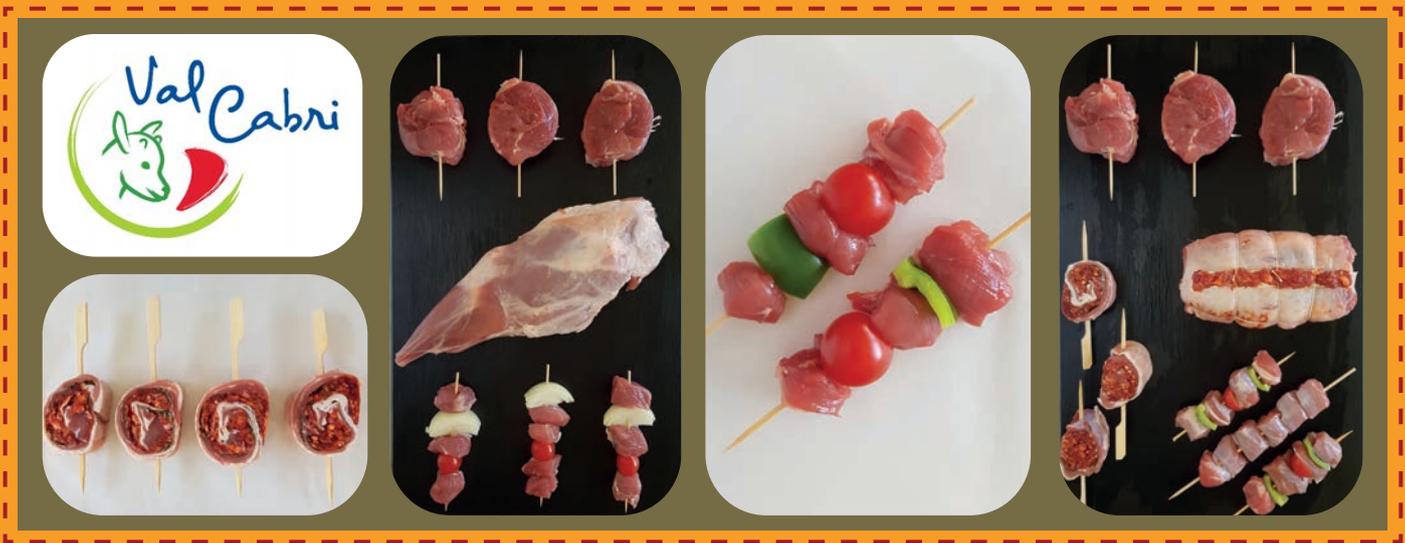


GUIDE de DÉCOUPE d'une CARCASSE DE CHEVREAU



UNE DÉCOUPE DU CHEVREAU ADAPTÉE AUX ATTENTES DU CONSOMMATEUR



Le projet ValCabri qui s'est achevé en 2022 a permis d'explorer différents leviers visant à améliorer la rentabilité de la production de viande de chevreau, notamment le développement d'une offre en viande répondant mieux aux attentes des consommateurs.

Je suis convaincu que pour développer le marché du chevreau en France, les morceaux proposés doivent être plus faciles et rapides à cuisiner. Tester de nouvelles découpes de la carcasse de chevreau était donc une des actions clé de ValCabri. Le travail réalisé pendant le projet a abouti à ce guide de découpe illustré, décrivant pas à pas les étapes de travail de la carcasse pour aboutir à des produits plus élaborés, différents de ceux actuellement proposés dans les rayons. Le guide précise aussi les rendements carcasse observés selon les différents types de découpe proposés.

Ce guide s'adresse donc à tous les opérateurs de la filière viande de chevreau désireux de développer de nouvelles découpes, que ce soit dans un atelier de découpe, en vente directe, en boucherie artisanale, en GMS ou dans le cadre de formations. C'est en développant une offre attrayante que nous pourrions contribuer à une meilleure valorisation de la viande de chevreau.

Franck MOREAU

Membre du bureau de la FNEC
Président d'Interbev Caprins de 2014 à 2023

Actuellement, lorsqu'elle est présente dans la grande distribution, la viande de chevreau est le plus souvent commercialisée sous forme de demi-carcasse coupée en 3, conditionnée en caissette sous atmosphère modifiée. La demi-carcasse est vendue quasi-entièrement, avec les os et les abats. Face à ce type de produit, les nouveaux consommateurs peuvent avoir du mal à être séduits : morceaux avec beaucoup d'os, cuisson longue, volume total acheté important (2,5 à 3,5 kg) pour un prix portion finalement assez élevé. Dans ce contexte, un des objectifs du projet ValCabri a été de renouveler l'offre en viande de chevreau pour une meilleure adéquation avec les attentes des consommateurs.

Sur la base d'expériences de terrain, un travail sur le renouvellement de l'offre en viande de chevreau a été engagé. Il visait à proposer des produits en meilleure adéquation avec les attentes des consommateurs qui recherchent de plus en plus des produits prêts à consommer.

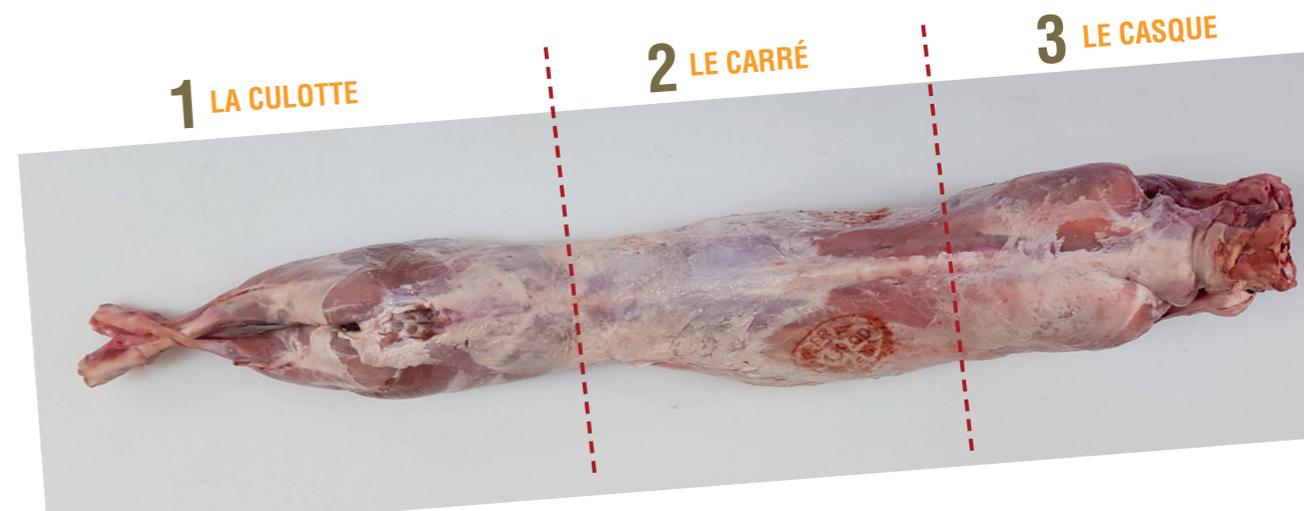
La taille et donc le prix de la portion, la réduction des déchets (os/gras) dans l'assiette et le temps de cuisson sont les éléments clés qui ont guidé cette démarche. Au final, 2 types de découpes sont proposées, conduisant à une viande de chevreau cuisinée rapidement et facilement, pour une consommation plus quotidienne et très actuelle !

• **La découpe simple signalée dans ce guide par le symbole S** vise à préserver le rendement de découpe tout en réduisant une partie des déchets se retrouvant dans l'assiette du consommateur. Elle conduit à des gigots, des épaules et du sauté.

• **La découpe élaborée signalée dans ce guide par le symbole E** vise à fournir au consommateur des produits faciles à préparer et à servir, en réduisant au maximum les déchets. Elle aboutit essentiellement à des rôtis.

L'acceptabilité de ces nouvelles découpes a été testée auprès de 360 consommateurs. L'ensemble des produits issus de ces découpes sont bien perçus par les consommateurs : 70 à 85 % d'intention d'achat suivant les

produits. Le gigot et l'épaule sont les produits phares. Mais le sauté qui occupe une place centrale dans l'équilibre matière de la carcasse, reste bien perçu par plus des deux tiers des consommateurs.



SOMMAIRE

Panorama des découpes	6
Les découpes	9
Exemples de poids des pièces obtenus avec les deux types de découpe	39

1 DE LA CULOTTE...
AUX GIGOTS,
AUX SOURIS,
RÔTIS, PAVÉS,
BROCHETTES...

pages 9 à 15

2 DU CARRÉ...
AUX MINI-CARRÉS,
AU SAUTÉ,
AU RÔTI FARCÉ,

pages 17 à 25

3 DU CASQUE...
AUX ÉPAULES,
AU SAUTÉ,
AUX SOURIS, ROTIS, PAVÉS,
BROCHETTES...

pages 27 à 37

DE LA CARCASSE AUX DÉCOUPES

Avant d'opter pour l'une ou l'autre des découpes, il convient de préparer la carcasse en enlevant la fressure (trachée, herbière, cœur, poumon, foie, rate), les ris et les rognons. Il peut également être nécessaire de retirer les amas de gras le long des vertèbres lombaires. Le traitement et la valorisation des abats ne sont pas abordés dans ce guide, bien que certains aient une réelle valeur.

Dans le présent document, la valorisation de la carcasse est étudiée pour les 3 parties constituant la carcasse : la

culotte (partie postérieure de la carcasse), le carré (partie centrale) et le casque (partie antérieure). La culotte est coupée entre la 5^{ème} et la 6^{ème} vertèbre lombaire, au niveau de la pointe de la hanche. Le carré est séparé du casque par une coupe droite entre la 6^{ème} et la 7^{ème} côte. Le détail de l'obtention de ces 3 parties est précisé au début de chacun des chapitres traitant de la découpe de la culotte, du carré et du casque. Ce guide se termine avec des exemples de poids pour les pièces obtenues avec les découpes simple ou élaborée.

En fonction des besoins, de la saison ou du contexte de vente, il est tout à fait possible de découper les 3 parties de la carcasse avec la découpe simple ou la découpe élaborée, ou de mixer les 2. A chacun de faire son choix ! En revanche, la découpe élaborée est plus adaptée à des carcasses de plus de 6 kg. En dessous de ce poids, la découpe élaborée de la carcasse reste difficile, les pièces obtenues sont de petite taille et la rentabilité économique n'est pas assurée (voir page 39).



PANORAMA DES DÉCOUPES

S : découpe simple
E : découpe élaborée

1 LA CULOTTE



Le gigot est préparé entier.



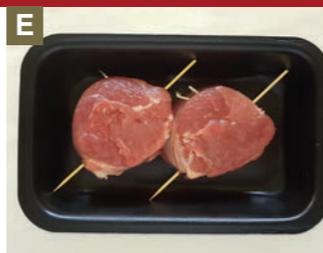
Les souris sont levées.



Le gigot est desossé pour être proposé en rôti.



Le rôti peut être tranché en pavés.



Il peut être débité en cubes à brochettes ou fondue.



Il peut être coupé en morceaux pour du sauté sans os.



Il peut être tranché finement en émincé « minute ».



2 LE CARRÉ



Le carré des côtes premières et secondes est préparé en mini-carrés.



Les carrés peuvent être coupés en morceaux pour du sauté avec os.



Les morceaux peuvent être coupés plus petits pour du sauté « minute » avec os.



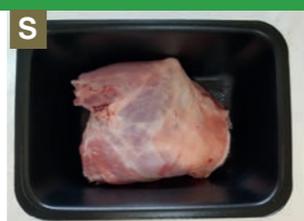
Le carré de côtes filet peut aussi être entièrement désossé. L'os est remplacé par de la farce pour une présentation sous forme de rôti farci.



3 LE CASQUE



Les épaules sont levées et préparées sans crosse, ni palette.



Le collier, les côtes découvertes et les poitrines peuvent être coupés en morceaux pour du sauté avec os.



Les morceaux peuvent être coupés plus petits pour du sauté « minute » avec os.



Le casque peut aussi être entièrement désossé pour être proposé en rôtis.



Les souris sont alors levées.



Les rôtis peuvent être tranchés sous différentes formes : pavés, cubes, émincés...





1 DE LA CULOTTE... AUX GIGOTS, AUX SOURIS, RÔTIS, PAVÉS, BROCHETTES...



LA DÉCOUPE DE LA CULOTTE

- 1 La culotte est coupée entre la 5^{ème} et la 6^{ème} vertèbre lombaire, au niveau de la pointe de la hanche.



- 2 La dernière vertèbre lombaire reste sur la culotte.



- 3 Les vertèbres (dernière lombaire, sacrum) sont enlevées d'un seul tenant et séparées du bassin. La culotte est ainsi séparée en 2 gigots.



LE GIGOT

S : découpe simple
E : découpe élaborée

- 1 L'os du bassin est enlevé.



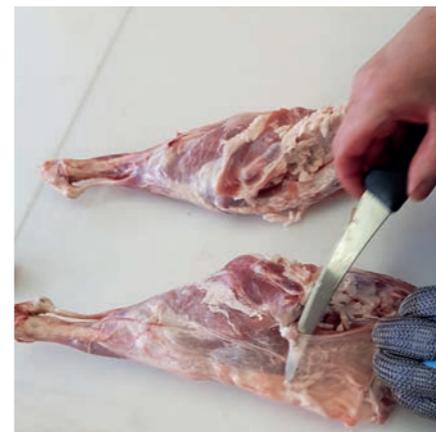
- 2 Les bavettes « à pot-au-feu » sont parées puis retirées. Elles pourront être commercialisées avec du sauté ou des émincés. Elles pourront également être utilisées pour faire la farce servant à farcir les rôtis dans les côtes filet (voir page 24).



- 3 Le gigot est paré (attache de la verge et face interne).



- 4 La peau et le gras sont enlevés sur la bavette de flanchet mais celle-ci est laissée attenante au gigot.



- 5 La crosse est coupée à la scie à la limite de l'insertion du jarret.

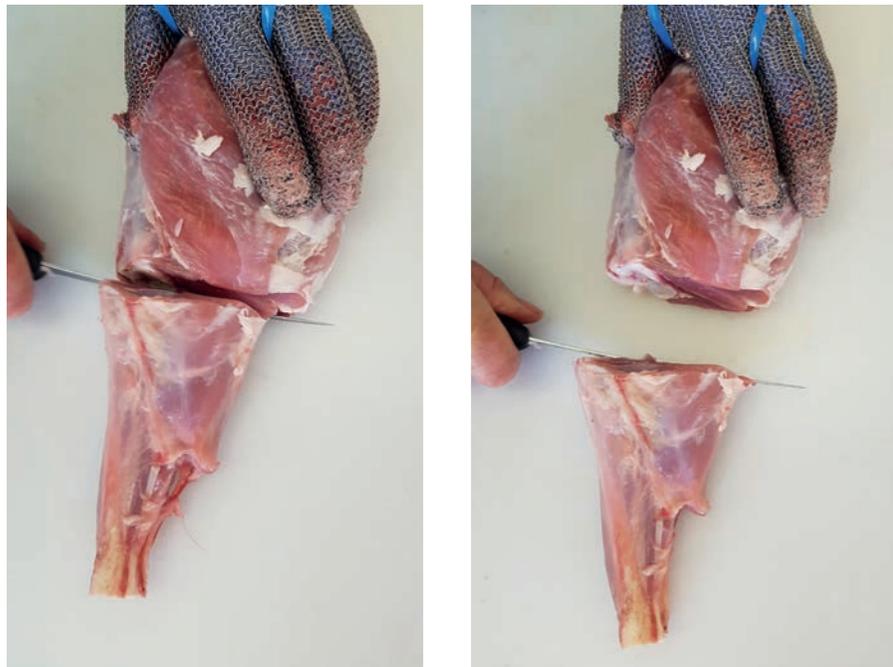


- 6 Le gigot est prêt à être commercialisé.



LA SOURIS

1 La souris est coupée droite au niveau de l'articulation de la rotule.



2 La souris est prête à être commercialisée.



LE RÔTI DANS LE GIGOT

S : découpe simple
E : découpe élaborée

1 Une fois la souris enlevée, le reste du gigot est désossé, en commençant à lever la noix le long du fémur pour finir à la sous-noix.



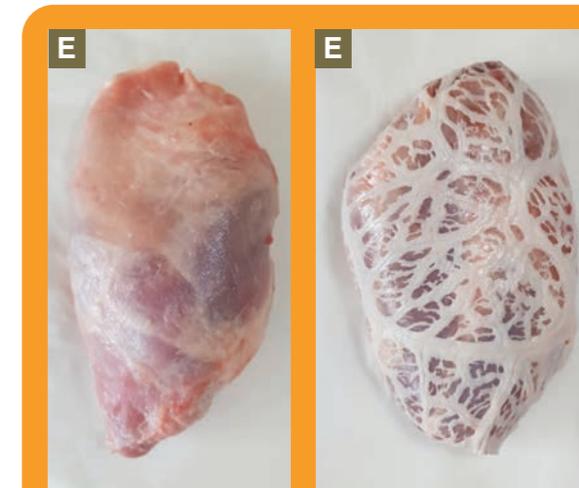
2 Le fémur est retiré.



3 Une fois ouvert, le gigot est dégraissé, en enlevant notamment la veine de gras interne entre la noix et la sous-noix.



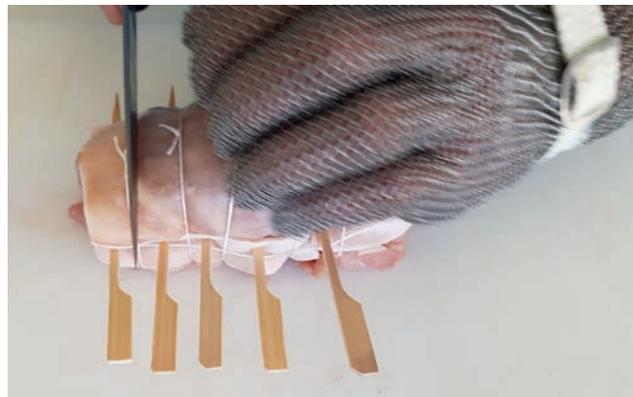
4 Suivant la convenance, le rôti ainsi obtenu est bardé et ficelé, ou roulé dans une crépine ou maintenu par des élastiques.



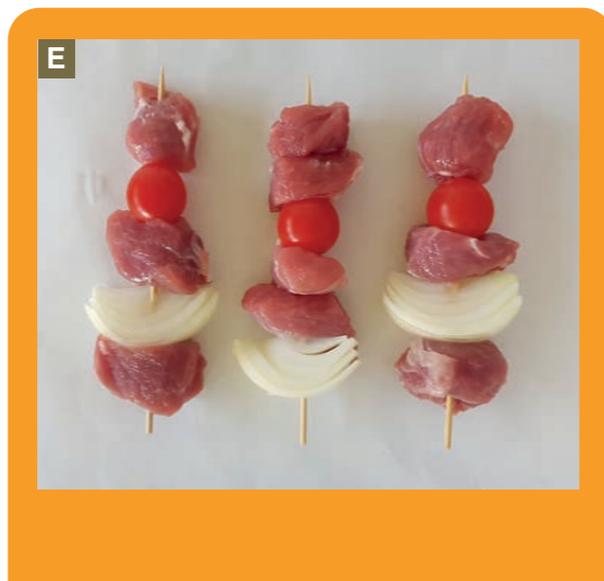
LES PAVÉS, BROCHETTES, SAUTÉ, ÉMINCÉ DANS LE GIGOT

S : découpe simple
E : découpe élaborée

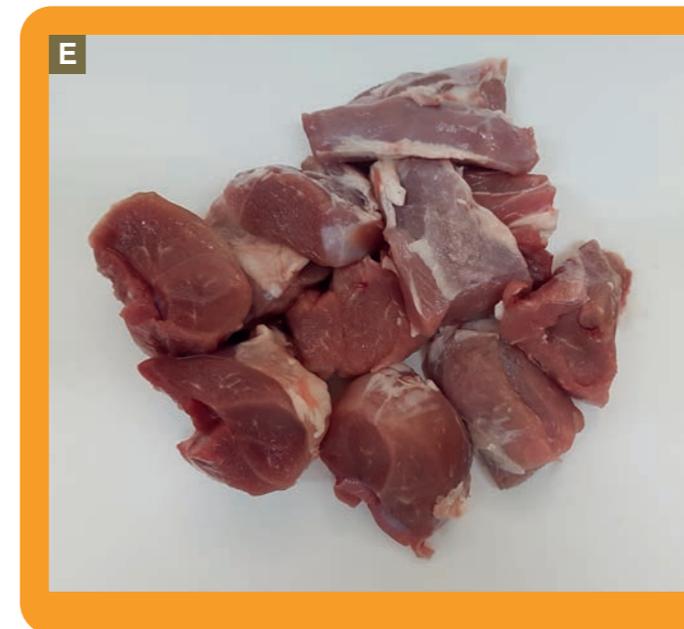
1 Le rôti précédent est un point de départ pour différents produits. Il peut être tranché en pavés...



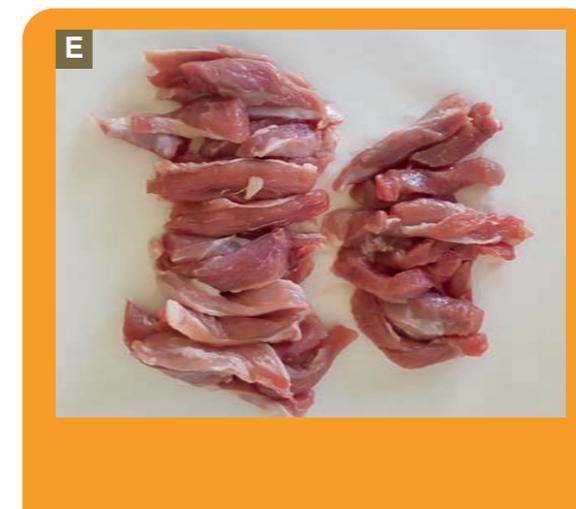
2 ... ou débité en cubes à brochettes ou fondue...



3 ... ou coupé en morceaux pour du sauté sans os...



4 ... ou émincé.



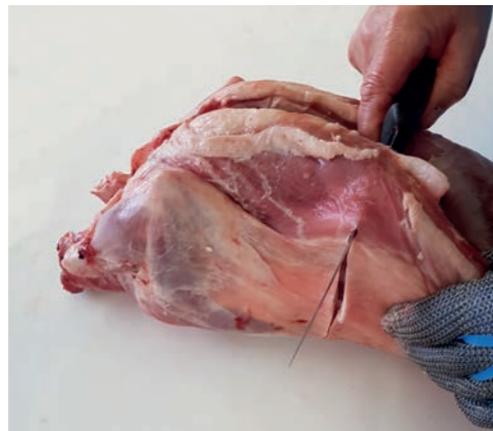


2 DU CARRÉ... AUX MINI-CARRÉS, AU SAUTÉ, AU RÔTI FARCI



LA DÉCOUPE DU CARRÉ

- 1** Une fois la culotte levée (voir page 10), le carré double est séparé du casque par une coupe droite entre la 6^{ème} et la 7^{ème} côte, de façon à ne pas avoir à scier l'os de la palette. Les 5 côtes découvertes ainsi qu'une côte seconde restent sur le casque.



- 2** Les côtes filet sont séparées des côtes premières et secondes en commençant par couper les bavettes le long de la dernière côte de chaque côté et en terminant par une coupe franche entre la 13^{ème} vertèbre dorsale et la 1^{ère} vertèbre lombaire.



LE MINI-CARRÉ

S : découpe simple
E : découpe élaborée

- 1** Le mini-carré est préparé à partir du carré double de côtes premières et secondes.



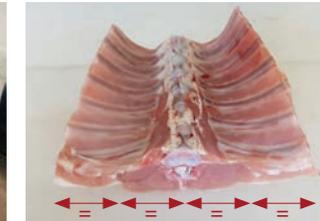
- 2** La ligne blanche est enlevée sur chacun des flanchets. Le gras présent le long de la colonne vertébrale est retiré.



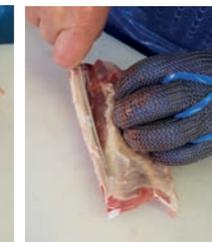
- 3** Le carré de côtes premières et secondes est fendu en 2 longitudinalement à la scie, de façon à obtenir deux carrés simples.



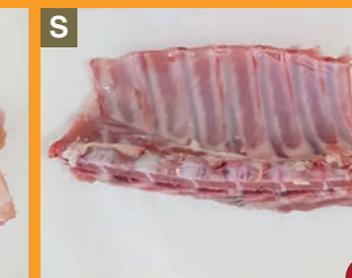
- 4** Les poitrines sont coupées droites, parallèlement à la colonne vertébrale. La longueur des manches des côtes ne doit pas être excessive : la taille de la noix (côté côtes filet) est un bon repère.



- 5** Le carré simple est paré : la moelle épinière est retirée, la sciure sur les vertèbres est raclée, le ligament cervical et le cartilage de la palette sont enlevés.



- 6** Le mini-carré est prêt à être commercialisé.

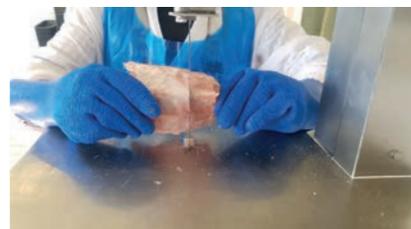


LE SAUTÉ AVEC OS

Il s'agit d'un sauté traditionnel avec des gros morceaux, façon « râble de lapin ». Il est préparé à partir du carré double de côtes premières et secondes, et/ou du carré double de côtes filet, et/ou des côtes découvertes et du collier (voir page 30).

A partir du carré double de côtes premières et secondes

① La ligne blanche est retirée de chacun des flanchets. Le gras présent le long de la colonne vertébrale est retiré. Les poitrines sont coupées droites, parallèlement à la colonne vertébrale. La longueur des manches des côtes ne doit pas être excessive : la taille de la noix (côté côtes filet) est un bon repère (voir page 19 pour les illustrations de ces actions). Le carré double non fendu est alors découpé à la scie en 2 ou 3 morceaux de 2 à 3 vertèbres d'épaisseur.



② Les poitrines issues du carré de côtes premières et secondes sont coupées en morceaux au couteau (environ 2 morceaux par poitrine).



A partir du carré double de côtes filet

① Les extrémités des bavettes (ligne blanche) sont enlevées. Le gras présent le long de la colonne vertébrale ainsi qu'à l'insertion des bavettes est retiré.



② Le carré double non fendu est alors coupé en 2 ou 3 morceaux de 2 à 3 vertèbres d'épaisseur.



LE SAUTÉ MINUTE AVEC OS

Le sauté minute est un sauté coupé en petits morceaux pour réduire le temps de cuisson. Il est préparé à partir du carré simple de côtes premières et secondes, et/ou du carré simple de côtes filet, et/ou des côtes découvertes et du collier (voir page 32).



A partir du carré simple de côtes premières et secondes

- 1 Le carré simple de côtes premières et secondes est préparé comme pour le mini-carré (voir page 19). Celui-ci est alors découpé en 5 ou 6 morceaux d'1 à 2 vertèbres d'épaisseur. Les vertèbres sont coupées à la scie. La coupe entre les côtes est achevée au couteau.



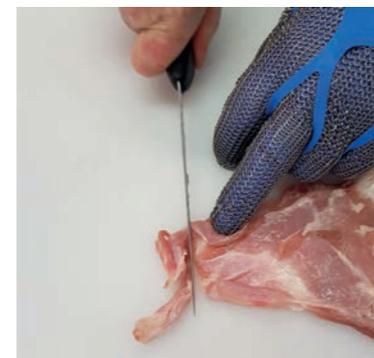
- 2 Les poitrines issues du carré de côtes premières et secondes sont coupées en morceaux à la feuille (environ 4 morceaux par poitrine).



A partir du carré simple de côtes filet

S : découpe simple
E : découpe élaborée

- 1 Les extrémités des bavettes (ligne blanche) sont enlevées. Le gras présent le long de la colonne vertébrale ainsi qu'à l'insertion des bavettes est retiré.



- 2 Le carré double de côtes filet est fendu en 2 longitudinalement à la scie.



- 3 Le demi-carré est nettoyé : la moelle épinière est retirée, la sciure sur les vertèbres est raclee et le ligament cervical est enlevé.



- 4 Le carré de côtes filet est alors découpé en 5 ou 6 morceaux d'1 à 2 vertèbres d'épaisseur. Les vertèbres sont coupées à la scie. La coupe des bavettes est achevée au couteau.



LE RÔTI FARCI

S : découpe simple
E : découpe élaborée

- 1 Le rôti farci est préparé à partir du carré double de côtes filet et d'une farce préparée à partir des tombées de découpe et des morceaux destinés au sauté ou d'une farce type farce à merguez.



- 2 Les extrémités des bavettes (ligne blanche) sont enlevées. Le gras présent le long de la colonne vertébrale ainsi qu'à l'insertion des bavettes est retiré.



- 3 Les bavettes sont raccourcies de moitié. Elles pourront être utilisées pour la farce du rôti.



- 4 La colonne vertébrale est enlevée d'un seul tenant, sans séparer les différents muscles. Pour cela, il faut commencer par décoller les filets de la colonne vertébrale, puis suivre les apophyses transverses et terminer par les apophyses épineuses. Les muscles doivent être maintenus ensemble d'un seul tenant.



- 5 Le rôti est alors farci : 3 rouleaux de farce peuvent être déposés entre les muscles (filet / farce / faux-filet / farce / faux-filet / farce / filet).



- 6 Le rôti est ensuite roulé, bardé et ficelé.



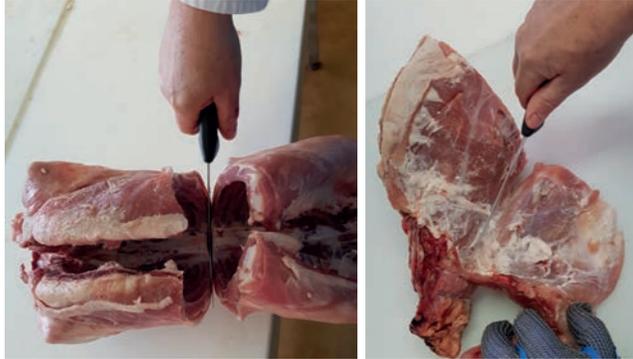


3 DU CASQUE... AUX ÉPAULES, AU SAUTÉ, AUX SOURIS, RÔTIS, PAVÉS, BROCHETTES...



L'ÉPAULE

- 1 Une fois le carré séparé du casque par une coupe droite entre la 6^{ème} et la 7^{ème} côte (voir page 18), les épaules sont levées.



- 2 Pour chaque épaule, la crosse est coupée à la scie à la limite de l'insertion du jarret et l'os de la palette est enlevé.



- 3 L'épaule est dégraissée. Les différents ligaments, vaisseaux sanguins, aponévroses et autres ganglions sont retirés.



- 4 L'épaule est alors prête pour la commercialisation.



LE RÔTI DANS L'ÉPAULE

S : découpe simple
E : découpe élaborée

- 1 L'épaule obtenue précédemment (voir page 28) est entièrement désossée et parée.



- 3 Le rôti peut être tranché en pavés.



- 2 L'épaule désossée est ensuite roulée en un rôti, qui au choix, peut être bardé et ficelé, enroulé dans une crépine ou maintenu par des élastiques.



LE SAUTÉ AVEC OS

Il s'agit d'un sauté traditionnel avec des gros morceaux, façon « râble de lapin ». Il est préparé à partir du carré double de côtes premières et secondes, et/ou du carré double de côtes filet (voir page 20), et/ou des côtes découvertes et du collier.



A partir des côtes découvertes et du collier

- 1 Une fois les épaules levées, la première vertèbre cervicale du collier (l'atlas) est coupée à la scie.



- 2 Les parties gauche et droite du sternum sont enlevées au couteau, en longeant l'extrémité des côtes.

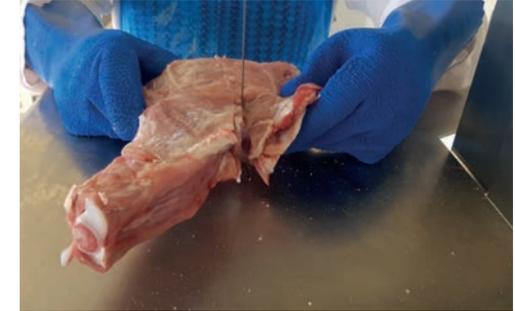


30

- 3 L'ensemble poitrines, côtes découvertes et collier est paré, de même que la plaie de saignée.



- 4 Les poitrines sont coupées droites, parallèlement à la colonne vertébrale, à la moitié de la longueur de la côte.



- 5 L'ensemble collier et carré double découvert est alors découpé à la scie en 4 ou 5 morceaux de 2 à 3 vertèbres d'épaisseur.



- 6 Les poitrines issues du casque sont laissées en l'état.



31

S : découpe simple
E : découpe élaborée

LE SAUTÉ MINUTE AVEC OS

Le sauté minute est un sauté coupé en petits morceaux pour réduire le temps de cuisson. Il est préparé à partir du carré simple de côtes premières et secondes, et/ou du carré simple de côtes filet (voir page 22), et/ou des côtes découvertes et du collier.



A partir des côtes découvertes et du collier

- 1 Le casque est préparé comme pour le sauté « traditionnel » avec os : une fois les épaules levées, l'atlas et le sternum sont enlevés, le casque est dégraissé et la plaie de saignée parée (voir page 30). Il est alors fendu en 2 longitudinalement à la scie.

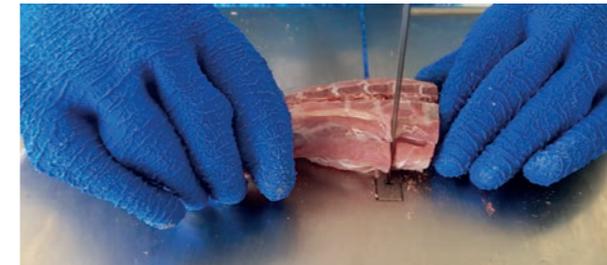


- 2 Les poitrines sont coupées droites, parallèlement à la colonne vertébrale, au deux-tiers de la longueur de la côte.

- 3 Le demi-casque est préparé : la moelle épinière est retirée, la sciure sur les vertèbres est raclée et le ligament cervical est enlevé.



- 4 Le demi-casque est alors découpé à la scie en 6 à 8 morceaux d'1 à 2 vertèbres d'épaisseur.



- 5 Les poitrines issues du demi-casque sont découpées au couteau en 3 à 4 morceaux.



S : découpe simple
E : découpe élaborée

LE RÔTI DANS LE CASQUE

1 Une fois le carré séparé du casque par une coupe droite entre la 6^{ème} et la 7^{ème} côte (voir page 18), le casque peut aussi être désossé en enlevant les côtes et la colonne vertébrale d'un seul tenant. Le désossage commence au niveau du sternum, en suivant les côtes, puis les vertèbres, y compris les vertèbres cervicales.



3 Le désossage de l'épaule s'achève en retirant l'os de la palette et l'humérus, et en veillant à laisser les différents muscles attenants. L'épaule est dégraissée.



2 La souris est levée (voir page 35), les muscles sont parés (gras, vaisseaux sanguins, aponévroses, ganglions, plaie de saignée) et le ligament cervical est retiré.



4 L'ensemble des muscles est ensuite roulé en un rôti. Suivant la convenance, celui-ci est bardé et ficelé, enroulé dans une crépine et maintenu par des élastiques.



LA SOURIS

S : découpe simple
E : découpe élaborée

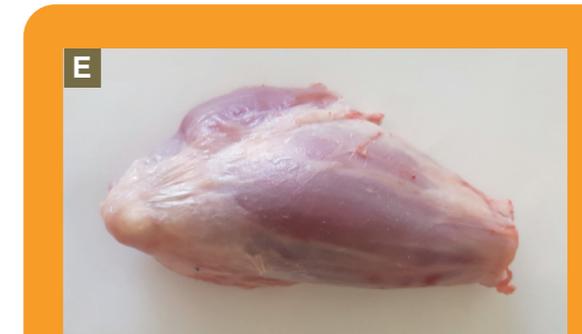
1 A partir du demi-casque désossé (voir page 34), la souris est coupée droite un peu en amont de l'articulation jarret / humérus. Dans un premier temps, la viande autour de l'humérus est dégagée au couteau, puis l'humérus est scié.



2 La crosse est coupée à la scie, à la limite de l'insertion du jarret.



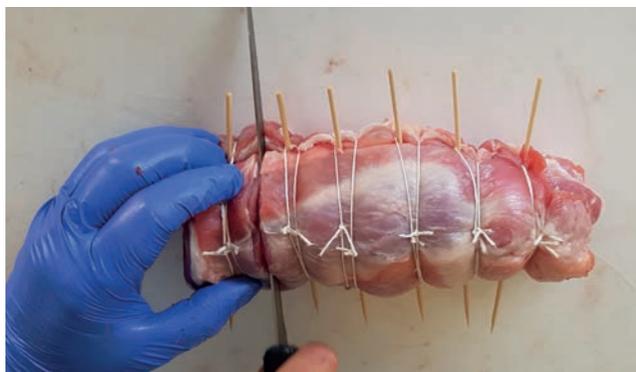
3 La souris est prête à être commercialisée.



LES PAVÉS, BROCHETTES, SAUTÉ, ÉMINCÉ DANS LE CASQUE

S : découpe simple
E : découpe élaborée

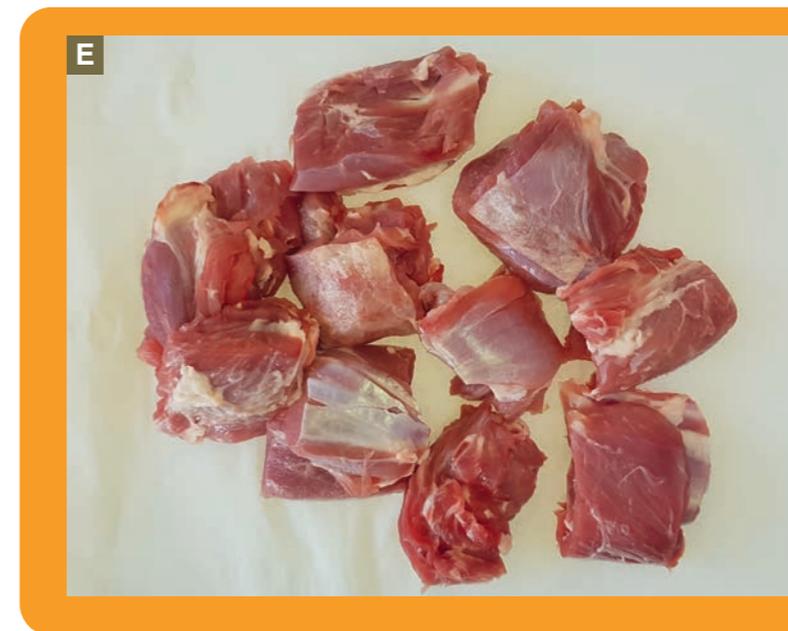
1 Le rôti précédent est un point de départ pour différents produits. Il peut être tranché en pavés...



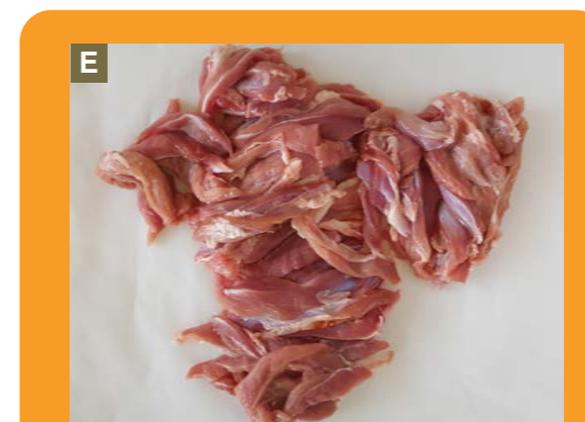
2 ... ou débité en cubes à brochettes ou fondue...



3 ... ou coupé en morceaux pour du sauté sans os...



4 ... ou émincé.





EXEMPLES... DE POIDS DES PIÈCES OBTENUS AVEC LES DEUX TYPES DE DÉCOUPE



LA DÉCOUPE SIMPLE S

Le poids des pièces de découpe et au final la quantité de viande commercialisable obtenue à partir de la découpe simple sont fournis ici à titre d'exemple, pour des carcasses de 4, 6 ou 8 kg.

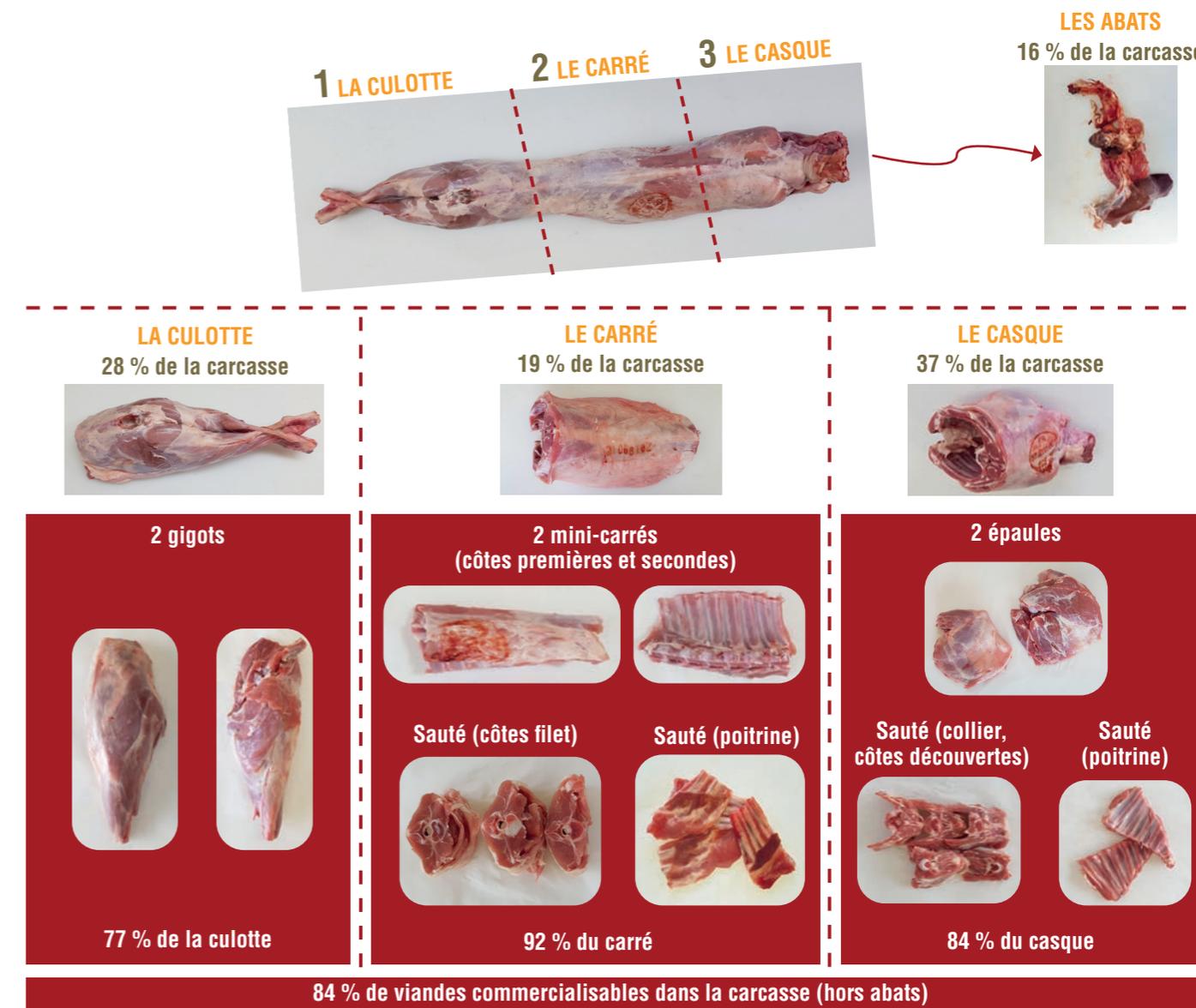
Poids des pièces de viande obtenues avec la découpe simple pour des carcasses de 4, 6 ou 8 kg

	Carcasse de 4 kg	Carcasse de 6 kg	Carcasse de 8 kg
Abats bruts (rognons, fressure, crépine)	0,640 kg	0,960 kg	1,280 kg
Culotte	1,120 kg	1,680 kg	2,240 kg
2 gigots avec os	0,430 kg/pièce	0,650 kg/pièce	0,860 kg/pièce
Carré	0,760 kg	1,140 kg	1,520 kg
2 mini-carrés	0,150 kg/pièce	0,190 kg/pièce	0,255 kg/pièce
Sauté avec os	0,450 kg	0,670 kg	0,900 kg
dont côtes filet	0,270 kg	0,400 kg	0,530 kg
dont poitrine	0,180 kg	0,270 kg	0,370 kg
Casque	1,500 kg	2,240 kg	2,990 kg
2 épaules avec os ¹	0,315 kg/pièce	0,470 kg/pièce	0,630 kg/pièce
Sauté avec os	0,630 kg	0,940 kg	1,250 kg
dont collier + côtes découvertes	0,510 kg	0,760 kg	1,010 kg
dont poitrine	0,120 kg	0,180 kg	0,240 kg
Total viande commercialisable	2,820 kg	4,230 kg	5,640 kg

¹Épaules avec os, mais sans crosses ni os de la palette

Par exemple, la découpe simple d'une carcasse de 6 kg (chevreau d'environ 11 kg vif) permet d'obtenir 2 gigots d'environ 650 g pièce, 2 mini-carrés dans les côtes premières et secondes d'environ 190 g pièce, 2 épaules d'environ 470 g pièce et 1,61 kg de sauté traditionnel avec os. Cela représente un total de 4,23 kg de viande commercialisable (+ les abats), soit près de 84 % du poids de la carcasse (hors abats).

Rendements de découpe obtenus avec la découpe simple



La découpe simple vise à préserver le rendement de découpe tout en réduisant une partie des déchets dans l'assiette du consommateur. Elle conduit ainsi à des gigots, des épaules et du sauté, pour un rendement de découpe d'environ 84 % de viande commercialisable dans la carcasse (hors abats).

Par rapport au prix de revient de la carcasse, les prix de commercialisation des produits devront intégrer le rendement de découpe ainsi que le temps de découpe.

LA DÉCOUPE ÉLABORÉE E

Le poids des pièces de découpe et au final la quantité de viande commercialisable obtenue à partir de la découpe élaborée sont fournis ici à titre d'exemple, pour des carcasses de 4, 6 ou 8 kg. La découpe élaborée reste toutefois à réserver à des carcasses de plus de 6 kg. En dessous de ce poids de carcasse, les pièces obtenues avec la découpe élaborée seront petites. Elles seront difficiles à travailler. Le temps de découpe sera *a minima* aussi long que pour une carcasse plus lourde, mais rapporté à un poids de viande commercialisable plus faible, il impactera davantage le prix de vente.

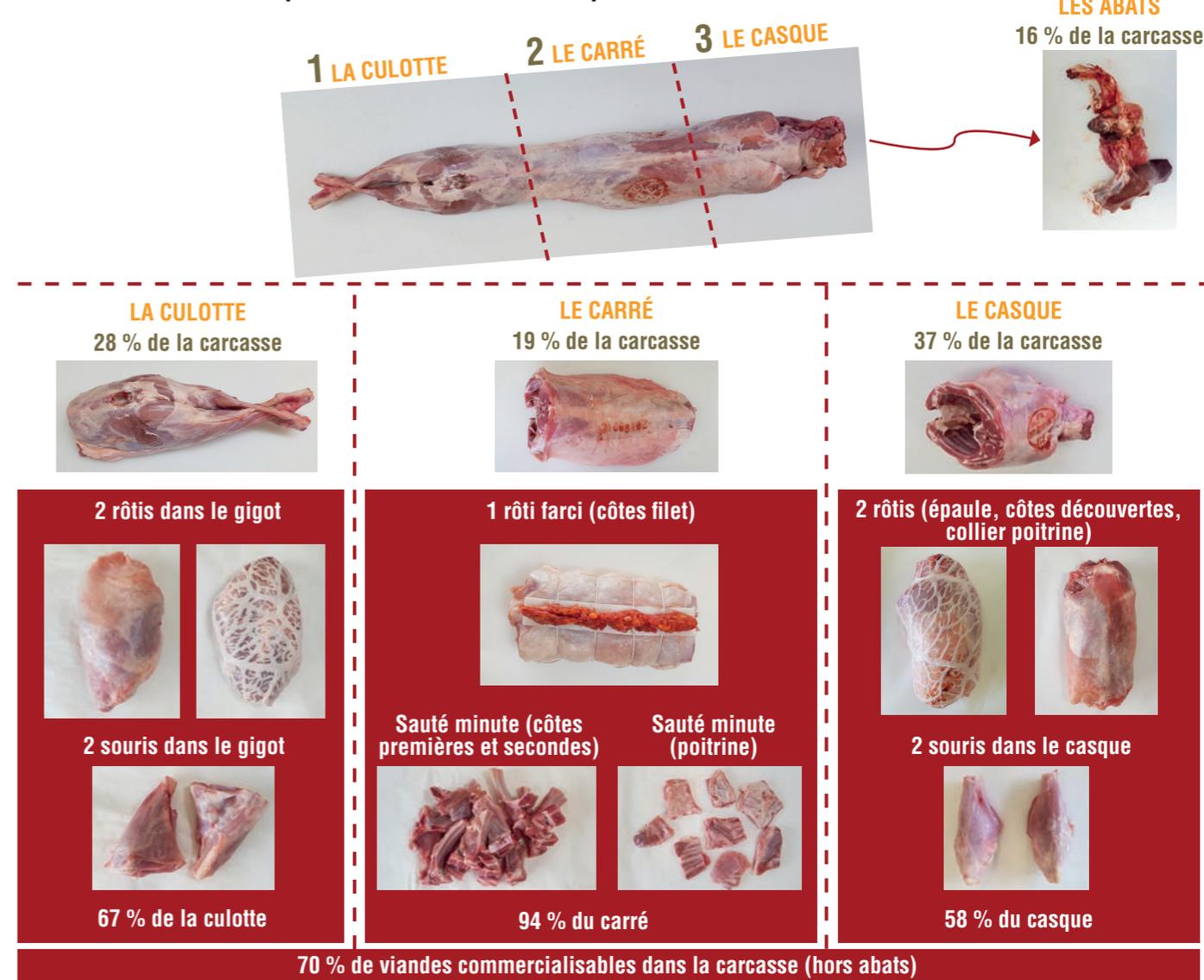
Poids des pièces de viande obtenues avec la découpe élaborée pour des carcasses de 4, 6 ou 8 kg

	Carcasse de 4 kg	Carcasse de 6 kg	Carcasse de 8 kg
Abats bruts (rognons, fressure, crépine)	0,640 kg	0,960 kg	1,280 kg
Culotte	1,120 kg	1,680 kg	2,240 kg
2 rôtis dans le gigot sans os	0,300 kg/pièce	0,440 kg/pièce	0,590 kg/pièce
2 souris	0,080 kg/pièce	0,120 kg/pièce	0,160 kg/pièce
Carré	0,760 kg	1,140 kg	1,520 kg
1 rôti farci	0,300 kg	0,450 kg	0,600 kg
dont farce	0,100 kg	0,150 kg	0,200 kg
Sauté minute avec os	0,410 kg	0,620 kg	0,830 kg
dont côtes premières et secondes	0,210 kg	0,320 kg	0,430 kg
dont poitrine	0,200 kg	0,300 kg	0,400 kg
Casque	1,500 kg	2,240 kg	2,990 kg
2 rôtis dans le casque sans os ¹	0,370 kg/pièce	0,550 kg/pièce	0,740 kg/pièce
2 souris	0,070 kg/pièce	0,100 kg/pièce	0,130 kg/pièce
Total viande commercialisable	2,350 kg	3,490 kg	4,670 kg

¹Rôti constitué d'épaule, côtes découvertes, collier et poitrine

Par exemple, la découpe simple d'une carcasse de 8 kg (chevreau d'environ 14 kg vif) permet d'obtenir 2 rôtis dans le gigot d'environ 590 g pièce, 2 souris dans le gigot d'environ 160 g pièce, 1 rôti farci dans les côtes filet d'environ 600 g, 2 rôtis dans le casque d'environ 740 g pièce, 2 souris dans le casque d'environ 130 g pièce et 830 g de sauté minute avec os. Cela représente un total de 4,67 kg de viande commercialisable (+ les abats), soit près de 70 % du poids de la carcasse (hors abats).

Rendements de découpe obtenus avec la découpe élaborée



L'objectif de la découpe élaborée est de fournir au consommateur des produits facile à préparer et à servir, qui ne donneront pas ou très peu de déchets dans l'assiette du consommateur. Elle aboutit essentiellement à des rôtis, pour un rendement d'environ 70 % de viande commercialisable dans la carcasse (hors abats). Les os et les gras sont en grande partie retirés lors de la découpe. Cela a donc une incidence sur le rendement et le temps de découpe.

La baisse du rendement de découpe et l'augmentation du temps de découpe devront être répercutés sur les prix de vente au kilogramme des produits. Cependant, ramené au prix portion, l'incidence pour le consommateur sera assez minime, le poids des portions étant plus faible du fait de l'absence d'os.



CONTACTS

Ce guide de découpe a été réalisé par le service Qualité des Carcasses et des Viandes de l'Institut de l'Élevage dans le cadre du projet ValCabri.

Pour se former à ces découpes, s'adresser à :

- Jérôme Normand
jerome.normand@idele.fr
- Paul Tribot Laspière
paul.tribot-laspiere@idele.fr

Pour tous renseignements sur le projet ValCabri, consulter le site <https://idele.fr/valcabri/> ou s'adresser à :

- Marie Drouet
marie.drouet@idele.fr



Avec le financement de :



Rédaction : Jérôme Normand (Institut de l'Élevage) • **Mise en page :** Isabelle Guigue (Institut de l'Élevage)
Crédits photos : Jérôme Normand (Institut de l'Élevage) • **Réf. Idele :** 0022 401 015 • **Novembre 2023**