

LE MOUTON

I. HISTORIQUE

Le mouton est domestiqué par l'homme depuis très longtemps pour ses facilités d'élevage, il se contente d'une nourriture simple, il lui fournit de la viande, du lait et des produits laitiers, de la laine. Pour toutes ses qualités, il est régulièrement associé aux événements importants, à la vie religieuse (le gigot d'agneau est servi traditionnellement pour les fêtes de Pâques).

II. GENERALITES

L'élevage français est très important, il est tourné vers la qualité avec des races attachées à des terroirs particuliers (agneaux de pré salé...), l'apparition des marques collectives et labels rouges ont permis d'augmenter la consommation.

La traçabilité s'est mise en place pour les ovins comme les bovins.

III. LES PRINCIPALES REGIONS DE PRODUCTIONS

La moitié de la production est localisée dans le sud-ouest, sur des zones de moyenne montagne, sur des pâtures où les autres animaux de boucherie ne trouveraient pas suffisamment de nourriture.

Le Royaume-Uni et la Nouvelle-Zélande sont les principaux fournisseurs de la France en viande ovine, la concurrence est rude pour l'élevage français car ces pays fournissent une viande bon marché...

Les labels rouges et I.G.P.

- Agneau de l'Aveyron
- Agneau du bourbonnais
- Agneau de Pauillac
- Agneau du Quercy
- Agneau de Sisteron

A.O.C

- Agneau de prés-salés de la baie de somme
- Agneau de Barèges-Gavarnie

IV. CLASSIFICATION COMMERCIALE

La classification est relativement simple, sont commercialisés des agneaux (animaux de moins d'un an : agneau de lait par exemple) et des moutons (castrés, animaux de plus d'un an). Les animaux de réforme (brebis et béliers) sont plutôt dirigés vers des filières industrielles.

V. CLASSIFICATION OFFICIELLE DE LA QUALITE

Les carcasses sont classées d'après leur conformation et leur engraissement.

a) La conformation

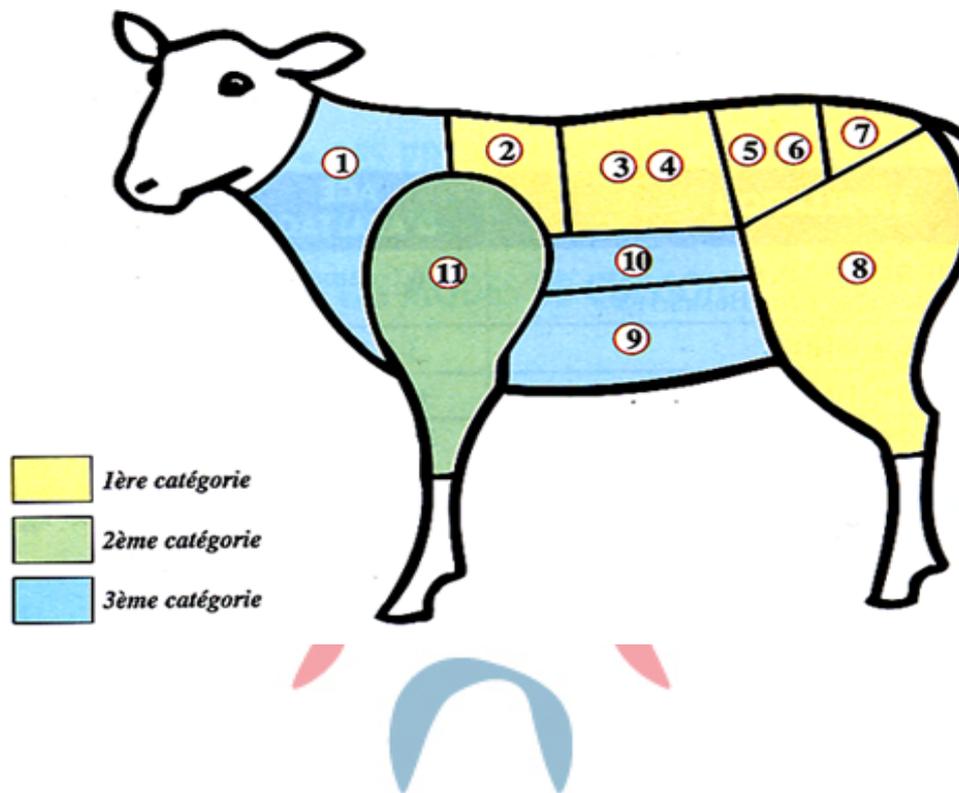
Elle définit profil et masses musculaires :

Aspect général, gigot, selle, dos, reins et épaules.

b) L'état d'engraissement

Il détermine la graisse recouvrant l'animal ainsi que l'infiltration de gras dans les muscles.

VI. LES CATEGORIES



VII. LES DETAILS DU MOUTON (2 Manières)

La carcasse est fendue en deux (en longueur).

- Les demi-carcasses sont ensuite débitées en gros morceaux : Gigot, filet, carré couvert et découvert, épaule, collier, poitrine.
- Les gros morceaux peuvent être débités en petits morceaux pour le détail par exemples :

Gigot : rouelles, cubes pour brochettes

Filet : côtelettes et noisettes

Carré, côtelettes

Epaule et collier : ragoût (navarin)

La carcasse est découpée en gros morceaux.

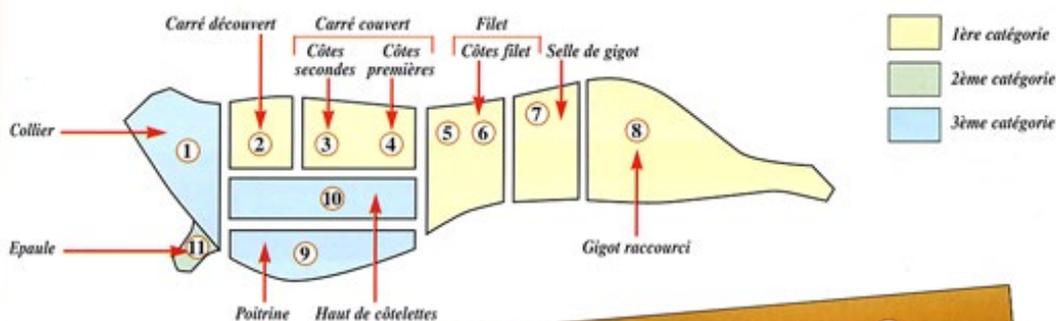
- La culotte (les deux gigots + les deux selles de gigot)
- La selle anglaise
- Le coffre (épaules, carrés, collier et haut de côtelettes)
- Le baron (culotte + selle anglaise)
- Le rosbif (baron+ carrés couvert et découvert)
- Le casque (épaules + côtes découvertes + collier + demi poitrine)
- Le papillon : épaules + collier

Les gros morceaux sont ensuite débités en petits morceaux

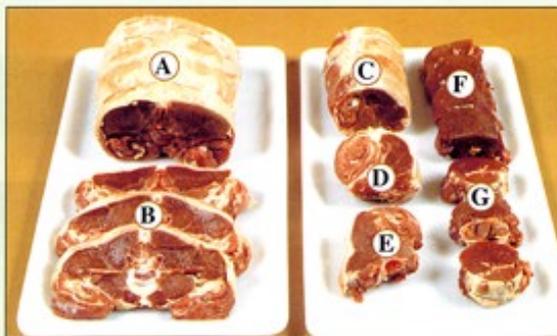


VIII. PRÉPARATIONS ET UTILISATIONS DES MORCEAUX

LES PRÉPARATIONS ET UTILISATIONS DES MORCEAUX



Gigot raccourci désossé ou non (8)
 Gigot entier désossé ou non (7+8)
 Gigot double ou culotte (7 + 8) x 2
 Baron (gigot double + selle anglaise)
 Le gigot peut être désossé et farci, détaillé en rouelles ou en cubes pour les brochette et les sautés minute.
 A. Baron B. Gigot d'agneau C. Gigot raccourci
 D. Selle de gigot E. Brochettes F. Rouelles de gigot



Filet (5 et 6), les deux réunis forment la selle anglaise.

- détaillé en côtelettes dites dans le filet.
- en mutton chop (côtelettes de double épaisseur).
- désossé et détaillé en noisettes.

Selle anglaise (5 et 6) x 2

- rôtie entière ou désossée.
- désossée et farcie.
- détaillée en lamb chops.
- désossée et détaillée en noisettes.

A. Selle anglaise B. Lamb chops C. Filet
 D. Mutton chop E. Côtelettes dans le filet
 F. Filet désossé et paré G. Noisettes (ou mignonnettes)

Carré couvert (3 et 4)
 • entier, paré, et manchonné.
 • détaillé en côtelettes premières (5 pièces) et secondes (3 pièces).
 • désossé, paré et détaillé en noisettes.
 Carré découvert (2)
 • détaillé en côtelettes découvertes (5 pièces).

A. Carré complet
 B. Carré couvert, côtelettes premières

