

■ LE PORC ■

1. GENERALITES

Du fait de sa facilité d'élevage, la porc a constitué depuis toujours la principal apport de notre alimentation.

Sa viande est la moins chère et la plus consommée (35 kg par habitant et par an).

2. LES PRINCIPALES REGIONS PRODUCTRICES

La Bretagne, le Sud-Ouest, Pays de Loire, Basse Normandie et Poitou-Charentes.

3. LES PRINCIPALES RACES ET LES LABELS

L'élevage du porc est très industrialisé, il existe en France deux races principales : le Large White (L.W.) et le Landrace Français (L.F.). Ces deux races sont souvent croisées avec des races rustiques régionales.

Comme pour tous les autres animaux de boucherie, il existe des Labels rouges et des Labels I.G.P.

4. LES DIFFERENTS TYPES DE PRODUCTION

APPELATION	AGE D'ABATTAGE	POIDS
Cochon de lait	5 à 6 semaines	Moins de 10kg
Porc charcutier (mâle castré)	5 à 6 mois	95 à 120 kg (vif)
Truie (femelle) – Verrat (mâle)	Animaux reproducteurs destinés à la fabrication	

5. CLASSIFICATION OFFICIELLE DES CARCASSES

Les carcasses de porcs sont classées selon la teneur estimée en viande maigre par rapport au poids de la carcasse.

CLASSEMENT	TENEUR EN VIANDE MAIGRE ESTIMÉE EN POURCENTAGE
E.E. (OU S)	Supérieur à 60 %
E	55 à 60 %
U	50 à 55 %
R	45 à 50 %
O	40 à 45 %
P	Moins de 40 %



6.LA DECOUPE DU PORC

1 Echine	7 Epaule	
2 Bardière		8 Travers
3 Carré	9 Jambon	
4 Filet	10 Jambonneaux	
5 Pointe de filet	11 Plat de Côtes	
6 Gorge	12 Poitrine	

Insérer Dessin p 109

La carcasse est fendue en deux (en longueur).

On enlève les rognons, le tête et la panne.

Il reste :

- La cuisse
- La poitrine
- La longe
- Le plat de côtes
- Le travers
- la gorge
- L'épaule

Insérer dessin p 110

7.LES MODES DE CUISSON

Insérer P 111 voir réduction

8.LES PIECES DE DETAILS

Insérer copie du cours p 4

