

Définition d'un catalogue exhaustif des découpes et pièces de découpe françaises

Partenariats et collaborations

France AgriMer
Salaison Fleury Michon

Financiers

INAPORC

Contact

antoine.vautier@ifip.asso.fr

VALORISATION

Formations et interventions

- Formation responsables qualité d'abattoir/découpe

Publications

- Maquette de catalogue de découpe

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Dans le secteur de l'abattage/découpe porcin, il est parfois observé une absence de **cohérence entre les appellations des pièces issues de la découpe primaire ou secondaire**. Certaines pièces de même dénomination peuvent notamment présenter des spécificités de parages et de présentation différentes selon les régions. De même, à découpe équivalente, il peut subsister plusieurs appellations pour une pièce identique. Ce manque de cohérence nationale peut être **pénalisant au niveau du marché à l'export**, entraîne une multiplication du nombre de références et de cahiers des charges en entreprise et ne permet pas d'obtenir de **bonne lisibilité du marché** des pièces de découpe.

En 2006, l'IFIP a lancé à la demande d'INAPORC une action sur la **construction d'un référentiel de découpe français** mis à jour, l'unique référentiel de classification étant jusqu'alors le document « Les viandes de France » réalisé par l'OFIVAL et devenu obsolète. A l'issue d'une enquête se basant sur le recensement des pratiques de découpe dans une dizaine d'abattoirs/découpe du territoire national et d'une concertation inter-professionnelle sur les appellations de pièces de découpe, **le catalogue de découpe « frenchporkcuts.com »** a vu le jour en 2008 et est disponible en libre accès sur le web.

Ce catalogue orienté essentiellement pour le marché de l'export propose désormais une description exhaustive des possibilités de découpe et de présentation pour les pièces du «5^{ème} quartier».

Par contre, la description des pièces de découpe issues des 4 pièces principales (épaule, jambon, poitrine, longe), volontairement succincte dans ce catalogue, ne permet pas aujourd'hui de **caractériser l'ensemble des pratiques de découpe française**.

C'est pour répondre aux besoins d'une classification exhaustive de l'ensemble des pièces de découpe, mais également pour permettre une correspondance entre les différents référentiels déjà existants et utilisés par l'Administration (arrêté de 1993, norme CEE/ONU, catalogue de l'OFIVAL, catalogue ESS-FOOD,...) que ce projet est proposé.

RÉSULTATS

Environ **230 fiches** ont été réalisées sur les 4 pièces de découpe principales : Jambon, Longe, Epaule, Poitrine.

La présentation des fiches a été standardisée.

On y trouve :

- Nom de la pièce (et autres nom d'usage)
- Référence de présentation
- Références correspondantes dans d'autres référentiels existants
- Description courte de sa préparation
- Description complète de sa préparation (la pièce et sa fiche sont positionnées dans un diagramme de découpe et la description de la pièce décrit le travail de découpe nécessaire pour obtenir cette pièce à partir d'une pièce plus grossièrement travaillée, en amont du diagramme).
- 3 photos standardisées (vue latérale, vue médiale et autre vue) pour permettre de caractériser au mieux le travail de découpe de la pièce.

Exemple de fiche : « Epaule Brute avec bateau »

Epaule brute avec bateau	Description courte : épaule avec os, avec couenne, avec palette, avec jarret, avec gorge, sans pied, sans coti (rasé), avec bateau	
ref. : 10.103	Description de la découpe : s'obtient à partir d'une épaule brute (10.102) par l'enlèvement du coti rasé (10.603) selon une coupe passant entre le groupe des muscles pectoralis profundus ascendens, pectoralis transversus et le groupe des muscles serratus ventralis, scalenus dorsalis+ventralis, intercostales externis.	
ref. unece : -		
ref. inaporc : -		
Bases osseuses	- Idem épaule brute (10.102), - Sauf suppression des os du thorax (côtes et sternum)	
Bases musculaires	- Idem épaule brute (10.102), - Sauf suppression de certains muscles du thorax : rectus thoracis, sternothyroideus, sternohyoideus, sternocephalicus, omohyoideus, transversus thoracis, intercostales externis, serratus ventralis, scalenus ventralis, scalenus dorsalis, cutaneus trunci, obliquus externus abdominis	
Traces 30% 50% 70% 100%	- Sauf réduction de la proportion de certains muscles du thorax : pectoralis descendens, pectoralis transversus (nb : le muscle pectoralis profundus ascendens peut être présent entre 100% et 50% selon le type de côtelé, rasé ou semi-viandé)	
		
Vue latérale	Vue médiale	Autre vue