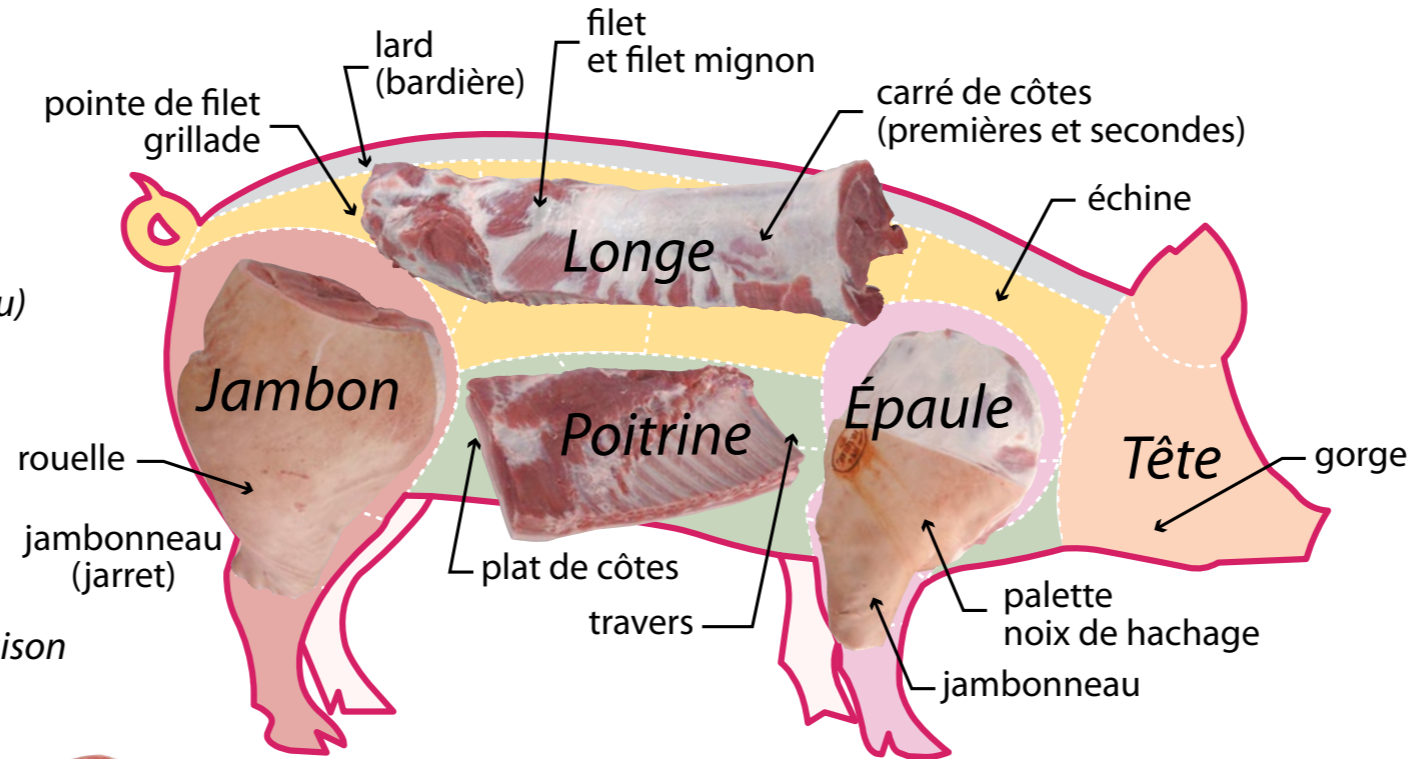


# Le porc : de la valorisation en viande fraîche des jambons, épaules, poitrine et longe...

... à la transformation en produits de charcuterie et salaison très variés !



## Jambon

### Viande fraîche

- escalope
- jarret (jambonneau)
- rouelle
- pied

### Charcuterie

- saucisse fraîche
- jambon cuit
- jambon sec
- jarret traité en salaison



## Longe

### Viande fraîche

- échine
- côtelette
- rôti
- filet mignon
- travers
- viande marinée

### Charcuterie

- bacon
- coppa
- lonzo
- rôti



## Épaule

### Viande fraîche

- escalope
- saucisse fraîche
- palette
- jarret
- farce à saucisse

### Charcuterie

- saucisse et saucisson sec
- saucisse et saucisson cuit
- terrine
- pâté



## Poitrine

### Viande fraîche

- poitrine fraîche
- ### Charcuterie
- lardons
  - poitrine séchée
  - poitrine fumée
  - petit salé (plat de côtes demi-sel)



## Abats

### Foie

- pâté de foie
- figatelle

### Sang

- boudin noir
- boyaux naturels pour saucisserie
- andouille, andouillette



## Tête

- pâté (ou fromage de tête)
- hure
- salade de museau
- roulade



## Gras

### Bardière (gras dur)

- lard
- barde pour rôti et galantine
- charcuterie sèche
- charcuterie cuite (gorge)

### Panne

- saindoux

