

La découpe des agneaux destinés au marché du Halal

Première édition
février 2010



Agneau de qualité pour le consommateur musulman

Lorsqu'ils achètent de la viande, tous les consommateurs espèrent, et s'y attendent à juste titre, qu'elle a été produite d'après les critères les plus élevés possibles, en mettant le bien-être de l'animal, la traçabilité et l'hygiène au premier rang des priorités sur toute la chaîne d'approvisionnement.

Ces mêmes critères élevés s'appliquent à la viande Halal.

Cependant, pour qu'une viande soit considérée comme authentiquement Halal, il faut tenir compte d'un certain nombre de facteurs supplémentaires, à la ferme, pendant l'abattage et au moment de découper la carcasse.

Les consommateurs exigent une viande comportant une proportion élevée de muscle et peu de gras, les graisses animales étant considérées comme Haram (illicites). Les moutons sont nourris suivant un régime alimentaire naturel et sans aliments à base d'OGM susceptibles d'être jugés Haram. A la ferme, de grandes précautions sont prises pour s'assurer que chaque animal parvienne au bon poids et à la conformation des carcasses pour répondre aux exigences du marché.

Au cours de l'abattage, il y a un certain nombre de points importants à respecter pour que la viande réunisse les conditions pour être déclarée "Halal":

- 1) l'animal doit impérativement être vivant au moment de l'abattage,
- 2) l'abattage doit impérativement être réalisé par un abatteur musulman.
- 3) la prière du Tsmiyya doit impérativement être récitée oralement et de manière audible par l'abatteur sur chaque animal pris isolément pendant l'égorgeage.
- 4) Seule la mise à mort manuelle de l'animal est admissible.

Par rapport aux techniques de boucherie traditionnelles, il existe des différences importantes lorsque la carcasse de l'agneau est découpée en vue du marché Halal.



C'est en songeant à ce dernier point qu'EBLEX (division de l'Agriculture and Horticulture Development Board ou "Commission de Développement de l'Agriculture et de l'Horticulture"), a réalisé la présente plaquette qui souligne le cahier des charges pas à pas de la découpe de la carcasse d'agneau selon les prescriptions du Halal.

Création commune d'EBLEX Master Butcher, de Dick van Leeuwen et du boucher Halal Riyad Al-Hassan, l'objectif est de fournir un seul cahier des charges global qui assurera la concordance à tous les niveaux du secteur Halal.

Cette plaquette offrira également une aide à la formation très précieuse pour votre personnel.

Label "Tracteur Rouge"

La viande d'agneau et de mouton provenant d'une chaîne d'approvisionnement contrôlée par un organisme indépendant et entièrement assurée, à condition que l'animal ait été préalablement étourdi, peut porter le logo du Tracteur Rouge. Pour tous renseignements complémentaires, rendez-vous sur le site www.redtractor.org.uk



L'agneau de qualité

L'agneau de qualité est produit selon des critères supérieurs à ceux imposés par la loi en suivant une filière d'assurance qualité totale contrôlée à chaque étape par un organisme indépendant.



Le projet Agneau de Qualité EBLEX intègre des exigences supplémentaires qui vont au-delà des normes actuellement en vigueur en matière commerciale et juridique applicables à la production d'agneau.

Pour tous renseignements complémentaires concernant l'adhésion à cette filière, l'assistance commerciale et le conseil, n'hésitez pas à appeler l'assistance téléphonique de la filière au **0845 491 8787** ou rendez-vous sur notre site web www.eblex.org.uk

FERME CERTIFIÉE · QUALITÉ ASSURÉE · SOYEZ BIEN ASSURÉS



Faciliter le calcul du prix de revient

Pour aider les abattoirs à calculer les coûts sur les carcasses et les coûts de coupe de gros, conseiller les bouchers sur les produits et les découpes, toute une gamme d'utilitaires de calcul du prix de revient est disponible en ligne sur le site www.eblextrade.co.uk.

Vous y trouverez les calculs des prix de revient des carcasses à la fois sur le boeuf et sur l'agneau ainsi que des informations détaillées sur le rendement de tous les morceaux des carcasses. Vous y trouverez également les rendements comparés en utilisant à la fois les méthodes traditionnelles et les méthodes de découpe des rôtis. Les bouchers peuvent également calculer le prix de vente des coupes simples, tels que les steaks et les rôtis, les produits à valeur ajoutée (découpes primaires et morceaux préparés sous forme de tranches, de rôtis marinés/panés et d'autres produits) et les produits transformés tels que les burgers.

Les calculateurs de prix sont simples à utiliser et peuvent rapidement vous aider à obtenir le prix de vente de votre produit pour dégager la marge brute nécessaire.



Étiquetage

Un bon étiquetage exact n'est pas simplement une obligation légale, mais un excellent moyen de commercialiser vos produits. Il existe une multitude de lois et règlements qui régissent l'étiquetage des produits alimentaires et tirer argument de l'ignorance n'est pas une bonne défense si vous êtes pris en faute ; de nombreux délits sont punis d'amendes dissuasives. Il existe des obligations supplémentaires distinctes à respecter en matière d'étiquetage de la viande bovine. Un étiquetage lisible sans ambiguïté met en valeur le produit et en facilite la vente, tout comme le prix unitaire indiquant le prix de la portion proprement dite et le prix au kilo. Les conseils de préparation et de service peuvent également accélérer la décision d'achat.

L'étiquetage est un domaine où une entreprise peut donner libre cours à sa créativité à condition de respecter les règles de base. Un mauvais étiquetage peut vous faire perdre de la clientèle.



Manuel de découpes et Guide d'achat

Les spécifications du manuel de découpes sont très clairement expliquées et concises. Elles comprennent les codes correspondant à chaque produit et un guide pas à pas sur les règles et techniques de préparation.

Pour travailler suivant ces consignes de découpe, un guide d'achat de viande a également été rédigé pour l'utilisateur final.

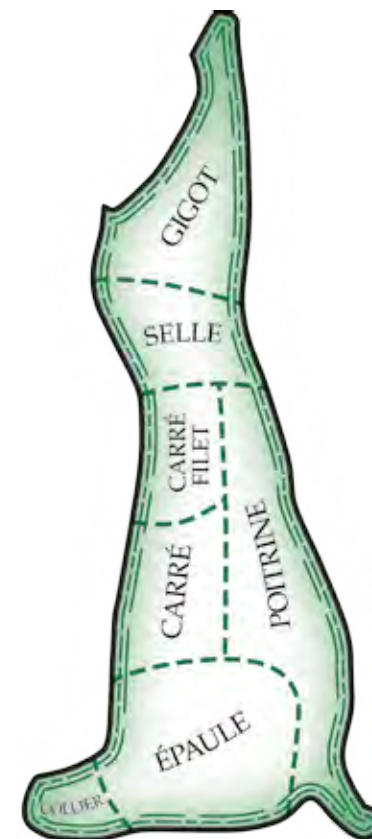
Ces deux ouvrages se complètent d'une manière exceptionnelle pour fournir aux préparateurs, aux commerçants et aux restaurateurs les caractéristiques et le système de codage les plus complets du marché.



Classification des carcasses

L'évaluation des carcasses porte sur la conformation et le gras. L'état d'engraissement est évalué sur une échelle de 1-5, la catégorie 1 étant extrêmement maigre et la catégorie 5 extrêmement grasse. Les catégories 3 et 4 se divisent en faible (L) et fort (H).

		niveau d'engraissement →						
		1	2	3L	3H	4L	4H	5
niveau de conformation ↑	E							
	U							
	R							
	O							
	P							



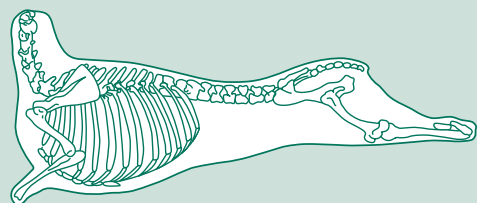
Méthode de découpe des agneaux destinés au marché Halal

La découpe d'une carcasse d'agneau pour le marché Halal diffère légèrement des techniques de la boucherie traditionnelle.

Au fil des pages, vous trouverez des consignes détaillées pas à pas pour vous y retrouver dans toute l'opération.

Chaque partie de la carcasse est présentée séparément et chaque étape de l'opération de découpe est représentée visuellement, les légendes se trouvant sous l'image.

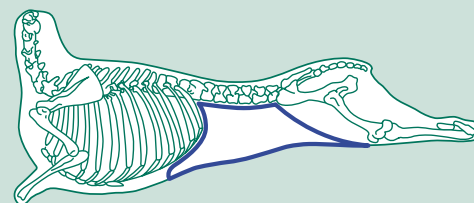
Des fiches traduites sont disponibles en ourdou, bengali et arabe. Pour les commander ou si vous souhaitez obtenir d'autres exemplaires de cette brochure, il vous suffit d'appeler l'Assistance Téléphonique EBLEX au 0845 491 8787.



1. Carcasse d'agneau



2. Agneau entier



3. Position du flanc (de la poitrine)



4. Commencer par retirer la pointe du flanc en (côté du) flanc en



5. suivant le joint naturel le long du jarret



6 jusqu'à la pointe de l'œil du muscle de la longe



7. Suivre la pointe de l'œil du muscle (en veillant à ne pas tailler dans l'œil du muscle)



8. jusqu'à la section de la côte. Couper le long de la côte en montant.



9. Suivre le cartilage costal vers



10. le sternum, puis retirer le flanc (partie ventrale de la poitrine).



11. Flanc (partie ventrale de la poitrine)



12. Flanc (partie ventrale de la poitrine)



13. Retirer les



14. muscles du flanc



15. comme indiqué sur le schéma, puis retirer le gras en trop.



16. muscle maigre de couverture des côtes.



17. Retirer les muscles restants



18. du flanc



19. comme représenté et

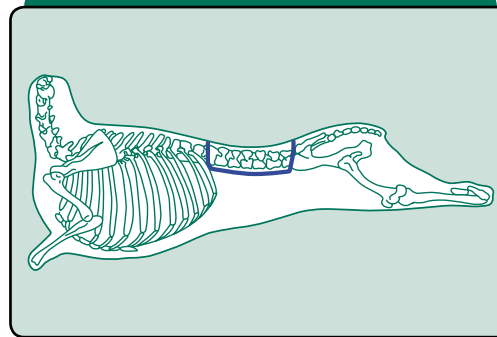




20. retirer le gras en trop.



21. Muscles maigres du flanc utilisables pour la viande hachée.



22. Emplacement de la selle (dos)



23. Retirer les gigots en les découpant et en les sciant



24. entre les deux dernières vertèbres.



25. Retirer la selle (le dos) en découpant le long des côtes et en faisant passer la scie à travers les vertèbres.



26. Retirer les dépôts excessifs



27. de gras et



28. la graisse du dos.



29. Dos (selle) entièrement découpé(e).



30. La selle peut être découpée en côtelettes (double dos) de filet de 15 mm d'épaisseur.



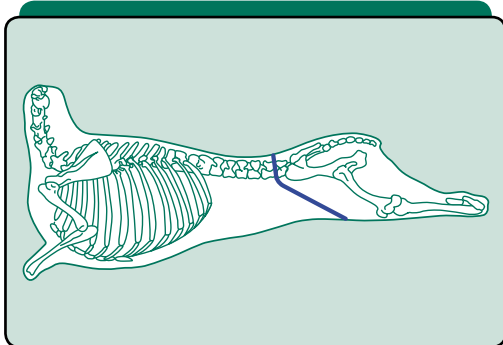
31. Autre possibilité: la selle peut être découpée



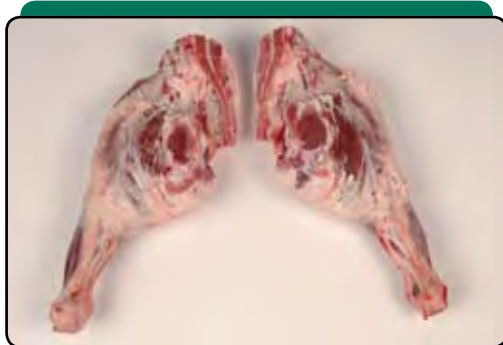
32. et sciée en longues individuelles, puis sciée en



33. côtelettes simples (dos) de 15 mm d'épaisseur.



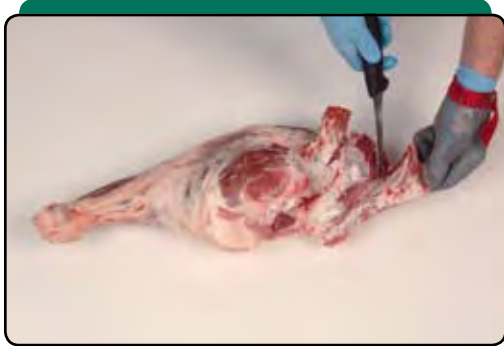
34. Position des pattes.



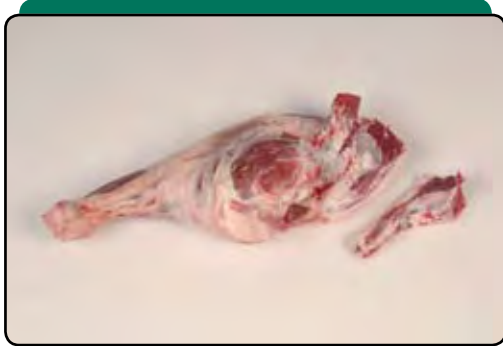
35. Séparer les pattes en découpant et en faisant passer la scie



36. à travers les vertèbres et l'os de la queue.



37. Retirer les vertèbres et



38. les os de la queue,



39. les particules de sang en trop



40. et le gras en trop.



41. Retirer l'os de la noix pâtissière.



42. Gigot entièrement dégraissé et préparé.





43. Autre possibilité:



44. on peut



45. retirer la viande



46. du gigot,



47. en veillant à



48. laisser assez de viande



49. sur les os,



50. Les os peuvent être découpés à la scie en



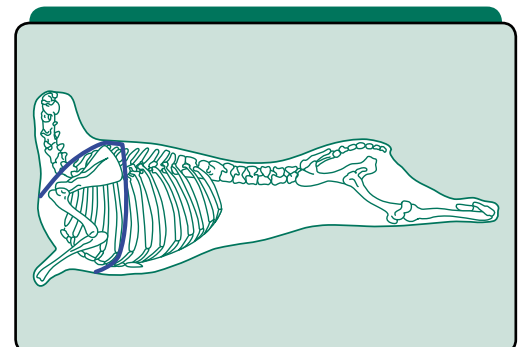
51. morceaux d'os pleins de viande.



52. La viande du gigot peut être découpée en dés.



53. Viande de gigot en dés



54. Emplacement de l'épaule



55. Retirer l'épaule en coupant en ligne



56. droite sur les côtes. Suivre le joint naturel



57. et prendre le bord extérieur du cartilage



58. de l'os de la palette pour guide, en laissant tout le cartilage



59. fixé à l'épaule. Veiller à ne pas



60. découper dans les muscles du cou.



61. Epaule (vue de l'extérieur)



62. Epaule (vue de l'intérieur)



63. Retirer le gras en trop pour



64. obtenir une épaule ronde:



65. Découper le gras et les particules de sang excédentaires





66. en soulevant le muscle qui recouvre



67. les os (palette et humérus).



68. Retirer le gras extérieur en trop, puis retirer l'extrémité



69. de l'os du jarret. Epaule non désossée entièrement dégraissée et préparée.



70. Autre possibilité : couper entre les articulations



71. et retirer la palette



72. en laissant le cartilage de l'os de palette



73. fixé aux muscles de l'épaule.



74. Retirer le gras en trop.



75. Epaule entièrement dégraissée et partiellement désossée:



76. Autre possibilité : on peut retirer la viande



77. de l'épaule en veillant



78. à laisser suffisamment de viande sur les os



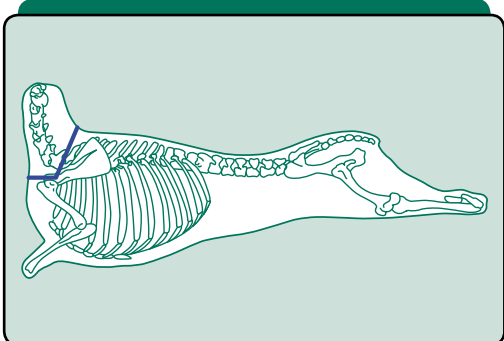
79. qu'on peut scier en bouts d'os garnis de viande.



80. Viande d'épaule maigre à tailler en dés



81. Viande d'épaule en dés



82. Emplacement du collier



83. Retirer le collier



84. en même temps que la première côte.



85. Collier d'agneau



86. Retirer le muscle long dorsal et le gras en trop.



87. Collier entièrement dégraissé

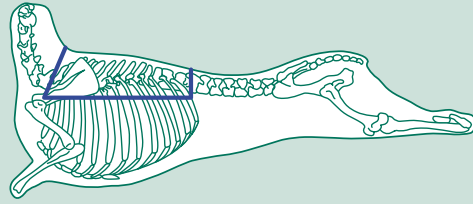


88. Scier le collier en deux dans le sens de la longueur,

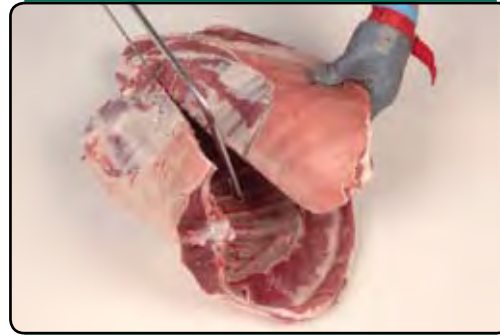




89. puis le scier en morceaux d'os de collier de 15 mm d'épaisseur.



90. Emplacement de la longe



91. On retire la poitrine (côtes levées)



92. en sciant à 40 mm de la pointe



93. de l'œil du muscle de la longe.



94. Longe double



95. Retirer le muscle long dorsal



96. et le gras en trop.



97. Longe double entièrement dégraissée



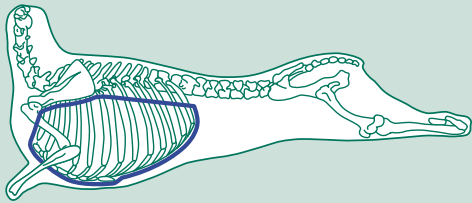
98. Scier la longe double en deux pour obtenir des longues simples.



99. Couper entre les côtes pour obtenir des côtelettes.



100. Autre possibilité : on peut retirer l'œil du muscle de la longe et la dégraisser entièrement en supprimant également le tissu conjonctif.



101. Emplacement de la poitrine (= des côtes)



102. Poitrine (côtes) (vue de l'intérieur)



103. Poitrine (côtes) (vue de l'extérieur)



104. Retirer le gras en trop.



105. et la peau



106. comme illustré.



107. Poitrine (côtes) entièrement dégraissée(s)



108. Poitrine (côtes) entièrement dégraissée(s)



109. Trancher entre les côtes pour



110. disjoindre les côtes.



111. Autre possibilité : couper les côtes en petits morceaux de 30 à 40 mm de long.



Remerciements

Nos remerciements particuliers vont à tous ceux qui ont contribué à la publication de la présente plaquette, en particulier à Dick van Leeuwen, John Satelle et Shoeeb Riaz pour leurs précieux conseils et des remerciements particulièrement chaleureux à Riyadh Al-Hassan pour son apport et ses conseils sur les techniques de découpe pour le marché Halal.

Tous droits de reproduction, images et photographies comprises, sont réservés à la Commission de Développement de l'Agriculture et de l'Horticulture (AHDB). Toute reproduction de la présente plaquette est rigoureusement interdite. Aucune reproduction, qu'elle soit partielle ou totale, n'est autorisée sans l'accord préalable de l'éditeur. L'ensemble des images et les copies restent la propriété de AHDB.

© Agriculture and Horticulture Development Board 2010. Tous droits réservés.



Dick van Leeuwen



Riyad Al-Hassan

AHDB France, 13 bis, rue Paul Séramy, 77300 Fontainebleau.
Tel: 01 60 71 04 49 Fax: 01 60 71 02 23 E-mail: office@ahdbfrance.fr

www.ilovemeat.fr

EBLEX est une division de l'Agriculture and Horticulture Development Board.
EBLEX, Stoneleigh Park, Kenilworth, Warwickshire CV8 2TL.

