

## Le porc et les abats

### Le porc





#### Définition

Le porc est l'appellation culinaire pour un cochon, celui-ci appartenant à la famille des porcins. Le terme *cochon* n'est bien souvent utilisé que pour l'appellation commerciale sur une carte de restaurant.

Le porc se classe dans les viandes rosées ou blanches.....:



#### 1. Les races

Races charcutières		Races labellisées	
			
Large White Mais aussi Piétrain...	Landrace	Gascon Mais aussi fermier de la Sarthe, de Vendée...	Corse

Porc à **fort rendement de viande et à croissance rapide.**

**Viande peu savoureuse.**



Porc à **croissance lente** offrant une **viande de qualité.**



Il est à noter que la viande de porc ne possède pas de ..... catégories .....



#### 2. Classification

Appellation	Âge d'abattage	Poids
Cochon de lait .....	5 à 6 semaines	< 10 kg
Porc charcutier ..... (mâle castré)	5 à 6 mois	95 à 120 ..... kg
Truie ..... (femelle)	Animaux reproducteurs	
Verrat ..... (mâle)		

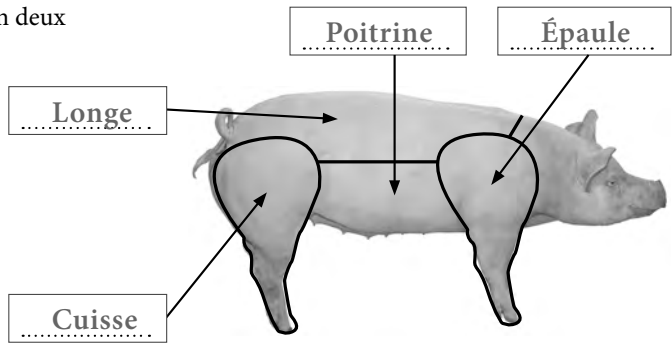
### 3. Qualité

Le porc est classé suivant le pourcentage de viande maigre par rapport au poids total de la carcasse. Il n'existe pas de classification d'état d'engraissement ni de couleur.

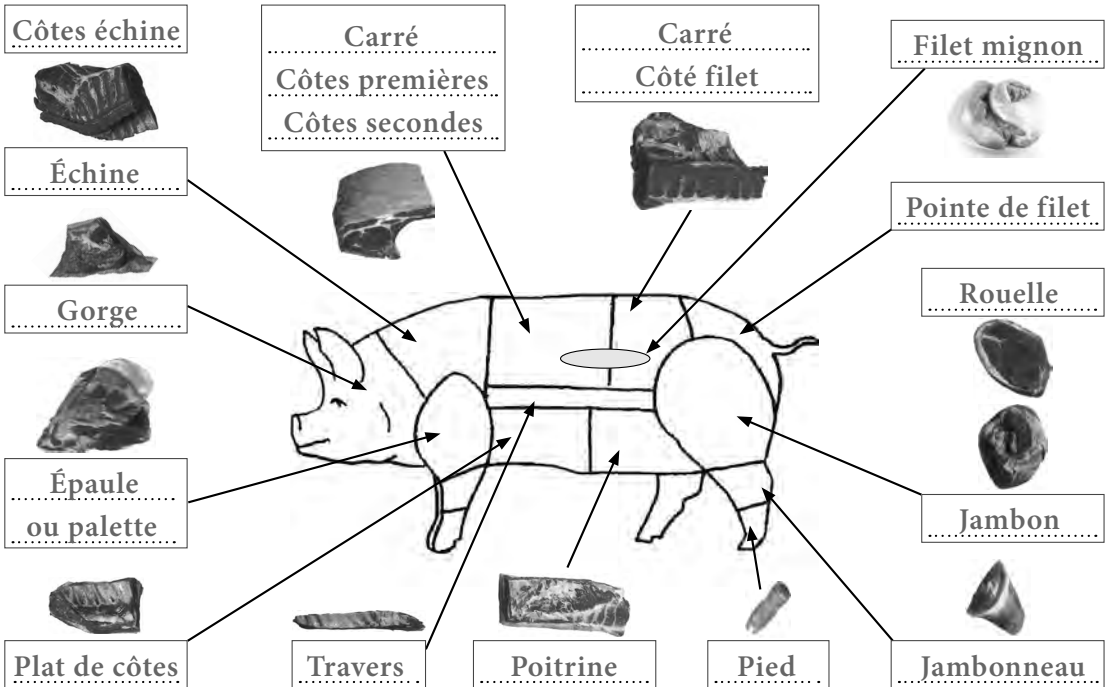
Conformation	Teneur en viande maigre
	<p>plus de 60 %</p> <p>de 55 à 60 %</p> <p>de 50 à 55 %</p>
	<p>de 45 à 50 %</p> <p>de 40 à 45 %</p> <p>moins de 40 %</p>

### 4. Découpe du porc





Après éviscération, le porc est fendu en deux puis détaillé en morceaux.



#### Le détail



## 5. Utilisations culinaires

Mode de cuisson	Morceau	Exemple
<b>Rôtir</b> 	<b>Carré filet, échine</b> ..... , pointe filet Épaule, palette  <b>Travers</b> ..... Jambon rouelle	Carré de porc à la paysanne Rôti de porc pommes boulangères Travers au miel Rouelle de jambon
<b>Braiser</b> 	<b>Jambon entier</b> .....	Jambon braisé sauce madère Jambon de Noël
<b>Sauter</b> 	Côtes  <b>Filet mignon</b> .....	Côtes de porc sauce charcutière Filet sauté à la moutarde
<b>Griller</b> 	Travers Poitrine	Travers de porc aux herbes
<b>Ragoût</b> 	Épaule, échine	Colombo de porc
<b>Pocher</b> 	Échine <b>Jambonneau</b> ..... <b>Poitrine</b> ..... <b>Épaule</b> ..... }	Petit salé aux lentilles Potée au chou  Choucroute



**La viande de porc fraîche se mange bien cuite.**



La viande de porc peut contenir deux parasites transmissibles à l'homme : le ténia et les ascaris.

Il faut toujours cuire cette viande à 70 °C à cœur pour éviter toute contamination.

### La charcuterie

Le porc est un animal très rentable. Quasiment tout est utilisable sur l'animal. S'il n'est pas traité en morceaux entiers, il peut être utilisé pour la charcuterie. Celles-ci sont nombreuses :

- ▶ Les **jambons** ..... : cuits ou crus.
- ▶ Les **saucissons**.
- ▶ Les **rillettes, les rillons**.
- ▶ Les **boudins** ..... : noirs, blancs.
- ▶ Les **saucisses** ..... : Strasbourg, Toulouse
- ▶ Les **andouilles** ..... : Vire, Gueménée,
- ▶ Les **andouillettes** ..... : Troyes, Jargeau.
- ▶ Les **pâtés, les terrines**.

# Les abats

## Définition

Les abats sont les organes et les extrémités comestibles des animaux de boucherie (agneau, porc, veau, bœuf), autres que la chair et les muscles. Les abats peuvent être également appelés 5<sup>e</sup> quartier qui regroupe les abats, les issues (peau, suif, cornes, sang, onglons...), les glandes, les déchets divers (vessie, poumons, œsophage) et le contenu du tube digestif.



## 1. Classification

Les abats sont classifiés à l'aide des deux couleurs.

Abats blancs	Abats rouges
ris	cœur
cervelle	foie
crépinette	rognons
panse, intestins	museau
pieds	langue
tête	joues
amourettes	queue
tripes	



## 2. Qualité



Le conditionnement et l'étiquetage doivent être conformes.

La chaîne du froid doit être respectée lors de la livraison ou du transport (-18 °C ou +3 °C).

Caractéristiques visuelles	Caractéristiques de la texture	Caractéristiques olfactives
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couleur vive et/ou représentative de l'abat.</li> <li>- Brillance et absence de sang dans le contenant.</li> <li>- Pas de traces d'ecchymoses.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermes et bombés (ris, foie, cœur, rognon).</li> <li>- Non poisseux.</li> <li>- Légère humidité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Odeur agréable et cohérente avec l'abat concerné.</li> </ul>

### 3. La législation



Depuis décembre 2000, les abats contenant des tissus nerveux, potentiellement porteurs de l'agent de l'E.S.B. (encéphalopathie spongiforme bovine), ne sont plus commercialisés.

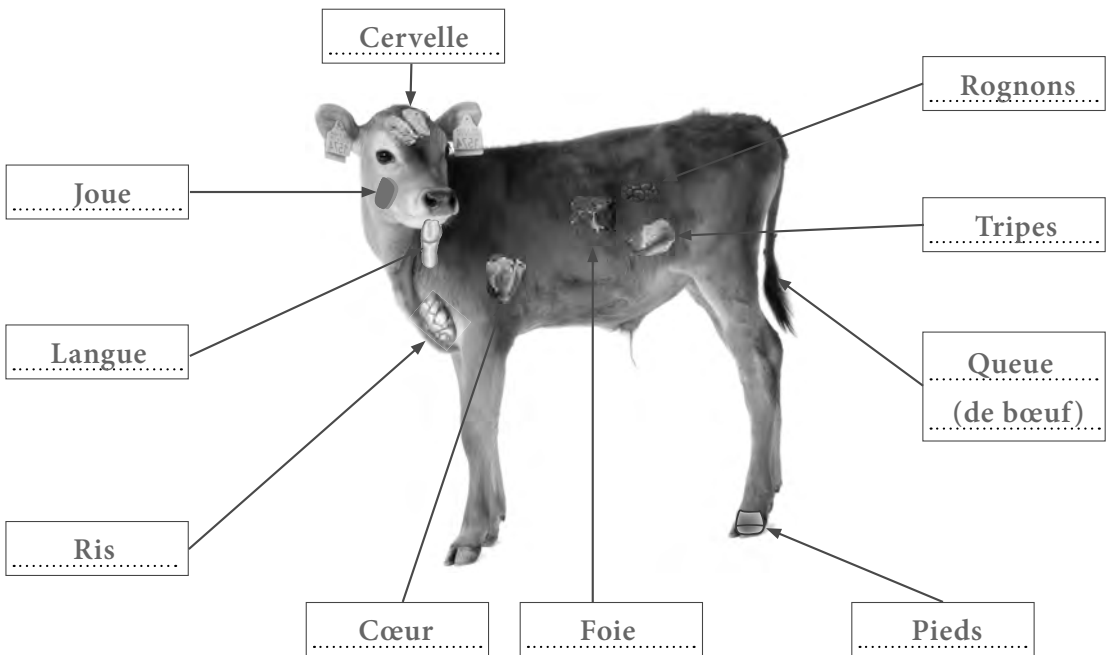
Sont également retirés de tous les bovins âgés de plus de 12 mois :

- la cervelle ;
- la moelle épinière ;
- l'os vertébral sur les côtes de bœuf.

Les langues des animaux doivent être débarrassées de l'arrière-gorge (coupe suisse).

Les abats d'animaux jeunes (< 12 mois) peuvent être commercialisés après accord des services vétérinaires.

### 4. Localisation des principaux abats





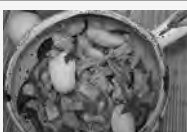






### 5. Utilisations culinaires

#### a. Les préparations préliminaires

- ▶ **Blanchir** : mettre dans l'eau froide les abats et porter à ébullition afin d'éliminer les impuretés et raffermir les chairs.
- ▶ **Dégorger** : laisser immerger dans l'eau glacée les abats afin d'éliminer les impuretés contenues.
- ▶ **Limoner** : mettre sous un filet d'eau froide ..... cervelles et amourettes pour éliminer les parties sanguinolentes.
- ▶ **Presser** : après blanchiment, les ris sont pressés sous une grille pour éliminer l'excès d'eau.

## b. Les préparations préliminaires et les cuissons des abats

Dénomination	Préparations préliminaires et modes de cuisson	Applications
<b>Les abats blancs</b>		
<b>Cervelles :</b> <i>agneau</i> 	Dégorger, limoner, blanchir. Pocher, sauter.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Meunière, grenobloise.</li> <li>▶ Fritots Orly.</li> </ul>
<b>Pieds :</b> <i>porc, veau</i> 	Dégorger, blanchir. Pocher dans un blanc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Panés.</li> <li>▶ Farcis et grillés sauce charcutière (porc).</li> <li>▶ Servis tièdes (ravigote, gribiche).</li> </ul>
<b>Ris :</b> <i>veau, agneau</i> 	Dégorger, blanchir, presser. Braisier ou pocher.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aux morilles.</li> <li>▶ Braisé au Porto.</li> <li>▶ Pané.</li> </ul>
<b>Tête :</b> <i>veau</i> 	Dégorger, désosser, blanchir. Pocher.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sauce ravigote, gribiche.</li> <li>▶ En charcuterie (pâté, terrine, hure).</li> </ul>
<b>Tripes :</b> <i>bœuf, veau, porc</i> 	Laver, gratter, détailler, blanchir. Pocher ou braiser longuement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ À la mode de Caen (cidre + fond).</li> <li>▶ À la Lyonnaise (oignons).</li> </ul>
<b>Les abats rouges</b>		
<b>Cœur :</b> <i>veau, porc, bœuf</i> 	Ouvrir et éliminer les caillots et les parties nerveuses. Sauter, braiser.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bourguignonne (vin rouge, oignons glacés, champignons).</li> <li>▶ Chasseur (champignons, échalotes, vin blanc).</li> </ul>
<b>Foie :</b> <i>veau, génisse, agneau, porc</i> 	Éliminer les parties fielleuses et la peau. Sauter ou griller.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lyonnaise (oignons, vinaigre, persil).</li> <li>▶ Bordelaise (échalotes, vin rouge).</li> </ul>
<b>Langue :</b> <i>agneau, veau, porc, bœuf</i> 	Parer, dégorger, blanchir. Pocher ou braiser.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sauce piquante (échalotes, vin blanc, vinaigre, condiments).</li> </ul>
<b>Rognons :</b> <i>agneau, veau, porc, bœuf</i> 	Dégraisser, retirer le bassinnet. Braisier, sauter, griller.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mixed-Grill, Tyrolienne (Sauce Choron montée à l'huile).</li> <li>▶ Madère (Demi-glace, vieux Madère).</li> </ul>