



Elaboration de nouvelles découpes de la carcasse de chevreau

Objectifs : Proposer une viande de chevreau **facile et rapide à cuisiner**, en meilleure **adéquation avec les attentes des consommateurs** qui recherchent de plus en plus des produits élaborés prêts à déguster

- Travail sur la taille de la portion
- Réduction des déchets dans l'assiette (os / gras)
- Facilité de préparation et de découpe
- Réduction du temps de cuisson

La situation actuelle en rayon libre service des supermarchés / hypermarchés :

- Une demi-carcasse découpée en 3, conditionnée en caissette sous atmosphère modifiée, vendue 12 à 14 €/kg



Proposition ① : Une découpe simple

CUISSON

À bouillir, à mijoter

À griller, à rôtir



La culotte

~30 % de la carcasse



Les carrés

~18 % de la carcasse



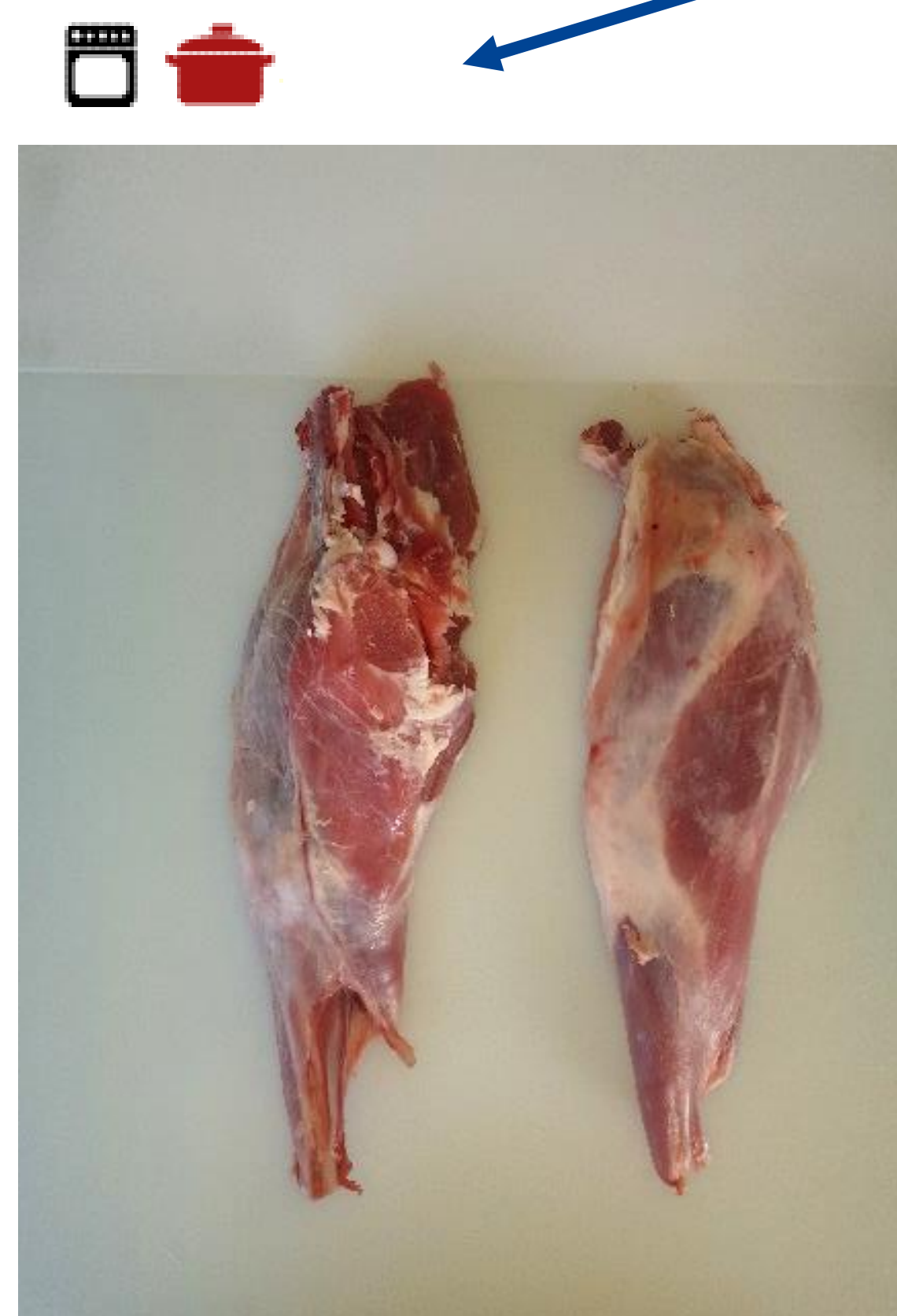
Le casque

~37 % de la carcasse



Les abats

~15 % de la carcasse

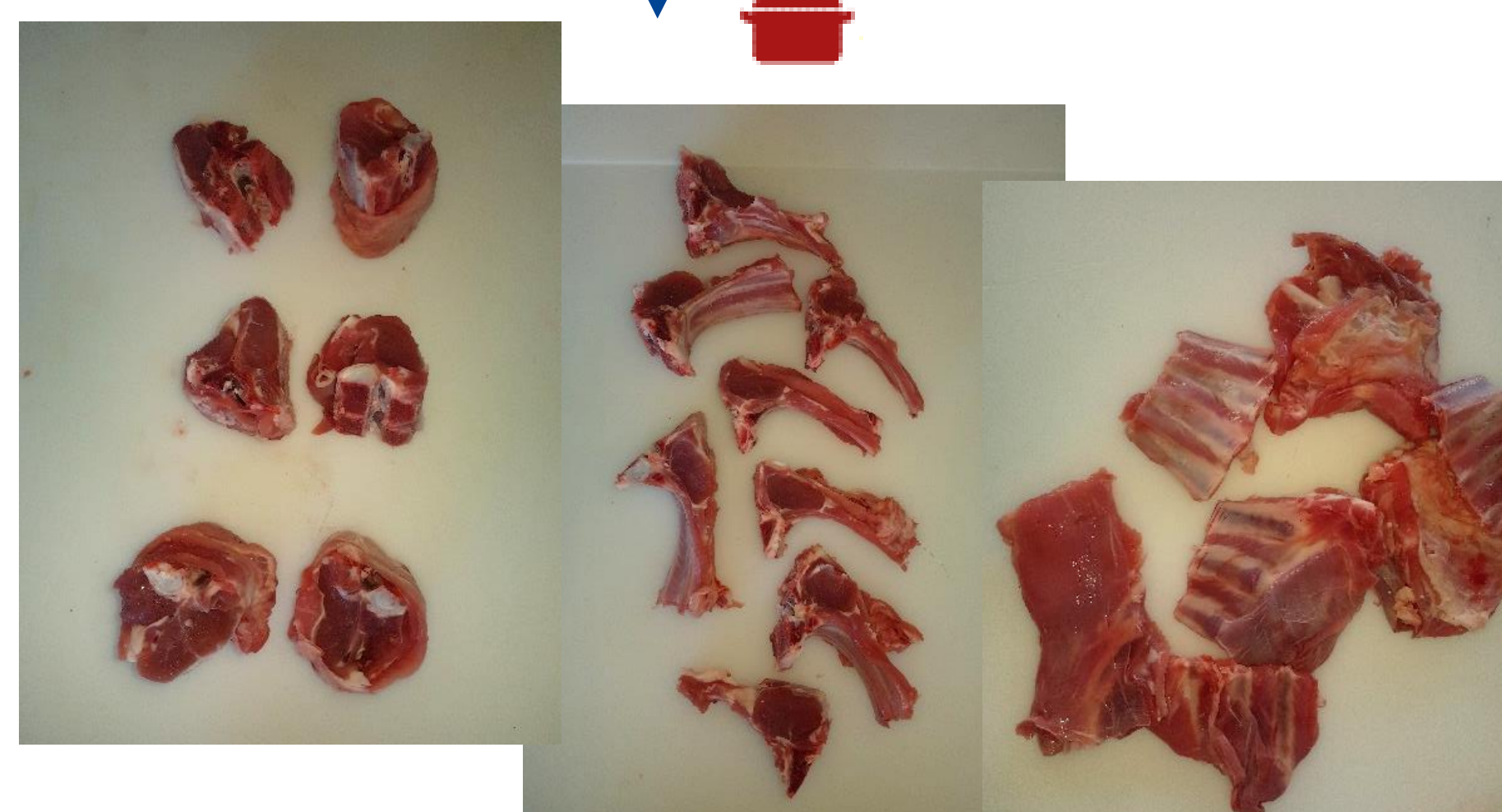


Gigots

~77 % de la culotte

23 % de pertes

(crosses, os du bassin, sacrum, gras, bavettes...)



Sauté (côtes filet, côtes 1^{ères} et 2^{ndes}, poitrine)

~91 % des carrés

9 % de pertes

(gras, moelle, ligne blanche, cartilage, sciure...)

ou



Carré de côtes (côtes 1^{ères} et 2^{ndes})

+ Sauté (côtes filet, poitrine)

~92 % des carrés



Epaules + Sauté (côtes découvertes, collier, poitrine)

~83 % du casque

17 % de pertes

(sternum, atlas, crosses, palettes, gras, sciure...)

70 % de viandes commercialisables dans la carcasse
(83 % de la carcasse hors abats)

Projet CASDAR IP n° 5835 ValCabri

Contacts :

- Jérôme NORMAND
- Marie DROUET

jerome.normand@idele.fr
marie.drouet@idele.fr

Octobre 2022



Elaboration de nouvelles découpes de la carcasse de chevreau

Proposition ② : Une découpe élaborée

CUISSON

À bouillir, à mijoter

À griller, à rôtir



La culotte
~30 % de la carcasse



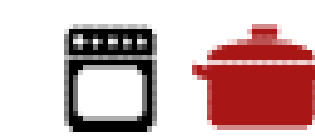
Les carrés
~18 % de la carcasse



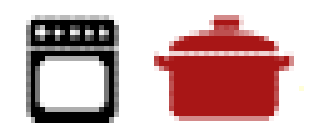
Le casque
~37 % de la carcasse



Les abats
~15 % de la carcasse



Rôtis + Souris
~67 % de la culotte
33 % de pertes (crosses, os du bassin, sacrum, fémurs, gras, bavettes...)



Carré de côtes (côtes 1^{ères} et 2^{ndes}) + Rôti farci (côtes filet) + Sauté (poitrine)
~94 % des carrés
6 % de pertes (gras, moelle, ligne blanche, cartilage, sciure...)



+ 176 g de chair à merguez



Rôtis + Souris
~55 % du casque
46 % de pertes



57 % de viandes commercialisables dans la carcasse
(67 % de la carcasse hors abats)

Simulations économiques pour une carcasse de 5,5 kg

Situation actuelle :

• Prix sortie magasin : 13 €/kg → 71,50 €

⚠ Hors temps de découpe

Découpe simple ①

Gigot	0,635 kg pièce
Epaule	0,465 kg pièce
Carré de côtes	0,250 kg
Sauté	1,400 kg
Total viande commercialisable	3,850 kg
Prix sortie magasin	18,60 €/kg

Découpe élaborée ②

Rôti (gigot / épaule)	0,435 / 0,475 kg pièce
Souris (gigot / épaule)	0,115 / 0,80 kg pièce
Carré de côtes	0,250 kg
Rôti farci	0,400 kg
Sauté (poitrines)	0,280 kg
Total viande commercialisable	3,140 kg
Prix sortie magasin	22,80 €/kg