

# Le mouton

## 1.. Historique

Premier animal de boucherie domestiqué par l'homme, le mouton a toujours eu une place de choix dans l'alimentation humaine. Le mouton est devenu pour de nombreuses sociétés un symbole lors de fêtes ou de cérémonies religieuses (ex. : Pâques ...).

Les ovins sont élevés pour la qualité de leur viande (races bouchères) Avranchin, Cotentin ... pour leur production laitière et la fabrication des fromages, ainsi que pour leur aptitude à fournir de la laine d'excellente qualité. Quels que soient les objectifs recherchés, tous les animaux terminent leur vie à l'abattoir.

Il est donc primordial de définir avec précision le niveau de qualité recherché.

## 2.. Les principales régions de production

Plus de la moitié de la production ovine est localisée dans quatre régions du Sud-Ouest : Poitou-Charentes, Limousin, Auvergne et Midi-Pyrénées.

Autres régions productrices : Basse-Normandie, pays de la Loire, Centre, Champagne-Ardenne, Lorraine, Languedoc-Roussillon sont des régions dont la production est faible.

L'Aquitaine, la Bourgogne, Rhône-Alpes et Provence Alpes-Côte d'Azur ont une production moyenne.

Le Royaume-Uni et la Nouvelle-Zélande sont les principaux fournisseurs de la France en viande ovine importée.

### 2.1.. Les labels rouges en agneau

Les agneaux Agnocéan, fermier d'Aveyron, cœur de France, fermier Drailles de Sisteron, fermier du Quercy, fermier du Périgord, etc.

Les moutons de prés-salés de l'Avranchin et du Cotentin sont parmi les plus réputés. Leur production est faible.

Exemple de marques commerciales :



France



Grande Bretagne

### 3.. La classification commerciale

On distingue plusieurs types de production.

Suivant l'âge d'abattage et la nourriture consommée, les appellations et les poids diffèrent.

Les textes différencient principalement 3 productions :

- 1) Agneau de lait et agneau : mouton de moins d'un an.
- 2) Mouton de plus d'un an.
- 3) Animaux de réforme.

Appellation	Age d'abattage	Poids de la carcasse	Nourriture
Agneau de lait (ex. : des Pyrénées Baskari)	5 à 6 semaines	6 à 8 kg	Nourri exclusivement au lait de brebis.
Agneau blanc	3 à 4 mois	14 à 18 kg	Nourri principalement au lait de vache.
Agneau gris	+ de 4 mois	20 kg et plus	Il est sevré.
Mouton (Antenais ou broutard)	12 à 18 mois	30 kg environ	Nourri d'aliments de complément et d'herbe. Il est castré.
Animaux de réforme (Brebis, belier)	Indéterminé	25 à 35 kg	Aliments de complément, herbes.

Les carcasses de mouton sont classées d'après leur conformation (grille EUROP) et leur état d'engraissement (1 à 5).

#### La conformation

Elle définit les profils et les masses musculaires : l'aspect général des gigots, de la selle, du dos des reins et des épaules.

#### L'état d'engraissement

Il détermine la graisse recouvrant l'animal ainsi que l'infiltration de gras dans les muscles.



E

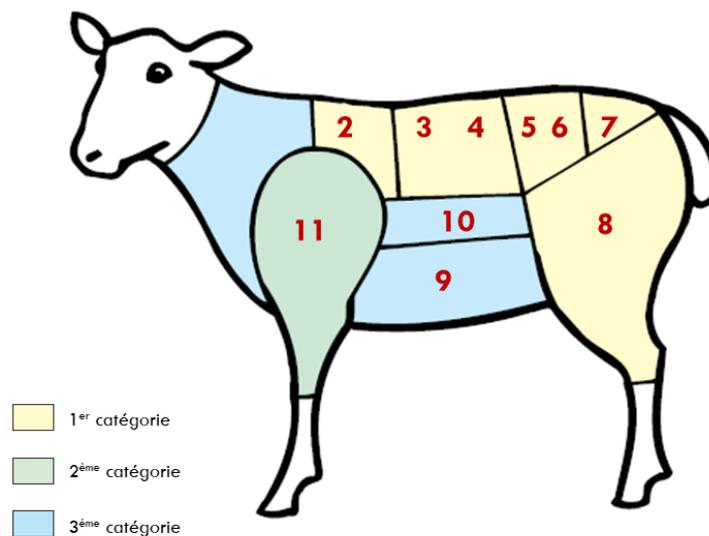
R

P

Lettre	Conformation	Chiffre	Etat d'engraissement
E	Excellente	1	Maigre
U	Très bonne	2	Peu couvert
R	Bonne	3	Couvert
O	Assez bonne	4	Gras
P	Médiocre	5	Très gras

## 4.. Les catégories

L'emplacement des morceaux sur l'animal et leur poids



- 1.. Collier : 1,100 kg
- 2.. Carré découvert : 0,900 kg
- 3 et 4.. Carré couvert (5 côtes premières et 3 secondes) : 0,900 kg
- 5 et 6.. Filets, les deux forment la selle anglaise : 2 kg
- 7.. Selle de gigot : 0,600 kg
- 8.. Gigot raccourci : 2,200 kg
- 7 et 8.. Gigot entier : 2,800 kg
- 9.. Poitrine : 1,000 kg
- 10.. Haut de côtelettes : 0,400 kg
- 11.. Epaule : 1,700 kg

<sup>1</sup> carcasse de 19 kg. Les morceaux sont détaillés.

## 5.. Le détail du mouton

Les carcasses peuvent être débitées selon deux manières.

La carcasse est fendue en deux

- la colonne vertébrale et le sternum sont fendus longitudinalement
- les demi-carcasses sont ensuite débitées en gros morceaux : gigot, filet, carré couvert, carré découvert, épaule, collier et poitrine
- les gros morceaux peuvent être débités en petits morceaux pour le détail.

Exemples :

Gigot : rouelles, cubes pour brochettes Filet : côtelettes et noisettes

Carré : côtelettes

Epaule et collier : morceaux pour ragoût (navarin)

La carcasse est découpée en gros morceaux

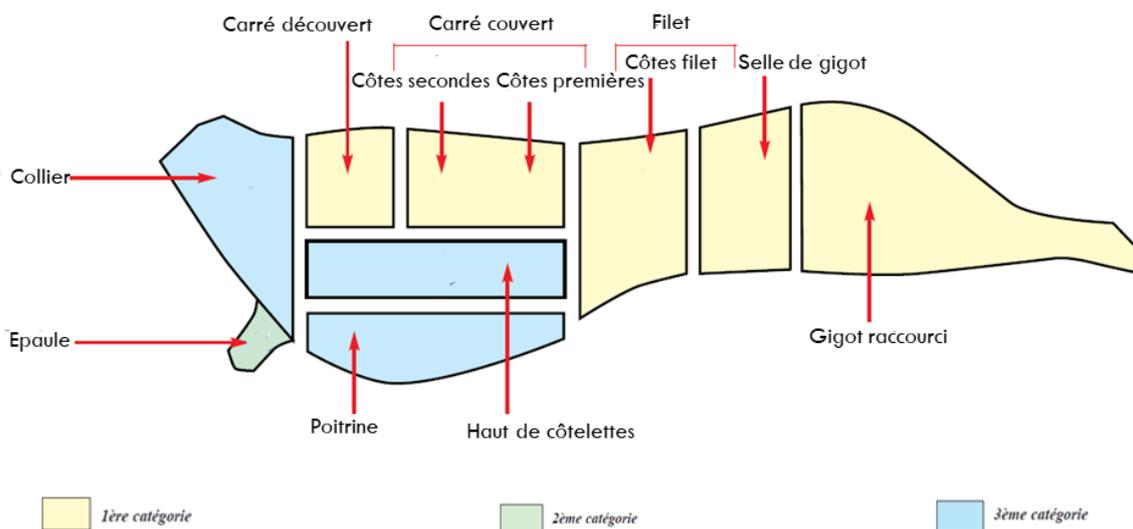
### Exemple de découpe :

- la culotte : les deux gigots avec les deux selles de gigot.
- la selle anglaise.
- le coffre qui comprend les épaules, les carrés, le collier et les hauts de côtelettes. Les différents morceaux sont ensuite débités.

### Autres gros morceaux :

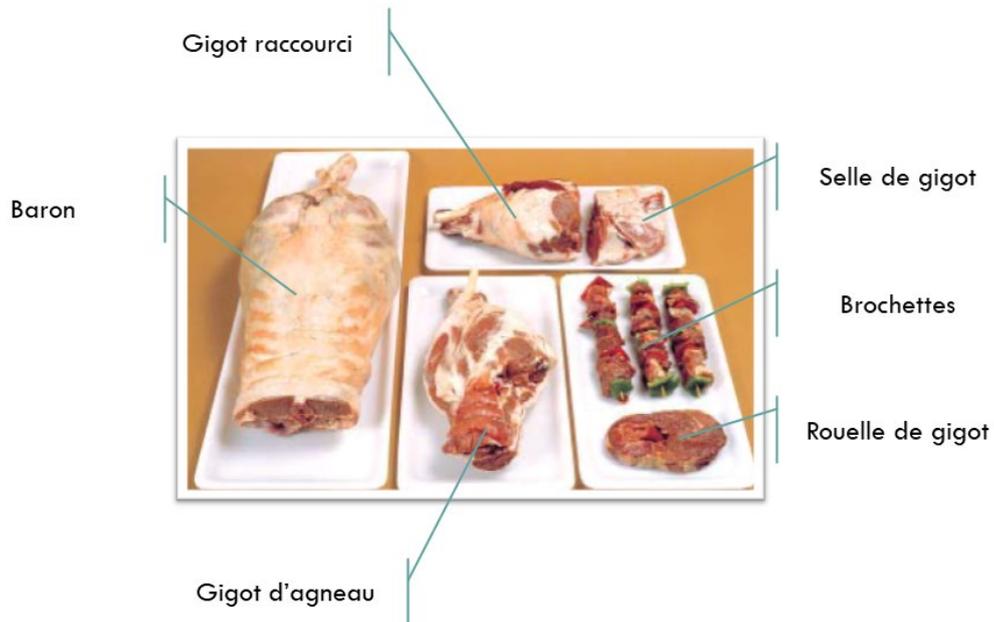
- le baron : culotte + selle anglaise.
- le ros bif : baron + les carrés couverts et découverts.
- le casque : épaules + côtes découvertes + collier + demi-poitrines.
- le papillon : épaules + collier.

Les gros morceaux sont ensuite débités en petits morceaux. Exemple : Selle anglaise : lamb chop, mutton chop

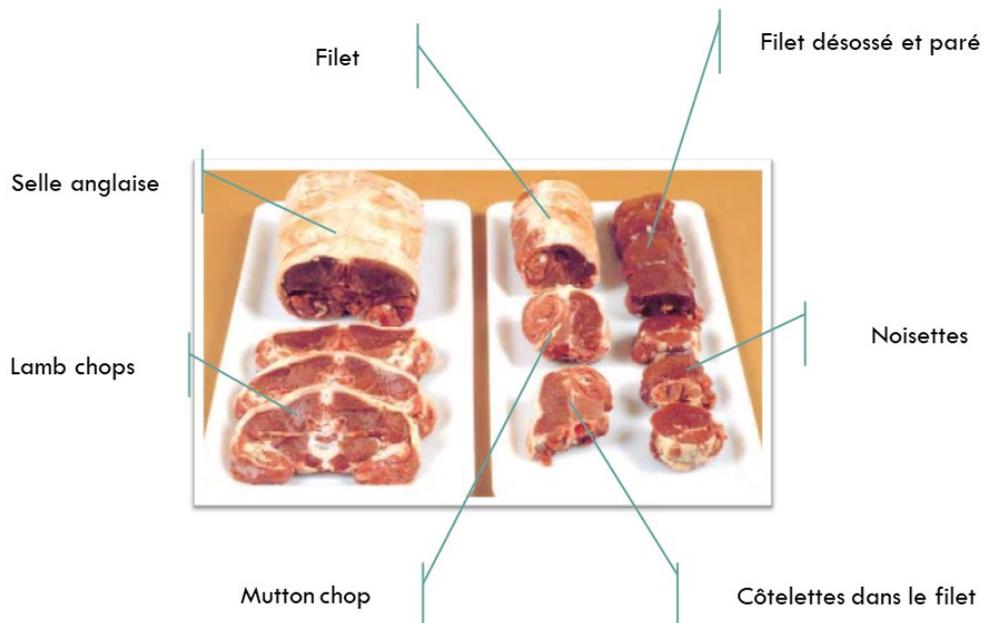


## 6.. Les préparations des morceaux

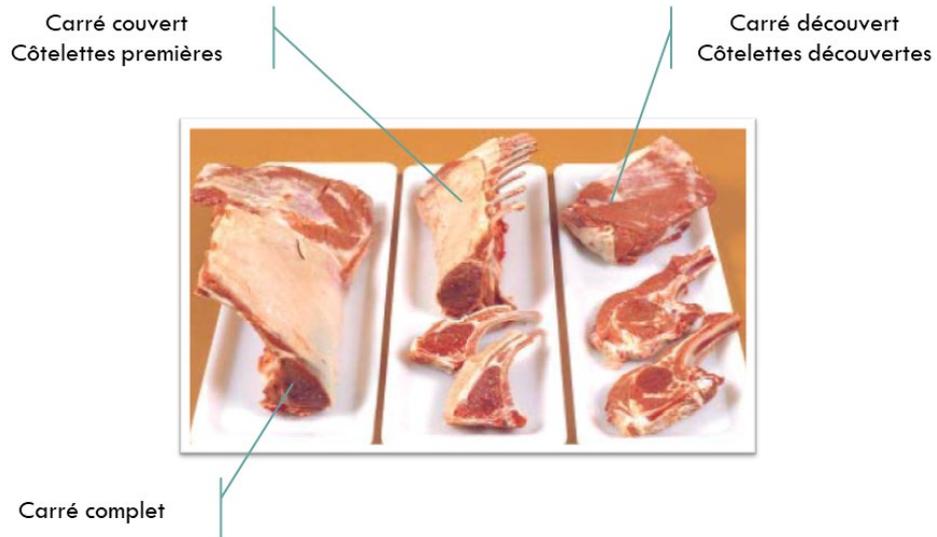
Fiche 1



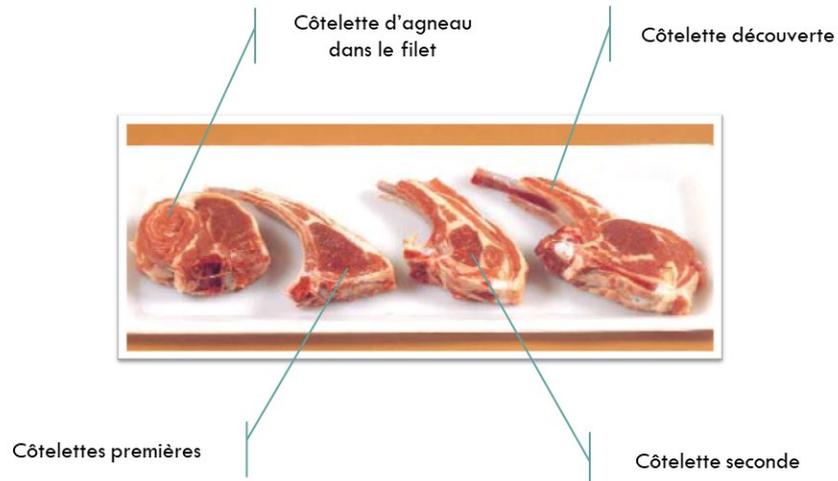
Fiche 2



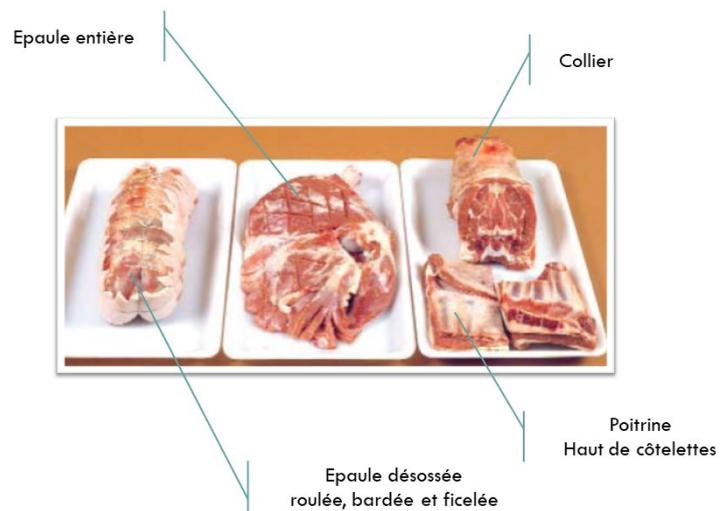
Fiche 3



Fiche 4



Fiche 5



## 7.. La synthèse

Sous l'appellation « mouton », on distingue plusieurs types de production (agneau de lait, agneau blanc, agneau gris, mouton, brebis, animaux de réforme), la restauration de qualité n'utilise que de l'agneau élevé uniquement au lait et âgé de moins de 100 jours.



*Bergerie en Provence*

La classification officielle de la qualité relie la conformation des carcasses (code EUROPA) et l'état d'engraissement (cinq chiffres de 1 à 5), le chiffre cinq correspond à la carcasse la plus grasse.

L'agneau est commercialisé entier, en demi ou en gros morceaux détaillés. Ces derniers doivent être impérativement réservés à couvert (filmés) en enceinte réfrigérée à + 4 °Celsius maximum et utilisés dans les plus brefs délais.

Les morceaux de première catégorie, réputés tendres, sont réservés pour les cuissons rapides (rôtir, sauter, griller) les morceaux de deuxième et de troisième catégories pour les cuissons plus longues (pocher, braiser, cuire en ragoût).

Les garnitures d'accompagnement les plus appréciées comportent souvent de l'ail et du thym (tomates provençales, ratatouille niçoise, gratin de courgettes) ou des mélanges de haricots frais et secs (haricots panachés).