

# FAMILLES ET RACES PORCINES

## I- La famille des porcins

**Porcelet** : petit de la truie, mâle ou femelle, de moins de 2 mois.

**Cochon de lait** : porcelet de 5 semaines.

**Cochette** : femelle qui n'a jamais eu de porcelet (à la différence de la truie qui a déjà eu un ou plusieurs porcelets).

**Truie** : femelle reproductrice qui a déjà eu une portée.

**Verrat** : mâle reproducteur.

**Porc charcutier** : mâle ou femelle élevé pour sa viande.

## II- Les races porcines

Dans le monde, on ne compte pas moins de 350 races porcines différentes.

**a) Il existe trois caractéristiques principales de différenciation :**



- la position des **oreilles** (droites, inclinées ou tombantes) ;
- la couleur de **peau** (rose, noire ou tachetée) ;
- la **morphologie**.

**b) Il existe trois classifications des races :**

Le porc celtique :

Oreilles tombantes, profil et tête concave, dos voûté.

Le porc ibérique :

Originaire du sud ouest de l'Europe, les oreilles horizontales sont pointées vers l'avant, le profil de tête est droit.

Le porc asiatique :

Originaire de Chine, il a les oreilles dressées et courtes. Le profil de tête est très concave.

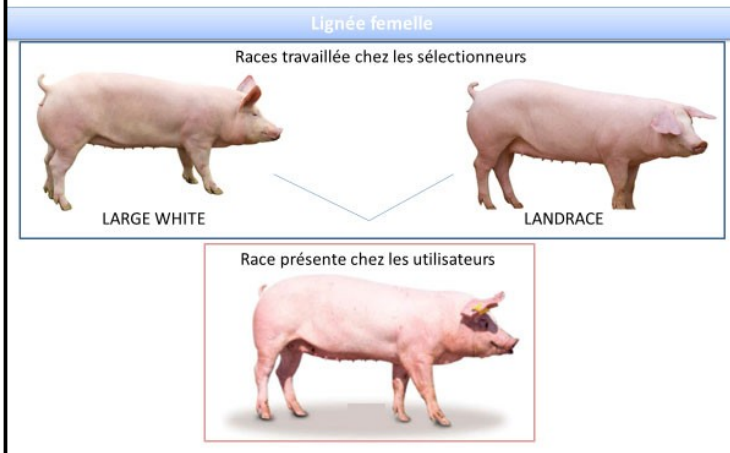
Les races porcines actuelles viennent de ces trois types, par **croisements** et **sélections**.

Il y a 150 ans un porc devenait adulte en 3 ans et pesait 50Kg.  
Aujourd'hui en 1 an, il pèse plus de 150kg.

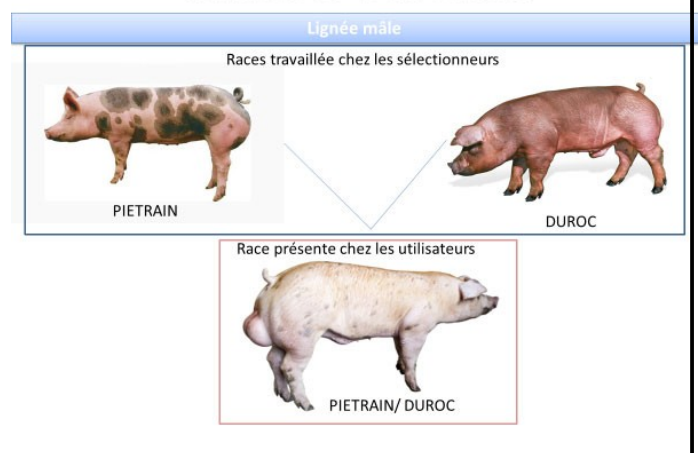
Aujourd'hui il existe peu de races pures, ce sont principalement des races issus de croisements afin d'obtenir un **maximum de viande** et un **minimum de gras**.

## Exemples de croisements

### Présentation des races porcines et schéma de croisement

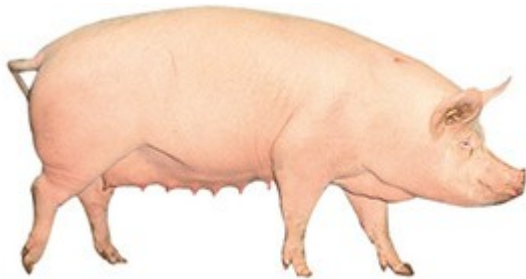


### Présentation des races porcines et schéma de croisement



## Les trois races porcines dominantes

### Le Large White



D'origine anglaise, porc blanc à oreilles droites. Il doit sa réputation à sa faculté d'adaptation, à ses bonnes performances de reproduction et à la qualité de sa viande. Le "Large White" est le partenaire le plus fréquent du "Landrace Français" et du "Piétrain".

### Le Landrace français



Porc blanc à oreilles tombantes, le "Landrace Français" a un corps long et fuselé. Douces et bonnes laitières, les truies sont réputées pour leurs qualités maternelles.

### Le Piétrain



Porc blanc tacheté de noir à oreilles droites, élevé en Belgique et dans le Nord de la France, le "Piétrain" est doté d'une musculature exceptionnelle et d'un excellent rendement de carcasse. Sa croissance est relativement lente en raison de son appétit restreint.

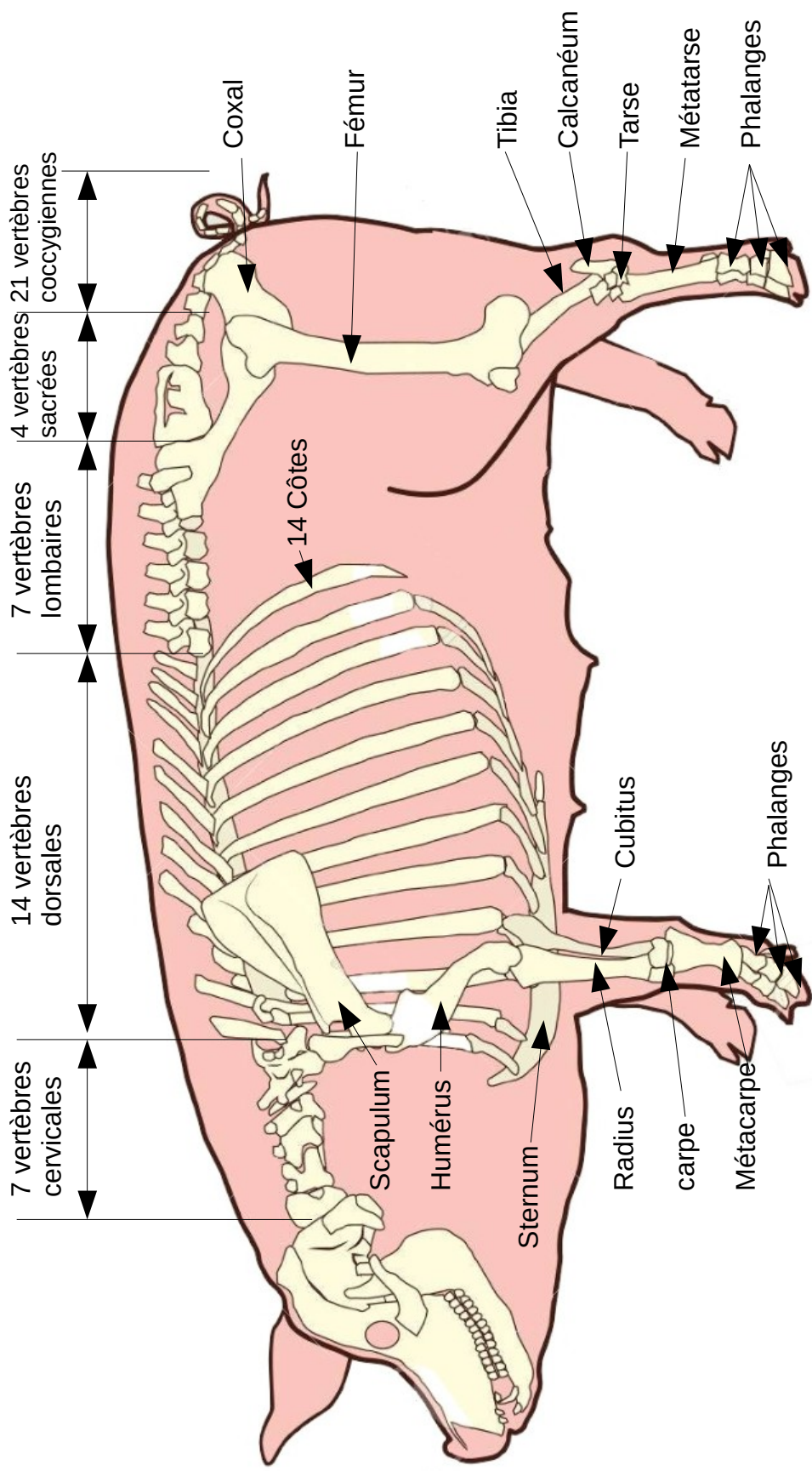
## Croissance et rendement du porc

Le porc charcutier est abattu :

- entre 150 et 160 jours pour le porc industriel
- à environ 180 jours pour le porc labélisé.

Le poids vivant est entre 110 et 115kg pour un poids de carcasse de 85kg (rendement 80%)

# Squelette du porc



# LE SQUELETTE DU PORC

## I) LES VERTEBRES (55 MAXIMUM)

Ce sont les os de la colonne vertébrale.

Certaines vertèbres se succèdent et sont identiques alors que d'autres sont totalement différentes.

La colonne vertébrale comprend:

7 **cervicales** = cou, collier

14 **dorsales** = dos

7 **lombaires** = reins

4 **sacrées** ou **SACRUM** = bassin

Elles sont soudées entre-elles par le corps vertébral, les apophyses articulaires et épineuses.

21 à 23 **coccygiennes** ou **CAUDALES** = queue

## II) LA CAGE THORACIQUE

### **Les côtes**

Elles sont reliées aux vertèbres par 2 surfaces articulaires et au sternum par des cartilages.

**Les sternèbres (Sternum)** : Ce sont les cartilages du sternum.

## III) LES MEMBRES

### **A) LE MEMBRE ANTERIEUR : AVANT**

Le membre antérieur se compose de 4 os principaux :

- Le **SCAPULUM** ou **palette** : omoplate ; C'est le haut de l'épaule

- **L'HUMERUS** : os rond à moelle C'est le milieu de l'épaule (boite à moelle).

- Le **RADIUS – CUBITUS** : os rond à moelle ; C'est les os du jarret avant, ils sont soudés et sont considérés comme un seul os. Le plus long est le **CUBITUS** : coude ; Le plus court et plus large est le **RADIUS**.

- La **PATTE AVANT** : main ; Os composé de la **CROSSE** (os du carpe), des **METACARPES** et des **PHALANGES**.

### **B) LE MEMBRE POSTERIEUR : ARRIERE**

Le membre postérieur se compose de 5 os principaux :

- Le **COXAL** : os du bassin

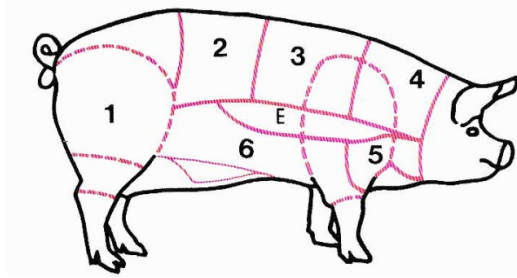
- Le **FEMUR** : os rond à moelle ; C'est l'os principal du jambon.

- Le **TIBIA** : os rond ; C'est l'os du jarret arrière.

- La **PATTE ARRIERE** : pied ; Os composé de la **CROSSE** (os du **tarse**), les **METATARSEES** et les **PHALANGES**.

# La découpe du cochon

1	Jambon
2	Côtes filet
3	Côtes 1ère et 2nd
4	Côtes échine
5	Epaule
6	Poitrine
E	Travers de porc

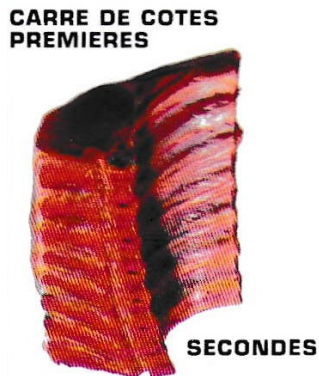


## Longe de porc

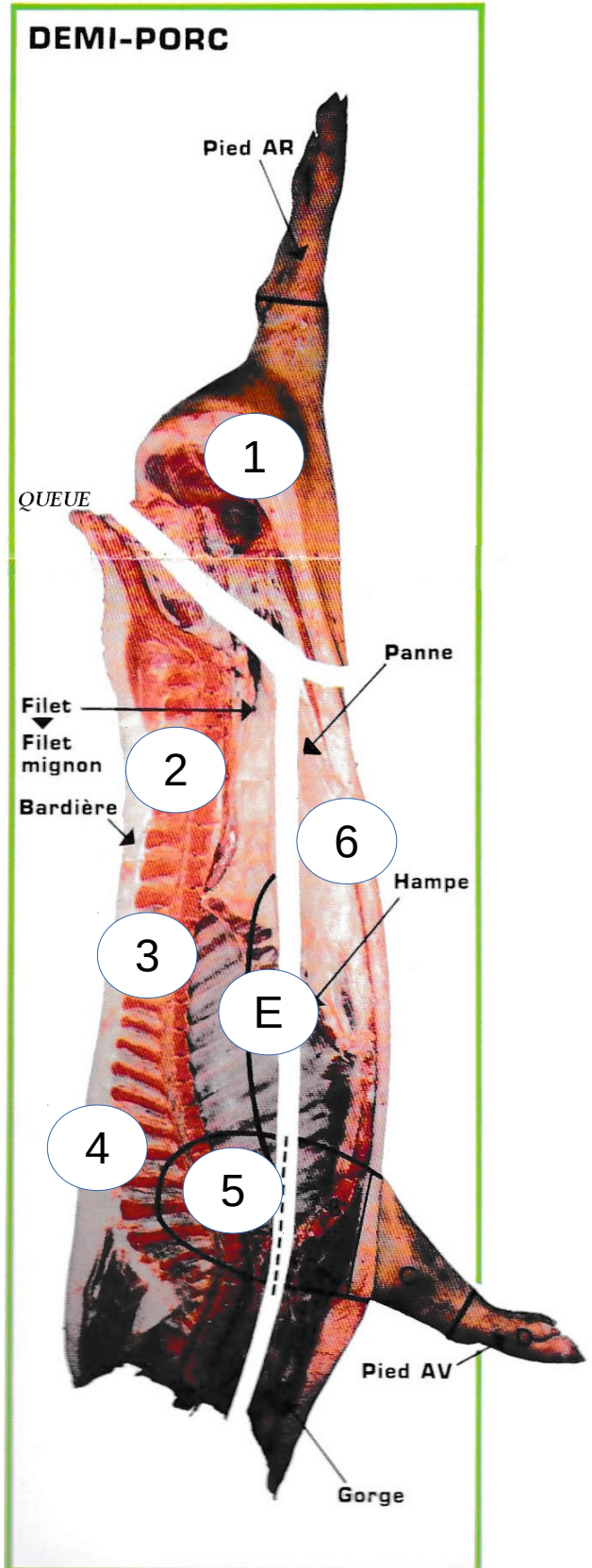
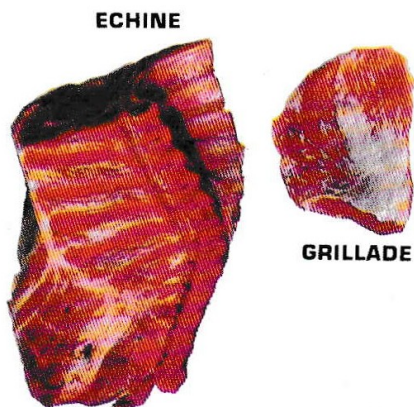
### 2- Côtes filet



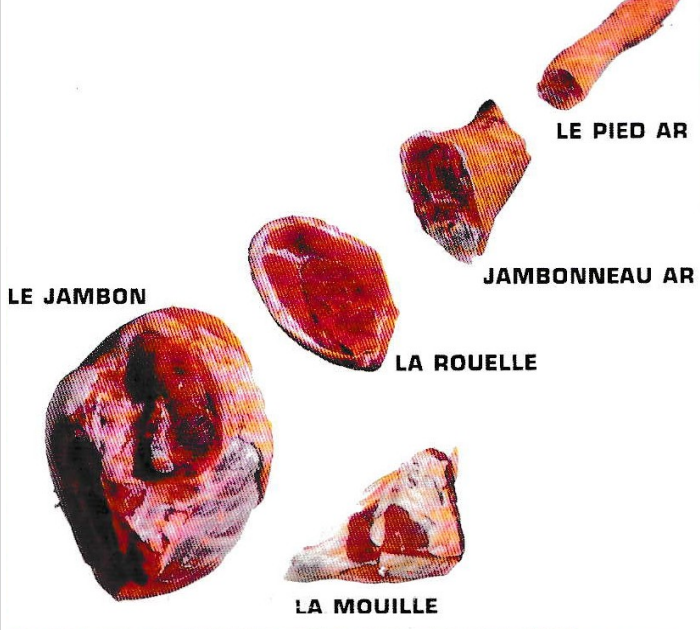
### 3- Côtes premières et secondes



### 4- Echine



# 1 - LE JAMBON



# 6- POITRINE

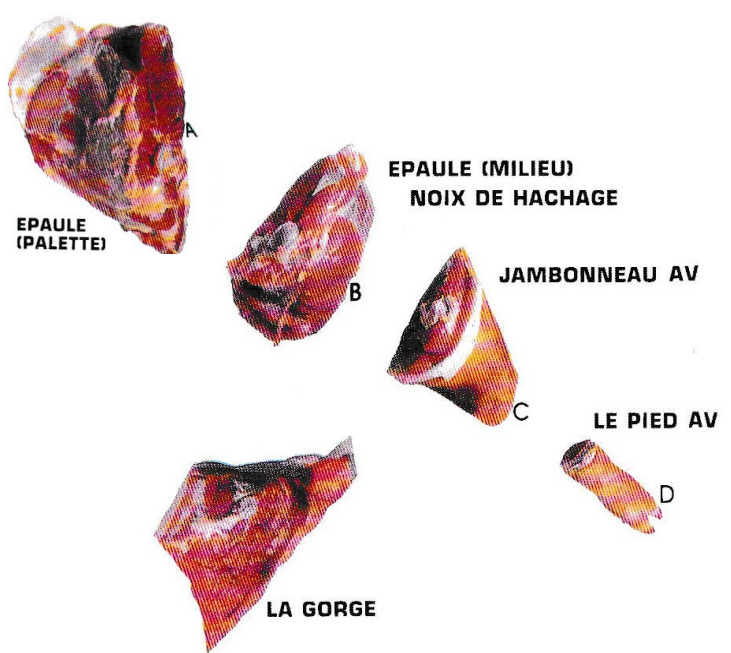


# E- TRAVERS

## TRAVERS DE COTES



# 5- EPAULE



## Utilisation des morceaux du porc

<b>Morceau</b>	<b>Cuisson</b>	<b>Utilisation</b>
Pied arrière	Griller, pocher	Salaison, pied en gelée
Jambonneau arrière ou jarret	Pocher	Salaison, choucroute, potée, en salade
Jambon	Rôtir, Pocher, Braiser, Cru, Saler, Sécher (charcuterie)	Jambon à l'os, braisé entier ou en rouelles, jambon fumé, séché
Pointe de filet	Rôtir (entier), poêler	Désossée, roulée, ficelée, présentée en rôti.
Filet	Rôtir, poêler, sauter, griller	Désossé, roulé, ficelé, présenté en rôti.
Filet mignon	Rôtir, poêler, sauter, griller	Traité entier ou détaillé en médaillons
Carré couvert	Rôtir, poêler, sauter, griller	Traité entier paré et manchonné ou détaillé en côtes
Carré découvert	Rôtir, poêler, griller	Côtes plus grasses, principalement grillées. Traité en salaison (filet de bacon)
épaule ou palette	Pocher, rôtir, ragoût	Sauté de porc, choucroute, potée Désossée, roulée, ficelée, présentée en rôti.
Travers	Griller, pocher	Petit salé, ribs grillés
Poitrine	Fraîche, Pocher, griller	Poitrine fraîche, demi-sel, fumée, rillettes
Plat de côtes	Griller, pocher	Petit salé, ribs grillés
Gorge	Fraîche (hachage)	Farces pour terrine et pâtés
Jambonneau avant ou jarret	Pocher	Salaison, choucroute, potée, terrine en gelée
Pied avant	Griller, Pocher	Salaison, pied en gelée

# Les démarches qualité

La filière est engagée pour proposer des produits de qualité et s'est fixé un certain nombre d'exigences de production, de l'élevage à la transformation.

Ces démarches valorisent l'origine ou un certain mode de production. Mobilisant les différents acteurs de la filière porcine, elles répondent à des cahiers des charges précis et sont régulièrement contrôlées par des organismes tiers et accrédités. Pour la charcuterie les produits doivent être conformes au Code des usages de la charcuterie, contrôlé par les services des fraudes.



## Le Porc Français

Fruit d'une démarche interprofessionnelle, le logo Le Porc Français garantit l'origine française des viandes de porcs, de porcelets, de cochons et des produits qui en sont issus.

Vous avez ainsi la certitude de choisir un porc né, élevé, abattu et transformé en France. Avec plus de 10 000 élevages engagés, 550 entreprises référencées et des contrôles par des organismes tiers indépendants, ce cahier des charges vous garantit une parfaite traçabilité de la ferme à l'assiette.



## Label Rouge

Le Label Rouge indique que le produit est de qualité gustative supérieure. Pour la viande de porc et les charcuteries, les critères portent notamment sur l'alimentation du cheptel, les conditions d'élevage, l'âge d'abattage des animaux, le tri des viandes et la méthode d'élaboration des produits.



## AB (Agriculture Biologique)

L'Agriculture Biologique correspond à des pratiques soucieuses du respect des équilibres naturels : la non utilisation de produits de synthèse. Le signe AB est encadré par la réglementation européenne. La production sous label AB représente 0,4% de la production française.



## IGP (Indication Géographique Protégée)

Les caractéristiques d'un produit sous IGP sont étroitement liées à une savoir-faire et à une zone géographique, comme le jambon de Bayonne, la saucisse de Morteau, la saucisse sèche d'Auvergne. Les charcuteries sous IGP représentent 25 000 tonnes de produits.



## STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)

Le signe européen STG protège la recette et/ou les ingrédients traditionnels d'un produit afin de garantir à celui-ci un même goût quelque soit son lieu de fabrication.



## AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), soit l'AOP (appellation d'origine Protégée) au niveau européen

L'AOC est un signe qui distingue un produit dont les spécificités sont étroitement liées à son terroir. La production, la transformation et l'élaboration du produit doivent obligatoirement avoir lieu dans l'aire géographique délimitée avec un savoir-faire reconnu et constaté comme le porc noir de bigorre, le Kintoa du Pays Basque et le jambon sec et lonzo de Corse



## Certification de Conformité Produits

La Certification de Conformité Produits atteste que le produit est conforme aux exigences que la filière s'est fixées. Ces exigences concernent les aliments donnés aux porcs, les conditions d'élevage, les caractéristiques de la viande (pourcentage de maigre, couleur, etc.). Les CCP garantissent une qualité contrôlée et régulière dans le temps.