

Un des points faibles de la viande d'agneau sur le plan de sa consommation serait son absence de modernité.... Elle n'a pas su suivre l'évolution des habitudes de consommation.

Hors le marché d'aujourd'hui impose des produits qui s'inscrivent dans une vie quotidienne laissant peu de place et de temps à la préparation des repas. Le consommateur d'aujourd'hui ne veut plus du traditionnel gigot du dimanche et le « vite fait – bien fait » a plus que jamais sa place !

Cette inertie de la gamme des produits ovins proposés au consommateur est d'autant plus criante que les autres viandes (notamment porc et volaille) ont su répondre à cette évolution en déclinant une gamme de produits de plus en plus large et de plus en plus attractive : hachés, émincés, produits prêts à rôtir, produits farcis,...

C'est, entre autres, ce manque d'évolution qui a amené les filières ovines française, britannique et irlandaise à faire un double constat :

1. Aujourd'hui, la viande d'agneau est consommée occasionnellement et par des consommateurs relativement âgés et vieillissant ;
2. Aujourd'hui, l'heure est venue de faire évoluer la perception de la viande d'agneau, notamment en proposant une offre nouvelle, plus adaptée aux modes de consommation actuels.

Ce fut donc l'objet de la campagne "Agneau Presto", lancée en 2008 et qui se veut de démontrer au grand public la praticité, la modernité et la créativité de la viande d'agneau (voir *Filière Ovine et Caprine n°35*, p 9-11).

Une viande « Agneau Presto », c'est un produit qui doit répondre aux critères suivants :

- Portions individuelles ou pour 4 personnes maximum ;
- A griller en moins de 10 minutes ou à rôtir en moins de 30 minutes ;
- Une belle présentation qui minimise les déchets dans l'assiette.

Une viande Agneau Presto, c'est aussi une viande découpée autrement. Sont exclues de la gamme toutes les découpes traditionnelles telles que le gigot, l'épaule entière, la selle non désossée,... Précisons que la gamme "Agneau Presto" n'a pas vocation à remplacer ces découpes traditionnelles mais doit plutôt attirer une nouvelle clientèle vers le rayon agneau et globalement dynamiser les ventes de ce rayon. En se faisant Presto, l'agneau suit l'air

GUIDE DE DÉCOUPE



VERS UNE DÉCOUPE MODERNISÉE DE L'AGNEAU

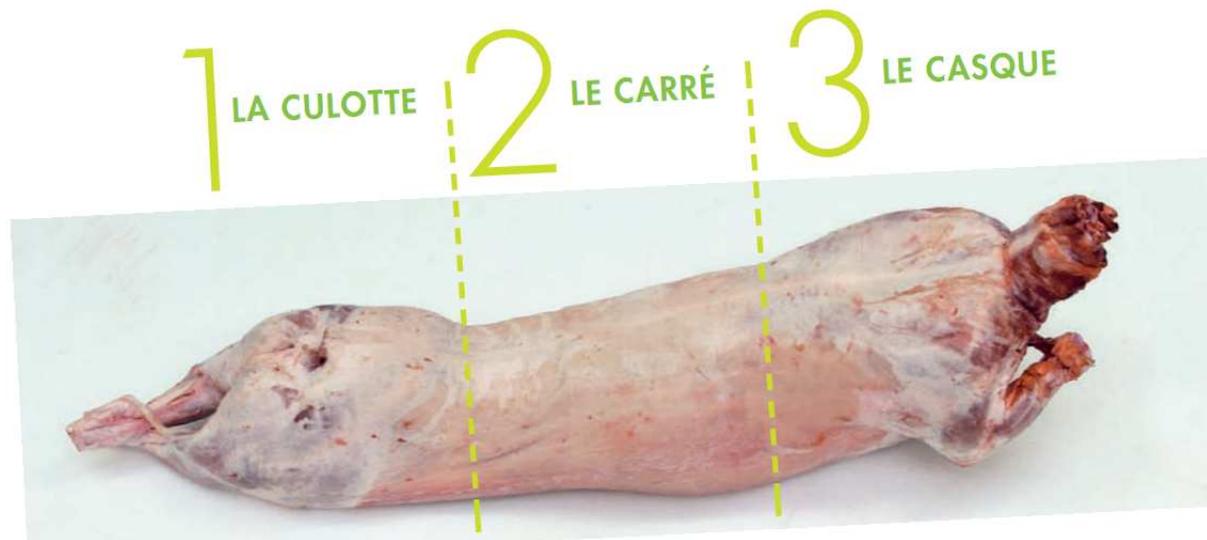
Christel Daniaux – FICOW

du temps et se décline en steaks, rôtis, émincés, ...

Dans les pages qui suivent, nous vous présentons un exemple tiré du guide de découpe Agneau Presto : les **roulades assaisonnées ou farcies**, un bel exemple de valorisation de la poitrine. Vous pourrez découvrir l'entièreté de ce guide à l'adresse : http://www.inst-elevage.asso.fr/IMG/pdf_Guide_de_decoupe_Agneau_Presto.pdf

Bouchers, transformateurs, soyez attentifs à l'impact positif qu'une telle découpe pourrait avoir sur vos ventes et votre clientèle ! Evidemment, une telle découpe augmente le temps de préparation et diminue le rendement (le gras et les os sont retirés lors de la découpe)... ce qui doit être répercuté sur le prix de vente au kilogramme. Mais, au final, la découpe « Agneau Presto » n'augmente pas le prix de la portion, les portions Presto sans gras et sans os étant plus petites.

Eleveur « autoconsommateur », ce guide de découpe est particulièrement bien illustré et peut aussi vous permettre de mieux valoriser vos carcasses, pour votre plaisir personnel !



PANORAMA DES DÉCOUPES

1 LA CULOTTE



La souris est levée.



Le gigot est entièrement désossé.



La selle, la noix, la noix pâtissière et la sous-noix sont séparées.



2 LE CARRÉ



Les poitrines sont coupées droites.



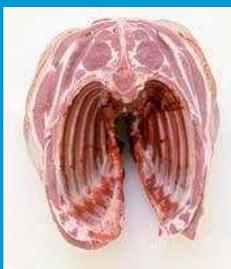
Les vertèbres sont enlevées d'un seul tenant.



Les côtes peuvent être préparées en mini-rôtis ou en pavés.



3 LE CASQUE



La colonne vertébrale et les côtes sont enlevées d'un seul tenant.



Les côtes découvertes, les dernières vertèbres cervicales et le morceau de poitrine sont séparés de l'épaule au niveau de la palette.



1 DE LA CULOTTE...
AUX MINI-RÔTIS,
AUX PAVÉS,
AUX BROCHETTES

2 DU CARRÉ...
AUX CÔTES ST-VALENTIN,
AUX POITRINES
FARCIES

3 DU CASQUE...
AUX MINI-RÔTIS,
AUX TRANCHES
À GRILLER



Ces 4 pièces sont parées pour donner 4 mini-rôtis.

Elles peuvent être tranchées en pavés.

Elles peuvent être débitées en cubes à brochettes ou fondue.

Elles peuvent être coupées finement en émincés "minute".

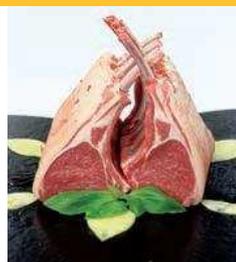


Les côtes filets peuvent être tranchées en côtes Saint-Valentin.

Les côtes premières et secondes sont dévertébrées et manchonnées.

La poitrine est désossée et présentée à plat, en roulades assaisonnées ou farcies.

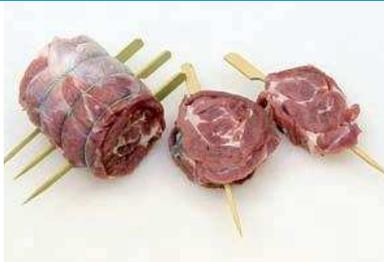
Les bavettes des côtes filets peuvent être farcies et présentées en mini-rôtis ou en tranches à griller.



L'ensemble côtes découvertes, collier, poitrine et dessus de palette, est roulé et présenté en mini-rôtis ou en médaillons.

L'épaule désossée est préparée en mini-rôtis.

Le collier peut être utilisé en haché d'agneau.



POUR REVENIR AU GOÛT DU JOUR ET S'ALIGNER AUX GAMMES DE PRODUITS PROPOSÉES PAR LES AUTRES PRODUCTIONS ANIMALES, IL EST CRUCIAL QUE LA DÉCOUPE DE LA VIANDE D'AGNEAU ÉVOLUE !

2

DU CARRÉ...
AUX CÔTES SAINT-VALENTIN,
AUX POITRINES FARCIES



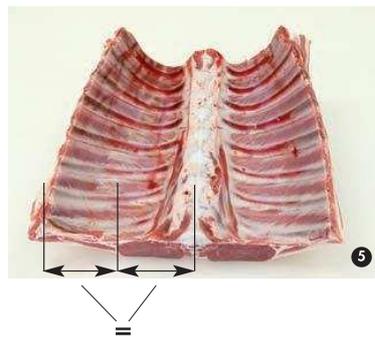
LA DÉCOUPE DU CARRÉ



Le carré est séparé du casque par une coupe droite entre la 6^e et la 7^e côte de façon à ne pas avoir à scier l'os de la palette (les 5 côtes découvertes + 1 côte seconde restent sur le casque).



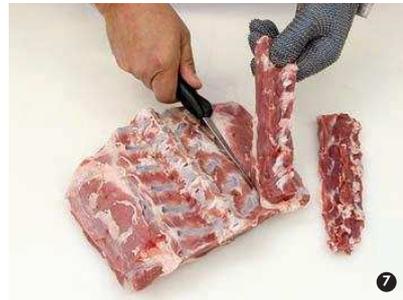
Les rognons sont enlevés. Les poitrines sont coupées droites parallèlement à la colonne vertébrale. Afin de ne pas laisser un manche trop long sur les côtelettes, prendre comme repère la taille de la noix (longueur du manche = longueur de la noix).



Les côtes filets sont séparées des côtes premières et secondes d'une coupe franche entre la 13^e vertèbre dorsale et la 1^{re} vertèbre lombaire.



Les filets sont levés.



Les morceaux obtenus lors de la découpe du carré sont les côtes premières et secondes, les côtes filets, la poitrine et les filets.



La poitrine

La poitrine est systématiquement parée.



La peau est en partie enlevée coté côtes et désossée en un seul tenant.



La poitrine peut alors être présentée à plat pour être grillée entière ou en morceaux.



Elle peut être assaisonnée avec des herbes ou des marinades, roulée et tranchée.



Enfin, elle peut être farcie. La farce, préparée avec les petites viandes de découpe, est étalée sur la poitrine. L'ensemble est ensuite enroulé puis tranché en portions individuelles.

