



GUIDE DE DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE CABRI



TABLE DES MATIÈRES

01	Cabri d'Ici	04
	Qui sommes-nous ?	
	Nos valeurs, nos actions	
	Caractérisation des animaux issus de l'élevage caprin	
02	Equipement de découpe	08
	Équipement de protection	
	Matériel de découpe	
03	Coupe d'un cabri	10
	Grands types de morceaux	
04	Découpe détaillée	12
	Étapes de découpe d'un cabri	
	Produits finis et destinations culinaires	
05	Traçabilité	26
	et étiquetage	

PRÉAMBULE

Malgré sa consommation répandue dans plusieurs régions du monde, la viande de chèvre demeure peu connue et peu mise en valeur en France. Provenant principalement des élevages laitiers et fromagers, ainsi que, dans une moindre mesure, des élevages de chèvres angoras, cette viande n'a jamais vraiment réussi à s'imposer dans la cuisine des Français, contrairement aux fromages de chèvre qui connaissent un grand succès.

Actuellement, la majorité des jeunes chèvres sont envoyées dans des ateliers d'engraissement en France avant d'être abattues. Les carcasses sont ensuite exportées en Espagne, Portugal ou encore les pays du Maghreb, où la viande est cuisinée depuis longtemps.

Face à ce constat, plusieurs éleveurs laitiers en système pâturant ont souhaité revaloriser cette production. Leur ambition : faire découvrir localement la viande caprine (chevreau, cabri et chèvre). Dans cette démarche, certains ont travaillé à l'élevage de cabris, âgés de 6 à 20 mois, afin d'obtenir une viande plus mature, persillée, savoureuse mais peu forte, à l'image de l'agneau ou de la jeune agnelle.

Ce travail les a conduits à s'interroger sur les techniques de découpe : Comment découper la carcasse ? Comment la valoriser au mieux ? Quels morceaux privilégier pour quels usages culinaires ?



Ce guide présente une partie des travaux réalisés dans le cadre du projet *Cabri d'ici*. Il propose une vue d'ensemble sur la découpe du cabri ainsi que sur les différentes possibilités de valorisation de sa carcasse.



Destiné aux bouchers et aux producteurs, il a pour vocation d'informer et d'accompagner ceux qui souhaitent découvrir ou approfondir leurs connaissances sur la découpe de la viande caprine, et en particulier celle du cabri.

Bonne lecture



01

Le projet Cabri d'Ici

Cabri d'Ici est le nom d'associations départementales d'éleveuses et d'éleveurs de chèvres laitières pâturantes souhaitant valoriser leurs chevreaux et leurs chèvres de réforme.

Ce sont les précurseurs d'une filière locale de valorisation de viande caprine dont les motivations sont :

- Faire **découvrir la viande caprine** et lui redonner une place dans les habitudes de cuisine,
- **Développer les circuits-courts** et locaux de commercialisation,
- Redonner de la **cohérence à la filière** en valorisant les animaux des élevages laitiers pâturants,
- **Soutenir l'élevage paysan et durable.**



Le CIVAM du Haut Bocage (Mauléon 79)

Les CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agro-écologique.

Les CIVAM constituent, en France, un réseau de près de 130 associations, qui emploient plus de 250 animateurs-accompagnateurs et qui œuvrent depuis 60 ans pour des campagnes vivantes. Ils agissent pour une agriculture plus économe et autonome, une alimentation relocalisée au cœur des territoires et des politiques agricoles, pour l'installation de nouvelles fermes et pour la préservation des ressources.



Le CIVAM du Haut Bocage accompagne selon les principes de l'éducation populaire différents groupes* de paysan·ne·s dans l'amélioration de leurs pratiques et aussi dans les projets qui peuvent émerger de ces rencontres.

(*bovins, ovins, caprins, volailles, paysans boulangers, Dephy...).

C'est ainsi qu'au sein du groupe caprin pâturant du CIVAM HB, est né le projet de valoriser localement la viande. Accompagnés par le CIVAM, les éleveur·se·s ont constitué un groupe et des travaux ont été menés sur les types de découpe, l'étude des rendements, les recettes à base de cabri, les coûts de revient, la commercialisation...

Ces fermes ont donc travaillé avec le Campus des Sicaudières, partenaire opérationnel local privilégié pour l'expérimentation en lien avec les projets agricoles et agro-alimentaires du territoire du nord 79.

Le Campus des Sicaudières (Bressuire 79)

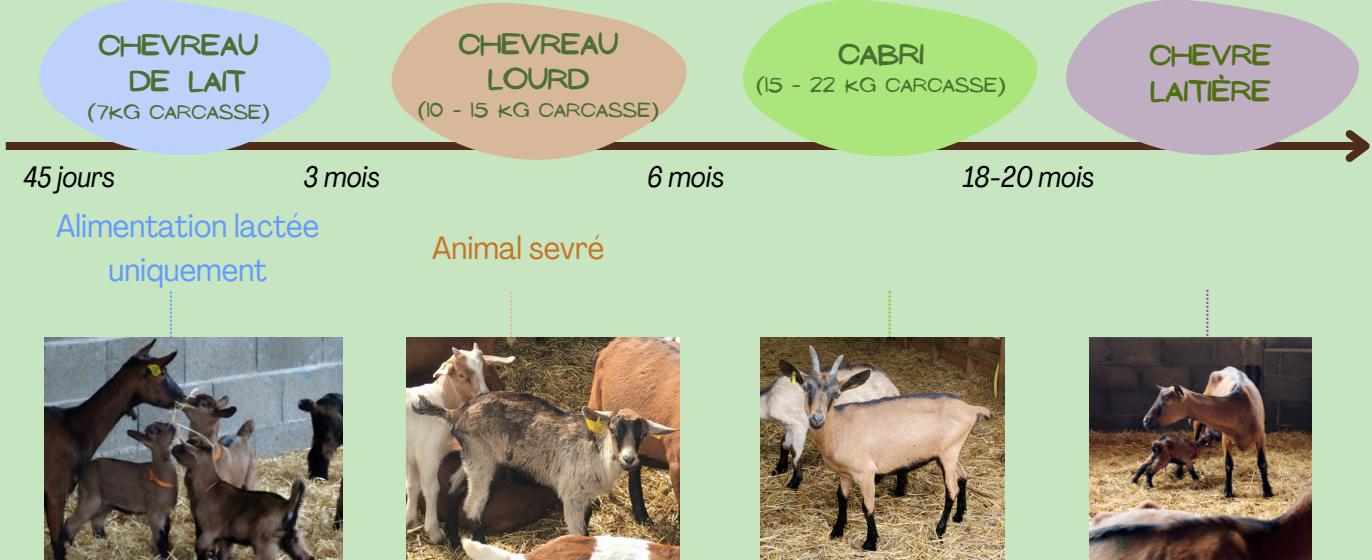
C'est un établissement public d'enseignement supérieur technique spécialisé. Il a pour mission de former les futurs professionnels dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation, de l'environnement et du laboratoire.

Partenaire opérationnel de projets sur son territoire, il met son expertise et ses compétences au service de dynamiques professionnelles.

Les halls de découpe et de transformation ont ainsi été mobilisés pour la création de références dans le cadre du projet Cabri d'Ici.



Les différentes viandes caprines



La viande de cabri :

Savoureuse et pleine d'atouts

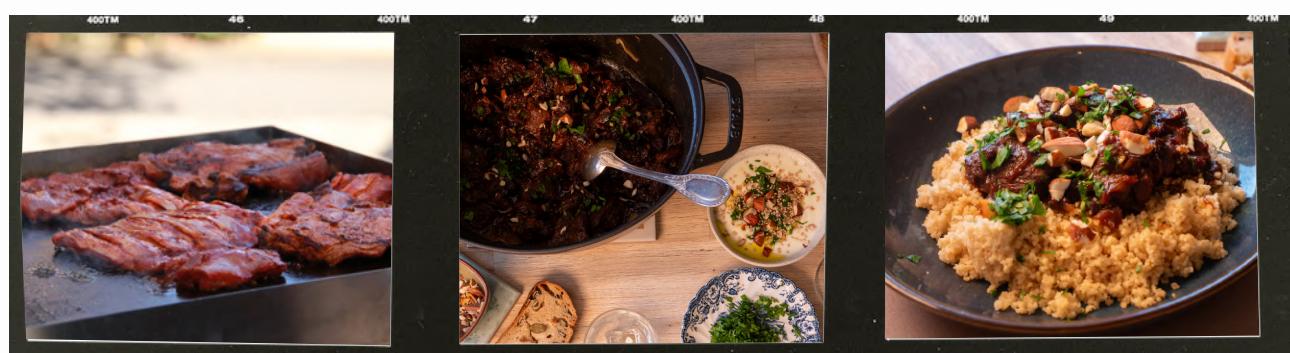
Viande très peu grasse, riche en protéines de bonne qualité, source de vitamine B12, la viande caprine constitue également un apport intéressant de minéraux essentiels tels que le fer, le zinc et le sélénium.

De plus, sa teneur en cholestérol est relativement faible. Elle a ainsi toute sa place dans une alimentation équilibrée.



A chaque morceau sa cuisson

Elle se cuisine de multiples façons aussi bien en grillade ou poêlée qu'en cuisson lente au four ou mijotée. Un tableau des destinations culinaires est à retrouver en page 24. C'est une viande tendre et savoureuse, à déguster en toutes occasions.



Des déclinaisons variées :

Viande fraîche

- Carcasse entière ou en demi
- Pièce de découpe (rôti, tranche de gigot, côte...)



Viande fraîche transformée

- Saucisses, Merguez
- Steaks hachés



Conserve

- Rillettes (nature, piment Espelette, tomates séchées, thym citron...)
- Effiloché de cabri
- Terrine de foie de chevreau, pâté de foie
- Tajines (abricots-tomates séchées, Anjou rouge, curry ...)
- Sauce bolognaise



Salaison

- Saucisson sec, Chorizo (avec gras issu d'animaux caprins ou porcins)
(séchage: 4 sem.)
- Noix séchée
(séchage: 6 sem.)



02

Équipement pour la découpe

Equipement de protection



- **Tablier**



- **Casque / Charlotte**



- **Bottes anti-dérapantes**



- **Gants anti-coupe**
Gants cotte de maille



Matériel de découpe

- **Trancheur**

Grand couteau rigide



- **Eplucheur**

Couteau plus souple que le trancheur



- **Désosseur**

Petit couteau rigide et courbé



- **Feuille**



- **Fusil**

Aiguisage des couteaux

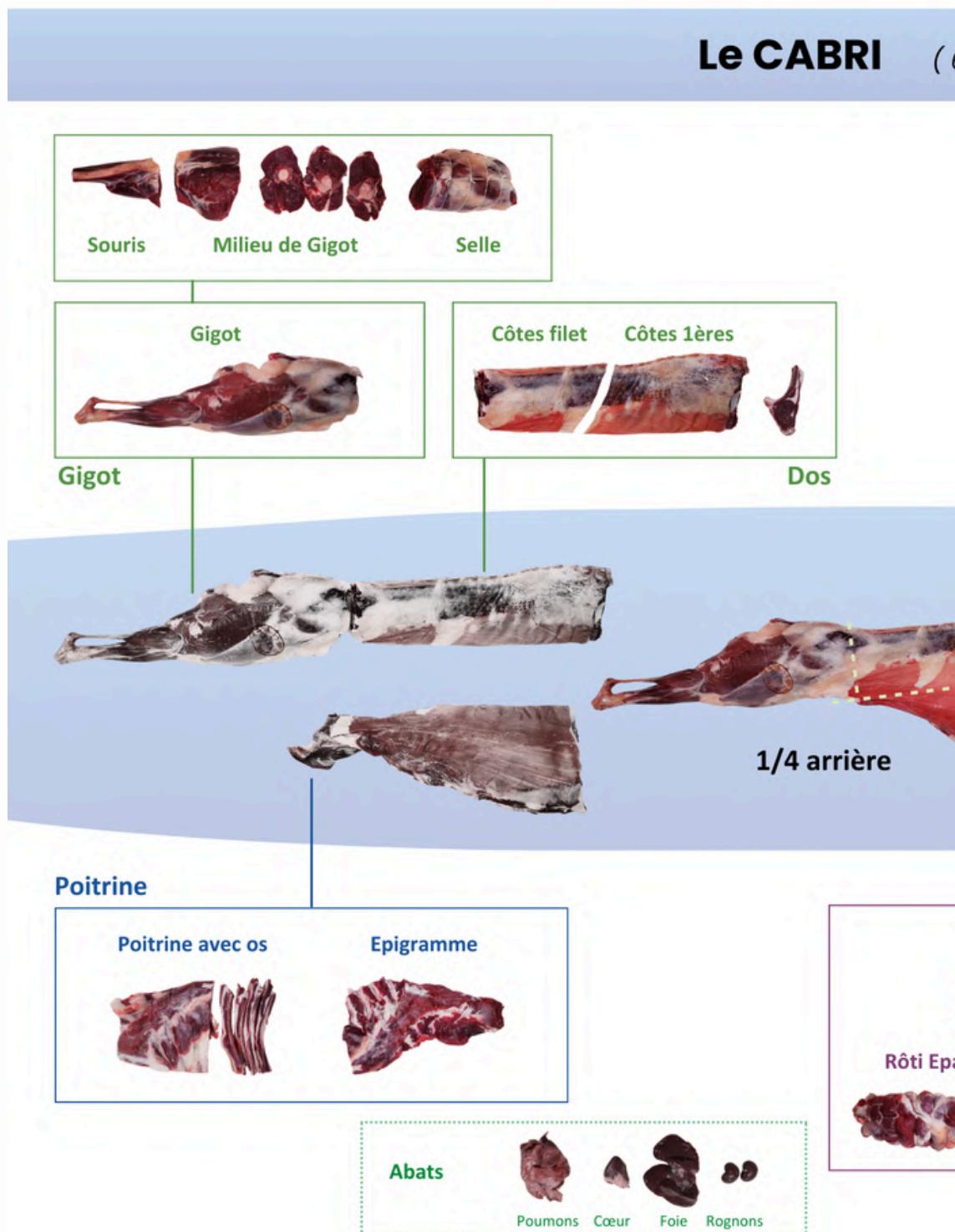


- **Scie à main / scie électrique**

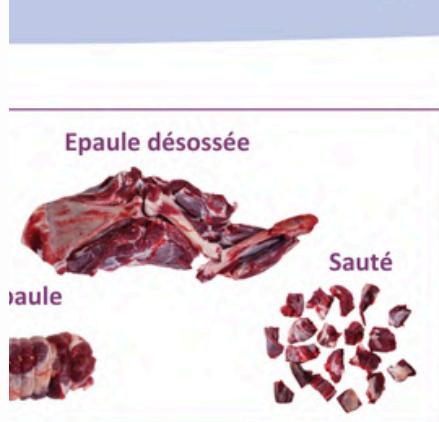
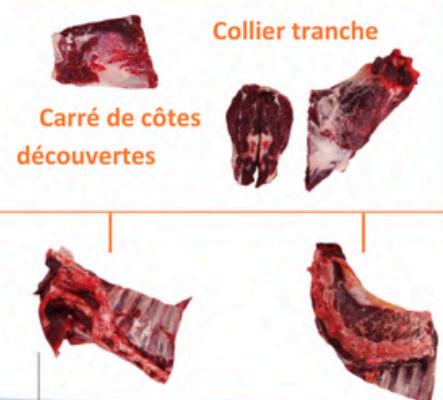
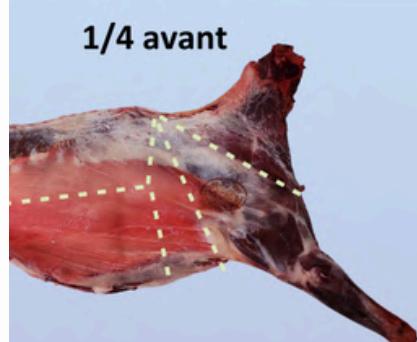


03

Découpe globale



6 à 20 mois)



Epaule

Epaule tranchée



04

Découpe détaillée

Les particularités de la viande de cabri

Le classement des animaux

Les professionnels de la viande utilisent le classement EUROP des viandes de boucherie (gros bovin, veau, agneau et porc) pour établir le niveau de qualité d'une carcasse qui fixe la rémunération de l'éleveur selon une grille établie.

Ce classement s'appuie sur plusieurs critères:

- la **conformation musculaire** de l'animal,
- son **niveau d'engraissement**,
- et sa **couleur** pour la viande de veau

Ce classement est obligatoire pour toutes les carcasses et doit être marqué sur la bête dès l'abattoir. Il est également indiqué sur l'étiquette de traçabilité.

Aujourd'hui, les carcasses caprines ne font pas l'objet de ce classement. Il serait néanmoins intéressant de connaître en sortie abattoir des critères de conformation et de niveau d'engraissement afin de guider les professionnels et éleveurs dans l'anticipation de la découpe et des rendements carcasses attendus.

Quels noms pour les morceaux de découpe ?

La conformation caprine étant proche de celle ovine, il a été choisi d'utiliser la nomenclature de l'agneau pour nommer les morceaux du cabri.

Une découpe précise

Le cabri est un animal plus long, moins viandé et moins gras que l'agneau.

Ces particularités nécessitent une technique de désossage précise pour conserver une bonne valorisation carcasse et un rendement découpe optimum.

C'est une viande noble.



Cabri



Agneau

Les étapes de la découpe

- A. Séparation de la culotte et travail des gigots
- B. Levée et désossage de l'épaule
- C. Séparation du collier
- D. Travail des poitrines
- E. Travail du dos



Pour chaque étape de découpe : des explications pas à pas



des illustrations



photos



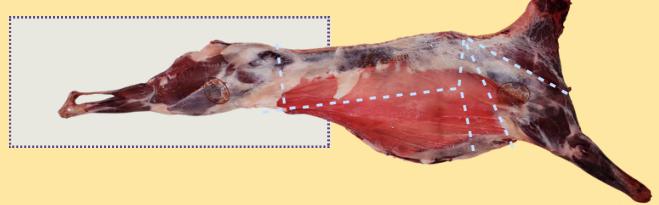
schémas



vidéos



A. SÉPARATION DE LA CULOTTE & TRAVAIL DES GIGOTS



Séparation de la culotte

- Placer la carcasse sur le côté
- Couper devant l'os du coxal jusqu'à la colonne vertébrale
- Retourner la carcasse
- Refaire la même découpe sur l'autre partie latérale
- Remettre la carcasse sur le dos et placer la coupe sur le bord de la table
- Inciser à la jointure de la colonne au niveau des 2 coupes latérales
- Basculer la culotte vers le bas afin de déjointer la colonne vertébrale
- Terminer la coupe et dissocier la culotte



Séparation des gigots

- Section du tendon au niveau de la crosse
- Couper jusqu'à l'os entre les 2 gigots
- Ecartez les 2 gigots afin de couper dans le cartilage
- Décoller le filet mignon pour pouvoir passer sous la vertèbre lombaire
- Passer la pointe du couteau entre le sacrum et le coxal
- Faire de même sur l'autre côté
- Inciser contre l'os du sacrum afin de séparer le gigot droit puis recommencer sur le gauche
- Retirer le sacrum



Préparation du gigot avant désossage

- Placer le gigot face externe sur la table
- Retirer les amas graisseux
- Couper 1 cm le long des bavettes afin de pouvoir enlever la peau épaisse
- Retourner le gigot
- Inciser tout droit jusqu'au coxal
- Poursuivre d'arracher la peau
- Retirer l'estampille sanitaire
- Dégraisser au niveau du filet mignon



Désossage du coxal

- Placer le gigot parallèle à soi et couper le long de l'os afin de retirer tout le coxal
- Gratter le coxal
- Arracher l'os



Désossage de la souris

- Placer le gigot face externe sur la table
- Gratter le tibia de chaque côté
- Sectionner la jointure au niveau du genou
- Pivoter le gigot (la jointure au bord de la table)
- Déjionter
- Contourner l'os avec le couteau
- Gratter la tête de l'os et tirer pour terminer la séparation

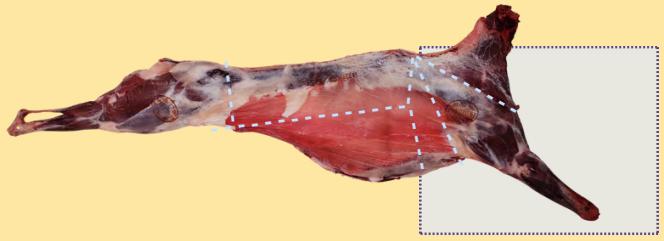


Désossage du fémur

- Placer le gigot face externe sur la table
- Prendre le 2nd passage côté genou
- Séparer la noix en suivant le passage jusqu'à l'os
- Couper contre l'os et faire le tour de la tête d'os côté genou
- Sectionner le tendon et tirer l'os vers soi
- Contourner la seconde tête d'os et extraire le fémur



B. LEVEE ET DESOSSAGE DE L'EPAULE



Levée d'épaule

- Placer la carcasse sur le côté parallèle à soi
- Scier le sternum si non réalisé par l'abattoir
- Lever l'épaule en coupant en arc de cercle la chair en démarrant entre les coudes
- Tirer l'épaule vers soi en respectant le *passage** entre la poitrine et l'épaule
- Terminer la levée de l'épaule en évitant d'entamer le jumeau et en finissant en arrondi
- Retourner la carcasse et faire de même sur la seconde épaule

**passage* : *espacement entre 2 muscles*



Désossage de l'épaule

- Placer l'épaule face externe sur la table
- Dégraisser les gros gras de la face interne
- Lever le dessus de palette en prenant le passage au niveau du jumeau
- Gratter l'os avec le dos du couteau pour garder le périoste sur la viande
- Couper dans la jointure et inciser de chaque côté de la palette
- Dégager la tête de la palette et placer la jointure au niveau du bord de table et déjointer



Désossage de l'épaule (*suite*)

- Une fois déjointée, passer le couteau derrière la tête d'os et tirer la palette vers soi
- Extraire l'os ainsi que le cartilage
- Tourner l'épaule d'1/4 de tour et prendre le passage sous le moucheron de poitrine



Désossage de la souris

- Inciser de chaque côté de l'os de la crosse jusqu'au coude
- Déjionter l'articulation entre le radius-cubitus et l'humérus
- Dégager la tête de l'os du radius-cubitus
- Passer en dessous et enlever l'os

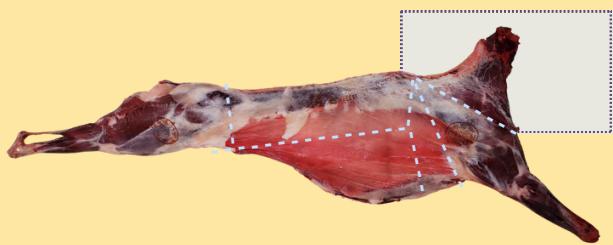


Désossage de l'humérus

- Lever le moucheron
- Inciser au niveau de la veine jusqu'à l'os
- Dégager l'os en démarrant côté radius-cubitus



C. SEPARATION DU COLLIER



Séparation du collier

- Placer la carcasse dos sur la table en mettant le collier en dehors de la table
- Couper à ras devant le sternum jusqu'à la colonne vertébrale
- Sectionner la colonne vertébrale en tapant avec la feuille
- Finir de séparer le collier avec le couteau en remontant le collier dans l'axe de la carcasse

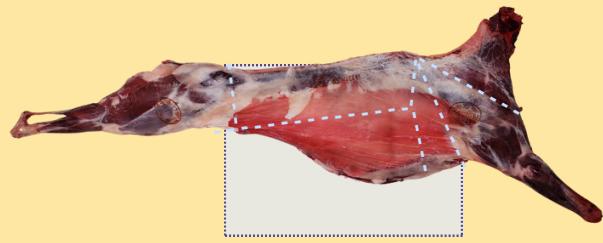


Préparation du collier

- Dégraisser les abords du collier en enlevant les artères jugulaires
- Pré-trancher le collier avec le Trancheur
- Finaliser la découpe des tranches de collier à la Feuille



D. TRAVAIL DES POITRINES



Séparation des poitrines

- Retirer les rognons et les amas graisseux
- Positionner la carcasse sur le dos côté culotte vers soi
- Prendre le repère des 4 doigts par rapport au filet mignon
- Couper jusqu'à la première côte parallèlement à la colonne vertébrale
- Faire de même de l'autre côté
- Retourner la carcasse
- Prendre le repère en posant l'index sur la colonne
- Marquer de chaque côté en faisant une incision
- Inciser en surface sur les côtes en rejoignant les 2 repères (faire de même de l'autre côté)
- Scier les côtes pour retirer la poitrine (faire de même de l'autre côté)



Préparation des poitrines

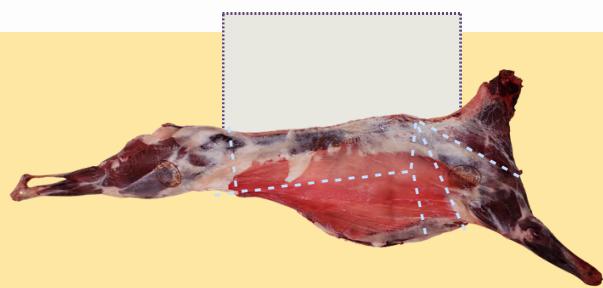


- Positionner la poitrine face externe sur la table
- Enlever les petites peaux sur la hampe et les bavettes
- Retourner la poitrine
- Retirer la peau orangée
- Dégraissier le dessous de poitrine
- Retourner la poitrine
- Couper et retirer la première baguette
- Mettre la poitrine à la verticale
- Retirer à la feuille la partie osseuse du sternum

> la poitrine est prête à être découpée ou désossée

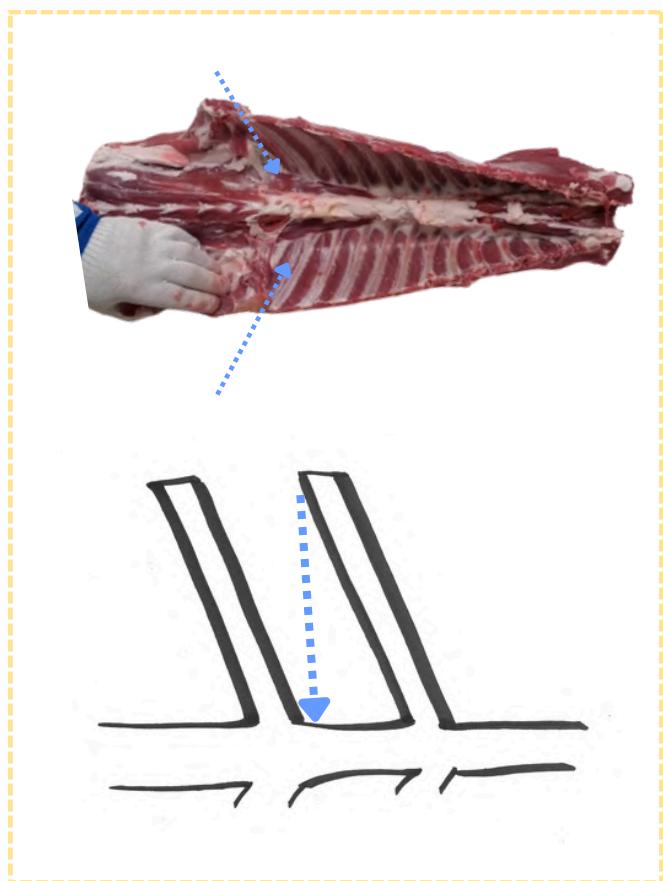


E. TRAVAIL DU DOS



Séparation du carré de côtes filet

- Positionner le carré sur le dos
- Prendre les repères au doigt
- Couper en diagonale l'espace entre les 2 baguettes - intercostal jusqu'à la colonne vertébrale (faire de même de l'autre côté)
- Couper la colonne vertébrale à la feuille au niveau de la base des coupes précédentes



Préparation du carré de côtes filet et découpe

- Positionner le dos du carré côté table
- Dégraisser le long des filets
- Désosser et retirer les 2 baguettes
- Retourner le carré
- Retirer la petite peau qui recouvre tout le carré de côtes
- Rouler sous le carré les extrémités de poitrine
- Prétrancher les côtes avec le *Trancheur*
- Finaliser la découpe des côtes à la *Feuille*



Séparation des 2 carrés de côtes et tranchage

- Positionner le carré de côté sur le dos
 - Scier à la *Scie manuelle* jusqu'à la 3e côte
 - Positionner le carré de côté à la verticale
 - Fendre à la *Feuille* jusqu'en bas
- > les carrés sont prêts à être tranchés en côtes (découvertes, premières ou secondes) ou désossés



Destinations culinaires des morceaux

 cuisson courte

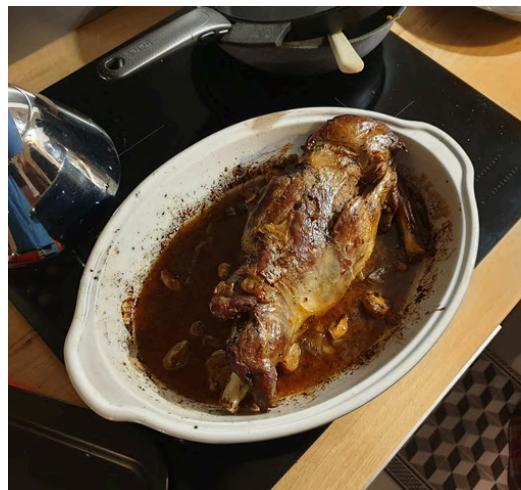
 cuisson longue

	Cuisson	Morceaux découpe crus	Produits transformés crus	Produits transformés cuits	Produits de salaison
Gigot 	 	Gigot entier, Gigot raccourci, Tranche de gigot, Rôti noix, Rôti selle	/	Couscous, Plat mijoté, Souris confite, Plat type sauté (/!\valorisation) Effiloché	Noix séchée, Saucisson
Dos 		Carré de côtes (premières, découvertes), Cotelettes	/	Couscous, Tagine, Massalé	Filet séché, Saucisson
Poitrine 	 	Epigramme, Poitrine avec os, Ribs	Saucisses type chipolatas Saucisses type merguez	Terrine type Rillettes (mixé)	/
Epaule 	 	Morceaux à sauté, Jarret avant, Rôti épaule	/	Couscous, Tagine Massalé	Saucisson
Collier 		Morceaux à sauté	Saucisses type chipolatas Saucisses type merguez	Plat type sauté avec os, Plat type couscous, Massalé, > plat avec os	/
Abats Gras 		Tranche foie, Tranche cœur, Cubes rognons, Brochettes d'abats	Saucisse type merguez (Mix cœur + viande)	Terrine, Mousse de foie	/
TOUT		Emincé / presto	Steak haché, Saucisses type chipolatas, Saucisses type merguez, Boulettes, (/!\excepté gigot_valorisation)	/	Saucisse sèche, Saucisson type ficelle

La juste cuisson des viandes

La juste cuisson des viandes permet l'optimisation des rendements cru/cuit en limitant au maximum la perte en eau.

La sur-cuisson des viandes provoque le durcissement des fibres musculaires (collagène) et des pertes de jutosité rendant désagréable la dégustation.



Les astuces de cuisson :

Astuce 1 > Arrêter la cuisson à temps en utilisant une sonde de température piquée au cœur du muscle. Au-delà du point de cuisson, l'eau sort de la fibre musculaire et est définitivement perdue. En fonction des espèces animales et le type de muscle, le point de cuisson varie.

Astuce 2 > Prévoir un temps de repos de la viande (15 à 20 min). Pendant cette durée, l'inertie thermique provoque la montée de +2°C à +5°C* supplémentaires au cœur du muscle. (*en fonction de la température de cuisson)

Astuce 3 > Tester la cuisson basse température. La cuisson basse température est une technique de cuisson où la température ambiante du matériel de cuisson doit approcher le plus possible la juste température de cuisson de la viande. Ceci sur une durée adaptée à l'espèce animale (viande rouge, viande blanche) et au muscle (avec ou sans collagène).

Ex: pour un gigot de cabri en cuisson basse température, enfourner à 80-90°C sur une grille, enlever la viande à 60°C à cœur, le morceau atteint 62-63°C à cœur au terme de sa phase de repos. Arroser régulièrement pendant la cuisson pour que la viande ne s'assèche pas.

En conclusion, la juste cuisson des viandes en fonction de leurs spécificités (espèces animales et muscles), garantit au morceau d'être au maximum de son potentiel "saveur/tendreté/jutosité".

Source: données issue de la formation "Cuisine Evolutive" réalisée par Thierry Marion (CBC) auprès des cuisiniers des Deux-Sèvres.

05

Traçabilité et étiquetage

La traçabilité de la viande de cabri doit répondre aux exigences des règlements européens.

Les étiquettes comportent les éléments ci-dessous, auxquels se rajoutent les éléments obligatoires de l'étiquette produit fini (liste des ingrédients, allergènes ...).

	FERME <i>animal</i>	ABATTOIR <i>carcasse</i>	ATELIER de DÉCOUPE <i>morceaux</i> <i>découpés -</i> <i>transformés crus</i>	ATELIER de TRANSFORMATION <i>produits</i> <i>transformés cuits &</i> <i>salaison</i>
				
Numéro de boucle				
numéro de lot individuel créé par la structure				
Référence abattoir				
				
Lieu de naissance				
Lieu d'élevage				
Lieu d'abattage: n° agrément				
Lieu de découpe / transformation : n° agrément				
Date de livraison				
Poids net				
Date Limite de Consommation / Date de Durabilité Minimum				

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier l'ensemble des éleveurs et éleveuses qui ont participé à ce projet au travers des différents temps collectifs et individuels. Merci à Aurélien Lardenois, formateur découpe (Campus Sicaudières) pour le travail de transmission pédagogique sur la découpe de cabri. Merci aux animateur·rice·s du CIVAM du Haut Bocage ainsi que les administrateurs et administratrices pour leur soutien. Merci enfin aux Fonds européens FEADER et à la Région Nouvelle-Aquitaine qui ont permis à ce travail de voir le jour.



... ET CREDITS



Ce document a été réalisé et édité par le

CIVAM du Haut Bocage
5 place du Château, 79700 Mauléon

contact@civamhb.org
05 49 81 80 29
www.civam.org/civam-du-haut-bocage/

et le

Campus des Sicaudières
Ateliers Agroalimentaires
Route de Nantes, 79300 Bressuire

05 49 65 24 11
<https://www.sicaudieres.org/>



Rédaction et conception graphique :

Stéphanie Prestavoine,
Clémence Bennegent,
Aurélien Lardenois.

GUIDE DE DÉCOUPE D'UNE CARCASSE DE CABRI

Pour la découverte de la viande de cabri

Pourtant très consommée dans le monde, la viande caprine est méconnue en France. Comment découper la carcasse ? Quels morceaux, pour quelle utilisation ?

Le CIVAM du Haut Bocage et les Halls de découpe du Campus des Sicaudières (79) ont réalisé ici, un guide technique à destination des bouchers et des producteurs voulant découvrir et se renseigner sur la découpe de viande caprine et plus particulièrement sur celle du cabri. Toutes les photos et techniques de découpe que vous trouverez dans ce guide sont issues du travail des formateurs des ateliers de découpe du Campus des Sicaudières.



Guide technique réalisé avec le soutien financier de :



Fonds Européens Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales