

## LE PORC

### Historique :

La domesticité du porc est très ancienne. En chine, son élevage était connu il y a plus de 5000 ans. De tout temps il a été l'un des principaux éléments de l'économie domestique.

De temps des romains il était préparé de maintes manières avec des épices et des aromates et il était conservé dans le sel.

En France, le porc était élevé pour la consommation familiale, chaque famille tuait le porc un fois l'an.

### Généralités :

Les porcs sauvages sont essentiellement végétariens. Seuls les porcs domestiques sont devenus omnivores. (Ils mangent de tout). L'origine du porc domestique est encore inconnue. On estime que le sanglier d'Europe est la souche de toutes les races domestiques de l'Europe, l'Asie mineure est centrale. On en excepte les porcs andalous, napolitains et hongrois qui sont d'origine indienne ou malaise. Les divers croisements ont donné un animal plus long, plus obèse avec des canines moins développées et un pelage plus clairsemé.

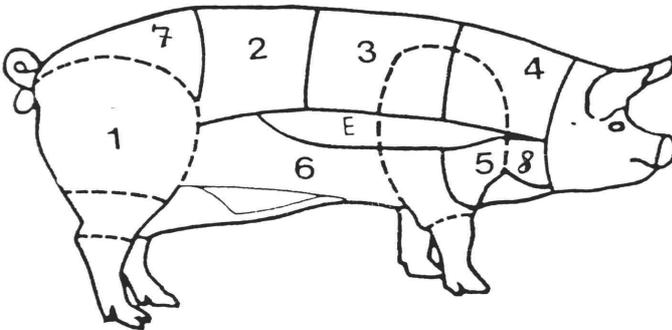
Depuis le 18<sup>ème</sup> siècle, les croisements ont permis d'améliorer les races actuelles qui sont plus adaptées aux exigences des éleveurs et des consommateurs.

### Classification

Les principales races de porcs reconnues actuellement en France sont au nombre de quatre :

- 1) **Large White** (Bretagne et Normandie)
- 2) **Blanc de L'ouest** (Bretagne, Normandie et Maine)
- 3) **Landrace Français** de type Danois (Normandie, Bretagne, Nord et Est)
- 4) **Piétrain** (Nord, Bretagne et Morvan)

### Les principaux morceaux du porc



1	JAMBON
2	FILET
3	CARRE
4	ECHINE
5	EPAULE
6	POITRINE
7	POINTE DE FILET
8	GORGE
E	TRAVERS

### Classification des carcasses

Les carcasses sont classées selon leur teneur en viande maigre estimée en pourcentage.

Cette classification s'effectue à l'abattoir au moyen d'un appareil qui mesure l'épaisseur de lard ou de muscles en différents points de la carcasse.

Cette classification est vérifiée par : « L'OFIVAL » organisme certificateur (Office national interprofessionnel des viandes de l'élevage et l'aviculture)

### Tableau de correspondance à la norme EUROP (Rappel)

EE	Supérieur à 60 %	R	45 à 50 %
E	55 à 60 %	O	40 à 45 %
U	50 à 55 %	P	Inférieur à 40 %

Ces pourcentages sont inscrits sur chaque carcasse en plus de l'estampille de salubrité délivrée par l'inspecteur vétérinaire après examen des carcasses et des abats.