

LEXIQUE VISUEL

DE LA BOUCHERIE INDUSTRIELLE



**Nourriture
ta Vie** *Savourer
ton
Emploi*



Comité sectoriel
de **main-d'œuvre**
en **transformation**
alimentaire

Introduction

Le CSMOTA est heureux de vous présenter le Lexique visuel de la boucherie industrielle. Cet ouvrage de référence traite des différentes coupes de viandes d'agneau, de bœuf, de porc, de veau et de volaille, de la structure de la viande, de l'affilage des couteaux, du repérage des anomalies et de la prévention des risques liés à l'exécution des tâches.

Le Lexique visuel de la boucherie industrielle a été élaboré à titre d'outil complémentaire pour la formation des préposés en boucherie industrielle. Les photos, les illustrations et les informations qu'il contient faciliteront l'orientation des apprentis.



Comité sectoriel
de **main-d'œuvre**
en **transformation**
alimentaire

Ce lexique a été produit par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) grâce à une aide financière de la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT).



ÉQUIPE DE PRODUCTION

Supervision du projet : Lise Perron

Coordination du projet, recherche et rédaction : Amélie Marcoux

Recherche et rédaction : Marie-France Héroux

Révision linguistique : Marielle Bouthyette

GRAPHISME

SPI Communications

NOTES LÉGALES

Les diagrammes et les textes adjacents ont été reproduits du manuel de coupe de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) avec leur permission. Les documents originaux se trouvent sur le site Web de l'ACIA.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier les experts et les partenaires de l'industrie qui ont participé à la réalisation de ce guide :

Centre de recherche interdisciplinaire sur la biologie, la santé et l'environnement | Agence canadienne d'inspection des aliments | Fédération canadienne du mouton | Fédération des producteurs d'agneaux et moutons du Québec | Bœuf Canada inc. | Canada Porc International | Les Éleveurs de porcs du Québec | Orviande inc. | Veau de lait du Québec | Veau de grain du Québec | Écolait ltée | Montpak International | Les Éleveurs de volailles du Québec | Cargill | Exceldor | Classement 2000 inc. | Commission de la santé et de la sécurité du travail | Équipe Entrac | Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

MISE EN GARDE

Les informations contenues dans le présent guide ont été tirées de sources et de documents considérés comme fiables. Le CSMOTA ne peut garantir expressément l'exactitude des renseignements ni être tenu responsable de quelque dommage ou perte découlant d'une inexactitude ou d'une omission. Toute méprise serait involontaire.

ÉDITION

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

Tous droits réservés

8000, boul. Henri-Bourassa, bureau 270

Québec (Québec) G1G 4C7

www.csmota.qc.ca

Dépôt légal - 1er trimestre 2014

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2014

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives Canada, 2014

ISBN 978-2-923383-28-6

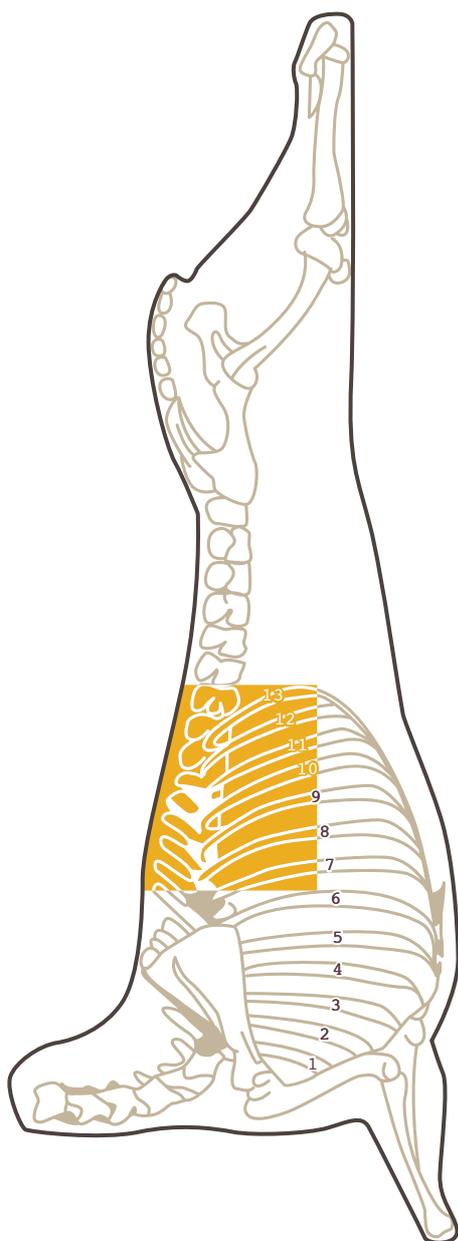
Table des matières

1. Coupes de viande

 Agneau	5
 Bœuf	27
 Porc	65
 Veau	101
 Volaille	137
2. Structure et tendreté de la viande	153
3. Affilage des couteaux	155
4. Repérage des anomalies	165
5. Techniques de travail sécuritaires	183

Coupes de viande - Agneau

Côtes



RÔTI CARRÉ FRANÇAIS 8 CÔTES



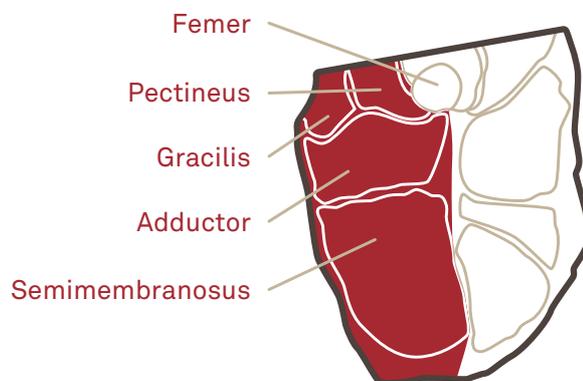
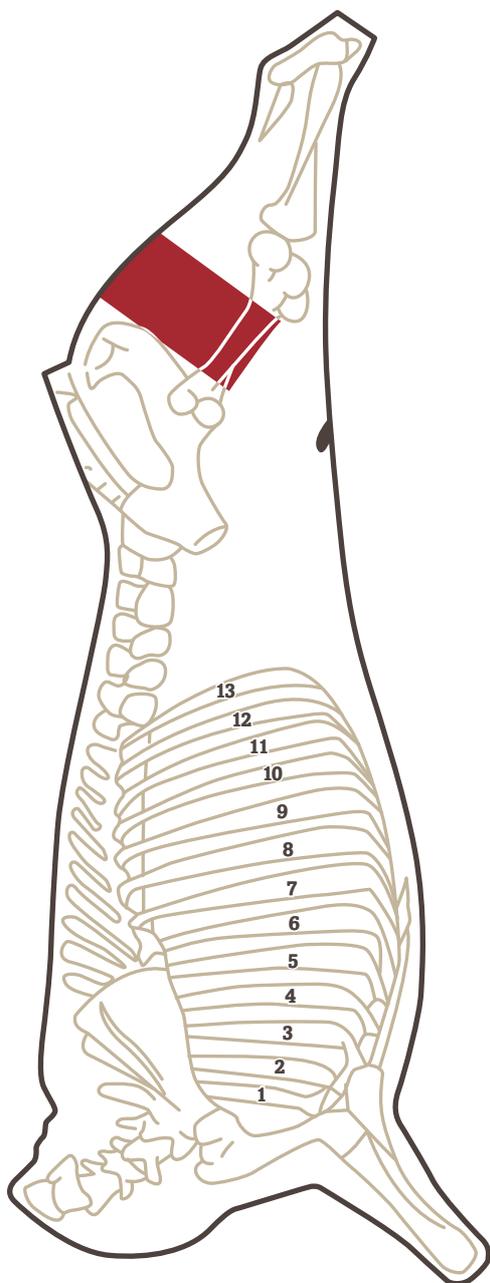
CARRÉ FRANÇAIS 7 CÔTES



CÔTELETTES BOUT DE CÔTES

Coupes de viande - Boeuf

Intérieur de ronde



COUPE TRANSVERSALE



INTÉRIEUR DE RONDE



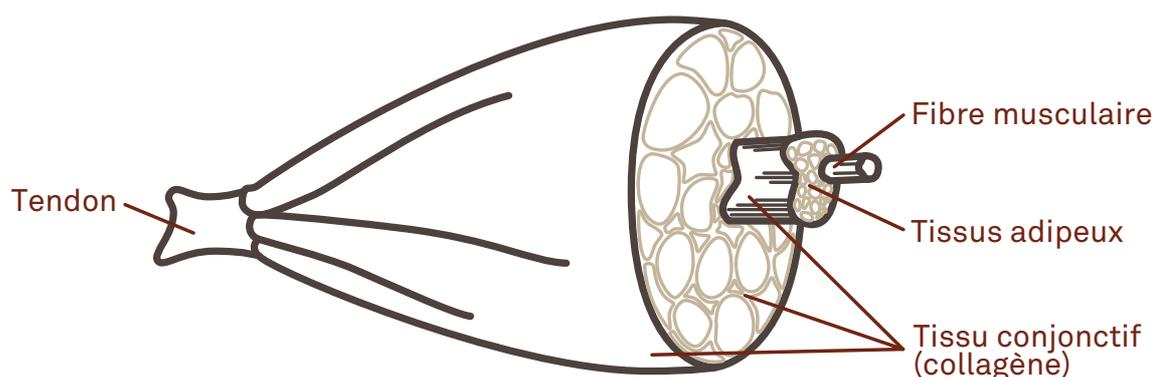
INTÉRIEUR DE RONDE DÉNUDÉ



STEAK D'INTÉRIEUR DE RONDE

Structure et tendreté de la viande

Composition du muscle



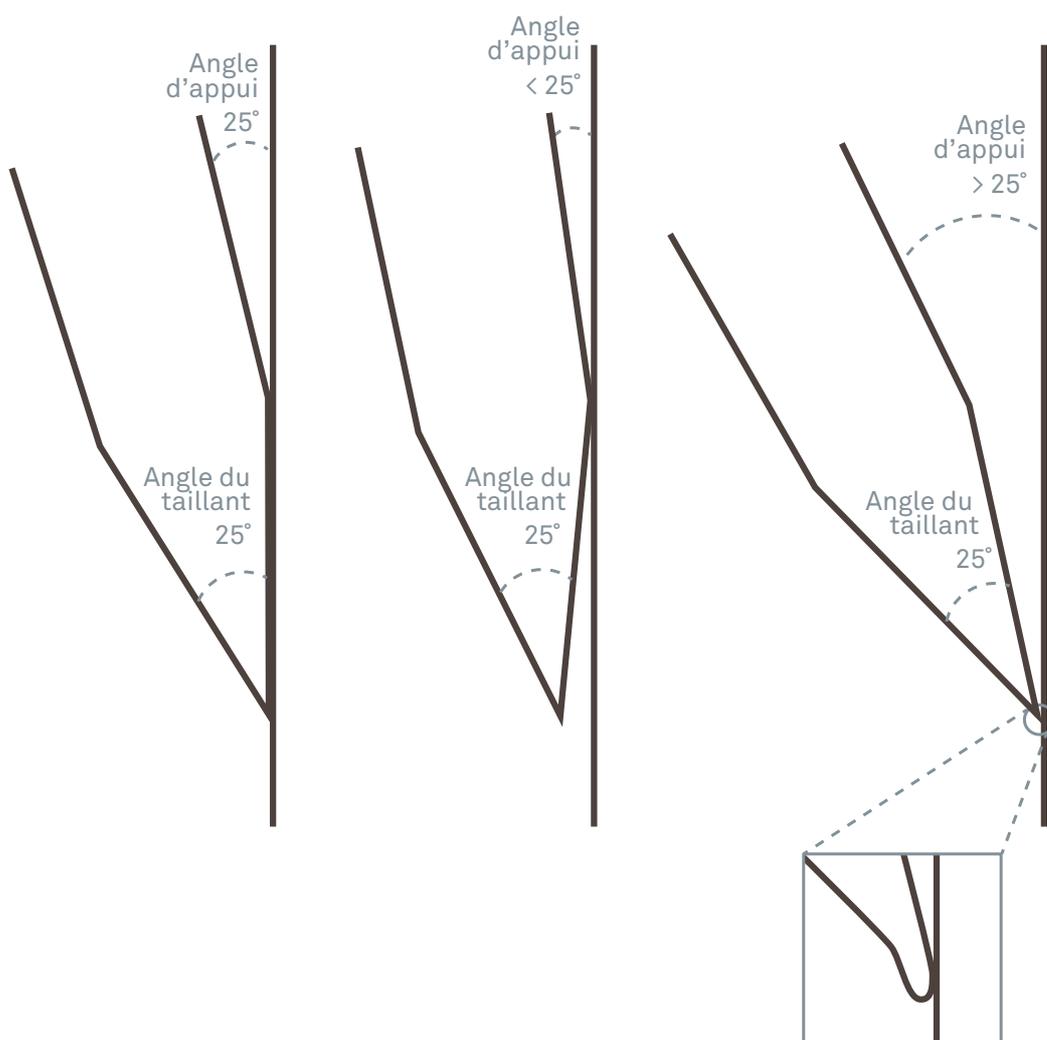
Transformation du muscle en viande

Immédiatement après l'abattage, le muscle est souple. Après la mise en chambre froide des carcasses, les réserves énergétiques stockées sous forme de glycogène s'épuisent rapidement. Le glycogène est transformé en acide lactique qui s'accumule et acidifie le muscle. Les fibres musculaires se figent et le muscle devient rigide. Cette phase, appelé rigor mortis, dure plusieurs jours. Le muscle est dur et pourrait perdre facilement son eau à la cuisson, ce qui donnerait une viande peu juteuse.

L'acidification permet l'activation d'enzymes qui progressivement fragmentent les protéines du muscle et permettent ainsi son attendrissement naturel. C'est la phase de maturation proprement dite : elle correspond à la transformation du muscle en viande, au cours de laquelle se forment également les précurseurs des arômes et de la saveur de la viande.

En fonction de l'espèce de l'animal, de quelques heures à plusieurs semaines, dans de bonnes conditions de conservation en réfrigération, sont nécessaires pour que la maturation permette l'expression des qualités organoleptiques recherchées par le consommateur, comme par exemple la flaveur ou la tendreté.

Angle du couteau sur le fusil



ANGLE FERMÉ

L'angle d'appui est le même que l'angle du taillant.

ANGLE TROP PETIT

Un angle trop petit fera en sorte que le fil ne touchera pas au fusil.

ANGLE OUVERT

Si l'angle est trop grand, cela fera virer le fil.

Repérage des anomalies - Volaille

Défauts pathologiques

Le préposé en boucherie industrielle doit être formé et accrédité pour détecter les anomalies sur les carcasses et les retirer de la ligne d'éviscération afin qu'elles soient examinées par le vétérinaire en poste.

Voici les principaux défauts pathologiques reconnus chez la volaille :

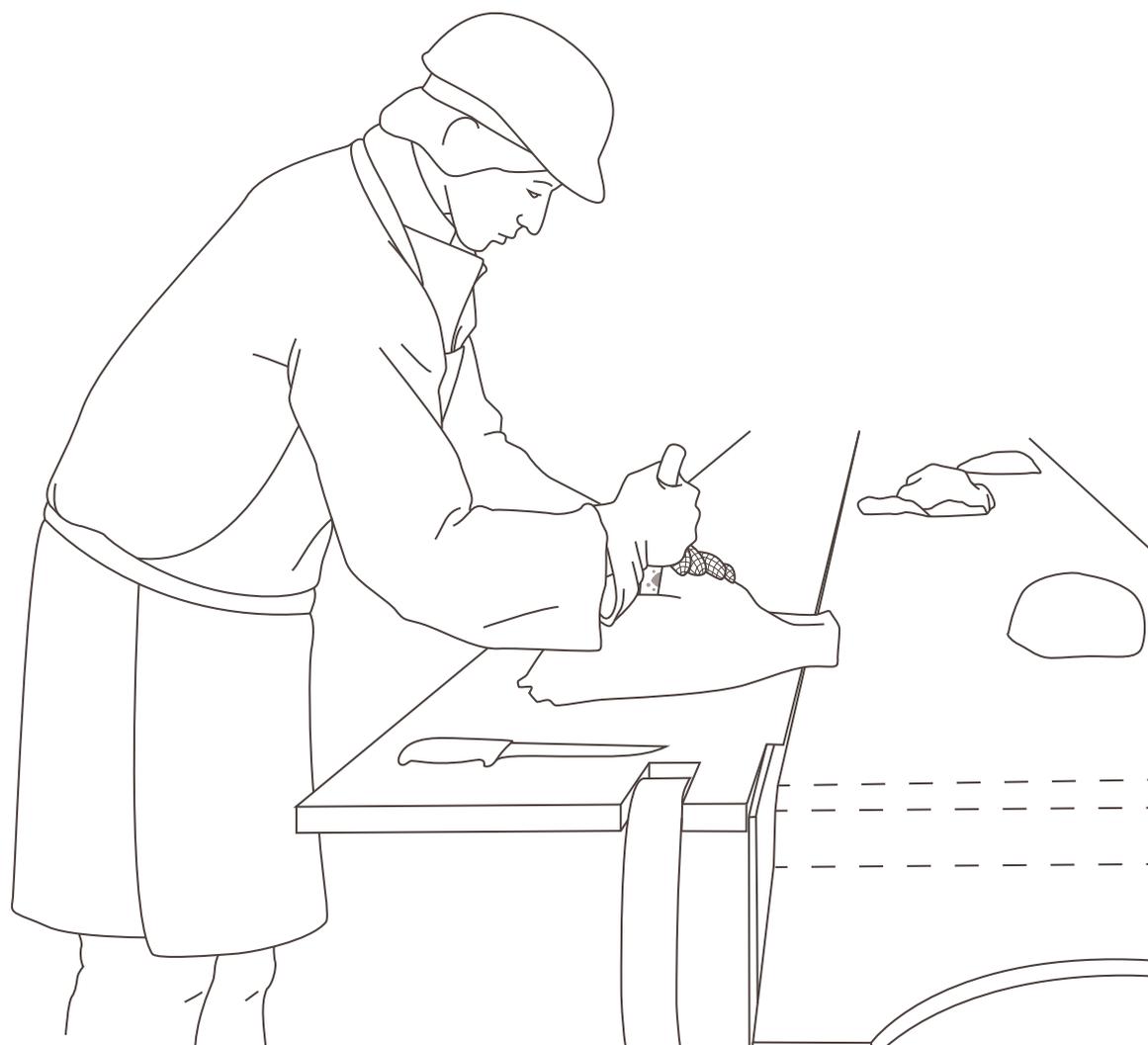


Cellulite péricloacale

Situation 6

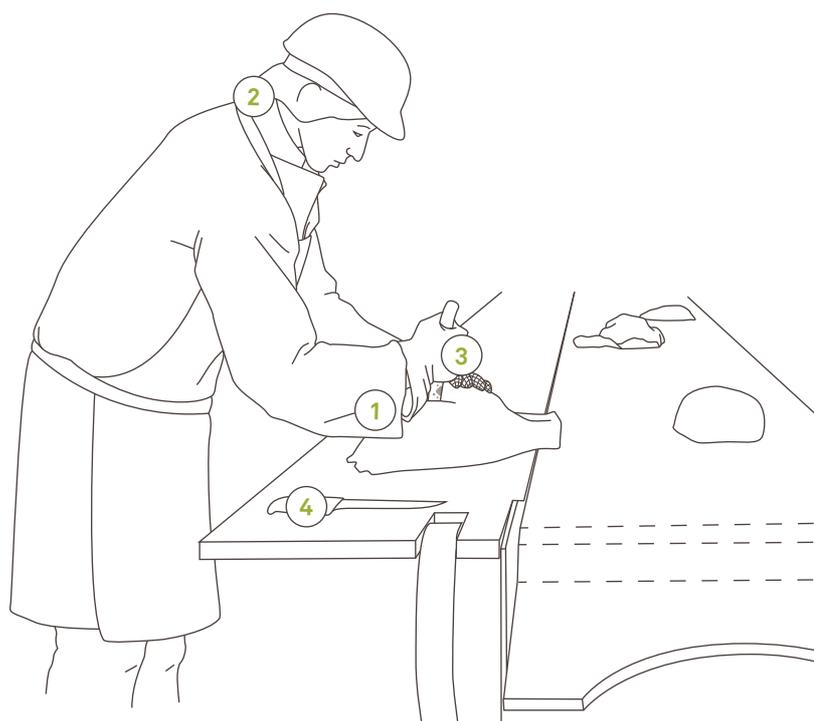
Cherchez les erreurs

DÉOSSER DES MORCEAUX



Situation 6

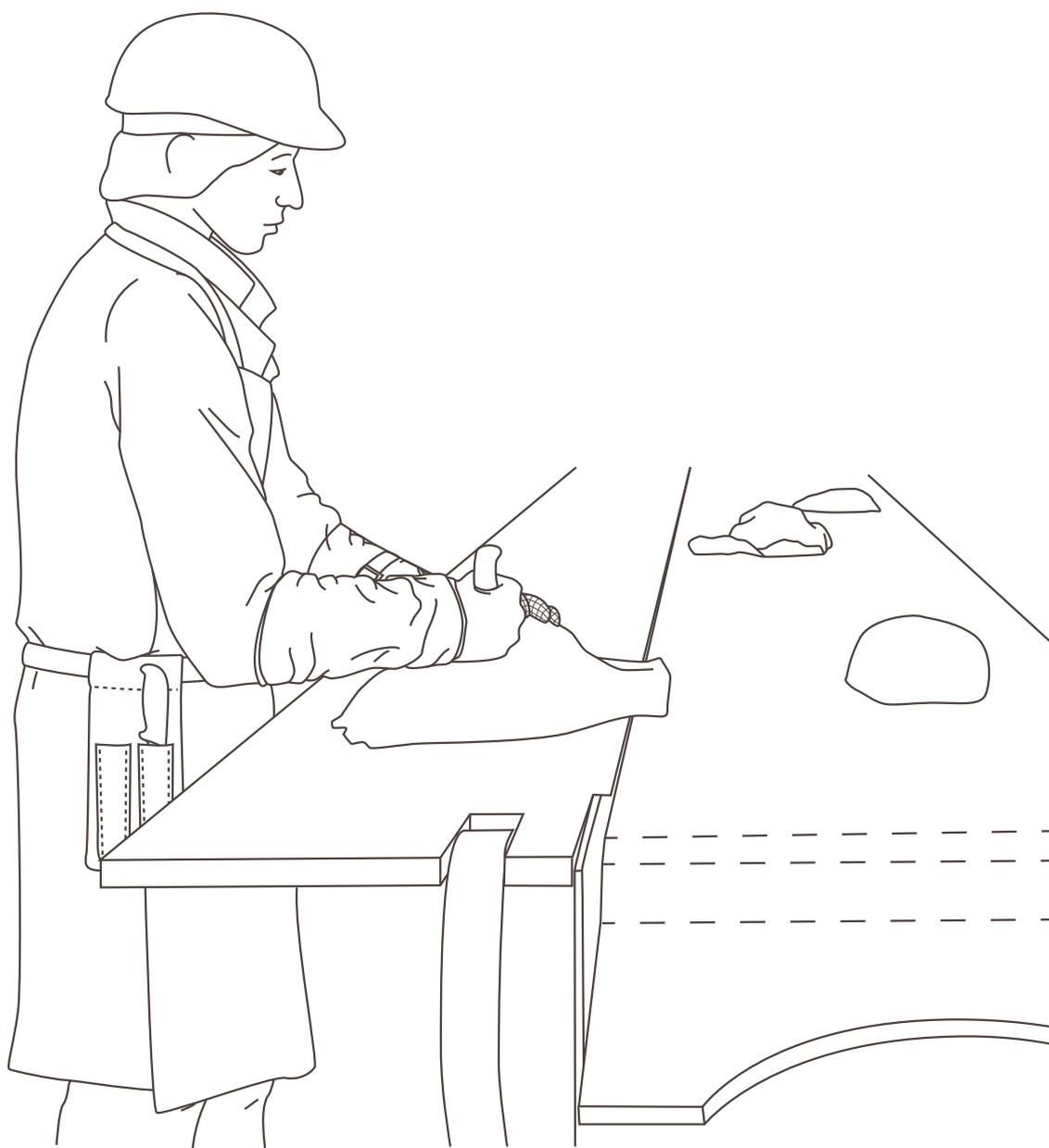
Erreurs identifiées



1. Manches trop longues: possibilité de prise dans le convoyeur;
2. Flexion du cou : la position ne permet pas de respecter les courbures naturelles de la colonne vertébrale;
3. Posture contraignante des poignets : le travailleur effectue une prise en pince pour tenir le couteau et le morceau de viande;
4. Couteau laissé sur la table de travail : le travailleur ne porte pas de gaine conçue pour contenir les couteaux.

Situation 6

Correctifs à apporter



Situation 6

Correctifs à apporter

1. Raccourcir les manches, les replier dans le vêtement ou porter un manchon : l'important est de n'offrir aucune prise à quelque appareil que ce soit;
2. Se positionner à la bonne hauteur par rapport à la table de désossage : permet de ne pas avoir la tête trop penchée. Bouger régulièrement la tête et le cou pour retarder l'apparition de la fatigue;
3. Garder les poignets en position neutre autant que possible. Varier le déplacement des mains et des poignets et éviter d'effectuer des mouvements de grande amplitude;
4. Porter à la taille une gaine conçue pour contenir les couteaux : ceux-ci sont toujours à portée de main, rangés en toute sécurité et n'encombrent pas les surfaces de travail.

PUISQUE C'EST UN EFFORT STATIQUE, DE FAÇON GÉNÉRALE, LE TRAVAILLEUR DEVRAIT AUSSI :

- Éviter d'effectuer des mouvements secs et rapides, car les muscles, les tendons et les ligaments pourraient alors être étirés soudainement;
- Varier régulièrement les méthodes de travail adoptées pour changer les régions du corps sollicitées;
- Prendre des micropauses et exécuter des exercices d'étirement au cours de la journée de travail pour éliminer les tensions musculaires et repousser la sensation de fatigue ou d'inconfort.

