

Rendements comparés en muscles consommables, os, graisse, aponévroses après transformation classique (coupe de Paris) d'une demi-carcasse de N'Dama et de Zébu

par R. LETROTEUR

Cette étude a pour but, essentiellement pratique, de connaître le rendement en viande des carcasses de bovins, destinées aux fournitures de l'armée ou aux collectivités administratives.

En Afrique Occidentale Française, les animaux étant très rarement pesés sur pied, nous avons délibérément laissé de côté le poids vif, ce facteur n'intervenant pas dans la pratique.

La « carcasse type » de zébu, choisie pour effectuer la découpe, pesait 158 kg sans hampe, ni onglet, ni rognons et provenait d'un bœuf de race Peule, originaire du Soudan et âgé de 8 ans environ.

La carcasse de N'Dama pesait 134 kg sans hampe, ni onglet, ni rognons et provenait d'un bœuf originaire de Bouaké, descendant de N'Dama de race pure, importés d'Odionné, et âgé de 7 ans.



Élevage N'Dama en Côte d'Ivoire à la limite de la forêt, non loin de la frontière de Guinée.

TABLEAU I.
CARCASSE DE N'DAMA

Poids de la demi-carcasse côté queue, sans hampe ni onglet : 67,160 kg

DÉTAIL DES MORCEAUX	Poids après découpage	Poids des muscles consommables		Poids des os	Poids graisse	Poids de aponévroses
		à rôtir ou à griller	à bouillir ou à braiser			
1. <i>Cuisse</i> - Poids total 17,920.						
Jambe	3,270	—	1,620	1,440	—	0,210
Tende de tranche avec coxal	5,940	4,760	—	0,820	0,100	0,260
Gîte à la noix	3,110	2,810	—	—	0,050	0,250
Tranche grasse avec os....	4,490	2,710	—	1,590	—	0,190
Nerveux de gîte.....	1,110	—	0,920	—	—	0,190
2. <i>Aloyau</i> - Poids total 10,170.						
Filet	1,560	1,380	—	—	0,050	0,130
Faux-filet	4,060	2,600	—	1,020	—	0,440
Rumsteack avec aiguillette, baronne et araignée	4,550	2,900	0,720	0,320	0,150	0,460
3. <i>Train de côtes</i> -						
Proprement dit	5,480	4,030	—	1,140	—	0,310
Surlonge	2,980	—	2,160	0,610	—	0,210
4. <i>Plat de côtes</i>	3,500	—	2,230	0,820	—	0,450
5. <i>Bavette d'aloyau</i> - Pot-au-feu et beefsteack	4,240	0,730	2,470	0,170	0,680	0,190
6. <i>Pis</i>	6,020	—	4,230	1,250	0,350	0,190
7. <i>Paleron</i> - Poids total 10,340.						
Jambe	1,470	—	0,680	0,680	—	0,110
Charolaise	1,410	—	0,800	0,530	—	0,80
Jumeaux à beefsteack	0,720	0,640	—	—	—	0,80
Macreuse à beefsteack ...	1,410	1,160	—	—	0,120	0,130
Jumeaux nerveux, griffe, talon, macreuse, derrière de paleron	5,330	—	3,690	1,330	—	0,310
8. <i>Collier</i>	4,240	—	3,140	0,890	—	0,210
9. <i>Queue</i>	1,040	—	0,800	ne se désosse pas	—	0,240
10. <i>Graisse</i> « rognons et bourses » ..	1,230	—	—	—	1,230	—
TOTAL	67,160	23,720	23,460	12,610	2,730	4,640
POURCENTAGES.....	100 %	35,3 %	34,9 %	18,8 %	4,1 %	6,9 %
		70,2 %				

TABLEAU II

CARCASSE DE ZÉBU

Poids de la demi-carcasse côté queue, sans hampe ni onglet : 79,410 kg

DÉTAIL DES MORCEAUX	Poids après découpage	Poids des muscles consommables		Poids des os	Poids graisse	Poids des aponévroses
		à rôtir ou à griller	à bouillir ou à braiser			
1. <i>Cuisse</i> - Poids total 20,600.						
Jambe	4,100	—	2,150	1,500	—	0,450
Tende de tranche avec coxal	7,110	5,200	—	1,190	0,600	0,120
Tranche grasse avec os ..	4,620	2,770	—	1,500	—	0,350
Gîte à la noix	4,030	3,530	—	—	—	0,500
Nerveux de gîte	0,740	—	0,600	—	0,100	0,040
2. <i>Aloyau</i> - Poids total 11,060						
Filet	1,850	1,550	—	—	0,250	0,050
Faux-filet	4,300	2,120	—	1,280	0,550	0,350
Rumsteack avec aiguillette, baronne et araignée	4,910	2,850	0,760	0,600	0,300	0,400
3. <i>Train de côtes</i> - Poids total 6,110.						
Train de côtes proprement dit	4,010	2,650	—	1,160	—	0,200
Surlonge	2,100	—	1,250	0,850	—	—
4. <i>Plat de côtes</i>	4,200	—	2,550	1,150	—	0,500
5. <i>Bavette d'loyau</i> - Pot-au-feu et beefsteack	5,680	1,130	2,170	0,200	1,740	0,440
6. <i>Pis</i>	7,300	—	4,740	1,430	1,030	0,100
7. <i>Paleron</i> - Poids total 16,170.						
Jambe	1,690	—	0,760	0,750	—	0,180
Charolaise	1,550	—	0,700	0,630	—	0,220
Jumeaux à beefsteack	1,020	0,880	—	—	—	0,140
Macreuse à beefsteack ...	1,820	1,570	—	—	—	0,250
Jumeaux nerveux, griffe, talon, macreuse, derrière de paleron	10,090	—	8,440	1,460	—	0,190
8. <i>Collier</i>	5,890	—	4,370	1,200	—	0,320
9. <i>Queue</i>	0,900	—	0,850	ne se désosse pas	—	0,050
10. <i>Bosse</i>	0,690	—	0,690		—	—
11. <i>Graisse</i> « rognons et bourses » ...	0,810	—	—	—	0,810	—
TOTAL	79,410	24,250	30,030	14,900	5,380	4,850
POURCENTAGES	100 %	30,54 %	37,8 %	18,76 %	6,8 %	6,1 %
		68,34 %				

Ces bovins étaient en bon état d'embonpoint et de bonne conformation moyenne, telle que celle-ci est définie par tous les auteurs, en particulier par G. Doutressoulle dans son étude sur la morphologie générale de la race zébu et N'Dama (*Elevage en A.O.F.*).

Les résultats des pesées sont consignés dans les deux tableaux ci-dessous.

Ces pesées ayant été effectuées quelques heures après l'abatage de l'animal, nous n'avons pas tenu compte des pertes par dessiccation, qui n'entrent

Viandes à rôtir ou à griller.....	35
Viandes à bouillir ou à braiser avec os.....	42
Gros os	10
Total	87

soit un rendement approximatif de 70 % en considérant que le pourcentage d'os varie entre 16 et 18 %.

CONCLUSION

Ces deux carcasses de bonne conformation

	Poids après découpe	Viande à rôtir ou à griller	Viande à bouillir ou à braiser	Os	Graisse	Déchets
ZÉBU	100	30,54	37,8	18,76	6,8	6,1
		68,34				
N'DANA	100	35,3	34,9	18,8	4,1	6,9
		70,2				

pas dans cette étude et qui sont d'ailleurs variables suivant les climats, et en particulier, suivant l'état hygrométrique de la région considérée.

La lecture des tableaux I et II montre des différences de rendement importantes dans la répartition des viandes de première et deuxième catégories :

A titre de comparaison, le détail de la découpe de Paris, retenue en France pour le bœuf, pour l'établissement du barème, publié en annexe de l'arrêté 22.595 du 20 octobre 1953 est le suivant pour 100 kg de carcasse :

moyenne ont des rendements en viande comparables à des carcasses de bovins de la métropole.

Chez le N'Dama, le pourcentage en viande de première catégorie est absolument identique. Chez le Zébu, où l'on constate un développement moindre des régions « aloyau et cuisse », ce rendement est beaucoup plus faible. Enfin, pour terminer, signalons que la graisse apparemment en moins grande quantité chez le N'Dama est en réalité beaucoup mieux répartie (viande marbrée) que chez le Zébu où cette graisse se concentre seulement à certains endroits de la carcasse.

Comparison of the carcass yields of a N'Dama Bovine and of a zebu.

The writer has compared the weights of edible meat, of bone, fat, and aponeurosis, from the carcasses of a peuhl zebu, eight years old, and a N'Dama ox, seven years old.

The results of these observations are tabulated. They show that these two animals have a meat yield which can be compared with those of French bovines, but in the zebu the proportion of meat of the first category is lower and the fat is not evenly distributed.

RESUMEN

Comparación del rendimiento en carne de un bovino N'Dama y de un cebú.

El autor ha comparado las cantidades de carne para consumo, huesos, grasa, aponeurosis, suministradas por un cebú peuhl, de 8 años y las de un buey N'Dama, de 7 años.

Los resultados de estas observaciones pueden verse en diferentes tablas. Demuestran que estos dos animales tienen rendimientos en carne comparables a los de los bovinos franceses.

Pero en el cebú, la proporción de carne de primera calidad es menor y la grasa no está uniformemente repartida.