



01913

OFFICE 13

République Tunisienne
 MINISTRE DE L'INDUSTRIE
 INTERNATIONAL
 TUNIS

الجمهورية التونسية
 وزارة الصناعة
 المركز القومي
 للتوثيق الفلاحي
 تونس

F

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

CNDA 01913

CENTRE DE DOCUMENTATION AGRICOLE

République Tunisienne
Ministère de l'Agriculture
Office de l'Élevage et des Pâturages

Agence Suédoise
pour le Développement International
Organisation des Nations Unies pour
l'Alimentation et l'Agriculture

Projet FAO/SIDA/TUN-10

Développement de la Production de Viande Bovine
dans le Nord de la Tunisie

LES SYSTEMES DE DECOUPE COMMERCIALE PRATIQUES SUR LES BOVINS PAR
LES BOUCHERS DE TUNIS

Enquête effectuée par l'équipe vétérinaire du Projet.

TUNIS, MAI 1978

DOCUMENT DE TRAVAIL N° 178

INTRODUCTION

Dans le cadre de l'étude de la commercialisation de la viande bovine, une enquête a été faite auprès des bouchers pour déterminer la découpe pratiquée actuellement en Tunisie.

Chaque découpe observée est représentée par un schéma accompagné par les remarques avancées par le boucher.

Un tableau général résume les différentes découpes et les prix des différents morceaux obtenus par sa découpe.

Etant donné l'hétérogénéité des découpes et la grande variation des prix, ce tableau ne sera pas considéré comme définitif mais très approximatif de la réalité tunisienne.

BOUCHER D'EL KHADRA

Le boucher partage la demi-carcasse en 2 parties ; séparation entre la 5ème et la 6ème côte.

La poitrine est coupée au milieu des côtes.

Train de côtes : commence à la 6ème côte et se termine à la 6ème vertèbre lombaire.

L'épaule : basses côtes et collier. Les basses côtes vont jusqu'à la 5ème côte.

La cuisse : séparation entre la 6ème vertèbre lombaire et la 1ère vertèbre sacrée. Enlève l'os du bassin, coupe le rumsteck, après il enlève le tibia.

Le jarret sera nettoyé, il enlève l'os cartilage et les tendons. Il enlève le fémur.

Toute la viande retirée de la cuisse s'appelle bifteck ou tranche de bifteck.

Les déchets :

- . Scapulum
- . Sacrum
- . Gras de rognon et du bassin
- . Jamais de gras de couverture.

Prix :

Le train de côtes : . Filet } 1,600 DT - 1,800 DT.
 . Faux-filet }

Viande sans os du bassin, épaule désossée : 1,200 DT.

Jarret nettoyé, basses côtes : 0,900 DT.

Poitrine : 0,500 DT.

Le boucher achète la carcasse de la Société Elleuhoim pour 0,720 DT.

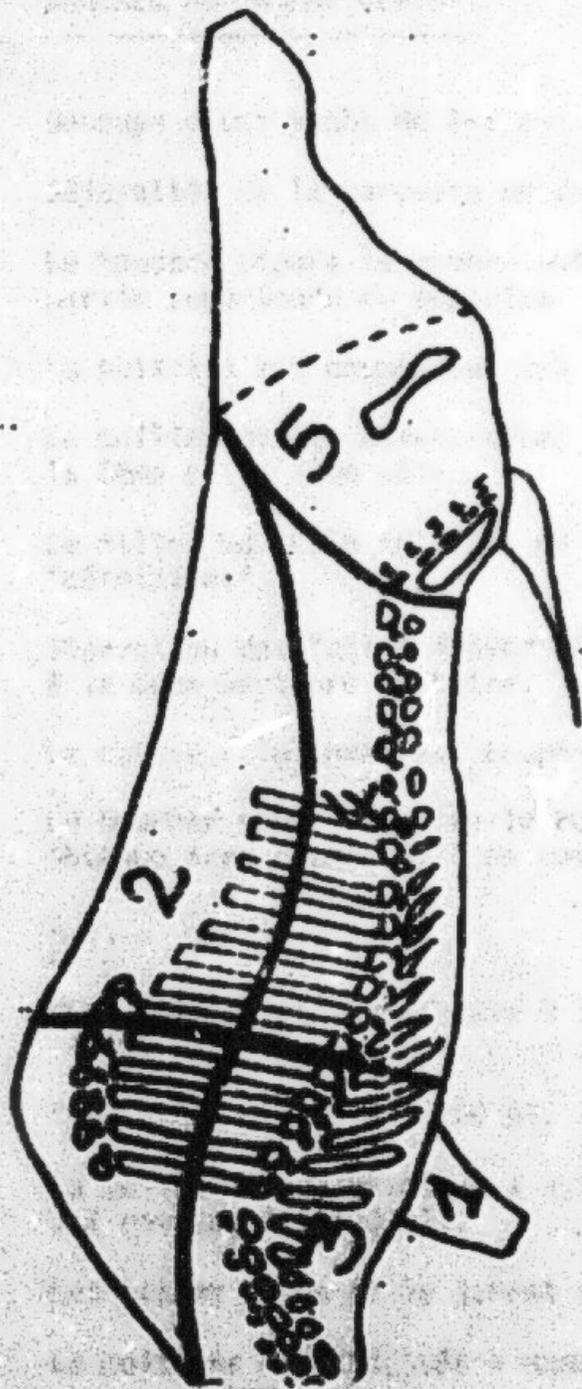
Viande de la tête : 0,600 DT.

Intestin, foie, rate et tête : poids carcasse à 70 millimes.

Sans foie, on lui retranche 2,000 DT.

Coeur : 0,700 DT.

DECOUPE DU BOUCHER DE LA CITE EL-KHADRA



- 1 - Epouls
- 2 - Poitrine
- 3 - Collier + Basses
- 4 - Aloyau ou "Train cotes"
- 5 - Cuisse

BOUCHER AU MARCHÉ CENTRAL

Découpe d'une vache de 4-5 ans.

Séparation de la carcasse en deux demi-carcasses.

Le boucher sépare le membre antérieur de l'épau^{le} au niveau de la partie supérieure du scapulum.

La poitrine est coupée aux 2/3 inférieurs des côtes suivant le schéma.

Le collier et les basses-côtes seront séparés du train de côtes entre la 6^{ème} et la 7^{ème} côte.

Le milieu du train de côtes de la 7^{ème} à la 11^{ème} côte appelé par le boucher "côtelettes".

Séparation des "côtes filet" ainsi nommées de la 12^{ème} vertèbre dorsale à la 6^{ème} vertèbre lombaire.

La cuisse : le coxal est coupé en 2, le sépare du muscle et l'enlève.

Le boucher sépare ensuite le rumsteck, puis enlève le fémur. La viande obtenue sera commercialisée comme viande sans os ou comme bifteck.

Prix :

"Les côtelettes" de la 7^{ème} à la 11^{ème} côte seront commercialisés à 1,200 DT.

"Les côtes filet" à 1,200 DT.

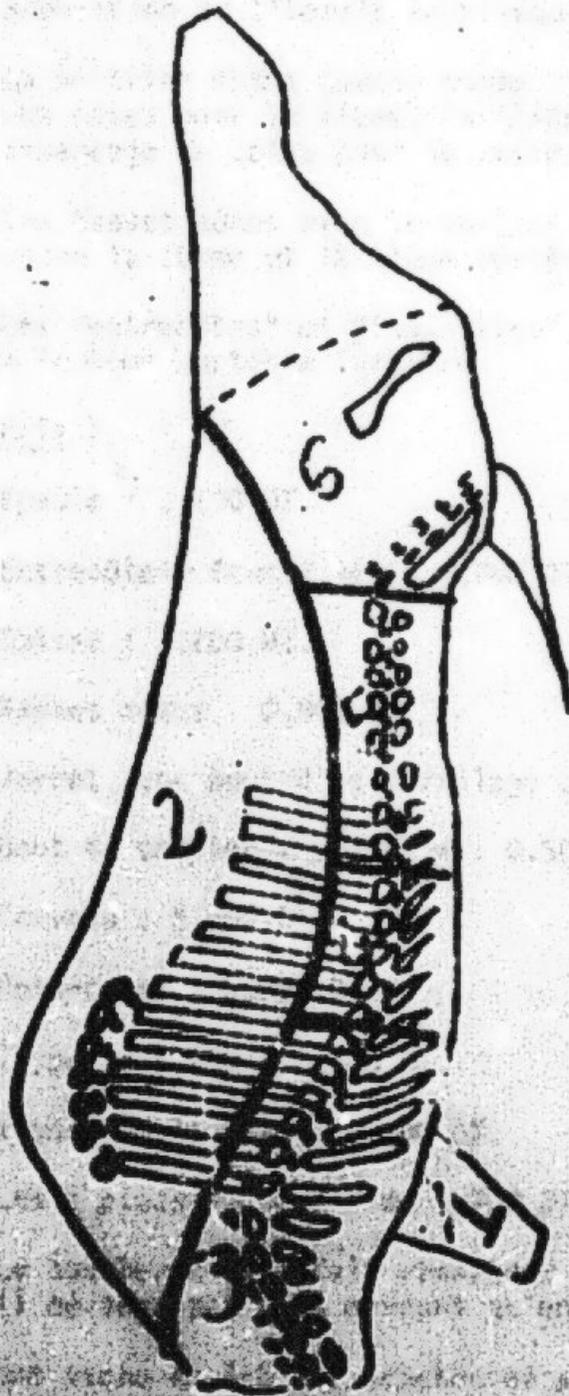
La cuisse viande désossée à 1,200 DT (remarque : pour lui, le rumsteck lui revient à 1,400 DT).

Les basses côtes et le jarret à 0,900 DT.

La poitrine non désossée + queue + bout de collier à 0,500 DT.

Le faux-filet étant vendu aux amis.

BOUCHER DU MARCHÉ CENTRAL



- 1 - Epaule
- 2 - Poitrine
- 3 - Collier + Basse-Côte
- 4 - Cotelettes
- 5 - Fauc Filet ou 'Côte Filet'
- 6 - Cuisse.

BOUCHER DE LA GOULETTE

Découpe d'une vache de 4-5 ans pesant 108 kg.

Séparation de l'épaule au niveau de la partie supérieure du scapulum.

La poitrine étant coupée comme indiqué dans le schéma aux 2/3 inférieurs des côtes pour la 11ème, la 12ème et la 13ème côte, et prend un peu plus d'avantage de côtes pour le reste.

Les basses côtes avec le collier seront séparés du train de côtes entre la 10ème et la 11ème vertèbre dorsale.

Les "entrecôtes" et "faux-filet" partent de la 11ème vertèbre dorsale à la 6ème vertèbre lombaire.

Prix :

Epaule : 1,200 DT.

Entrecôtes, faux-filet : 1,200 DT.

Cuisse : 1,200 DT.

Basses côtes : 0,900 DT.

Jarret avec bout d'os cartilage : 0,900 DT.

Bout de collier + poitrine : 0,500 DT.

Cerveau : 0,600 DT.

Foie-cœur : 2,000 DT.

Tripes : 0,200 à 0,300 DT.

Viande de la tête : 0,600 DT.

Les 4 pieds + queue : de 1,700 DT à 2,100 DT.

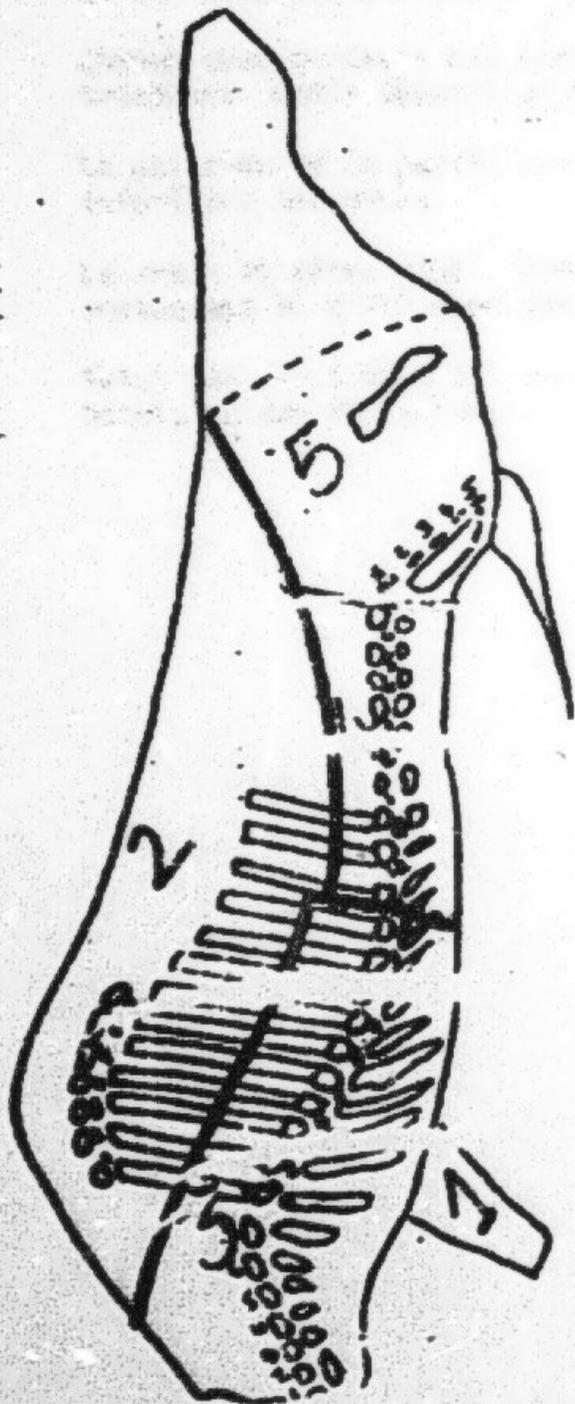
Le boucher nous a fait remarquer qu'en abattant une vache de son compte, il ne sera pas plus perdant qu'en l'achetant à la Société Elieuhoum.

Une vache de 4-5 ans achetée et abattue lui revient à 0,900 DT le kilo poids de carcasse. Il récupère 0,120 DT sur le 5ème quartier.

La Société Elieuhoum lui vend la carcasse à 0,720 DT² et en général, il ne risque pas, en abattant des vaches achetées, d'avoir beaucoup de gros comme pour les taurellons engraisés par le projet FAD/SIDA/TUN-10 et surtout de l'année dernière.

à : + P.C. x 70 millim. pour le 5ème quartier.

BOUCHER DE LA GOULETTE



- 1 Epaule
- 2 Poitrine
- 3 Collier + Basses côtes
- 4 Faux Filets
- 5 Cuisse.

BOUCHER DE LA SOCIETE ELLOUHOUN AU MAGASIN GENERAL

La carcasse est arrivée coupée en 2 demi-carcasses.

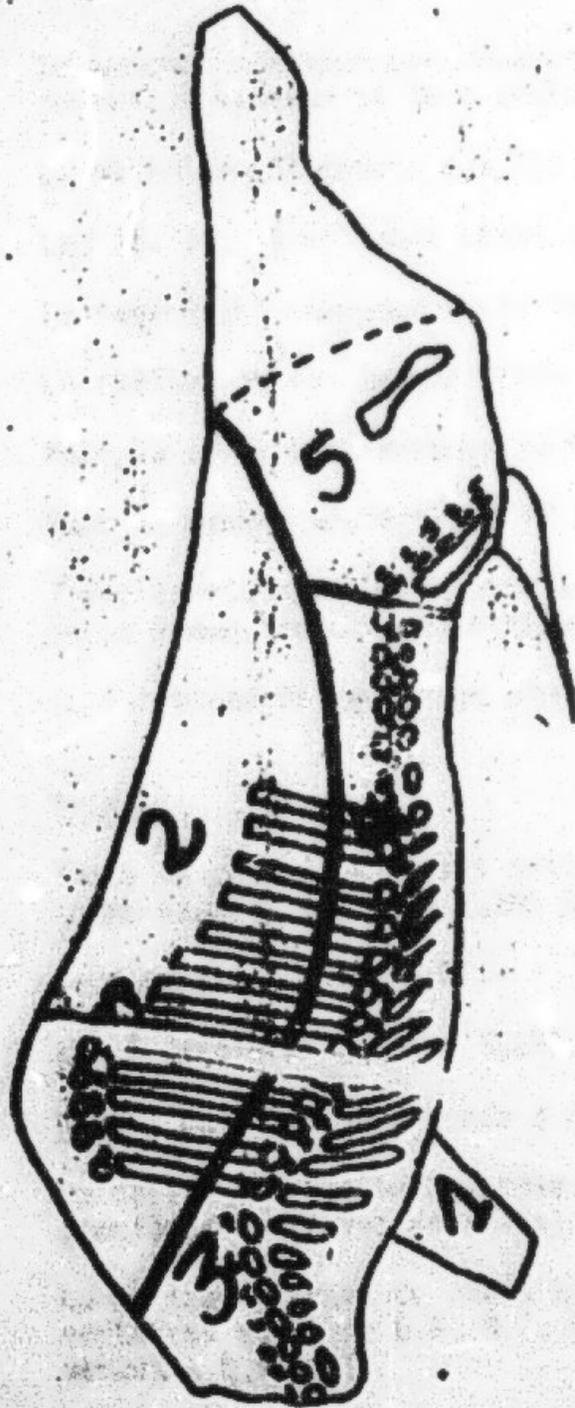
Chaque demi-carcasse est partagée en 2 parties pour la commodité du transport. Cette séparation étant faite entre la 5^{ème} et la 6^{ème} côte.

La poitrine de la partie postérieure de la carcasse est coupée aux 2/3 inférieurs des côtes.

Le train de côtes ainsi formé est vendu presque toujours à un hôtel ou un restaurant et n'est donc jamais vendu dans le magasin.

Selon lui, 70 à 80 % des bouchers préfèrent vendre le train de côtes à des hôtels ou des restaurants.

BOUCHER DE LA SOCIETE ELLOUNOUM
AU MAGASIN GENERAL DE L'AVENUE MOHAMED V.



- 1 - Epoules
- 2 - Poitrine
- 3 - Coller + Basses cotes
- 4 - Train de cotes
- 5 - Cuisse.

BOUCHER D'U MARCHE EL DJAZIRA

Le boucher commence par séparer l'épaule de la carcasse, enlève le radius, l'humérus et le scapulum.

La poitrine est coupée aux 2/3 inférieurs des côtes jusqu'à la 9ème côte.

Les 10, 11, 12 et 13ème côtes sont coupées ensemble.

Le faux-filet commence de la 10ème côte jusqu'à la 3ème vertèbre lombaire.

Le collier et les basses côtes sont commercialisés ensemble.

Pour la cuisse, le boucher partage le sacrum en deux et le dégage.

Pour le membre postérieur, il enlève le tibia et le fémur.

Toute la viande de la cuisse sera commercialisée comme viande sans os ou comme tranches de bifteck.

Le jarret après nettoyage peut être commercialisé comme viande sans os.

Prix :

Toute la cuisse et jarret nettoyé seront commercialisés comme viande sans os à 1,200 DT.	}	1,200 DT.
Le faux-filet : 1,200 DT.		
Les 4 dernières côtes : 1,200 DT.		

N.B. : Le filet sera vendu à quelques clients.

Le collier et les basses côtes (ayant pour base les 5 premières vertèbres dorsales) à 0,900 DT.	}	0,900 DT.
Le milieu de train de côtes ayant pour base les 4 vertèbres dorsales D.6, D.7, D.8 et D.9 seront vendus à 0,900 DT.		

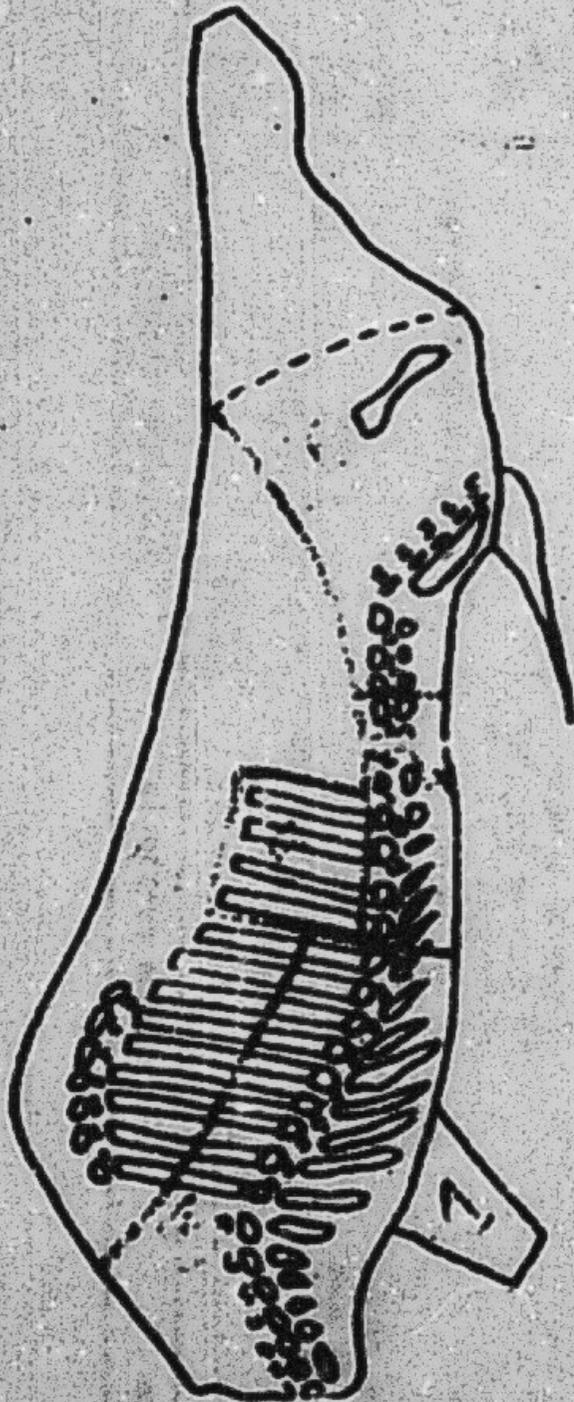
N.B. : Le collier peut être commercialisé désossé à 1,200 DT.

Poitrine non désossée : 0,500 DT.

Les os : . Le scapulum et l'os du bassin sont jetés.

. Le radius, l'humérus, le tibia et le fémur seront vendus à 0,100 DT ou 0,150 DT.

BOUCHER DU MARCHÉ EL-DJEZIRA



- 1 - Epaule
- 2 - Poitrine
- 3 - Collier + Basses cot.
- 4 - faux filet
- 5 - Cotelettes
- 6 - Cuisse

PRIX APPROXIMATIFS AVEC LES VARIATIONS DE DECOUPE

1ère catégorie	Deuxième catégorie	Troisième catégorie	Déchets
Prix 1 ⁰ ,200 { Rumsteck Centre-filet (Jusqu'à 12, 90mm et 12ème côtes)	Prix 0 ⁰ ,900 { Jarret avant " arrière Basse côte (toute la partie 9-12ème côte jusqu'au coller, sauf le bout du coller, qui sera vendu avec la poitrine)	Prix 0 ⁰ ,500 { Poitrine Bout du coller Queue 0 ⁰ ,600 { Viande de la tête Cerveau 2 ⁰ ,000 { Les 4 pieds + la queue 0 ⁰ ,300 { Tripes	Prix 0 à 150 millimes { Gras de rognon Gras de bassin Os scapulum Os sacré 100 à 150 millimes { Os tibia Os radius Os-fémur Os-humérus

Remarques : Seulement l'enlèvement de l'épaule et des jarrets sont faits partout de la même façon. La cuisson est partout la même.

C'est la découpe de poitrine qui varie le plus entre les bouchers. La séparation du train de côtes de la poitrine soit au 1/3 inférieur ou supérieur des côtes ou au milieu des côtes.

En général, ces prix sont très approximatifs, et seront considérés comme des prix minima. Suivant le boucher et ses clients, ces prix seront augmentés.

13