



Le jambon

Séparation du jambon

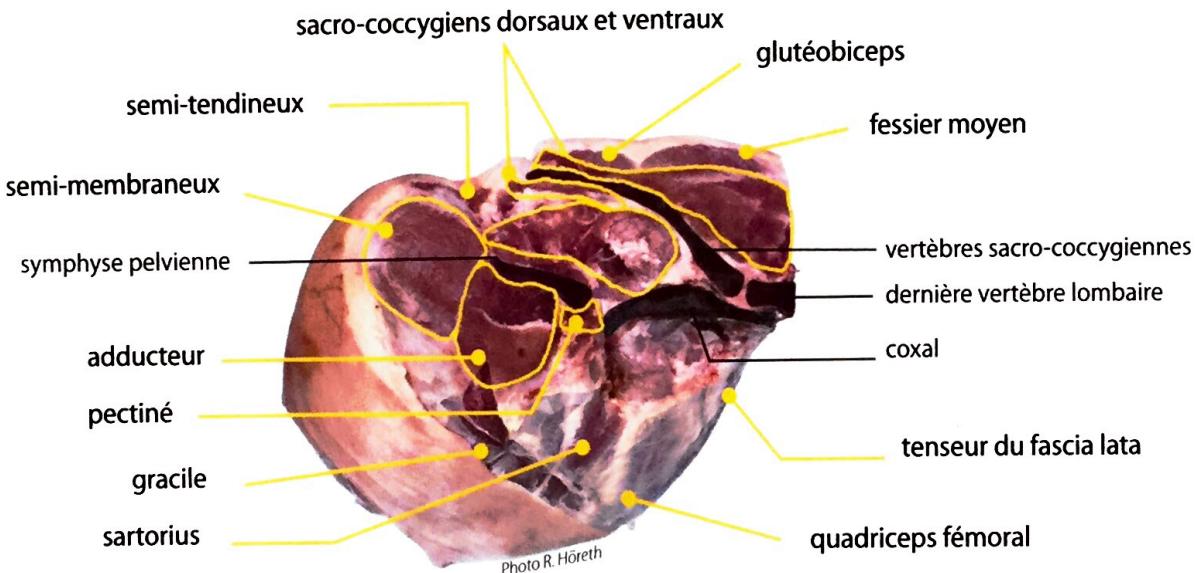
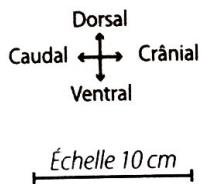
Le **filet mignon** (*m. grand et petit psoas, carré des lombes et iliaque*) est levé et détaché par une coupe transversale au ras de l'extrémité crâniale de la symphyse pelvienne.

Puis, le **jambon** est séparé de la **longe** et de la **poitrine** par une coupe à angle droit avec la colonne vertébrale entre l'avant dernière et la dernière vertèbre lombaire (normalement 5^e et 6^e vertèbres lombaires).

La **mouille** ainsi que les **attaches des bavettes** sont ensuite ôtées (attaches des *m. droit, transverse, oblique interne et externe de l'abdomen* avec leur couverture adipeuse).

La **queue** est séparée du jambon par une coupe entre les 6^e et 7^e vertèbres sacro-cocciggiennes (soit généralement entre les 2^e et 3^e vertèbres cocciggiennes).

Le **jarret** est séparé du jambon par une coupe oblique passant, d'une part par un point situé à 2 cm, proximalement à la limite constituée par le pli entre le jarret et le *m. gracile* (dessus de tranche) en allant vers la symphyse pelvienne et, d'autre part, par un point situé juste distalement à la patelle (rotule), c'est-à-dire en passant au travers de la jointure fémoro-tibiale.



Jambon brut (vue médiale)



EU dissection of pig carcass: Ham

Jointing of the ham

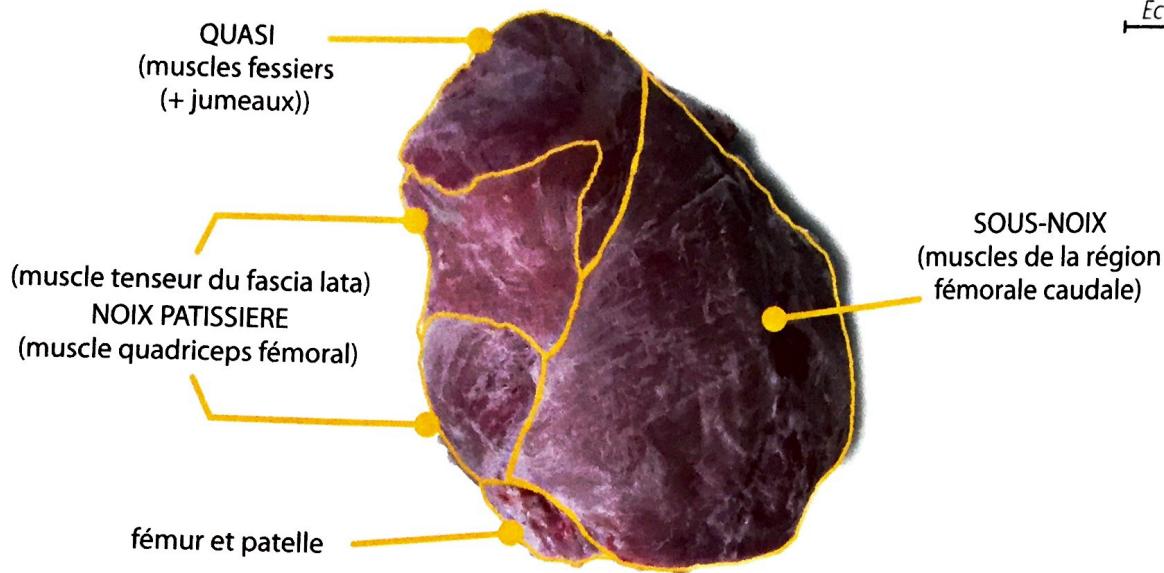
During the preparation of the carcass the tail is removed between the 6th and the 7th sacro-coccygeal vertebra (i.e. generally between the 2nd and the 3rd coccygeal vertebra). At the beginning of the jointing procedure, the tenderloin is detached by a transverse cut just before the cranial point of the symphysis pelvina and taken out from the carcass.

The side is laid skin-side down on the dissection table and is stretched. The leg is separated from loin and belly by a straight cut at a right angle to the longitudinal axis between the last and last but one lumbar vertebra, which normally is between the 5th and the 6th lumbar vertebra. The triangular groin part (to ventral part of the belly) is removed by cutting the rind at the caudal point of the symphysis pelvina in an oblique angle to the natural edge of the leg opposite to the cranial point of the symphysis pelvina; the cut goes along the *m. tensor fasciae latae* and through a lymph node (*Inn. Inguinales superficiales*). To determine the cut between hind shank and leg, a finger is put in the fold between the hind shank and *m. gracilis* which covers the *m. semimembranosus*. Proximal of the finger a straight cut is made through the knee joint, to be found by moving the foot and by sticking the knife into the knee joint.

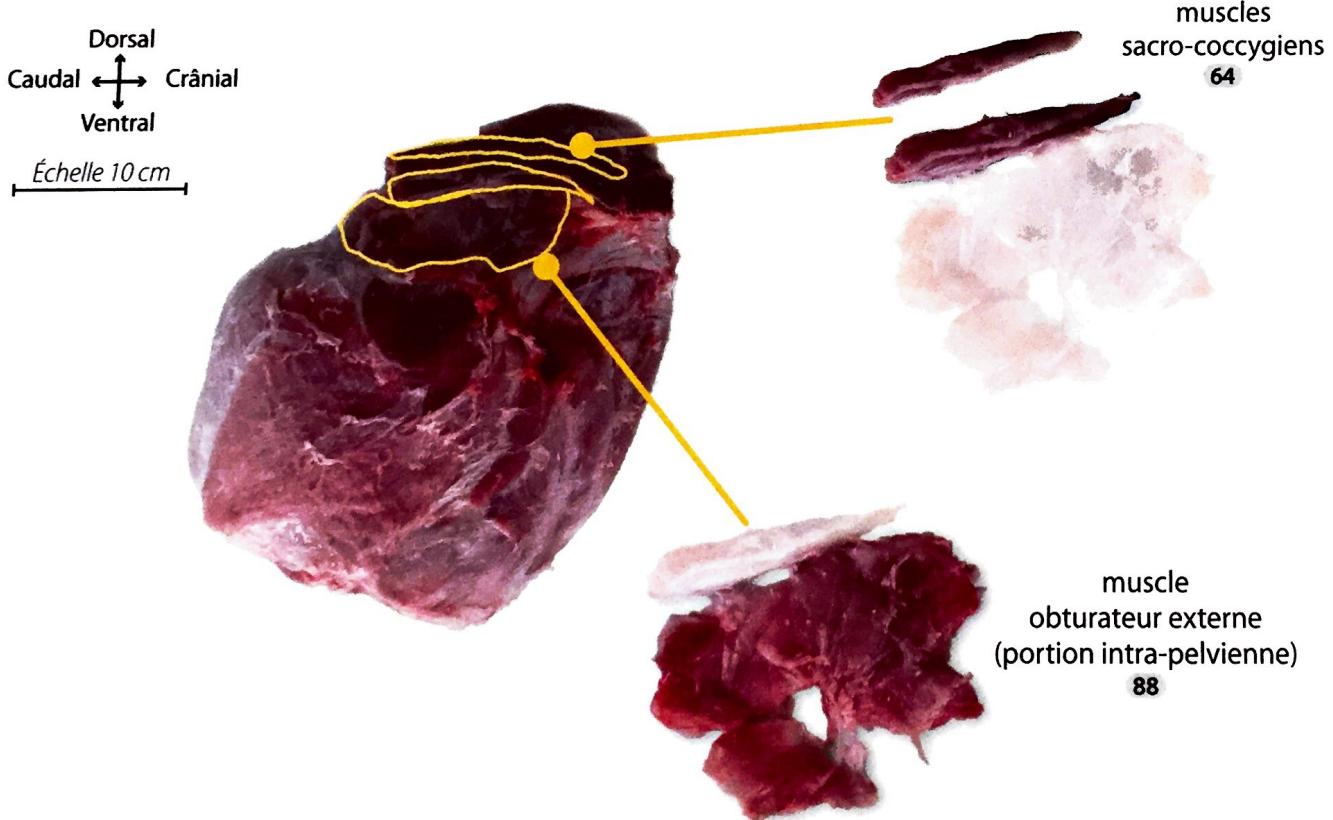


FranceAgriMer

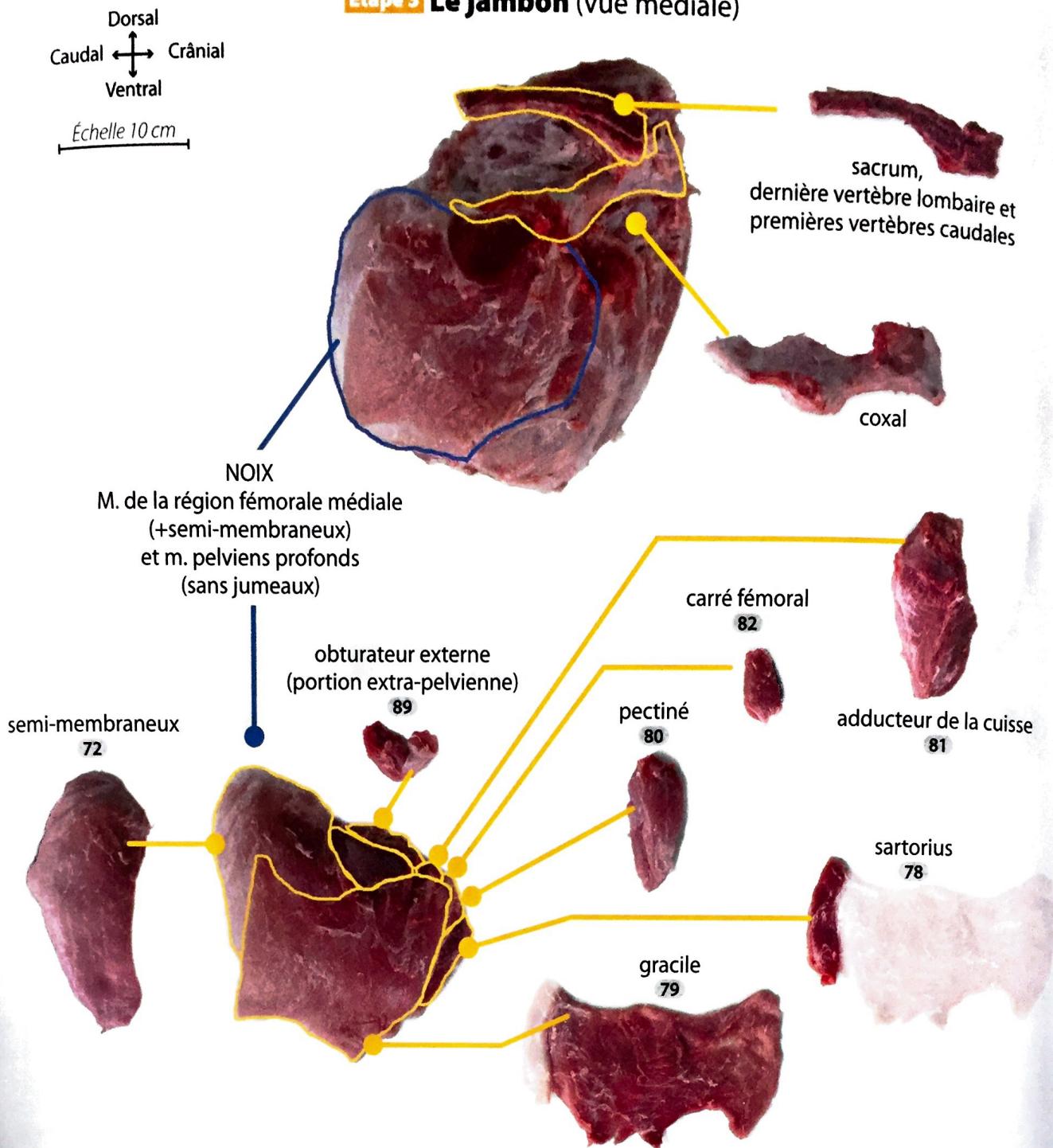
Etape 1 Le jambon (vue latérale)
après enlèvement de la couenne et du gras sous-cutané



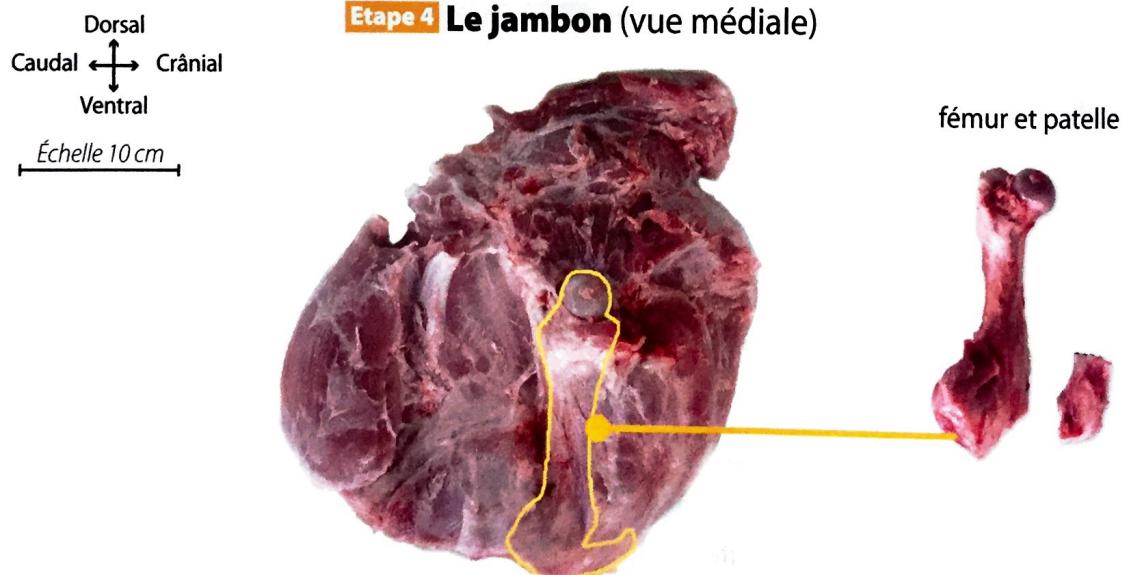
Etape 2 Le jambon (vue médiale)

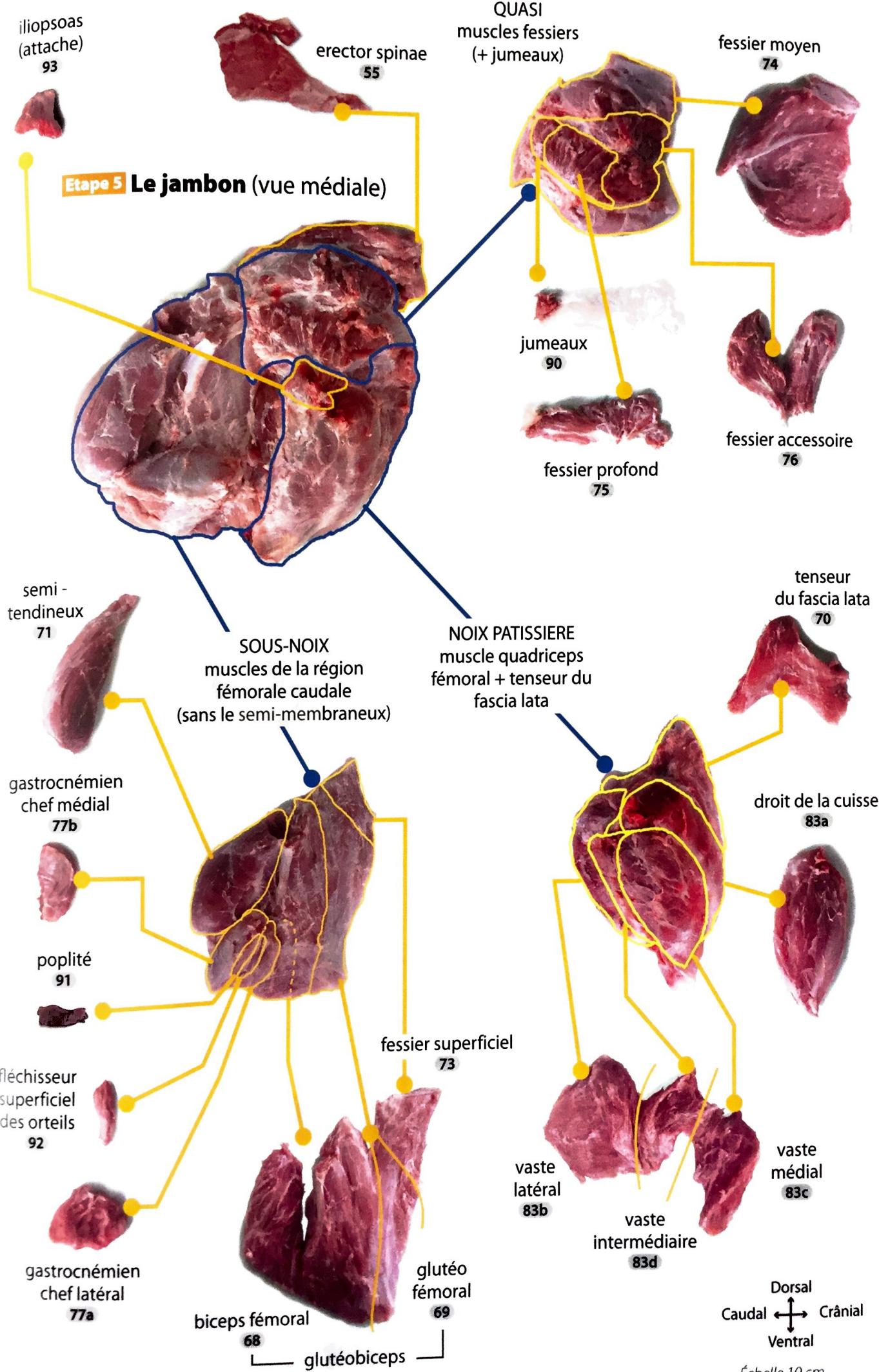


Etape 3 Le jambon (vue médiale)



Etape 4 Le jambon (vue médiale)





Etape 6 Eclaté du jambon

Dorsal
Caudal ← → Crânial
Ventral

Échelle 10 cm



Correspondance entre les dénominations anatomiques et bouchères

| N° du muscle | Dénomination anatomique | | Proportion du muscle dans le jambon | Dénomination bouchère | | Dénomination charcutière du morceau |
|--------------|--|--|-------------------------------------|--|----------------|-------------------------------------|
| | internationale (N.A.V.) | Traduction française (N.A.V.) | | du muscle | du morceau | |
| 88 | obturatorius externus (pars intrapelvina) | Obturateur externe (portion intra-pelvienne) | M. | Araignée | Araignée | Araignée |
| 72 | semimembranosus | Semi-membraneux | M. | Tende de tranche | | |
| 78 | sartorius | Sartorius | M. | Merlan de tranche | | |
| 79 | gracilis | Gracile | M. | Dessus de tranche | | |
| 80 | pectineus | Pectiné | M. | Poire | | |
| 81 | adductores | Adducteurs de la cuisse | M. | Filet de tende de tranche | Tranche | Noix |
| 82 | quadratus femoris | Carré fémoral | M. | Fausse araignée | | |
| 89 | obturatorius externus | Obturateur externe (portion extra-pelvienne) | M. | Fausse araignée | | |
| 70 | tensor fasciae latae | Tenseur du fascia lata | M. | Aiguillette baronne | | |
| 83a | rectus femoris | Droit de la cuisse | M. | Rond de tranche grasse | | |
| 83b | vastus lateralis | Vaste latéral | M. | Plat de tranche grasse | Tranche grasse | Noix pâtissière |
| 83c | vastus medialis | Vaste médial | M. | Mouvant de tranche grasse | | |
| 83d | vastus intermedius | Vaste intermédiaire | M. | Mouvant de tranche grasse (partie nerveuse) | | |
| 68 | biceps femoris | Biceps fémoral | M. | Gîte à la noix (côté rond de gîte) & oreille | | |
| 69 | glutaeofemoralis | Glutéofémoral | M. | Gîte à la noix (côté tranche grasse) | | |
| 71 | semitendinosus | Semi-tendineux | M. | Rond de gîte | | |
| 77 a b | gastrocnemius caput laterale caput mediale | Gastrocnémien chef latéral chef médial | 2/3 | Nerveux de gîte (Plat & nerveux) | Semelle | Sous-noix |
| 91 | popliteus | Poplité | M. | Nerveux de gîte | | |
| 92 | flexor digitorum superficialis | Fléchisseur superficiel des orteils | 2/3 | Carotte (Nerveux de gîte) | | |
| 73 | gluteus superficialis | Fessier superficiel | M. | Aiguillette de RTK | | |
| 74 | gluteus medius | Fessier moyen | M. | Cœur & filet de RTK | | |
| 75 | gluteus profundus | Fessier profond | M. | Faux morceau du RTK | | |
| 76 | gluteus accessorius | Fessier accessoire | M. | Langue de chat RTK | Rumsteak (RTK) | Quasi |
| 90 | gemelli | Jumeaux | M. | Faux morceau du RTK ou fausse araignée tranche | | |
| 55 | erector spinae | Erector spinae | m. | Faux morceau du RTK | | |
| 64 | sacrococcygei | Sacro-coccygiens | m. | Faux morceau du RTK | | |
| 93 | iliopsoas | Ilio-psos | T | Tête de filet | Filet | Filet mignon |

codage de l'importance des muscles = AB : absence ; T : attache et/ou traces ; m : minoritaire ($\leq 1/3$) ; 50 : moyen (1/3 à 2/3) ; M : majoritaire ($\geq 2/3$)

Commentaires sur certains muscles du jambon

91, 77 et 92 m. poplité, gastrocnémiens et fléchisseur superficiel des orteils : se situent également sur le jarret AR.

90 m. jumeaux : ils restent le plus souvent accolés à la fausse araignée (tranche, noix).

64 m. sacro-coccygiens : l'autre partie se trouve sur la queue.

70 m. tenseur du fascia lata : l'aiguillette baronne est plutôt rattachée au rumsteak pour le bœuf et peut être séparée de la noix pâtissière pour servir de grillade ou d'escalope pour le porc.

55 m. erector spinae : la principale partie se trouve dans le faux filet (bœuf) ou dans le filet (porc).

TechniPorc

LA REVUE TECHNIQUE DE L'IFIP - INSTITUT DU PORC

MAI/JUIN 2010 N°3

Dynamique hollandaise dans la construction et la mise aux normes bien-être Observatoire international : Pays-Bas



Sécurité des aliments

- Evaluation des risques liés aux Salmonelles et mesures de contrôle p. 19
- Filtration membranaire des lisiers de porc (partie 2) p. 25
- Les coûts des bâtiments en 2009 p. 23
- Dissection européenne de la carcasse de porc : le jambon (encart)
- Effets sur la truie et sa portée d'un enrichissement par huile de palme ou graines de lin p. 9
- Incidence technico-économique des maladies pulmonaires p. 31

