GUIDE DE DÉCOUPE

agneau presto

www.agneaupresto.com

DE L'AGNEAU • • • A L'AGNEAU PRESTO

La consommation de viande d'agneau régresse régulièrement et les panels montrent que les acheteurs sont vieillissants. Une récente enquête IPSOS montre que, pour les plus jeunes, l'agneau est une viande qui ne permet pas de réaliser des recettes variées, simples et rapides. Pourtant, elle suscite un réel engouement culinaire à partir du moment où elle parvient à se décliner en recettes originales.

Face à ce constat, les filières ovines française, britannique et irlandaise ont décidé d'unir leurs efforts pour cibler prioritairement les moins de 50 ans. La campagne de communication "Agneau Presto", lancée en 2008, veut démontrer au grand public la praticité, la modernité et la créativité de la viande d'agneau.

L'Agneau Presto, c'est l'agneau cuisiné rapidement et facilement pour une consommation plus quotidienne et très actuelle. Ce sont de nouveaux produits, destinés à quatre convives maximum, qui se grillent en moins de 10 minutes ou se rôtissent en moins de 30, et qui ont une belle présentation dans l'assiette.
Dans notre société actuelle, où la vie nous presse et où la pratique culinaire fait défaut, le "vite fait-bien fait" a plus que jamais sa place. Mais la notion de plaisir reste toujours sur le haut du panier.
En se faisant Presto, l'agneau suit l'air du temps et s'inscrit parfaitement dans le quotidien culinaire des Français.
Souvent sous forme de côtelettes, de gigot ou d'épaules dans les étals des magasins, l'agneau, en devenant Presto, peut aussi se cuisiner en steak, en tranche, détaillé en cubes, en émincé ou encore en haché.

La gamme "Agneau Presto" n'a pas vocation à remplacer les découpes traditionnelles d'agneau. Elle doit plutôt attirer une nouvelle clientèle vers le rayon agneau et globalement dynamiser les ventes de ce rayon.

Ce guide a été conçu spécifiquement pour les ateliers de découpe des opérateurs de la filière et des rayons « viande » des GMS. Il a pour objectif de vous donner des pistes, des idées pour élaborer une gamme « Agneau Presto » en phase avec les nouvelles attentes du consommateur. Il sert de support à la formation aux découpes "Presto" proposée et financée par les 3 filières ovines française, britannique et irlandaise. Un formateur dédié est mis à votre disposition. Pour toute demande de formation, reportez-vous à la dernière page "Contacts" de ce guide.

SOMMAIRE • • •

Panorama des découpes 4
Les découpes 7
Les petites viandes de découpe 27
La dénomination des morceaux 30
Les aspects économiques 31

L'AGNEAU PRESTO

POUR POUVOIR BÉNÉFICIER DU LOGO "AGNEAU PRESTO" LES DÉCOUPES D'AGNEAU DOIVENT RÉPONDRE À DES CRITÈRES PRÉCIS

- **Portion destinée à 4 personnes au maximum**
- **A griller en moins de 10 minutes ou à rôtir en moins de 30**
- **Pas ou très peu de déchets (gras/os) dans l'assiette du consommateur**
- **Agneau issu de France, d'Irlande ou du Royaume-Uni**

Les découpes traditionnelles sont ainsi exclues de la gamme "Agneau Presto", comme par exemple le gigot entier ou raccourci, l'épaule avec ou sans os, le carré ou les côtelettes non détalonnées, le collier, la poitrine avec os…

Ce livret présente des exemples de produits pouvant bénéficier du logo "Agneau Presto" et détaille la découpe d'une carcasse permettant d'obtenir ces différents produits.

Selon les besoins, les saisons et le contexte de vente, l'entreprise ou la GMS choisira de découper 1, 2 ou les 3 parties de la carcasse en "Presto", jusqu'au niveau d'élaboration souhaité.

1 **DE LA CULOTTE…**
AUX MINI-RÔTIS,
AUX PAVÉS,
AUX BROCHETTES
pages 7 à 12

2 **DU CARRÉ…**
AUX CÔTES ST-VALENTIN,
AUX POITRINES
FARCIES
pages 13 à 20

3 **DU CASQUE…**
AUX MINI-RÔTIS,
AUX TRANCHES
À GRILLER
pages 21 à 26

PANORAMA DES DÉCOUPES

1 LA CULOTTE

La souris est levée.

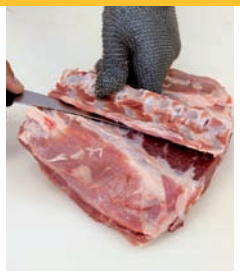
Le gigot est entièrement désossé.

La selle, la noix, la noix pâtissière et la sous-noix sont séparées.

2 LE CARRÉ

Les poitrines sont coupées droites.

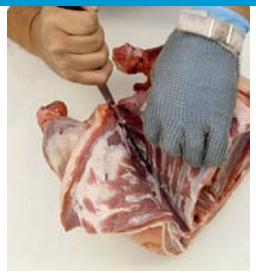
Les vertèbres sont enlevées d'un seul tenant.



Les côtes peuvent être préparées en mini-rôtis ou en pavés.

3 LE CASQUE

La colonne vertébrale et les côtes sont enlevées d'un seul tenant.



Les côtes découvertes, les dernières vertèbres cervicales et le morceau de poitrine sont séparés de l'épaule au niveau de la palette.

Ces 4 pièces sont parées pour donner 4 mini-rôtis.

Elles peuvent être tranchées en pavés.

Elles peuvent être débitées en cubes à brochettes ou fondue.

Elles peuvent être coupées finement en émincés "minute".

Les côtes filets peuvent être tranchées en côtes Saint-Valentin.

Les côtes premières et secondes sont dévertébrées et manchonnées.

La poitrine est désossée et présentée à plat, en roulades assaisonnées ou farcies.

Les bavettes des côtes filets peuvent être farcies et présentées en mini-rôtis ou en tranches à griller.

L'ensemble côtes découvertes, collier, poitrine et dessus de palette, est roulé et présenté en mini-rôtis ou en médaillons.

L'épaule désossée est préparée en mini-rôtis.

Le collier peut être utilisé en haché d'agneau.

1 DE LA CULOTTE…
AUX MINI-RÔTIS, AUX PAVÉS, AUX BROCHETTES

LA DÉCOUPE DE LA CULOTTE

La culotte est coupée entre la 5e et la 6e vertèbre lombaire au niveau de la pointe de la hanche.

La dernière vertèbre lombaire reste sur la culotte.

Les vertèbres (dernière lombaire, sacrum, caudales) sont enlevées d'un seul tenant.

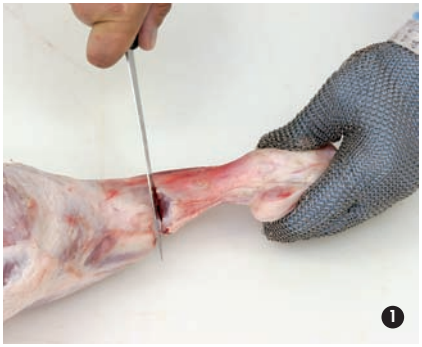
Le gigot est paré.

Les bavettes sont retirées pour être utilisées en petites viandes de découpe (voir page 27).

L'os du bassin est enlevé.

LA SOURIS

L'extrémité de la souris est coupée nettement à environ 3 cm de la crosse.



Le tibia est raclé puis coupé à la scie de façon à laisser environ 2 cm d'os avec la souris.

La souris est ensuite coupée droite au niveau de l'articulation.

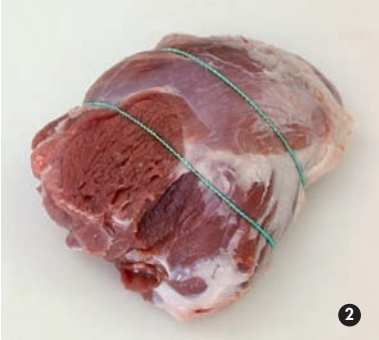
La peau externe de la souris doit être enlevée ou scarifiée.

La souris peut aussi être présentée avec un manche étoilé. Pour cela, l'os est gratté au niveau de l'articulation qui est ensuite facilement déjointée d'un coup sec. La peau externe de la souris doit être enlevée ou scarifiée.

LA NOIX

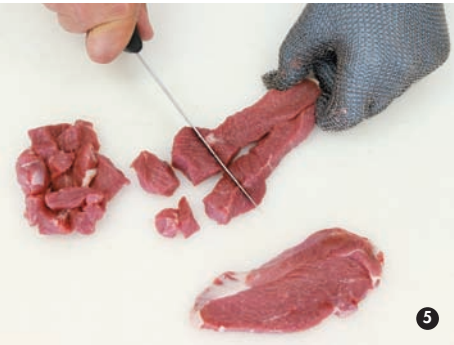
La noix est séparée du gigot.

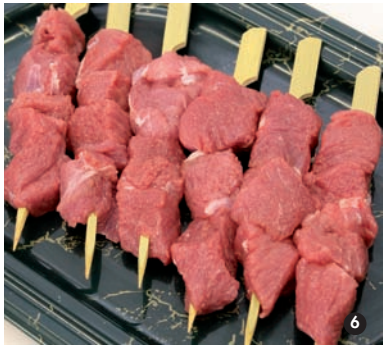
Elle peut alors être présentée en mini-rôti...



ou tranchée en pavés...

ou débitée en cubes à brochettes ou fondue...





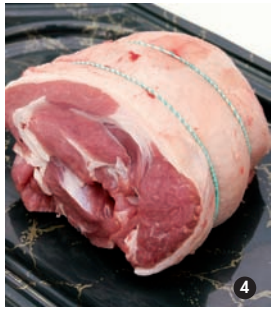
ou émincée.

LA SELLE, LA NOIX-PÂTISSIÈRE ET LA SOUS-NOIX

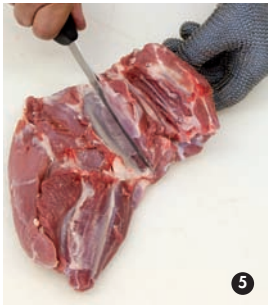
Le fémur (os du gigot) est retiré.

Le gigot est ensuite dégraissé et paré.

La selle est séparée et partiellement parée pour en faire un mini-rôti pour 2-3 personnes.



La noix pâtissière est séparée de la sous-noix puis partiellement parée pour en faire un mini-rôti.



La sous-noix est parée pour en faire un mini-rôti.

AUTRES ALTERNATIVES : LE MINI-GIGOT AVEC OS

Une fois la souris coupée et la selle levée, plutôt que d'enlever le fémur et de séparer la noix, la sous-noix et la noix pâtissière pour en faire des mini-rôtis, il est possible de scier les deux extrémités du fémur et de couper le gigot en 2 ou 3 parties suivant sa grosseur.

On obtient alors 2 ou 3 mini-gigots avec os pour 3 à 4 personnes. Compte tenu de leur taille, ces mini-gigots se rôtissent en moins de 30 minutes. Ils conservent relativement peu d'os (5 cm au plus), les grosses articulations ayant été enlevées.

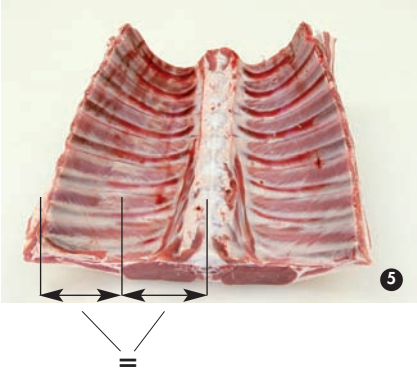
2

DU CARRÉ...
AUX CÔTES SAINT-VALENTIN, AUX POITRINES FARCIES

LA DÉCOUPE DU CARRÉ

Le carré est séparé du casque par une coupe droite entre la 6e et la 7e côte de façon à ne pas avoir à scier l'os de la palette (les 5 côtes découvertes + 1 côte seconde restent sur le casque).

Les rognons sont enlevés. Les poitrines sont coupées droites parallèlement à la colonne vertébrale. Afin de ne pas laisser un manche trop long sur les côtelettes, prendre comme repère la taille de la noix (longueur du manche = longueur de la noix).



Les côtes filets sont séparées des côtes premières et secondes d'une coupe franche entre la 13e vertèbre dorsale et la 1re vertèbre lombaire.

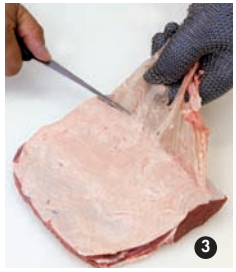
Les filets sont levés.

Les morceaux obtenus lors de la découpe du carré sont les côtes premières et secondes, les côtes filets, la poitrine et les filets.

LES CÔTES FILETS

La colonne vertébrale est enlevée d'un seul tenant en suivant les vertèbres (les apophyses transverses pour commencer, puis l'apophyse épineuse).

Le ligament cervical, la chaînette des côtes filets et la peau sont enlevés.



Les côtes filets peuvent être présentées en côtes Saint-Valentin. La bavette est alors raccourcie (petites viandes). Les côtes sont tranchées tous les 2 cm. Elles sont alors fendues en 2 et ouvertes de façon à avoir des côtes doubles formant une sorte de cœur.

Elles peuvent également être présentées en mini-rôtis ou en pavés à griller. La bavette est dans ce cas assez courte (équivalente à la longueur de la noix) et dégraissée.

Pour être farcies, les bavettes doivent être laissées longues,mais la peau externe doit être enlevée. La farce est préparée avec les petites viandes de découpe puis étalée régulièrement sur la bavette et roulée.

8

9

Ces côtes filets farcies peuvent être présentées sous forme de mini-rôtis ou de tranches à griller.

10

11

LE FILET

Une fois dégraissés, les filets peuvent être présentés en l'état (à griller) ou en brochettes.

1

2

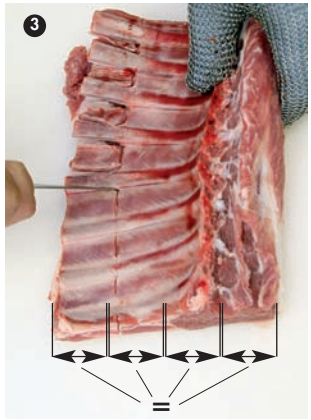
3

LES CÔTES PREMIÈRES ET SECONDES

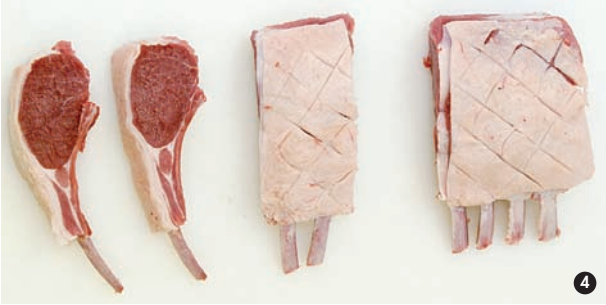
Le carré des côtes premières et secondes est dévertébré (coupe du corps vertébral à la scie au ras des côtes, avec un angle pour suivre au mieux le corps vertébral).

Le ligament cervical et la peau sont enlevés.

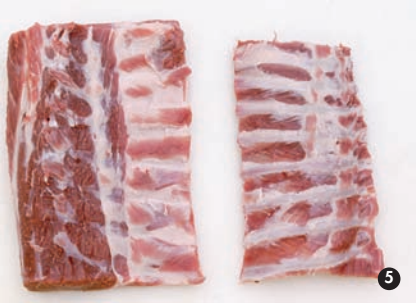
Le carré est manchonné sur une longueur correspondant à la moitié de la taille de la noix.

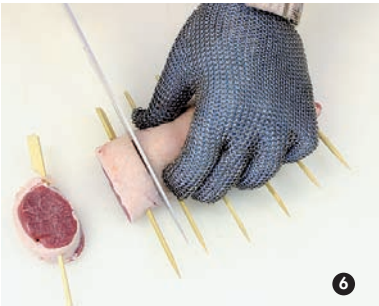


Les côtes sont ensuite tranchées individuellement, ou par deux, ou en mini-carré de 4 côtes.



Les côtes peuvent être entièrement désossées, les bavettes raccourcies et dégraissées pour une présentation en mini-rôtis ou en pavés à griller (présentation identique à celle des côtes filets).





LA POITRINE

La poitrine est systématiquement parée.

La peau est en partie enlevée coté côtes et désossée en un seul tenant.

La poitrine peut alors être présentée à plat pour être grillée entière ou en morceaux.

Elle peut être assaisonnée avec des herbes ou des marinades, roulée et tranchée.

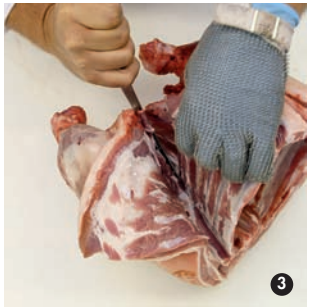
Enfin, elle peut être farcie. La farce, préparée avec les petites viandes de découpe, est étalée sur la poitrine. L'ensemble est ensuite enroulé puis tranché en portions individuelles.

3 DU CASQUE... AUX MINI-RÔTIS, AUX TRANCHES À GRILLER • • •

LA DÉCOUPE DU CASQUE

Le casque est coupé droit entre la 6e et la 7e côte. Le collier est ensuite séparé du casque au niveau de la 2e ou de la 3e vertèbre cervicale.

La colonne vertébrale et les côtes sont enlevées d'un seul tenant.

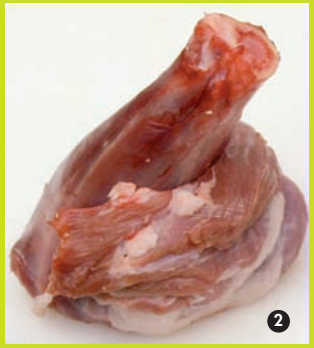


Le ligament cervical est enlevé et les muscles sont parés.

LA SOURIS

L'extrémité de la souris est coupée à la scie en dessous de la crosse.

La souris est ensuite coupée droite au niveau de l'articulation, en conservant une partie du bateau attenante, afin d'avoir une proportion de viande plus importante. Cette lanière de viande est enroulée autour de la souris et maintenue avec une ficelle ou une pique.
La peau externe de la souris doit être enlevée ou scarifiée.



UTILISATION D'UN NOUVEL ENSEMBLE DE MUSCLES :

LES CÔTES DÉCOUVERTES, LES DERNIÈRES VERTÈBRES CERVICALES, UN MORCEAU DE POITRINE ET LE DESSUS DE PALETTE

Les côtes découvertes, les dernières vertèbres cervicales et le morceau de poitrine sont séparés de l'épaule au niveau de la palette. Le dessus de palette reste attenant aux côtes découvertes.

Cet ensemble de muscle (côtes découvertes + dernières cervicales + poitrine + dessus de palette) est roulé et présenté en mini-rôtis ou en tranches à griller.

L'ÉPAULE SANS LE DESSUS DE PALETTE

La palette est levée. L'épaule est alors désossée et dégraissée. Les différents ligaments, aponévroses et autres ganglions sont enlevés.

❶

❷

❸

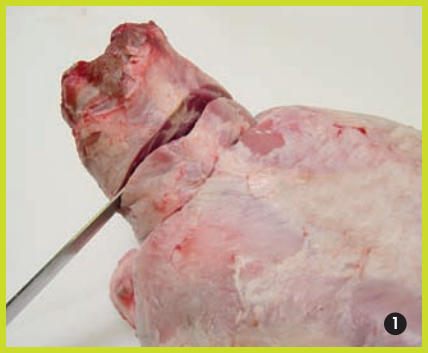
❹

L'épaule est ensuite roulée et présentée en mini-rôtis. Des tranches à griller peuvent être coupées dans la partie centrale des rôtis.

❺

LE COLLIER

Les 2 ou 3 premières vertèbres cervicales sont séparées du casque.



Elles sont alors désossées et utilisées comme petites viandes de découpe pour faire de la viande hachée.

LES PETITES VIANDES DE DÉCOUPE

LES PETITES VIANDES DE DÉCOUPE

**Les petites viandes de découpe sont les différentes viandes récupérées lors de la découpe des morceaux afin d'avoir des présentations attrayantes.
Selon le niveau d'élaboration des produits, ces petites viandes représentent de 3 à 6 % du poids de carcasse, soit de 500 g à 1 kg.
Cela correspond approximativement à la quantité de farce nécessaire pour farcir les côtes filets et les poitrines.
Différents produits peuvent être préparés à partir de ces petites viandes :**

❶ **Des farces** pour les côtes filets ou les poitrines.

❷ **Des émincés** ou des préparations pour wok.
On peut distinguer des « émincés minute » réalisés avec des morceaux à cuisson rapide, et des « émincés à mijoter en 20 minutes » réalisés avec des morceaux à cuisson lente coupés finement.

❸ **Des préparations à base de viande hachée**
(boulettes, hamburgers…).
Elles peuvent également être valorisées en merguez.

LA DÉNOMINATION DES MORCEAUX...

Afin de faciliter le choix du consommateur et de s'assurer de la cohérence de la dénomination des morceaux sur le lieu de vente, il a été nécessaire de définir le nom des nouveaux morceaux obtenus avec la découpe "Agneau Presto".

Les dénominations proposées sont les suivantes, sous réserve de validation par la DGCCRF.

DÉCOUPES DE LA CULOTTE

DÉNOMINATIONS	MUSCLES OU MORCEAUX CONCERNÉS
Souris de gigot	Souris
Mini-rôti d'agneau (gigot sans os)	Selle
	Noix
	Noix pâtissière
	Sous-noix
Rouelle d'agneau (gigot avec os)	Gigot avec os (sans la souris, sans la selle) coupé en 2 ou 3 tranches épaisses
Pavé d'agneau (gigot sans os)	Noix tranchée

DÉCOUPES DU CASQUE

DÉNOMINATIONS	MUSCLES OU MORCEAUX CONCERNÉS
Souris de l'épaule	Souris
Mini-rôti d'agneau (épaule sans os)	Epaule désossée (sans la souris, sans le dessus de palette)
Médaillon d'agneau (côtes découvertes, collier, poitrine, épaule sans os)	Ensemble côtes découvertes, dernières vertèbres cervicales, dessus de palette, poitrine désossés

DÉCOUPES DU CARRÉ

DÉNOMINATIONS	MUSCLES OU MORCEAUX CONCERNÉS
Côte d'agneau Saint-Valentin (côtes filets sans os)	Côtes filets désossées (sans filet) en forme de cœur
Mini-rôti d'agneau (côtes filets sans os)	Côtes filets désossées (sans filet)
Pavé d'agneau (côtes filets sans os)	Côtes filets désossées (sans filet)
Filet d'agneau	Filet
Carré d'agneau (côtes premières et secondes)	Carré dévertébré et manchonné
Côteline d'agneau (côtes premières et secondes)	Côtes premières et secondes dévertébrées et manchonnées
Mini-rôti d'agneau (côtes premières et secondes sans os)	Côtes premières et secondes désossées
Pavé d'agneau (côtes premières et secondes sans os)	Côtes premières et secondes désossées
Epigramme d'agneau (poitrine désossée)	Poitrine désossée
Roulade d'agneau (poitrine désossée)	Poitrine roulée assaisonnée ou farcie

PETITES VIANDES DE DÉCOUPE

DÉNOMINATIONS	MUSCLES OU MORCEAUX CONCERNÉS
Emincés d'agneau minute	Petites viandes de découpe
Emincés d'agneau à mijoter	Petites viandes de découpe
Cubes d'agneau (à brochettes, à fondue)	Petites viandes de découpe

LES ASPECTS ÉCONOMIQUES • • •

L'un des objectifs de la gamme "Agneau Presto" étant de proposer au consommateur des produits qui, au final, ne donneront pas (ou très peu) de déchets dans l'assiette, les os et le gras sont retirés lors de la découpe. Cela a donc une incidence sur le rendement et le temps de préparation des morceaux.

De façon à conserver sa marge, la baisse de rendement et l'augmentation du temps de préparation doivent être répercutées sur le prix de vente au kilogramme des morceaux. Cependant, ramenée au prix portion, l'incidence doit être minime pour le consommateur, le poids des portions étant plus faible du fait de l'absence d'os.

A partir des tableaux Excel mis à votre disposition, vous pouvez calculer, pour une carcasse ovine découpée de façon traditionnelle ou en "Agneau Presto" :

- la marge brute réalisée sur cette carcasse,
- ou la marge hors coût de main d'œuvre,

et en faisant varier différents paramètres :

- le prix d'achat de l'agneau,
- le coût de la main d'œuvre,
- le temps de préparation,
- le prix de vente des produits…

A titre d'exemple, un calcul de marges est présenté dans ce guide pour une découpe traditionnelle avec un minimum de désossage (tous les morceaux sont vendus avec os, hormis une épaule roulée) et pour une découpe "Agneau Presto".

L'exemple porte sur une carcasse de 18,8 kg (hors rognons) classée R3. Les différents prix indiqués dans ces tableaux ont été calculés pour une marge hors coût de main d'œuvre identique dans les deux cas (valeurs calculées début 2009). Ils n'ont bien sûr qu'une valeur d'exemple, et il reviendra à chacun de faire ses propres calculs avec les tableaux Excel mis à votre disposition.

Cet exemple montre qu'avec la découpe "Agneau Presto", il est nécessaire d'augmenter les prix de vente au kilogramme, pour conserver une marge brute hors coût de main d'œuvre identique à celle d'une découpe traditionnelle. **Mais cela ne se traduit pas par une augmentation des prix portions. Ils sont tout à fait voisins entre les deux types de découpe, les portions Presto sans os et sans gras étant plus petites.**

EXEMPLE DE LA DÉCOUPE TRADITIONNELLE D'UNE CARCASSE

COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE

SALAIRE BRUT MENSUEL + CHARGES PATRONALES (€/MOIS)	NOMBRE D'HEURES DE TRAVAIL MENSUELLES	COÛT HORAIRE DE LA MAIN D'ŒUVRE (€/H)
2700	152	17,76 €

DÉCOUPE TRADITIONNELLE DE LA CULOTTE

POIDS BRUT CULOTTE (KG)	PRIX ACHAT (€/KG HT)	COÛT ACHAT (€/HT)	TEMPS DE PRÉPARATION (MIN)	COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)	MARGE BRUTE (€)	MARGE HORS COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)
6,230	6,00 €	37,38 €	8	2,37 €	49,20 €	46,83 €

PRODUITS VENDUS	POIDS (KG)	PRIX DE VENTE (€/KG TTC)	RECETTE TTC (€ TTC)	RECETTE HT (€ HT)	NOMBRE DE PORTIONS	POIDS PORTION (KG)	PRIX PORTION (€ TTC)
GIGOTS AVEC OS	4,820	18,95 €	91,34 €	86,58 €	18	0,268	5,07 €
TOTAL	4,820		91,34 €	86,58 €	18		

DÉCOUPE TRADITIONNELLE DU CARRÉ

POIDS BRUT CARRÉ (KG)	PRIX ACHAT (€/KG HT)	COÛT ACHAT (€/HT)	TEMPS DE PRÉPARATION (MIN)	COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)	MARGE BRUTE (€)	MARGE HORS COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)
7,550	6,00 €	45,30 €	10	2,96 €	64,04 €	61,08 €

PRODUITS VENDUS	POIDS (KG)	PRIX DE VENTE (€/KG TTC)	RECETTE TTC (€ TTC)	RECETTE HT (€ HT)	NOMBRE DE PORTIONS	POIDS PORTION (KG)	PRIX PORTION (€ TTC)
CARRÉ AVEC OS	4,910	19,90 €	97,71 €	92,62 €	18	0,273	5,43 €
POITRINE AVEC OS	2,220	7,95 €	17,65 €	16,73 €	7	0,317	2,52 €
TOTAL	7,130		115,36 €	109,34 €	25		

exemple

DÉCOUPE TRADITIONNELLE DU CASQUE

POIDS BRUT CASQUE (KG)	PRIX ACHAT (€/KG HT)	COÛT ACHAT (€/HT)	TEMPS DE PRÉPARATION (MIN)	COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)		MARGE BRUTE (€)	MARGE HORS COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)
5,000	6,00 €	30,00 €	12	3,55 €		18,07 €	14,52 €

PRODUITS VENDUS	POIDS (KG)	PRIX DE VENTE (€/KG TTC)	RECETTE TTC (€ TTC)	RECETTE HT (€ HT)	NOMBRE DE PORTIONS	POIDS PORTION (KG)	PRIX PORTION (€ TTC)
ÉPAULE AVEC OS	1,440	15,50 €	22,32 €	21,16 €	6	0,240	3,72 €
ÉPAULE ROULÉE SANS OS	0,985	18,50 €	18,22 €	17,27 €	6	0,164	3,04 €
COLLIER AVEC OS	1,130	9,00 €	10,17 €	9,64 €	3	0,377	3,39 €
TOTAL	3,555		50,71 €	48,07 €	15		

RÉCAPITULATIF

Poids carcasse brut (kg)	18,780
Poids viande nette vendue (kg)	15,505
Rendement (%)	82,6
Marge brute (€ HT)	131,31
Marge hors coût main d'œuvre (€)	122,43
Nombre de portions	58
Prix portion moyen (€)	4,44

exemple

EXEMPLE DE LA DÉCOUPE D'UNE CARCASSE EN "AGNEAU PRESTO"

COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE

SALAIRE BRUT MENSUEL + CHARGES PATRONALES (€/MOIS)	NOMBRE D'HEURES DE TRAVAIL MENSUELLES	COÛT HORAIRE DE LA MAIN D'ŒUVRE (€/H)
2700	152	17,76 €

DÉCOUPE DE LA CULOTTE EN "AGNEAU PRESTO"

POIDS BRUT CULOTTE (KG)	PRIX ACHAT (€/KG HT)	COÛT ACHAT (€/HT)	TEMPS DE PRÉPARATION (MIN)	COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)	MARGE BRUTE (€)	MARGE HORS COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)
6,230	6,00 €	37,38 €	15	4,44 €	58,00 €	53,56 €

PRODUITS VENDUS	POIDS (KG)	PRIX DE VENTE (€/KG TTC)	RECETTE TTC (€ TTC)	RECETTE HT (€ HT)	NOMBRE DE PORTIONS	POIDS PORTION (KG)	PRIX PORTION (€ TTC)
SOURIS DE GIGOT (MANCHE ÉTOILÉ)	0,735	15,00 €	11,03 €	10,45 €	2	0,368	5,51 €
ROUELLES (GIGOT AVEC OS)	1,535	22,00 €	33,77 €	32,01 €	7	0,219	4,82 €
MINI-RÔTIS (GIGOT SANS OS)	1,620	25,00 €	40,50 €	38,39 €	8	0,203	5,06 €
PAVÉS (GIGOT SANS OS)	0,480	25,00 €	12,00 €	11,37 €	3	0,160	4,00 €
ÉMINCÉS	0,185	18,00 €	3,33 €	3,16 €	1	0,185	3,33 €
TOTAL	4,555		100,63 €	95,38 €	21		

DÉCOUPE DU CASQUE EN "AGNEAU PRESTO"

POIDS BRUT CASQUE (KG)	PRIX ACHAT (€/KG HT)	COÛT ACHAT (€/HT)	TEMPS DE PRÉPARATION (MIN)	COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)	MARGE BRUTE (€)	MARGE HORS COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)
7,610	6,00 €	45,66 €	20	5,92 €	38,24 €	32,31 €

PRODUITS VENDUS	POIDS (KG)	PRIX DE VENTE (€/KG TTC)	RECETTE TTC (€ TTC)	RECETTE HT (€ HT)	NOMBRE DE PORTIONS	POIDS PORTION (KG)	PRIX PORTION (€ TTC)
SOURIS DE L'ÉPAULE	0,510	15,00 €	7,65 €	7,25 €	2	0,255	3,83 €
MINI-RÔTIS (ÉPAULE SANS OS)	2,410	19,00 €	45,79 €	43,40 €	12	0,201	3,82 €
MÉDAILLONS	1,370	21,00 €	28,77 €	27,27 €	7	0,196	4,11 €
ÉMINCÉS	0,350	18,00 €	6,30 €	5,97 €	2	0,175	3,15 €
TOTAL	4,640		88,51 €	83,90 €	23		

exemple

DÉCOUPE DU CARRÉ EN "AGNEAU PRESTO"

POIDS BRUT CARRÉ (KG)	PRIX ACHAT (€/KG HT)	COÛT ACHAT (€/HT)	TEMPS DE PRÉPARATION (MIN)	COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)	MARGE BRUTE (€)	MARGE HORS COÛT MAIN D'ŒUVRE (€)
4,940	6,00 €	29,64 €	15	4,44 €	42,09 €	37,65 €

PRODUITS VENDUS	POIDS (KG)	PRIX DE VENTE (€/KG TTC)	RECETTE TTC (€ TTC)	RECETTE HT (€ HT)	NOMBRE DE PORTIONS	POIDS PORTION (KG)	PRIX PORTION (€ TTC)
CÔTES SAINT- VALENTIN (CÔTES SANS OS)	1,390	25,00 €	34,75 €	32,94 €	7	0,199	4,96 €
CARRÉS (CÔTES AVEC OS)	1,220	23,00 €	28,06 €	26,60 €	6	0,203	4,68 €
ÉPIGRAMME (POITRINE SANS OS)	0,410	18,00 €	7,38 €	7,00 €	2	0,205	3,69 €
ÉMINCÉS	0,305	18,00 €	5,49 €	5,20 €	2	0,153	2,75 €
TOTAL	3,325		75,68 €	71,73 €	17		

RÉCAPITULATIF

Poids carcasse brut (kg)	18,780
Poids viande nette vendue (kg)	12,520
Rendement (%)	66,7
Marge brute (€ HT)	138,33
Marge hors coût main d'œuvre (€)	123,53
Nombre de portions	61
Prix portion moyen (€)	4,34

exemple

CONTACTS

Ce guide de découpe a été réalisé par Interbev Ovins, Bord Bia et EBLEX, avec le concours de l'Institut de l'Elevage et de GPS Formation.

Pour tous renseignements complémentaires sur ces découpes ou **pour bénéficier d'une formation à la découpe "Agneau Presto"** mise en place et financée par les filière ovines française, irlandaise et britannique, s'adresser à :

GPS Formation
• Cédric Gautier
Tél. : 06 98 88 96 58 - 06 66 51 15 35
gpsformation@hotmail.fr

ou Institut de l'Elevage
• Christophe Denoyelle
Tél. : 01 40 04 53 02
christophe.denoyelle@inst-elevage.asso.fr
• Jérôme Normand
Tél. : 04 72 76 13 21
jerome.normand@inst-elevage.asso.fr

agneau presto
www.agneaupresto.com

Dans ce guide, quelques accessoires sont utilisés pour mettre en valeur les produits "Agneau Presto" (élastiques pour les mini-rôtis, piques pagode pour les brochettes ou les tranches à griller…).
Pour obtenir des renseignements sur les fournisseurs de ces accessoires, contacter :
GPS Formation
Tél. : 06 98 88 96 58
gpsformation@hotmail.fr

Pour toute commande de PLV "Agneau Presto" (étiquettes, affiches…), rendez-vous sur :
www.agneaupresto.com
Rubrique "Espace Pro" (identifiant : 4gn34u)

OVINS INTERBEV
Bord Bia Irish Food Board
EBLEX

Avec la participation de HCC, QMS et LMC.

Comaral Marketing - RCS Paris B 350 076 105 - Paris 09 - Conception Bêta Pictoris - Photos E. Ferrand, N. Louis