



# Les Sautés

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS		COTATIONS (AGNEAU)	
	Agneau (<12 mois)	Mouton (>12 mois)	Muscles	Carcasse
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté qualitatif d'agneau (Produit de présentation homogène)</li> </ul>	Gigot d'agneau sans os.		AGNEAU boucherie (culotte) UE	AGNEAU boucherie (carcasse) couvert 16-22 kg UE cat. R
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté standard d'agneau (Produit de présentation moins homogène que le sauté qualitatif)</li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur : Epaule et collier d'agneau sans os.			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de collier d'agneau avec os</li> </ul>	Collier d'agneau avec os.		AGNEAU boucherie (épaule) UE	AGNEAU boucherie (carcasse) couvert 16-22 kg UE cat. R
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de mouton</li> </ul>	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur : Gigot, épaule, collier et carré de mouton sans os			

### ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration au verso. La maturation de la viande n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux et de cuisson.

### ➤ Niveau de préparation :

Les pièces sont mises en cubes pour les sautés et tranchées pour le collier d'agneau avec os. les grammages en usage sont de 40, 60 ou 80g (+/- 10g).

### ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

### ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
						Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	10 à 20 (17 à 36)	30 (50 - 55)	50 (83 - 90)	70 (117 - 127)	100 à 120 (167 à 218)	100 (167 - 182)		70 (117 - 127)
Fréquence de distribution <sup>3</sup>	Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)			4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre
	Plats avec P/L ≤ 1		Déconseillé			2 repas / 20 maximum	3 repas / 28 maximum	6 repas / 28 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Sauté qualitatif d'agneau		Sauté standard d'agneau		Sauté de collier d'agneau avec os		Sauté de mouton	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Moyennes selon les muscles	De 5 à 8%	De 19 à 21%	De 5 à 15%	De 18 à 22%	De 12 à 16%	De 19 à 20%	De 5 à 15%	De 18 à 22%
Moyennes du mélange	-	-	De 8 à 12%	De 19 à 20%	-	-	De 8 à 15%	De 19 à 20%

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lessentiellesviandes-pro.org](http://www.lessentiellesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

### ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant - plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre - **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours vérifiable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits ovins.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 55 - 60%, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION / COMPOSITION

## SAUTÉ QUALITATIF D'AGNEAU

- Gigot d'agneau sans os

Viande provenant de gigots désossés. Les muscles sont parés superficiellement.

## SAUTÉ STANDARD D'AGNEAU

- Epaule et collier d'agneau sans os

Viande provenant d'une pièce ou d'un mélange de pièces choisies dans la colonne précédente. Ce mélange pouvant être complété en proportion moindre par des affranchis d'autres pièces.

Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de pièce, la qualité du sauté étant liée au mélange de pièces ayant les mêmes caractéristiques de mise en oeuvre à la cuisson.

Les pièces sont parées superficiellement et présentées sans os.

## COLLIER D'AGNEAU AVEC OS

- Collier d'agneau avec os

Viande provenant exclusivement de colliers coupés en 2 dans la longueur, parés superficiellement, présentés avec os.

## SAUTÉ DE MOUTON

- Gigot, épaule, collier et carré de mouton sans os

Viande provenant d'une pièce ou d'un mélange de pièces choisies dans la colonne précédente. Ce mélange pouvant être complété en proportion moindre par des affranchis d'autres pièces hors mis la poitrine.

Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de pièce la qualité du sauté étant liée au mélange de pièces ayant les mêmes caractéristiques de mise en oeuvre à la cuisson. Les pièces sont parées superficiellement et présentées sans os.

La souris peut-être proposée en mélange d'autres muscles mais ne peut être utilisée seule.



# Les côtes ou côtelettes

COMMANDE DE VIANDE EN RHD  
FICHE TECHNIQUE  
VIANDE OVINE

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS (AGNEAU)	
	CATÉGORIE DE L'ANIMAL Agneau (<12 mois) / Mouton (>12 mois)	Muscles	Carcasse
• Côtes qualitatives d'agneau	1 ou 2 pièces de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur : - Carré côtes d'agneau filet - Carré côtes d'agneau couvert	AGNEAU boucherie (carré) UE	AGNEAU boucherie (carcasse) couvert 16-22 kg UE cat. R
• Côtes standard d'agneau	- Côtes découvertes		
• Côtes de mouton	- Côtes filet, 1 <sup>ères</sup> , 2 <sup>ndes</sup> , découvertes		
• Carré d'agneau	- Carré 13 côtes ou 8 côtes (1 <sup>ères</sup> et 2 <sup>ndes</sup> )		
• Carré de mouton	- Carré 13 côtes		

## ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.  
La maturation de la viande n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux et de cuisson.

## ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

## ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

## ➤ Niveau de préparation :

Une fois élaborées les pièces sont tranchées. Les côtes doivent être d'épaisseur uniforme et calibrées avec un grammage en usage compris entre 60g et 80g (+/- 10g) pour les côtes qualitatives d'agneau et entre 80g et 100g (+/- 10g) pour les côtes standard d'agneau et côtes de mouton.

Pour le cas particulier des côtes filet elles peuvent être présentées en côtes double, dans ce cas le grammage est supérieur, de 120 à 160g (+/- 10g).

Pour le carré d'agneau : le grammage en usage est de 0,8 à 1 kg pour le carré à 8 côtes et de 1,2 à 1,4 kg pour le carré à 13 côtes.

Pour le carré de mouton : le grammage en usage du carré est de 1,4 à 1,6 kg.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
							Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )		Pas applicable	Pas applicable	Pas applicable	80 (94)	100 à 120 (118 à 141)	100 (118)		70 (82)
Fréquence de distribution <sup>3</sup>	Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats	4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)		4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre	
	Plats avec P/L ≤ 1	Déconseillé		2 repas / 20 maximum		2 repas / 20 maximum	3 repas / 28 maximum	6 repas / 28 maximum	

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Côtes qualitatives d'agneau		Côtes standard d'agneau		Carré d'agneau		Côtes ou carré de mouton	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Avec gras	De 18 à 24%	De 17 à 18%	De 19 à 25%	De 17 à 18%	De 18 à 25%	De 17 à 18%	De 18 à 25%	De 17 à 18%
Sans gras	De 4 à 7%	De 19 à 21%	De 5 à 8%	De 19 à 21%	De 4 à 8%	De 19 à 21%	De 4 à 8%	De 19 à 21%

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lessentielsdesviandes-pro.org](http://www.lessentielsdesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

## ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la cotation muscle correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant - plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre - OU la cotation carcasse, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits ovins.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 85% (mais le rendement peut varier de 70 à 90%) d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.



## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION

### CÔTES QUALITATIVES D'AGNEAU

- Carré côtes d'agneau filet
- Carré côtes d'agneau couvert

- Carré de côtes filet, simple ou double, paré superficiellement.  
La longueur du flanchet ne peut pas être supérieure à la longueur de la noix de côtelette.  
Le gras de la face interne est retiré.

- Carré couvert simple (côtes premières et secondes), peau retirée.  
La longueur du manche est équivalente à la longueur de la noix de côtelette.

### CÔTES STANDARD D'AGNEAU

- Côtes découvertes

Carré découvert simple (côtes découvertes), légèrement dégraissé.

### CÔTES DE MOUTON

- Côtes filet,  
1<sup>ères</sup>, 2<sup>ndes</sup>, découvertes

Carré entier (côtes filet, premières, secondes et découvertes), simple, peau retirée. La longueur du manche est équivalente à la longueur de la noix de côtelette.

### CARRÉ D'AGNEAU

- Carré 13 côtes  
ou 8 côtes (1<sup>ères</sup> et 2<sup>ndes</sup>)

Carré simple (à 13 ou à 8 côtes), peau retirée, détalonné. La longueur totale du manche est équivalente à la longueur de la noix de côtelette.

### CARRÉ DE MOUTON

- Carré 13 côtes

Carré simple (à 13 côtes), peau retirée, détalonné. La longueur totale du manche est équivalente à la longueur de la noix de côtelette.



# Les tranches de gigot

COMMANDE DE VIANDE EN RHD  
FICHE TECHNIQUE  
VIANDE OVINE

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS (AGNEAU)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tranche de gigot d'agneau avec ou sans os</li> </ul>	CATÉGORIE DE L'ANIMAL Agneau (<12 mois)      Mouton (>12 mois)	Muscles	Carcasse
	- Gigot raccourci.	AGNEAU boucherie (culotte) UE	AGNEAU boucherie (carcasse) couvert 16-22 kg UE cat. R

## ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration au verso.  
La maturation de la viande n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux et de cuisson.

## ➤ Niveau de préparation :

Une fois élaborés les milieux de gigots sont tranchés. Dans ces conditions, les tranches doivent être d'épaisseur uniforme et calibrées. Le grammage en usage est de 140 à 160g (+/- 10g).

## ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

## ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
							Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	Tranche gigot sans os	Pas applicable	30 (35)	40 (47)	60 (71)	80 à 100 (94 à 118)	80 (94)		60 (71)
	Tranche gigot avec os	Pas applicable	Pas applicable	Pas applicable	80 (94)	100 à 120 (118 à 141)	100 (118)		70 (82)
Fréquence de distribution des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats <sup>3</sup>		4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)			4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre
VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE		Lipides				Protéines			
		De 5 à 8%				De 19 à 21%			

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lessentiellesviandes-pro.org](http://www.lessentiellesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

## ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant - plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre - **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle différera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits ovins.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 85% pour la cuisson grillée des tranches de gigots, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION

### TRANCHE DE GIGOT AVEC OU SANS OS

- Gigot raccourci

Tranche avec os

- Milieu de gigot (gigot sans selle et sans jarret) avec os, partiellement dégraissé (gras externe).  
Les deux têtes de fémur sont sciées. La rotule et les amas graisseux sont enlevés.

Tranche sans os

- Milieu de gigot (gigot sans selle et sans jarret) sans os, fémur coulé, partiellement dégraissé (gras externe).  
Les amas graisseux sont enlevés.

---



PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS (AGNEAU)	
	CATÉGORIE DE L'ANIMAL Agneau (<12 mois) / Mouton (>12 mois)	Muscles	Carcasse
• Rôtis / gigot d'agneau	- Gigot, entier ou raccourci, sans os (poids compris entre 1,6 et 2kg)	AGNEAU boucherie (culotte) UE	AGNEAU boucherie (carcasse) couvert 16 - 22 kg UE. cat. R
• Rôtis / gigot de mouton	- Gigot, entier ou raccourci, sans os (poids compris entre 1,8 et 2,2kg)		
• Rôtis / épaule d'agneau	- Epaule sans os (poids compris entre 0,8 et 1,2kg)	AGNEAU boucherie (épaule) UE	AGNEAU boucherie (carcasse) couvert 16 - 22 kg UE. cat. R
• Rôti / épaule de mouton	- Epaule sans os (poids compris entre 0,9 et 1,3kg)		

### ➤ Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration au verso.  
La maturation de la viande n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux et de cuisson.

### ➤ Niveau de préparation :

Les gigots sont présentés à plat ou ficelés selon la demande.  
L'épaule d'agneau est présentée à plat ou ficelée selon la demande.  
L'épaule de mouton est présentée ficelée.

### ➤ Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

### ➤ Etat de conservation :

Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
							Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	Rôti	Pas applicable	Pas applicable	40 (50)	60 (75)	80 à 100 (100 à 125)	80 (100)		60 (75)
Fréquence de distribution <sup>3</sup>	Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou abats	4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)		4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre	

VALEURS NUTRI-TIONNELLES EN VIANDE CRUE	Rôtis / gigot (agneau ou mouton)		Rôtis / épaule (agneau ou mouton)	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
	De 5 à 8%	De 19 à 21%	De 6 à 10%	De 19 à 20%

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.

Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lesessentiellesviandes-pro.org](http://www.lesessentiellesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

### ➤ Cotations > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : la cotation muscle correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant - plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre - OU la cotation carcasse, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits ovins.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 80% pour la cuisson rôtie (avec variations possibles de 70 à 85%), d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION

RÔTIS / GIGOT D'AGNEAU

- **Gigot, entier**  
**ou raccourci, sans os**  
*(poids compris entre 1,6 et 2kg)*

Plusieurs élaborations sont possibles selon la demande :

- Gigot sans crosse, sans sacrum ni os iliaque, fémur coulé. Seul l'os du jarret reste sur le gigot. Paré superficiellement. Selon la demande le gigot est entier (avec selle) ou raccourci (sans selle).
- Gigot sans os, sans jarret, fémur coulé. Paré superficiellement. Selon la demande le gigot est entier (avec selle) ou raccourci (sans selle).

RÔTIS / GIGOT DE MOUTON

- **Gigot, entier**  
**ou raccourci, sans os**  
*(poids compris entre 1,8 et 2,2kg)*

Plusieurs élaborations sont possibles selon la demande :

- Gigot sans crosse, sans sacrum ni os iliaque, fémur coulé. Seul l'os du jarret reste sur le gigot. Paré superficiellement. Selon la demande le gigot est entier (avec selle) ou raccourci (sans selle).
- Gigot sans os, sans jarret, fémur coulé. Paré superficiellement. Selon la demande le gigot est entier (avec selle) ou raccourci (sans selle).

RÔTIS / EPAULE D'AGNEAU

- **Epaule sans os**  
*(poids compris entre 0,8 et 1,2kg)*

- Epaule entièrement désossée et parée superficiellement.

RÔTIS / EPAULE DE MOUTON

- **Epaule sans os**  
*(poids compris entre 0,9 et 1,3kg)*

- Epaule entièrement désossée et parée superficiellement.





# Les émincés

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS (AGNEAU)	
	CATÉGORIE DE L'ANIMAL Agneau (<12 mois)      Mouton (>12 mois)	Muscles	Carcasse
• <b>Émincés d'agneau</b>	Gigot et épaule d'agneau sans os	AGNEAU boucherie (culotte) UE	AGNEAU boucherie (carcasse) couvert 16-22 kg UE cat. R

➤ **Niveau d'élaboration des muscles :**  
Voir les niveaux d'élaboration au verso. La maturation de la viande n'est pas nécessaire pour ce type de morceaux et de cuisson.

➤ **Niveau de préparation :**  
La viande est présentée sous la forme d'émincés. Le poids de ces émincés est de l'ordre de 10/20 g, et leur taille doit être homogène sur une même livraison.

➤ **Conditionnement :**  
Sous vide, sous film ou papier alimentaire.  
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ **Etat de conservation :**  
Frais<sup>1</sup> ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
							Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue <sup>2</sup> )	Émincés à mijoter	10 à 20 (18 à 36)	30 (55)	50 (91)	70 (127)	100 à 120 (182 à 218)	100 (182)		70 (127)
	Émincés à poêler	10 à 20 (12 à 24)	30 (35)	40 (47)	60 (71)	80 à 100 (94 à 118)	80 (94)		60 (71)
Fréquence de distribution <sup>3</sup>	Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats	4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)			4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Émincés d'agneau	
	Lipides	Protéines
Moyennes selon les muscles	De 5 à 10%	De 19 à 21%
Moyennes du mélange	De 5 à 10%	De 19 à 21%

Estimations moyennes tenant compte de la grande variété des morceaux et d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IDELE.  
Pour en savoir plus sur certains muscles consulter les sites : [www.lessentiellesviandes-pro.org](http://www.lessentiellesviandes-pro.org) et [www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm](http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm)

➤ **Cotations** > Consulter le site [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr) > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).  
**Choisir l'une des 2 cotations :** la **cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant – plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre – **OU la cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante. La cotation muscle diffèrera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits ovins.

<sup>1</sup> Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

<sup>2</sup> Pour tenir compte du rendement de cuisson qui varie de 85% pour les émincés à poêler, ou 55% pour les émincés à mijoter, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

<sup>3</sup> Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

## MUSCLES UTILISÉS

## NIVEAU D'ÉLABORATION

### EMINCÉS D'AGNEAU

- Gigot et épaule d'agneau sans os

- Viande provenant principalement d'une pièce ou d'un mélange de pièces choisies dans la colonne précédente.
- Il n'est pas nécessaire de limiter la composition à un seul type de pièce, la qualité de ces émincés étant liée au mélange de plusieurs pièces ayant les mêmes caractéristiques de mise en oeuvre à la cuisson
- Ces pièces sont désossées et dégraissées.