

**ETAPE 1**

## Sélectionner l'échantillon

- Porter un équipement de protection individuelle
- Choisir un échantillon d'animaux représentatif du poids moyen du lot
- S'assurer que les carcasses ne présentent pas de défauts



**ETAPE 2**

## Positionnement des carcasses

- Les méthodes possibles
- Sur obus
  - Sur table
  - Les étapes 3 à 10 constituent un exemple de découpe sur obus



**ETAPE 3**

## Découpe de l'aile

- Retirer chaque aile à proximité de l'articulation
- Ne pas retirer de viande de poitrine
- Mettre de côté pour la pesée



**ETAPE 4**

## Retrait de la viande rouge du sot-l'y-laisse

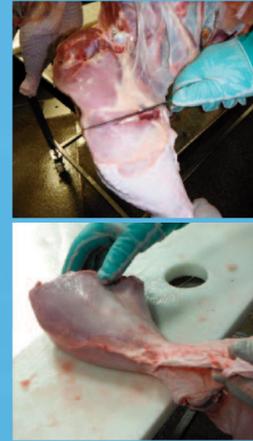
- Tourner l'obus de façon à ce que le dos soit face à vous
- Les sot-l'y-laisse se trouvent de chaque côté de la colonne vertébrale
- Couper le long de l'indentation de la carcasse sur le bas du dos
- Enlever chaque sot-l'y-laisse et mettre de côté pour la pesée



**ETAPE 5**

## Découpe des pilons

- Inciser la viande à l'endroit où elle se connecte à la cuisse
- Plier et disloquer l'articulation puis couper le pilon
- Répéter de l'autre côté
- Mettre de côté les deux pilons pour la pesée



**ETAPE 8**

## Découpe de la poitrine

- Couper vers le haut de chaque épaule et sectionner les tendons connectant les filets
- Retirer les filets de la carcasse
- Mettre de côté pour la pesée



**ETAPE 7**

## Retirer la peau de la poitrine

- Tirer ou couper la peau de poitrine
- Mettre de côté pour la pesée



**ETAPE 6b\***

## Désosser la cuisse (facultatif)

- Enlever la peau
- Placer le muscle extérieur de la cuisse vers le bas
- Trouver l'arrête extérieure de l'os et inciser sur la longueur
- Garder la viande intacte et séparée de l'os
- Mettre la peau, la viande et l'os de côté pour la pesée



**ETAPE 6**

## Découpe des cuisses

- Plier les cuisses vers l'extérieur de la carcasse pour les disloquer au niveau des hanches
- Détacher les cuisses de la carcasse
- Mettre de côté les deux cuisses pour la pesée



**ETAPE 5b\***

## Désosser le pilon (facultatif)

- Placer le pilon avec le muscle majeur vers le bas
- Inciser et décoller la peau du pilon
- Couper en longueur le long du côté du tibia et séparer la viande de l'os
- Mettre de côté la peau, la viande et l'os pour la pesée



**ETAPE 9**

## Découpe de l'épaule

- L'omoplate (viande d'épaule) est situé à l'arrière de chaque articulation de l'aile
- Placer le couteau sur l'épaule juste en dessous du cou
- Avec un mouvement vers le bas séparer la viande de la carcasse
- Mettre de côté pour la pesée



**ETAPE 10**

## Pesées

- Utiliser des plateaux pour collecter les morceaux d'une même carcasse
- Tarer chaque plateau avant de les utiliser
- Placer chaque carcasse avec son étiquette dans le plateau
- Etalonner les balances régulièrement. Les balances doivent avoir une précision de 0,01 kg
- Enregistrement individuel des poids de chacune des pièces sur papier ou directement sur un ordinateur

**ETAPE 11**

## Méthode de calcul

- Rendement ramené au poids vif:**
- Le poids du morceau prélevé divisé par le poids vif
- Exemple:**  
5,4 kg de viande de filet / 21kg le poids vif = 25,71% de rendement filet sur poids vif
- Rendement ramené sur carcasse:**
- Le poids du morceau prélevé divisé par le poids de la carcasse
- Exemple:**  
5,4 kg de viande de filet / 15,54 kg de poids de carcasse = 34,74% de rendement filet sur carcasse

Pour obtenir une assistance dans la mise en place d'un essai de découpe dans votre organisation, contactez votre représentant Aviagen Turkeys.

[www.aviagenturkeys.com](http://www.aviagenturkeys.com)

