

**TABLEAU 4 : Morceaux à bouillir**

<b>Dénomination principale Du muscle entier</b>	<b>Partie du muscle entier élaborée (Code OFIVAL)</b>	<b>Rapport collagène/protides <sup>1</sup></b>	<b>Teneur en gras</b>
<b>Poitrine</b>	Gros bout de poitrine 1331 Milieu Tendron 1334	≈ 15	10 à 15%
<b>Plat de côte</b>	1333	≈ 15	15 à 20%
<b>Flanchet</b>	1335	≈ 10	15 à 20%
<b>Jarret</b>	Jarret Avant 1316 Jarret Arrière 1256	> 20	Moins de 10%
<b>Gîte à bouillir</b>	Nerveux de gîte 1133	≈ 15	Moins de 10%

<sup>1</sup> Le rapport C/P est donné à titre indicatif.