

Composition corporelle des porcs charcutiers

Enjeux

La rentabilité des entreprises de première transformation et des élevages dépend en partie du poids des porcs charcutiers et de leur composition. Les porcs sont transformés par les abattoirs en carcasses, d'une part, et en abats et issues, appelés le 5^{ème} quartier, d'autre part. **Le paiement des porcs charcutiers est essentiellement basé sur le poids des carcasses et sur une estimation de leur pourcentage de muscle.**

Cette synthèse se décompose en trois parties complémentaires, intitulées respectivement :

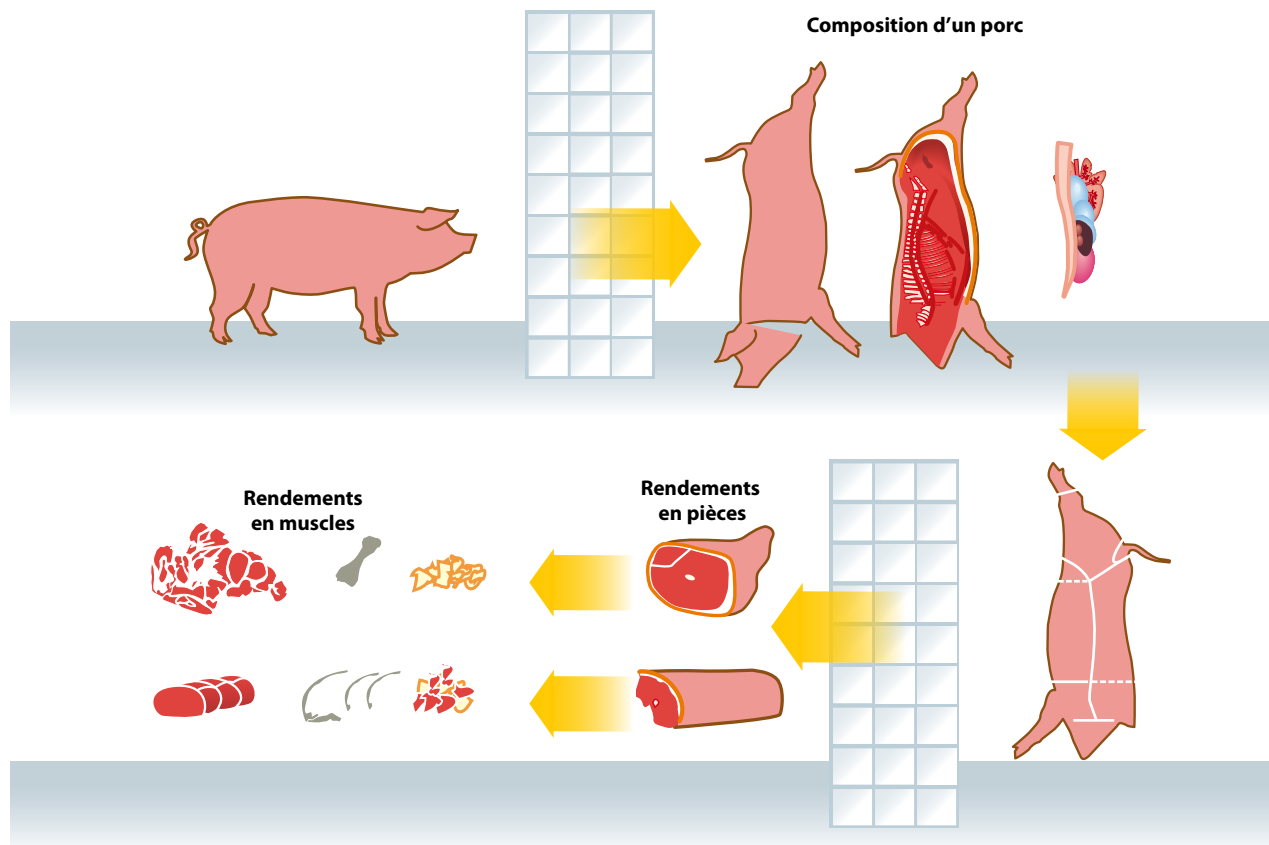
- Composition d'un porc vif de 115 kg,
- Rendements en pièces et en muscles des carcasses de porcs charcutiers,
- Variabilité de la composition anatomique en muscles des 4 pièces majeures.

La première partie décompose un porc charcutier en carcasse et cinquième quartier. Puis, le poids des différentes pièces et abats sont détaillés. L'exemple repose sur un poids

vif de 115 kg, qui est actuellement à peu près le poids vif moyen du cheptel charcutier en France. Les valeurs des divers constituants sont des ordres de grandeur, calculés en recoupant des données issues de différentes études de l'IFIP.

La deuxième partie détaille le poids des pièces et leur composition tissulaire (muscles, os, gras, couenne). Ces données sont issues de deux essais de dissection réalisés en 2005 et 2008, dans le cadre du calibrage des méthodes de classement. Les données de dissection résultent d'une découpe primaire normalisée au plan européen. Celle-ci différant notablement des découpes industrielles françaises, les deux types de découpe sont comparés.

La troisième partie contient des tableaux de statistiques descriptives des poids des principaux groupes de muscles des quatre pièces majeures. Ces données sont issues du dernier essai de dissection, réalisé en 2008. Les groupes de muscles de chacune des pièces sont identifiés sur un éclaté des muscles de la pièce. Un tableau final rassemble les noms de tous les muscles de ces pièces.

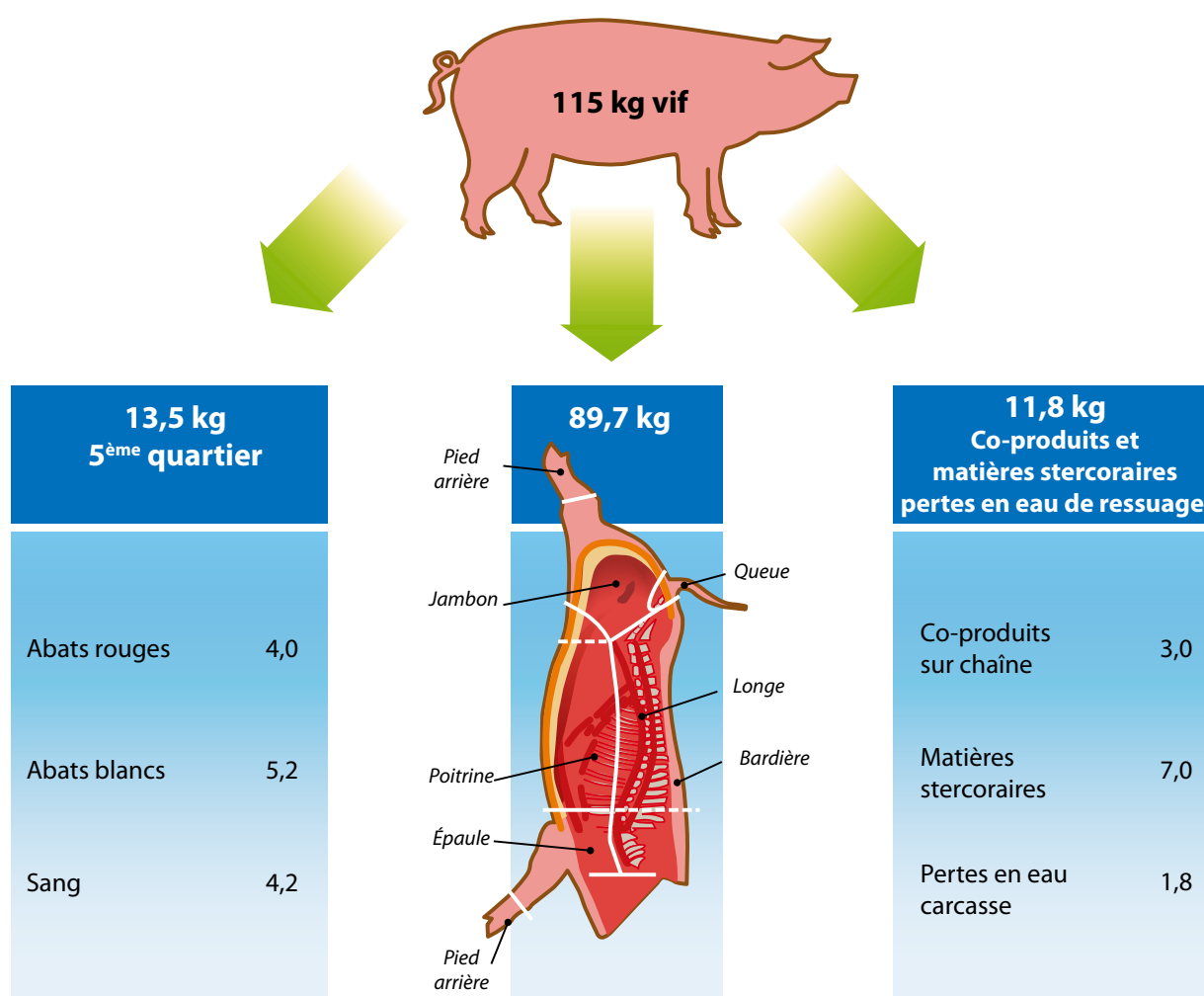


Composition d'un porc vif de 115 kg


Bilan de la répartition massique d'un porc de 115 kg vif à l'abattoir.

Hypothèses de calcul IFIP :

- Le rendement carcasse froide est de 78 %
- Les pertes en eau de ressuage de la carcasse sont de 2 % du poids chaud de carcasse
- Les rendements en pièces de découpe sont ceux de la Découpe Hollandaise Normalisée (DHN), estimés lors d'un essai en 2005.






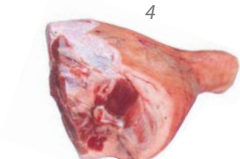




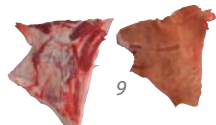










Découpe : bilan massique de la répartition des pièces de découpe en couenne, gras, maigre et os (en kg et % de la carcasse froide)

		Poids départ élevage (vif) :	115 Kg	
		Poids carcasse à découper (froid) *:	89,7 Kg	100 %
	Tête	4,7 Kg	5,2%	
	Longes entières (échine, carré, pointe, filet mignon)	22,5 Kg	25,1%	
	Bardières brutes (couenne+gras de bardière)	5,6 Kg	6,2%	
	Jambons bruts sans pied	22,6 Kg	25,2%	
	Épaules brutes sans pied (cotis, jarret)	18,0 Kg	20,1%	
	Pieds arrière	1,2 Kg	1,4%	
	Pieds avant	0,8 Kg	0,9%	
	Poitrines brutes avec mouille	11,1 Kg	12,4%	
	Gorges avec couenne	2,5 Kg	2,8%	
	Queue	0,2 Kg	0,3%	
	Autres	0,3 Kg	0,4%	

* Rendement carcasse froid : 78 %
Crédit photo INAPORC

* Rendement carcasse froide : 78 %
Crédit photo INAPORC

Abattage : bilan massique de la répartition d'un porc vif de 115 kg*

Poids carcasse à l'abattoir : 89,7 kg											Poids abats rouges : 4,0 kg									
4,7	22,5	5,6	22,6	18	1,2	0,8	11,1	2,5	0,2	0,3	0,2	0,3	1,6	0,5	0,5	0,3	0,6	0,08	0,15	
Tête	Longes entières (échine, carré, pointe, filet mignon)	Bardières brutes (couenne+gras de bardière)	Jambons bruts sans pied	Épaules brutes sans pied (cotis, jarret)	Pieds arrière	Pieds avant	Poitrines brutes avec mouille	Gorges avec couenne	Queue	Autres	Onglet	Hampes ou diaphragme	Foie	Cœur	Poumons	Rognon	Trachée et divers	Pancréas	Crépine	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		11	12	13	14	15	16	17	18	19	
																				

quelque forme que ce soit, sont strictement interdites sans autorisation

© IFIP-Institut du porc • Toutes reproductions, même partielles, et sous

* Rendement carcasse froid : 78 % Crédit photo INAPORC

Poids abats blancs : 5,23 kg									Poids de sang : 4,2 kg (4,0 litres)			Autres co-produits sur chaîne : 3,0 kg							Déchets station	
	0,25	0,55	0,4	1,4	0,3	0,6	0,8	0,7	2,1	0,6	1,5	0,7	0,07	0,35	0,21	0,08	1,3	0,3	7,0	1,8
quelque forme que ce soit, sont strictement interdites sans autorisation	Rate	Estomac	Menu	Chaudin	Rosette	Mucus	Filandre	Gras intestinal	Sang alimentaire	Sang industriel	Sang d'équarrissage	Soies + onglons	Moëlle épinière	Vessie	Pubier sur mâles	Vésicule biliaire	Pannes	Gras de cœur et thoracique divers	Matières stercoraires	Pertes en eau par ressuage de la carcasse
	20	21	22	23	24	-	-	-	-	-	-	-	-	34	-	-	37	-	-	-

Rendements en pièces et en muscles des carcasses de porcs charcutiers

Afin de permettre, notamment, un paiement équitable aux producteurs sur la base du poids et de la composition des porcs qu'ils ont livrés à l'abattoir, l'Union Européenne a imposé une grille communautaire de classement. **Cette grille est basée sur une prédiction de la teneur en viande maigre.**

Toutefois, la valeur commerciale des carcasses n'est pas nécessairement déterminée par ce seul critère.

La réglementation européenne sur le classement définit également une présentation type des carcasses de porc.

Il s'agit du corps d'un porc abattu, saigné et éviscéré, entier ou divisé par le milieu, sans la langue, les soies, les onglons et les organes génitaux, la panne, les rognons et le diaphragme. Mais, les États membres sont autorisés à prévoir une présentation différente, notamment quand la présentation commerciale courante s'écarte de la présentation type.

Ainsi la France bénéficie d'une dérogation pour éventuellement laisser la langue sur la carcasse, morceau représentant 0,5 % du poids. La grande majorité des porcs est pesée avec langue ; cette présentation est surtout pratiquée dans les grands abattoirs de l'ouest, alors que la majorité des autres abattoirs de plus petite taille, utilise une présentation sans langue, conforme à la présentation type de la réglementation communautaire. Une carcasse de porc est composée de tissus dont la valeur est très différente. Le muscle, le gras et l'os constituent les 3 tissus principaux. La teneur en os est assez stable. En conséquence, **la somme des teneurs en gras et muscle est relativement constante pour un poids donné.**

La teneur en gras, qui est environ 3 fois inférieure à la teneur en muscle, est l'élément le plus variable en valeur relative. Sous l'effet de la sélection, la teneur en gras a considérablement diminué ces dernières années et parallèlement la teneur en muscle a notablement augmenté. Les tissus adipeux sont répartis de manière très inégale au sein de la carcasse.

On distingue 3 ensembles :

- **le gras sous-cutané ou gras de couverture** qui forme une enveloppe autour de la carcasse,
- **le gras intermusculaire** qui est logé entre des muscles ou des groupes de muscles,
- **le gras périrénal de la cavité abdominale (panne)**, mais qui est retiré à l'abattoir avant la pesée.

La répartition des différents tissus au sein de la carcasse conditionne sa division en un ensemble de pièces ou morceaux de découpe. **Jambon et longe sont les morceaux les plus nobles, à cause de leur forte teneur en muscles.**

Néanmoins, dans une même entreprise de découpe, plusieurs types de découpes sont pratiqués dans la même journée afin de répondre aux demandes des clients. **La conjoncture économique peut également influencer la découpe.**

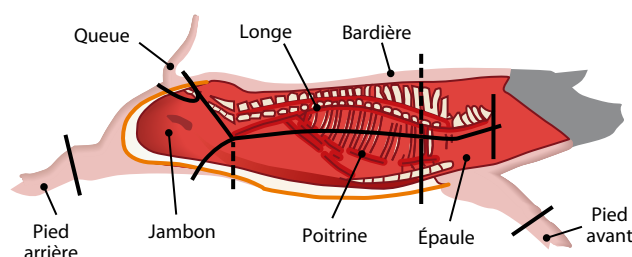
Découpe industrielle vs découpe expérimentale

En termes de volumes de pièces commercialisées, la découpe la plus courante est celle pratiquée par les grandes entreprises d'abattage-découpe du grand ouest. Cette découpe a été normalisée il y a plus d'une vingtaine d'années à des fins expérimentales et dénommée **DHN (Découpe Hollandaise Normalisée)**. Elle reste aujourd'hui assez représentative des pratiques industrielles. Dans la découpe industrielle normalisée (DHN), après séparation de la tête, des pieds et de la queue, la demi-carcasse est scindée en quatre pièces principales : jambon, épaule, rein et poitrine. Le rein est repris pour enlever la bardière. Le filet mignon reste attaché à la longe. Le jambon est coupé sans pointe ni mouille. **Longe et jambon représentent chacun en moyenne un quart du poids de la carcasse** (cf tableau). En rajoutant épaule et poitrine, les 4 pièces principales totalisent environ 83 % du poids de la carcasse. Ces valeurs ont été calculées sur un échantillon représentatif de l'abattage français de 180 demi-carcasses lors de l'essai de calibrage des méthodes de classement réalisé en 2005. Ce sont les dernières données dont nous disposons. Depuis, le classement des carcasses ayant progressé, les proportions des pièces nobles ont dû augmenter légèrement. Les rendements en muscles sont des données propres aux entreprises. Les données publiques sont rares. Elles émanent essentiellement des essais de dissection réalisés pour le calibrage des méthodes de classement. La réglementation européenne impose la dissection d'un échantillon représentatif d'une taille minimale. **La dissection totale, utilisée pour mesurer le pourcentage de muscle des carcasses, a été abandonnée au milieu des années 1990, à cause de son coût prohibitif et de son côté extrêmement fastidieux.**

Elle a été remplacée par la dissection des 4 pièces principales (jambon, rein, épaule, poitrine), permettant de mesurer environ 70 % du muscle en moitié moins de temps. Cette procédure implique donc une découpe primaire harmonisée.

D'inspiration allemande, **cette découpe est très éloignée des découpes industrielles pratiquées en France.**

Aussi, avant de présenter des données quantitatives issues de dissection, **il est nécessaire de présenter la découpe européenne normalisée (DEN) puis de la comparer à la découpe industrielle normalisée (DHN).** La découpe européenne comprend davantage de pièces. Les jarrets sont coupés, ainsi que la gorge, le cotis et l'échine. La mouille est séparée ainsi que la partie arrière sans os de la poitrine, à laquelle reste attachée la



Découpe industrielle normalisée (DHN)

Poids moyens et proportions des pièces de découpe industrielle normalisée (DHN)

DHN 2005 (N=180)		Poids en kg	en %
Jambon (sans pointe)		11,3	25,2%
Rein	Longe	11,2	25,1%
	Bardière	2,8	6,2%
Épaule		9,0	20,1%
Gorge		1,3	2,8%
Poitrine		5,5	12,4%
Pied avant		0,4	0,9%
Pied arrière		0,6	1,4%
Tête		2,3	5,2%
Queue		0,1	0,3%
Autres		0,2	0,4%
Demi-carasse		44,6	100%

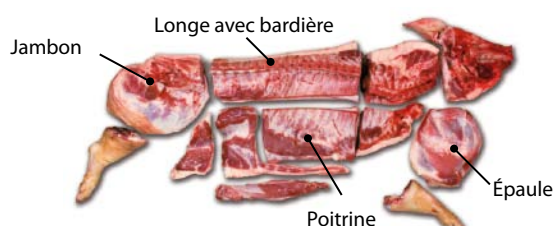
ligne blanche (tétines). Les poids moyens des pièces de DEN, en valeur absolue et relative, sont présentés dans le tableau.

Les 4 pièces principales (filet mignon inclus) totalisent 67%. Ces valeurs ont été calculées également lors de l'essai de calibrage des méthodes de classement réalisé en 2005 ; mais l'échantillon représentatif était deux fois plus important, soit 360 demi-carasses.

Les 2 schémas permettent de visualiser les différences entre DEN et DHN. Afin de faciliter la comparaison quantitative entre les 2 découpes, des regroupements de plusieurs pièces ont été faits (cf. tableau). L'ensemble patte arrière et rein (56 à 57 %) est à peu près comparable. Par contre, la pointe reste sur la longe en DHN alors qu'elle fait partie du jambon dans la découpe européenne. La séparation entre cotis (ou plat de côtes) et poitrine s'effectue après la 5^{ème} côte en DHN, mais après la 4^{ème} en DEN. Ceci contribue à un ensemble patte avant plus lourd en DHN (23 % contre 21 %) et à un ensemble poitrine plus lourd en DEN (15 % contre 13 %).

Rendements en muscles par pièce

Le TMP (Taux de Muscle des Pièces), qui est la référence européenne pour le classement des carcasses depuis 2006, est mesuré par dissection des 4 pièces principales, issues de la découpe européenne normalisée. Cette procédure de dissection sépare 4 constituants : **les os, le gras sous-cutané avec la couenne attenante, le gras intermusculaire et les muscles.** Ces derniers comprennent également les aponévroses et les tendons. Les glandes et résidus de vaisseaux sont pesés avec le gras intermusculaire.



Découpe européenne normalisée (DEN)

(Walstra et Merkus, 2006)

Poids moyens et proportions des pièces de Découpe Européenne Normalisée (DEN)

DEN 2005 (N=360)	Poids en kg	en %
Jambon	11,3	25,2%
Longe avec bardière	7,7	17,2%
Epaule	6,0	13,5%
Poitrine	4,3	9,5%
Filet mignon	0,7	1,6%
Total Pièces principales	30,0	67,0%
Echine	4,1	9,2%
Cotis	1,2	2,7%
Gorge	1,5	3,2%
Jarret avant	0,9	2,1%
Jarret arrière	1,4	3,0%
Arrière de poitrine	1,4	3,2%
Mouille	0,9	2,0%
Pied arrière	0,7	1,5%
Pied avant	0,4	0,9%
Total Pièces secondaires	12,5	27,9%
Tête (demi)	2,3	5,2%
Demi-carasse	44,8	100%

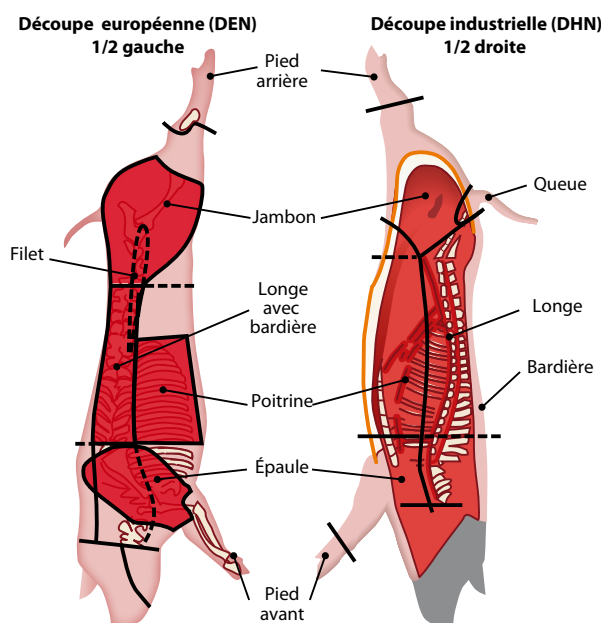
Le filet mignon, qui comprend plus de 90 % de muscle, n'est pas disséqué et est assimilé entièrement à du muscle.

Cette dissection a été réalisée pour la dernière fois en France en 2008, dans le cadre du contrôle de la validité de l'équation de prédiction du TMP par l'appareil de classement CGM et de la comparaison entre dissection et tomographie RX.

L'essai a porté sur un échantillon représentatif d'une taille de 63 carcasses.

Les poids moyens des tissus des pièces de DEN, en valeur absolue et relative, sont présentés dans les 2 tableaux.

Le jambon affiche la teneur en muscles la plus élevée (74 %).



Comparaison des 2 découpes normalisées

Composition corporelle des porcs charcutiers

Comparaison des poids et proportions des pièces en découpe industrielle (DHN) et européenne (DEN)

Ensemble de pièces	Poids en kg		en %	
	DHN	DEN	DHN	DEN
Rein (avec ou sans pointe)	14,0	12,6	31,5%	28,0%
Patte arrière (sans pied)	11,3	12,6	25,4%	28,2%
Patte avant (sans pied)	10,3	9,6	23,1%	21,4%
Poitrine	5,5	6,6	12,5%	14,7%
Pieds	1,0	1,1	2,3%	2,4%
Tête	2,3	2,3	5,2%	5,2%
Demi-carcasse	44,4	44,8	100%	100%
Taille d'échantillon (N=)	180	360	180	360

Poids (en kg) des tissus des 4 pièces principales (plus filet mignon) issues de la découpe européenne

2008 (n=63)	Jambon	Epaule	Rein	Poitrine	Filet mignon	Total
Os	0,86	0,55	0,79	0,26	-	2,46
Gras & Couenne	2,04	1,32	2,17	1,51	-	7,04
dont gras sous-cutané & couenne	1,69	0,95	1,76	0,75	-	5,15
dont gras intermusculaire	0,34	0,37	0,42	0,76	-	1,89
Muscles	8,29	4,19	4,61	2,42	0,72	20,23
Pertes en dissection	0,05	0,03	0,05	0,04	-	0,16
Total Pièces	11,23	6,08	7,62	4,23	0,72	29,89

Le rein (longe avec bardière) présente une teneur en muscles (60 %) intermédiaire entre l'épaule (69 %) et la poitrine (57 %). Toutefois, après avoir levé la bardière, la longe présente alors une teneur en muscles de 85 %.

Le TMP vrai s'obtient en rapportant le poids de muscle des 5 pièces au poids des 5 pièces. Afin de tenir compte des pertes d'évaporation durant la dissection, qui affectent essentiellement les muscles, les pertes en dissection sont ajoutées aux poids des muscles.

Ainsi, en 2008, le poids de muscles des 5 pièces s'élevait en moyenne à 20,39 kg, ce qui rapporté au poids moyen des 5 pièces (29,89 kg), donnait un % de muscle moyen dans les 5 pièces de 68,2 %. Pour obtenir le TMP, il suffit ensuite de multiplier par 0,89, ce qui donne 60,7 %.

Ce facteur d'échelle de 0,89, fixe dans le temps et pour l'ensemble de l'UE, est censé assurer une certaine continuité avec

les anciennes définitions, permettant ainsi le rapprochement avec le % de muscle dans l'ensemble de la carcasse.

Cette valeur moyenne de 60,7 étant assez proche du classement moyen actuel, il est probable que ces données de composition tissulaire reflètent encore assez bien la composition actuelle.



Proportions (en %) des tissus des 4 pièces principales (plus filet mignon) issues de la découpe européenne

2008 (n=63)	Jambon	Epaule	Rein	Poitrine	Filet mignon	Total
Os	7,6%	9,0%	10,4%	6,2%	-	8,2%
Gras & Couenne	18,1%	21,7%	28,5%	35,6%	-	23,5%
dont gras sous-cutané & couenne	15,1%	15,6%	23,1%	17,6%	-	17,2%
dont gras intermusculaire	3,1%	6,1%	5,4%	18,0%	-	6,3%
Muscles	73,8%	68,8%	60,5%	57,2%	100%	67,7%
Pertes en dissection	0,4%	0,5%	0,6%	0,9%	-	0,5%

Variabilité de la composition anatomique en muscles des 4 pièces majeures



Schéma de la découpe européenne

Chacune des 4 pièces est présentée sur une page, sous la forme d'un éclaté et d'un tableau. Sur chaque éclaté, les muscles ont été détournés pour former 4 groupes. Chacun de ces groupes de muscles a été pesé lors d'un essai de dissection réalisé en 2008 et portant sur 63 porcs, **représentatifs du cheptel français**. Les statistiques de ces pesées, en termes de moyenne et de dispersion (écart type, minimum, maximum) ont été rassemblées dans un tableau par pièce.

Le filet mignon, composé d'environ 90 % de muscle, n'est pas disséqué dans la procédure européenne de dissection et est assimilé entièrement à du muscle. Cependant, à titre d'information, sont présentés ci-dessous une photo du filet mignon et un tableau des dénominations anatomiques internationale et française des 4 muscles qui le composent. Cette photo correspond à un filet mignon levé et détaché par une coupe transversale au ras de l'extrémité crâniale de la symphyse pelvienne, la tête de filet (muscle ilio-psoas) restant sur le jambon.

Sur les 2 dernières pages figure un tableau récapitulatif de l'ensemble des muscles, avec mention de leurs proportions dans chacune des 4 pièces principales. **Au total, 66 muscles ont été répertoriés**. Le jambon et l'épaule contiennent le plus grand nombre de muscles, respectivement 24 et 23 ; la longe est intermédiaire avec 17 et la poitrine a le nombre le plus faible, avec 13. La plupart des muscles sont présents majoritairement dans une seule des 4 pièces. Une dizaine de muscles se trouvent à cheval sur 2 pièces, mais dans ce cas souvent à l'état de traces sur une des pièces. Seul le muscle grand dorsal (44) chevauche 3 pièces : l'épaule, la longe et la poitrine. Les groupes de muscles les plus lourds sont la noix de longe (3 kg), la sous-noix (2,7 kg) et le dessus de noix (2,2 kg) du jambon, le dessous de palette et macreuse (1,8 kg) dans l'épaule, la noix pâtissière (1,6 kg) et la pointe (1,6 kg) dans le jambon.

Correspondance entre les noms latins et français des muscles du filet mignon

Dénomination anatomique	
internationale (N.A.V.)	traduction française (N.A.V.)
<i>iliopsoas</i>	ilio-psoas
<i>psoas major</i>	grand psoas
<i>psoas minor</i>	petit psoas
<i>quadratus lumborum</i>	carré des lombes

Échelle
10 cm

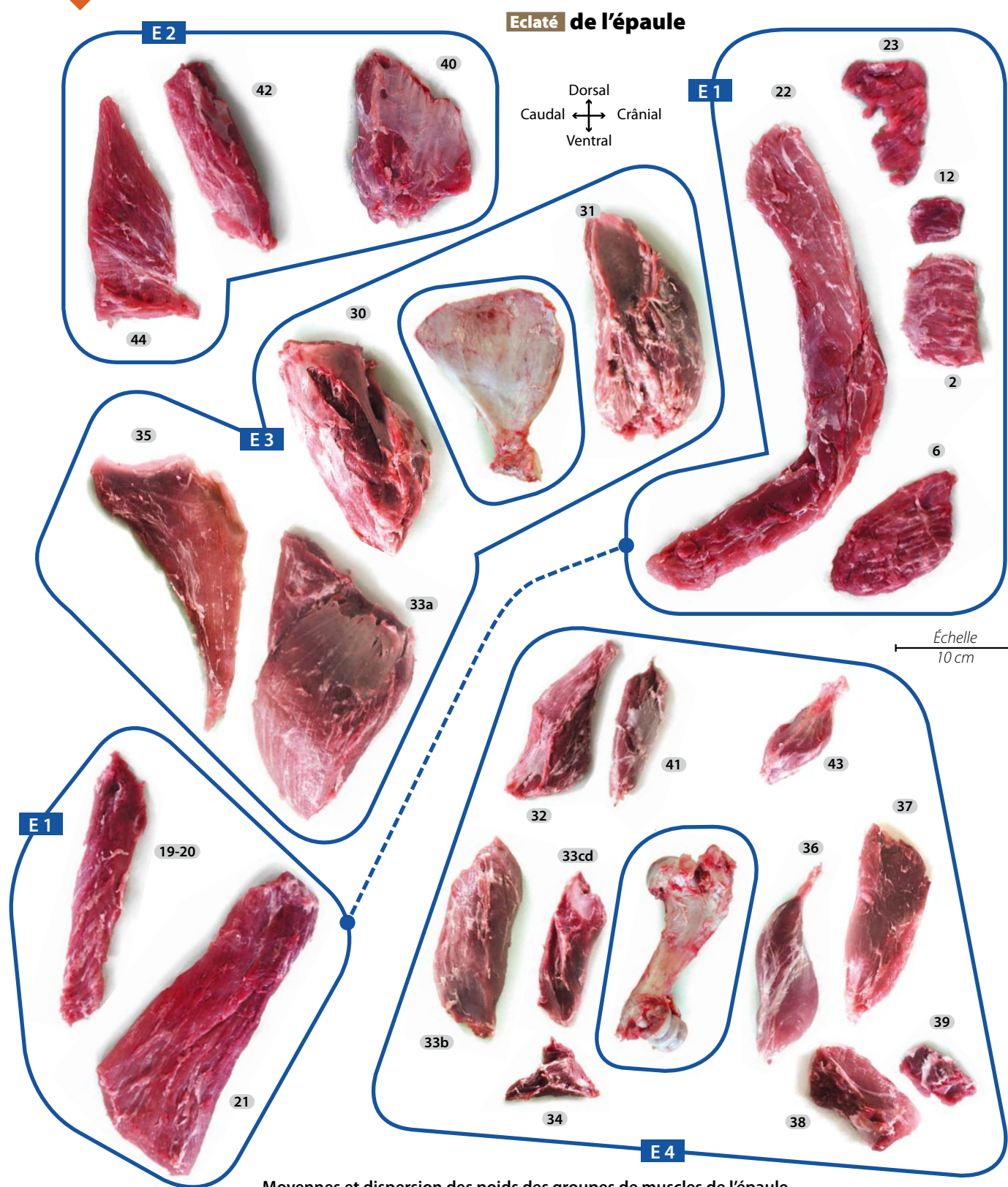


Photo INAPORC

Dorsal
Caudal ↔ Crânial
Ventral

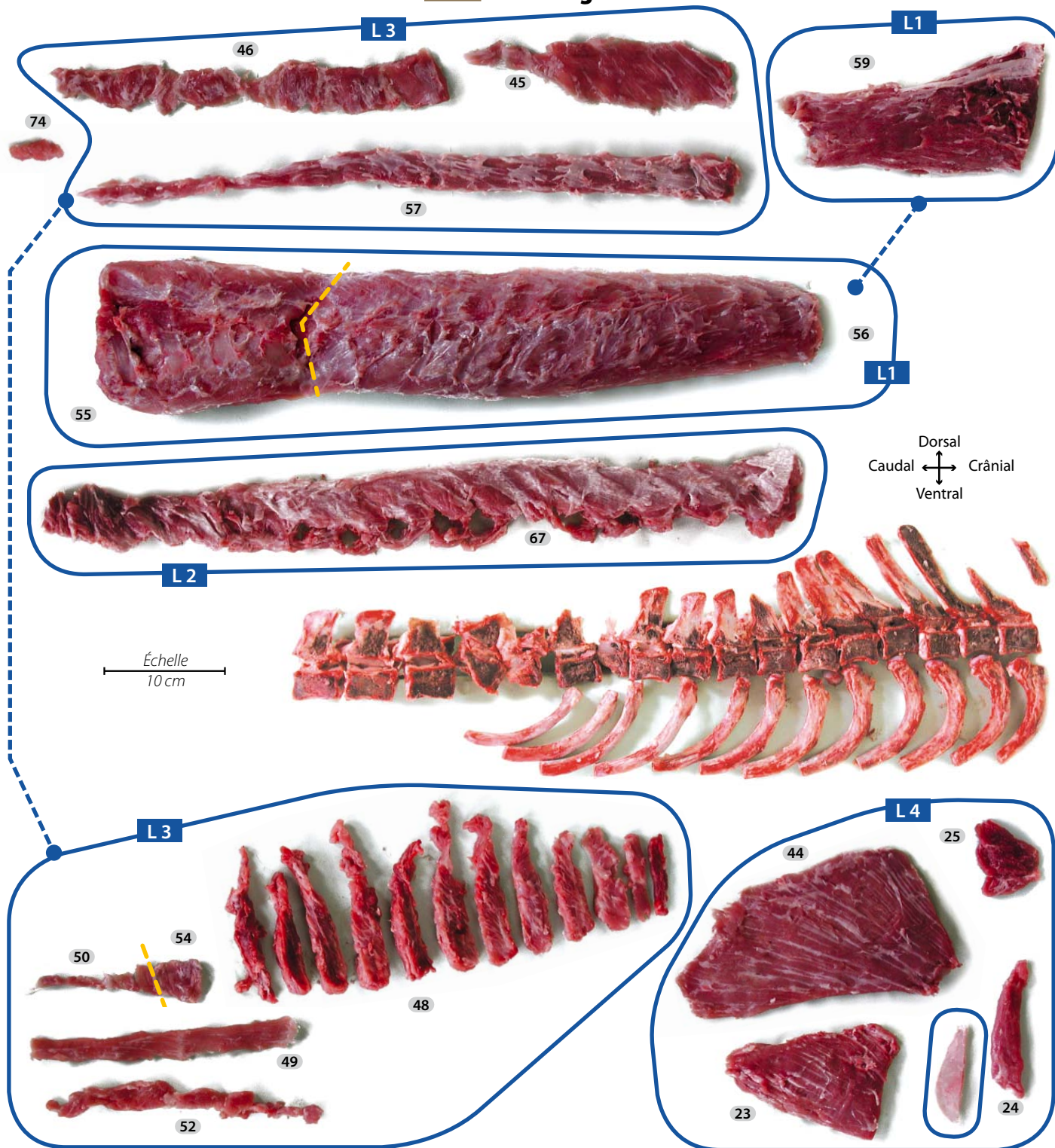
Filet mignon (vue médiale)

Composition corporelle des porcs charcutiers



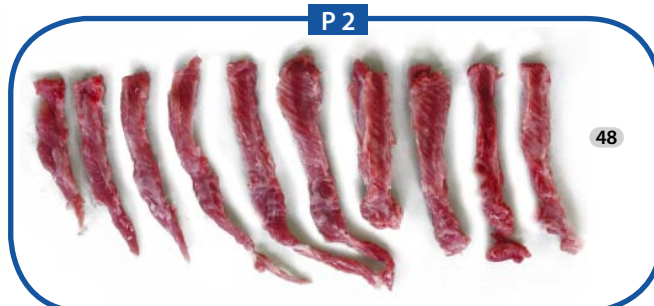
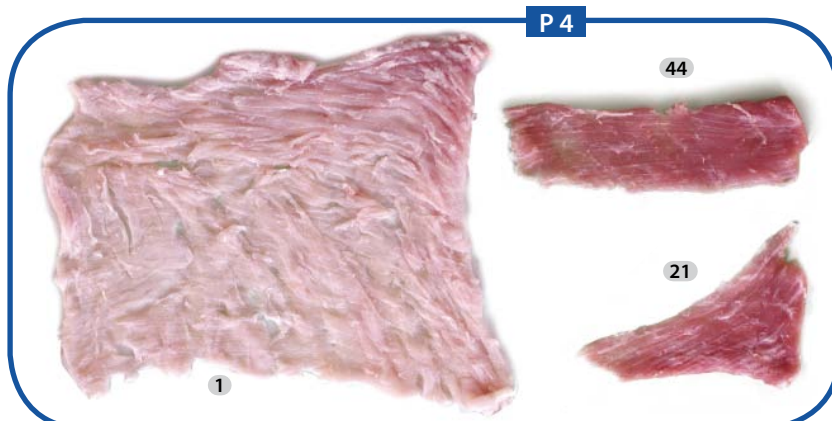
Moyennes et dispersion des poids des groupes de muscles de l'épaule

EPAULE (n=63)	Label	Moyenne (%)	Moyenne (g)	Ecart type	Minimum	Maximum
Attaches de l'épaule	E1	28,6%	1197	178	806	1688
Dessus de palette, merlan	E2	11,0%	461	57	328	636
Dessous de palette & macreuse	E3	41,9%	1754	178	1356	2334
Boîte à moelle	E4	16,9%	710	103	464	998
Parures	-	1,6%	66	20	20	104
Ensemble des muscles		100,0%	4 188	457	3 092	5 590

Eclaté de la longe**Moyennes et dispersion des poids des groupes de muscles de la longe**

LONGE (n=63)	Label	Moyenne (%)	Moyenne (g)	Ecart type	Minimum	Maximum
Noix	L1	66,3%	3055	397	2360	4250
Multifides	L2	8,4%	387	57	280	554
Chaînette & intercostaux	L3	14,6%	675	112	410	1072
Grillades	L4	8,4%	388	55	282	516
Fessier moyen	-	0,4%	18	11	2	54
Parures	-	1,9%	87	23	54	164
Ensemble des muscles		100,0%	4606	548	3 696	6 236

Eclaté de la poitrine

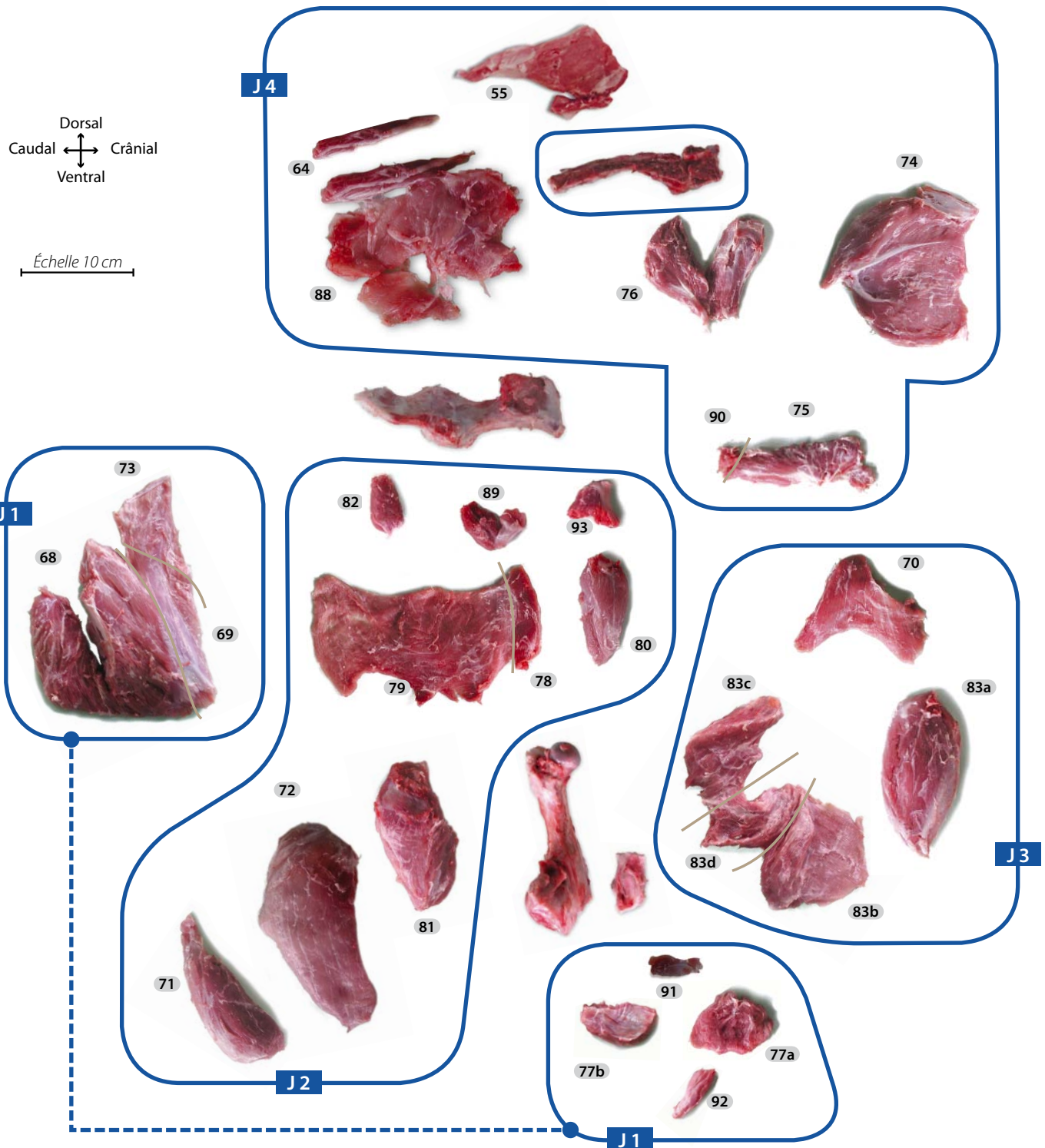


Échelle 10 cm

Dorsal
Caudal ↔ Crânial
Ventral

Moyennes et dispersion des poids des groupes de muscles de la poitrine

POITRINE (n=63)	Label	Moyenne (%)	Moyenne (g)	Ecart type	Minimum	Maximum
Couche 1 : transverse ...	P1	24,4%	592	88	438	814
Couche 2 : IC internes & externes	P2	14,0%	339	60	252	518
Couche 3 : oblique ...	P3	26,2%	635	109	446	966
Couche 4 : peaucier ...	P4	30,2%	732	115	544	1036
Parures	-	5,2%	128	46	46	308
Ensemble des muscles		100,0%	2 423	359	1 854	3 588

Eclaté du jambon**Moyennes et dispersion des poids des groupes de muscles du jambon**

JAMBON (n=63)	Label	Moyenne (%)	Moyenne (g)	Ecart type	Minimum	Maximum
Sous-noix	J1	33,3%	2764	336	1998	3498
Noix (dessus de)	J2	26,2%	2175	244	1782	2920
Noix pâtissière	J3	19,5%	1619	169	1316	2116
Pointe = Quasi	J4	19,6%	1621	214	1196	2380
Parures	-	1,4%	115	33	50	214
Ensemble des muscles		100,0%	8 293	894	6 478	10 826

Correspondance entre les noms latins et français des muscles des 4 pièces principales

N° du muscle	Dénomination anatomique		Proportion du muscle dans :			
	Internationale (N.A.V.)	Traduction française (N.A.V.)	l'épaule	la longe	la poitrine	le jambon
1	<i>cutaneus trunci</i>	cutané du tronc (peaucier)			M	
2	<i>platysma</i>	platysma	T			
6	<i>brachiocephalicus</i>	brachio-céphalique	T			
12	<i>omotransversarius</i>	omotransversaire	T			
13	<i>serratus ventralis cervicis</i>	dentelé du cou			T	
19	<i>pectoralis transversus</i>	pectoral transverse	T			
20	<i>pectoralis descendens</i>	pectoral descendant	T			
21	<i>pectoralis ascendens</i>	pectoral ascendant	M		m	
22	<i>subclavius</i>	subclavier	M			
23	<i>trapezius</i>	trapèze	T	m		
24	<i>rhomboideus thoracis</i>	rhomboïde du thorax		T		
25	<i>serratus ventralis thoracis</i>	dentelé ventral du thorax		T	T	
29	<i>transversus thoracis</i>	transverse du thorax			T	
30	<i>infraspinatus</i>	infra-épineux	M			
31	<i>supraspinatus</i>	supra-épineux	M			
32	<i>deltoideus</i>	deltôïde	m			
33a	<i>triceps brachii caput longum</i>	chef long du triceps brachial	M			
33b	<i>triceps brachii caput laterale</i>	chef latéral du triceps brachial	M			
33c	<i>triceps brachii caput accessorium</i>	chef accessoire du triceps brachial	M			
33d	<i>triceps brachii caput mediale</i>	chef médial du triceps brachial	M			
34	<i>anconeus</i>	anconé	M			
35	<i>tensor fasciae antebrachii</i>	tenseur du fascia antébrachial	50			
36	<i>biceps brachii</i>	biceps brachial	M			
37	<i>brachialis</i>	brachial	M			
38	<i>extensor carpi radialis</i>	extenseur radial du carpe	m			
39	<i>extensor digitorum communis</i>	extenseur commun des doigts	T			
40	<i>subscapularis</i>	subscapulaire	M			
41	<i>teres minor</i>	petit rond	M			
42	<i>teres major</i>	grand rond	M			
43	<i>coracobrachialis</i>	coraco-brachial	M			
44	<i>latissimus dorsi</i>	grand dorsal	m	m	m	
45	<i>serratus dorsalis cranialis</i>	dentelé dorsal crânial		m		
46	<i>serratus dorsalis caudalis</i>	dentelé dorsal caudal		m		
47	<i>intercostales externi</i>	intercostaux externes			M	
48	<i>intercostales interni</i>	intercostaux internes		m	M	
49	<i>obliquus externus abdominis</i>	oblique externe de l'abdomen		T	M	

N° du muscle	Dénomination anatomique		Proportion du muscle dans :			
	Internationale (N.A.V.)	Traduction française (N.A.V.)	l'épaule	la longe	la poitrine	le jambon
50	<i>obliquus internus abdominis</i>	oblique interne de l'abdomen		T	T	
51	<i>rectus abdominis</i>	droit de l'abdomen			M	
52	<i>transversus abdominis</i>	transverse de l'abdomen		T	M	
53	<i>levator costarum</i>	élevateurs des côtes			M	
54	<i>retractor costae</i>	rétracteur de la dernière côte		m	T	
55	<i>erector spinae</i>	erector spinae		m		m
56	<i>longissimus thoracis</i>	longissime du thorax		M		
57	<i>iliocostalis thoracis</i>	iliocostal du thorax		M		
59	<i>spinalis thoracis</i>	épineux du thorax		M		
64	<i>sacrococcygei</i>	sacro-coccygiens				m
67	<i>mutifidi</i>	multifides		M		
68	<i>biceps femoris</i>	biceps fémoral				M
69	<i>glutaeofemoralis</i>	glutéofémoral				M
70	<i>tensor fasciae latae</i>	tenseur du fascia lata				M
71	<i>semitendinosus</i>	semi-tendineux				M
72	<i>semimembranosus</i>	semi-membraneux				M
73	<i>gluteus superficialis</i>	fessier superficiel				M
74	<i>gluteus medius</i>	fessier moyen		T		M
75	<i>gluteus profundus</i>	fessier profond				M
76	<i>gluteus accessorius</i>	fessier accessoire				M
77	<i>gastrocnemius/caput laterale/caput mediale</i>	gastrocnémien/chef latéral/chef médial				M
78	<i>sartorius</i>	sartorius				M
79	<i>gracilis</i>	gracile				M
80	<i>pectineus</i>	pectiné				M
81	<i>adductores</i>	adducteurs de la cuisse				M
82	<i>quadratus femoris</i>	carré fémoral				M
83a	<i>rectus femoris</i>	droit de la cuisse				M
83b	<i>vastus lateralis</i>	vaste lateral				M
83c	<i>vastus medialis</i>	vaste medial				M
83d	<i>vastus intermedius</i>	vaste intermédiaire				M
88	<i>obturatorius externus (pars intrapelvina)</i>	obturateur externe (portion intra-pelvienne)				M
89	<i>obturatorius externus (pars extrapelvina)</i>	obturateur externe (portion extra-pelvienne)				M
90	<i>gemelli</i>	jumeaux				M
91	<i>popliteus</i>	poplité				M
92	<i>flexor digitorum superficialis</i>	fléchisseur superficiel des orteils				M

Codage de l'importance des muscles : T = attache et/ou traces ; m = minoritaire (< 1/3) ; 50 = moyen (1/3 à 2/3) ; M = majoritaire (> 2/3)