



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

PORK/ PORC

Canada 

PORK/PORC

TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

- Diagram of Meat Cuts/
Diagramme des coupes de viande
 - Skeletal Diagram/
Diagramme squelettique
 - Meat Cut Nomenclature and Description/
Nomenclature et description des coupes de viande
1. Pork/Porc
 2. Dressed Pork Carcass/Carcasse habillée de porc
 3. Side of Pork/Demi-porc
 4. Head/Tête
 5. Shoulder/Épaule
 - 5.1 Foot/Pied
 - 5.2 Hock/Jarret
 - 5.3 Lacone
 - 5.4 Jowl/Bajoue
 - 5.5 Neck Bones/Os du cou
 - 5.6 Riblets/Côtes d'épaule
 - 5.7 Shoulder Picnic/Épaule picnic
 - 5.8 Shoulder Blade/Épaule palette
 6. Leg/Fesse
Variety Meats/Abats et Issues
 - 6.1 Foot/Pied
 - 6.2 Shank/Jarret
 - 6.3 Leg, Shank Portion/Fesse bout jarret
 - 6.4 Leg Centre/Fesse centre
 - 6.5 Leg Butt Portion /Fesse bout croupe
 - 6.6 Leg Shank Half/Fesse bout jarret entière
 - 6.7 Leg Butt Half/Fesse bout croupe entière
 - 6.8 Leg Inside/Fesse intérieur
 - 6.9 Leg Outside/Fesse extérieur
 - 6.10 Leg Eye/Fesse noix
 - 6.11 Leg Tip/Fesse pointe

- 7. Loin/Longe
 - 7.1 Rib Chop or Rib Roast/Côtelette bout côte ou Rôti bout côte
 - 7.2 Loin Centre/Longe centre
 - 7.3 Sirloin/Surlonge
 - 7.4 Loin Rib Half/Demi longe bout côte
 - 7.5 Loin Sirloin Half/Demi longe surlonge
 - 7.6 Back Ribs/Côtes de dos
 - 7.7 Tenderloin/Filet
 - 7.8 Button Bones/Têtes dos d'échine

List of Meat Cut Modifiers

Liste de modificatifs des coupes de viande

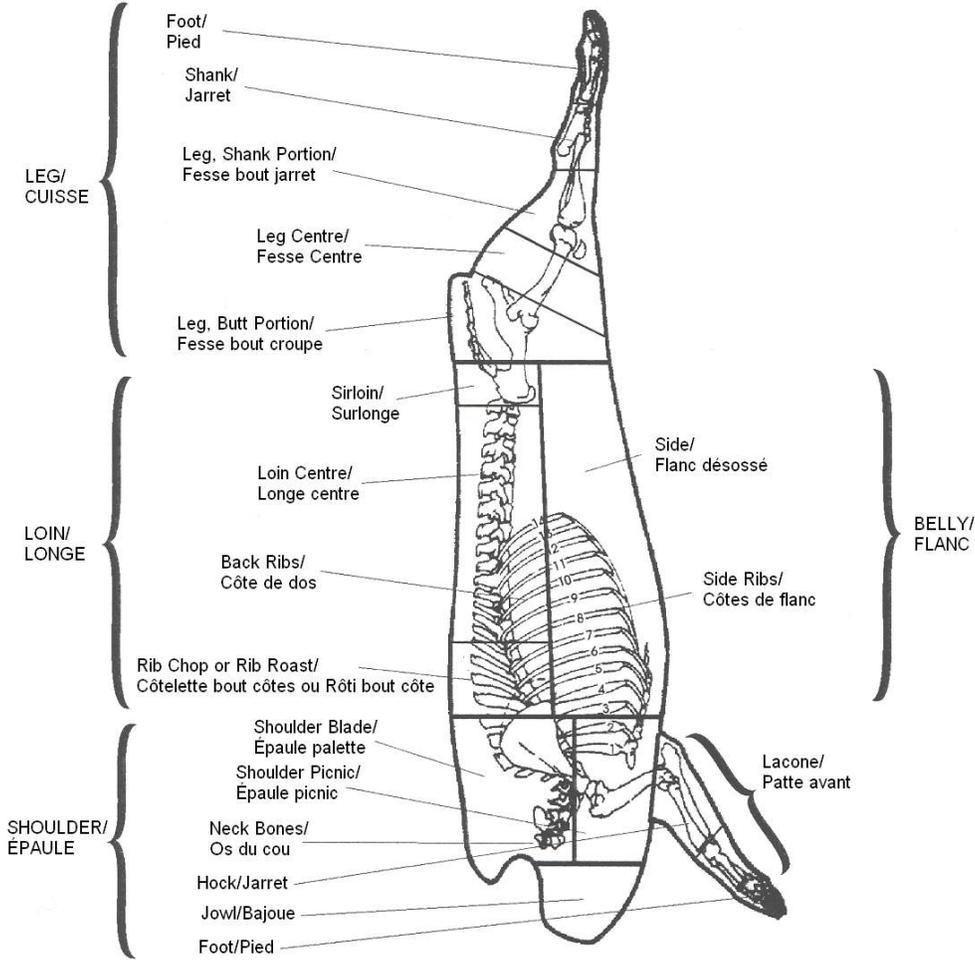
- 8. Belly/Flanc
 - 8.1 Side Ribs/Côtes de flanc
 - 8.2 Side Rib Centre Cut / Côtes de flanc morceau du centre
 - 8.3 Side Rib Centre Off / Côtes flanc centre enlevé
 - 8.4 Breast Bone / Sternum
 - 8.5 Side Ribs Breast Bone Off / Côtes flanc sternum enlevé
 - 8.6 Side/Flanc désossé.
 - 8.7 Skirt/Hampe

- Variety Meats/Abats et issues

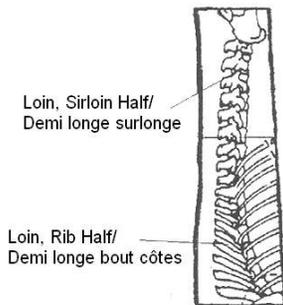
- List of Meat Cut Modifiers/Liste des modificatifs des coupes de viande

**DIAGRAM OF MEAT CUTS/
DIAGRAMME DES COUPES DE VIANDE**

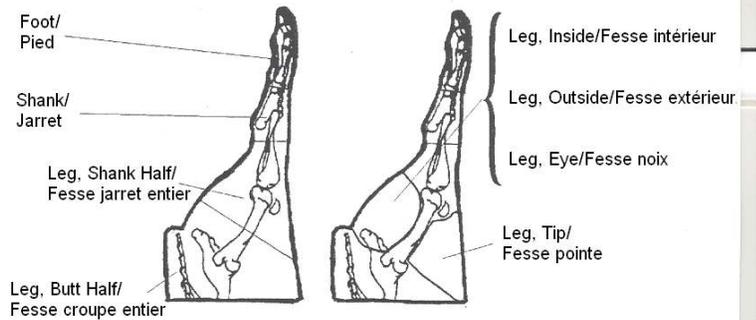
PORK/PORC



Alternative LOIN Cuts/
Coupes alternatives de la LONGE

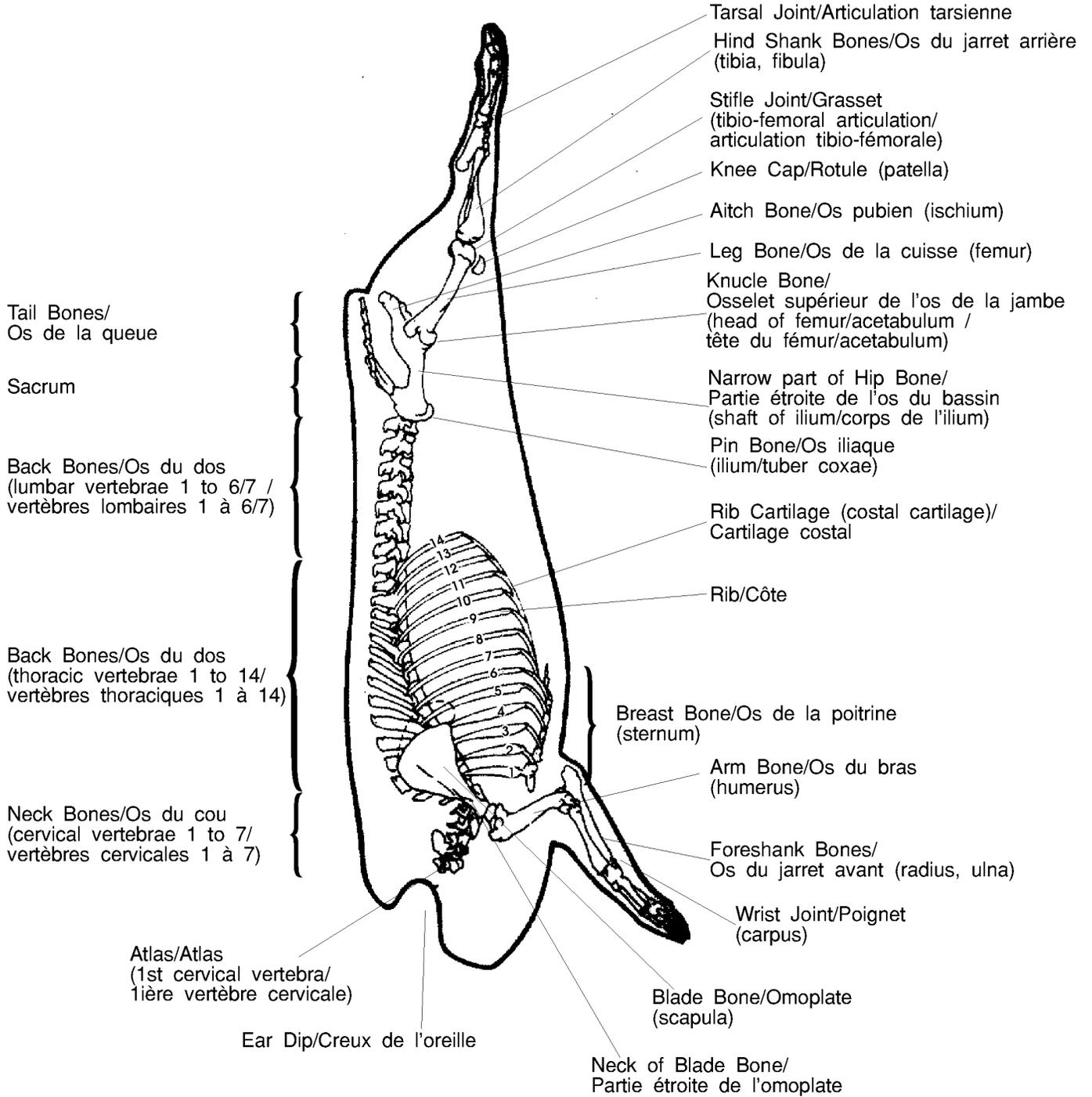


Alternative LEG Cuts/
Coupes alternatives de la FESSE



**SKELETAL DIAGRAM/
DIAGRAMME SQUELETTIQUE**

PORK/PORC



MEAT CUT NOMENCLATURE AND DESCRIPTION

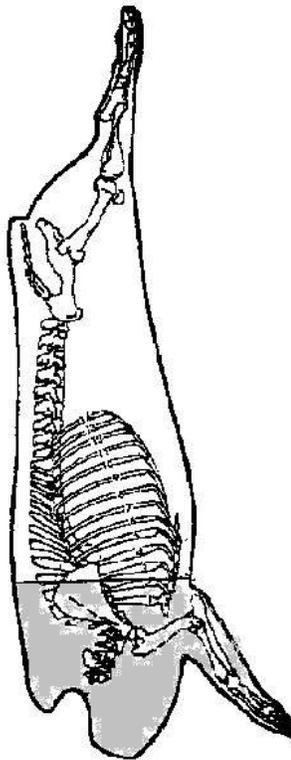
NOMENCLATURE ET DESCRIPTION DES COUPES DE VIANDE

PORK/PORC

1. **PORK:** is meat derived from dressed carcasses of porcine animals. It may be derived from male, female, ridgling or castrated animals.
PORC: la viande qui provient d'une carcasse habillée de porc. Elle peut provenir d'un male, femelle, demi-castrât ou d'un animal castré.
2. **DRESSED PORK CARCASS:** means a pork carcass from which the hair, and toenails, developed mammary glands or skin and head have been removed and the carcass has been eviscerated and split.
CARCASSE HABILÉE DE PORC: la carcasse d'un porc de laquelle les soies, les onglons et les glandes mammaires développées ou la peau et la tête ont été enlevés et la carcasse a été eviscérée et fendue.
3. **SIDE OF PORK:** means one (1) of the two (2) approximately equal portions of a **DRESSED PORK CARCASS** obtained by a straight cut from the tail to the neck along the median line.
DEMI-PORC: une (1) des deux (2) parties approximativement égales d'une **CARCASSE HABILÉE DE PORC** obtenue en coupant de la queue jusqu'au cou le long de la médiane.
4. **HEAD:** means that portion of the **DRESSED PORK CARCASS** severed at the atlas joint (first cervical vertebra) and may exclude the **JOWL**.
TETE: la partie d'une **CARCASSE HABILÉE DE PORC** détachée à l'atlas (première vertèbre cervicale) et peut exclure la **BAJOUE**.

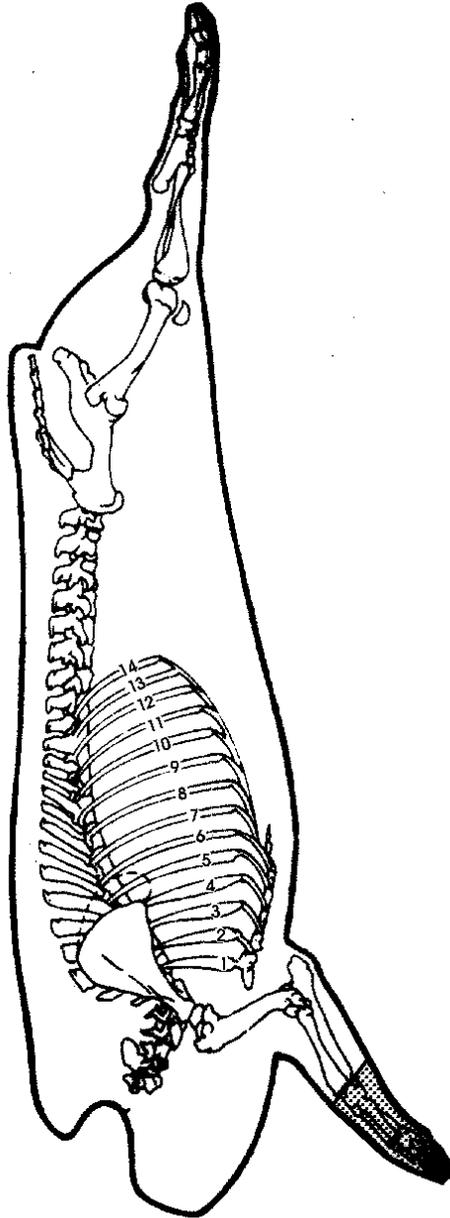
5. **SHOULDER:** means that portion of the carcass which is separated from the **LOIN** and **BELLY** by a straight cut passing posterior to the second (2nd) thoracic vertebra and between the second (2nd) and third (3rd) rib.

ÉPAULE: la partie de la carcasse qui est séparée de la **LONGE** et du **FLANC** par une coupe franche postérieur à la deuxième (2ième) vertèbre thoracique et entre la deuxième (2ième) et troisième (3ième) côte.



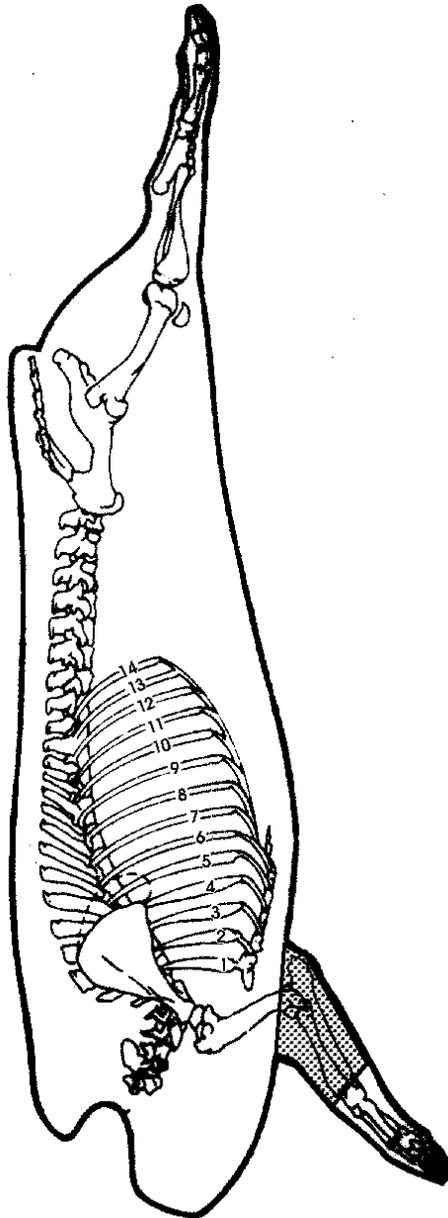
5.1 **FOOT (FRONT FOOT):** means that portion of the **SHOULDER** which is separated from the **HOCK** by a straight cut at the wrist (carpal) joint.

PIED (PIED AVANT): la partie de l'**ÉPAULE** séparée du **JARRET** par une coupe franche à travers le poignet (articulation carpienne).



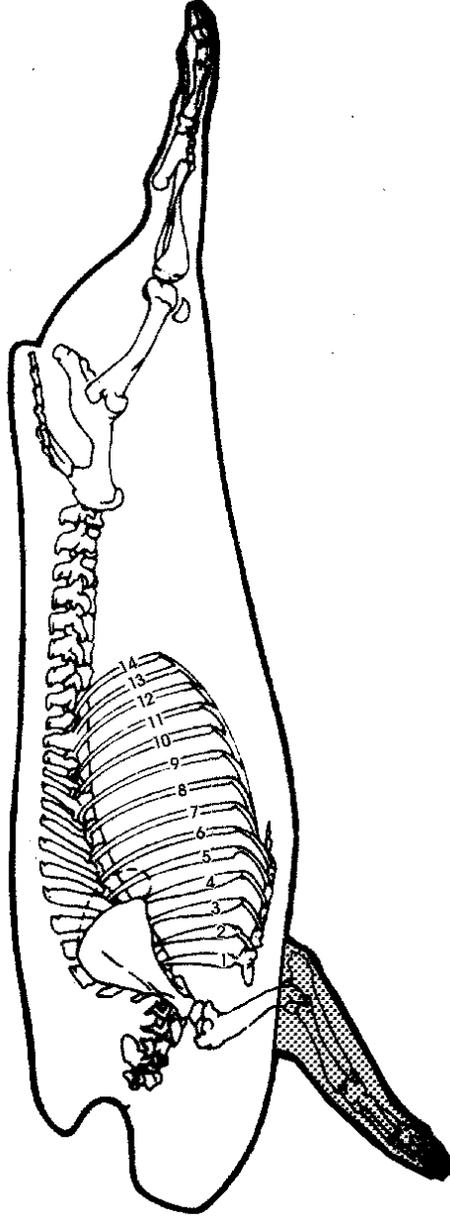
5.2 **HOCK:** means that portion of the **SHOULDER** which is separated from the **FOOT** as described in item 5.1 and from the **SHOULDER PICNIC** by a straight cut which passes through the base of the shaft of the arm bone (distal extremity of the humerus).

JARRET: la partie de l'**ÉPAULE** séparée du **PIED** tel que décrit à l'article 5.1 et de l'**ÉPAULE PICNIC** par une coupe franche à travers la base du corps de l'os du bras (extrémité distale de l'humerus).



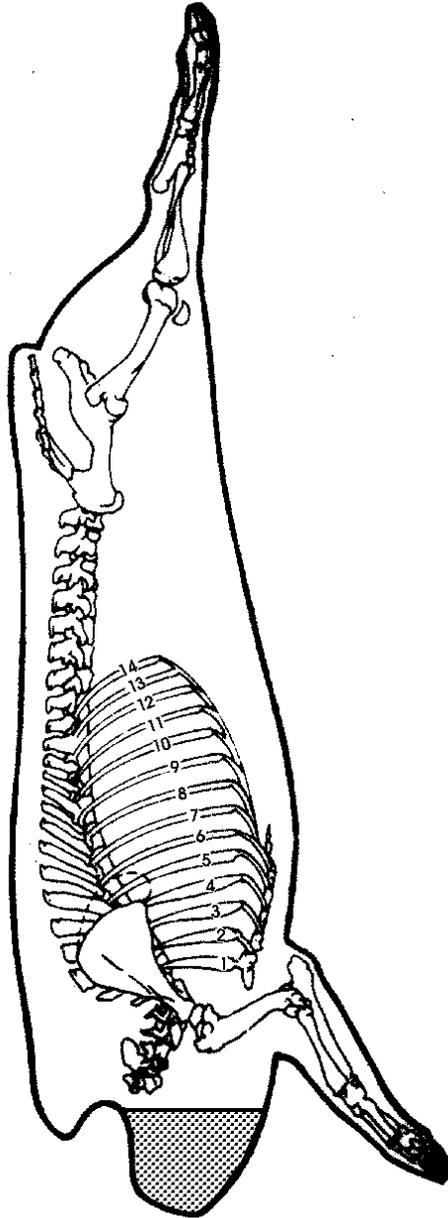
5.3 **LACONE:** a term used to describe the entire front leg, namely: the **FOOT** and **HOCK**.

LACONE: un terme utilisé pour décrire la patte avant en entier notamment: le **PIED** et le **JARRET**.



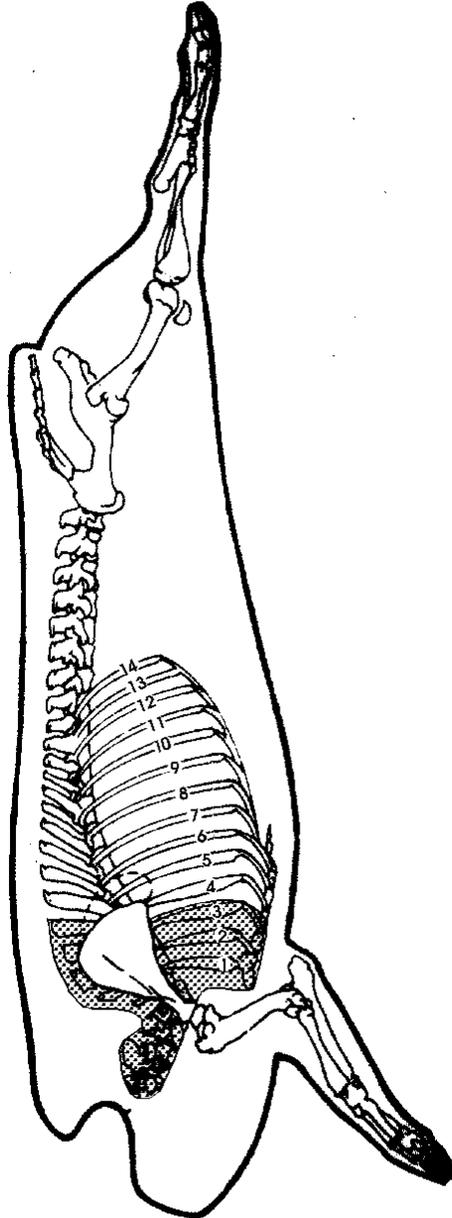
5.4 **JOWL:** means that portion of the **SHOULDER** which is separated from the **SHOULDER PICNIC** by a straight cut which passes near the inside of the ear dip.

BAJOUE: la partie de l'**ÉPAULE** qui est séparée de l'**ÉPAULE PICNIC** par une coupe franche passant près de l'intérieur du creux de l'oreille.



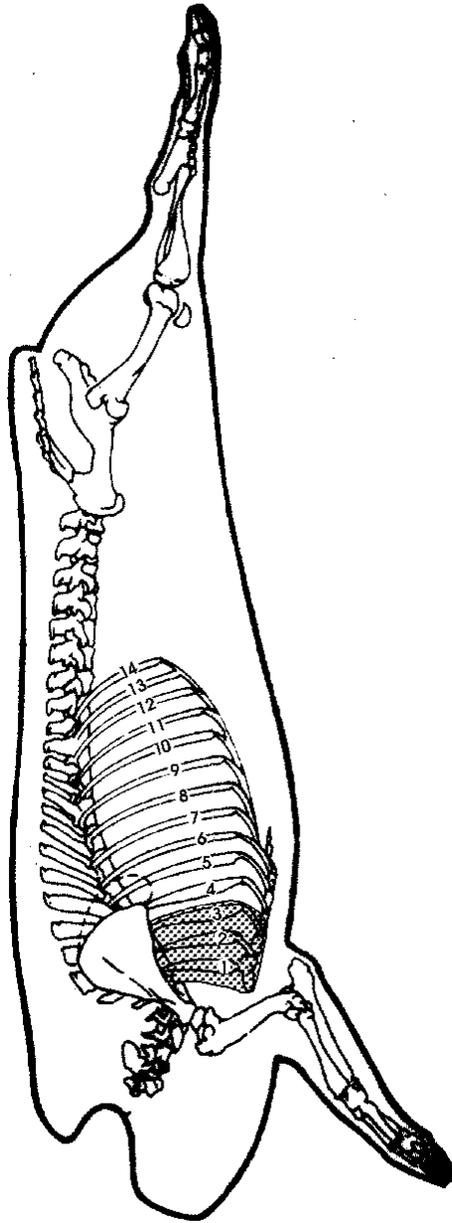
5.5 **NECK BONES:** refers to most of the neck bones (cervical vertebrae) and up to the first three (3) backbones (thoracic vertebrae) with adjoining ribs along with the adhering meat.

OS DU COU: signifie la plupart des os du cou (vertèbres cervicales), des trois (3) premières vertèbres thoraciques et des côtes qui y sont rattachées ainsi que la viande adhérente.



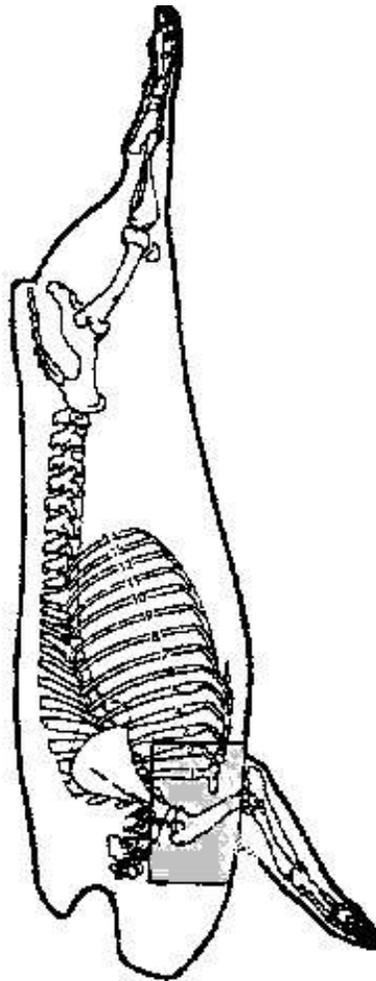
5.6 **RIBLETS:** means the rib portion of the **NECK BONES**.

CÔTES D'ÉPAULE: signifie les côtes qui font partie des **OS DU COU**.



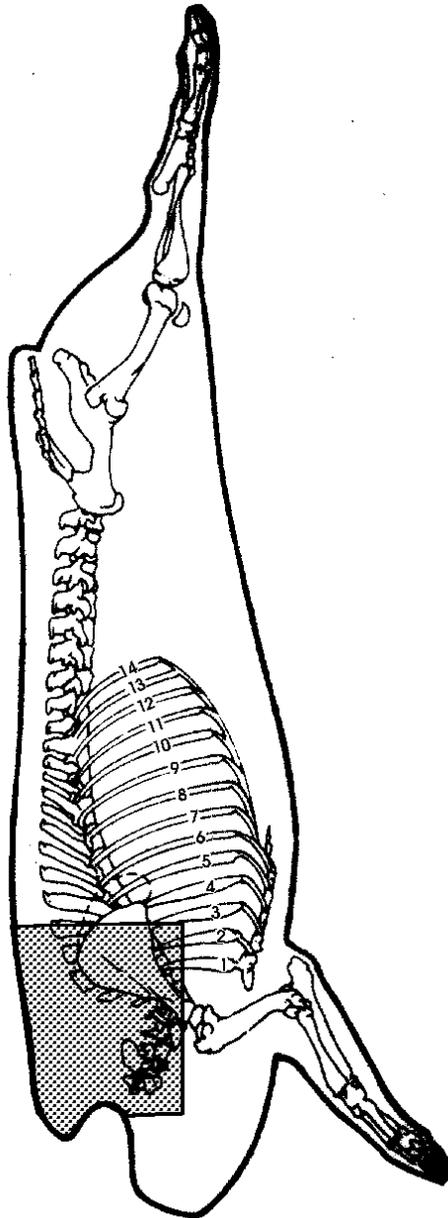
- 5.7 **SHOULDER PICNIC:** means that portion of the **SHOULDER** which is separated from the **LACONE**, **NECK BONES** and **JOWL** as described in items 5.2, 5.3, 5.5 and 5.4, respectively, and from the **SHOULDER BLADE** by a straight cut passing through the neck of the blade bone (scapula) and at right angle to the jowl cut.

ÉPAULE PICNIC: la partie de l'**ÉPAULE** qui est séparée de la **LACONE**, des **OS DU COU** et de la **BAJOUE** tel que décrit aux articles 5.2, 5.3, 5.5 et 5.4, respectivement, et du **ÉPAULE PALETTE** par une coupe franche qui passe à travers la partie étroite de la palette (scapula) et à l'angle droit par rapport à la coupe de la bajoue.



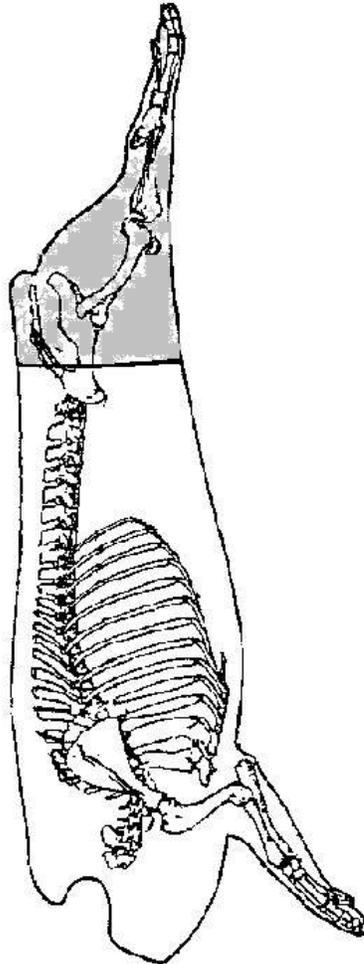
5.8 **SHOULDER BLADE:** means that portion of the **SHOULDER** which is separated from the **NECK BONES, JOWL** and **SHOULDER PICNIC** as described in items 5.5, 5.4 and 5.7, respectively.

ÉPAULE PALETTE: la partie de l'**ÉPAULE** qui est séparée des **OS DU COU**, de la **BAJOUE** et de l'**ÉPAULE PICNIC** tel que décrit aux articles 5.5, 5.4 et 5.7, respectivement.



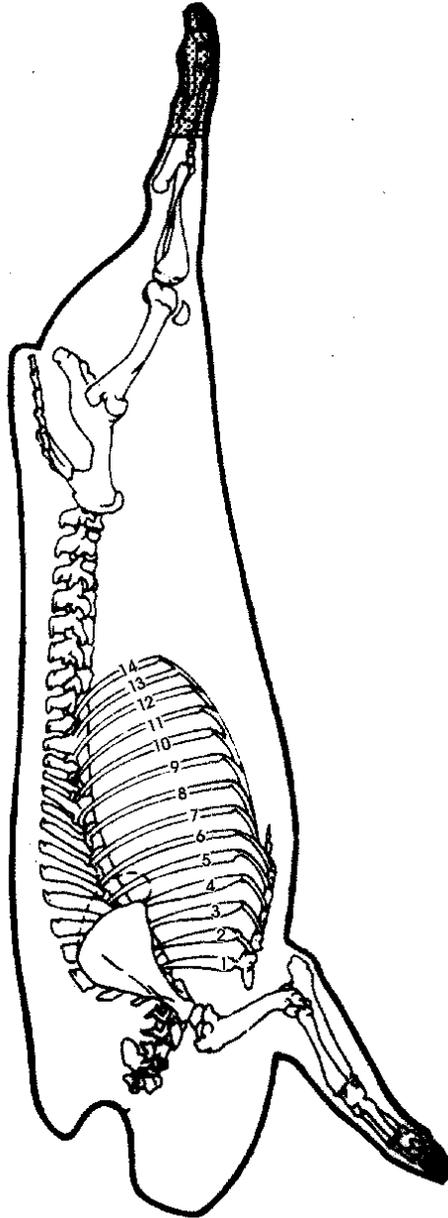
6. **LEG:** means that portion of the carcass which is separated from the **LOIN** and **BELLY** by a straight cut passing through the narrow part of the hip bone (shaft of the ilium).

FESSE: la partie de la carcasse qui est séparée de la **LONGE** et du **FLANC** par une coupe franche qui passe à travers la partie étroite de l'os du bassin (corps de l'ilium).



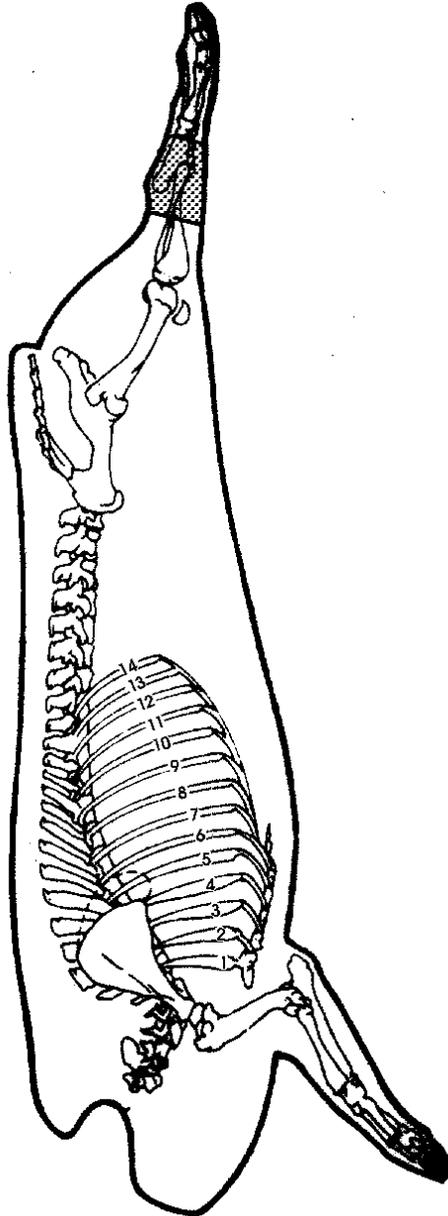
6.1 **FOOT (HIND FOOT):** means that portion of the **LEG** which is separated from the **SHANK** by a straight cut passing through the hock (tarsal) joint.

PIED (PIED ARRIÈRE): la partie de la **FESSE** qui est séparée du **JARRET** par une coupe franche à travers l'articulation tarsienne.



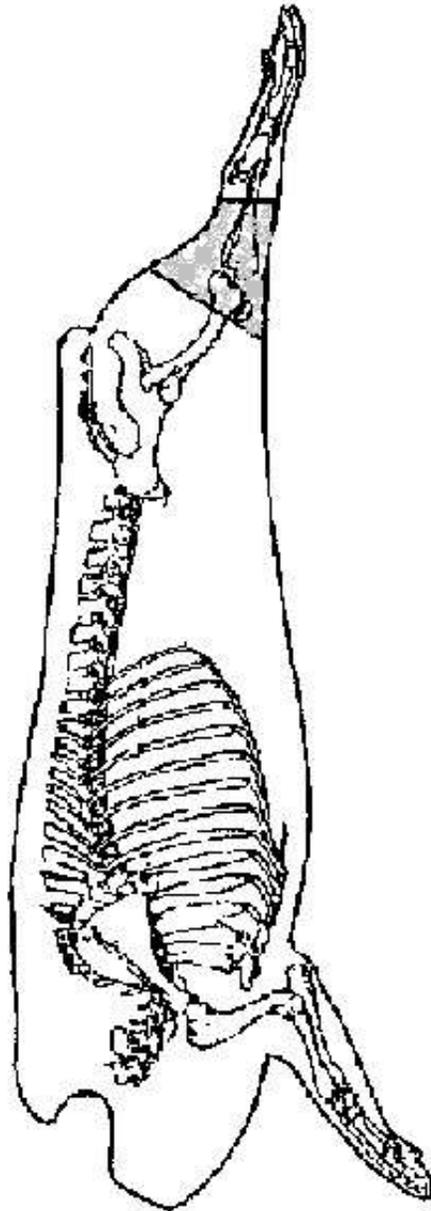
6.2 **SHANK:** means that portion of the **LEG** which is separated from the **FOOT** as described in item 6.1, and from the **LEG, SHANK PORTION** by a straight cut passing through approximately the mid-point of the shank bones (tibia and fibula).

JARRET: la partie de la **FESSE** qui est séparée du **PIED** tel que décrit à l'article 6.1, et du **FESSE BOUT JARRET** par une coupe franche près du point central des os du jarret (tibia et fibula).



- 6.3 **LEG SHANK PORTION:** means that portion of the **LEG** which is separated from the **SHANK** as described in item 6.2, and from the **LEG CENTRE** by a straight cut passing approximately at right angle to the base of the shaft of the leg bone (distal extremity of the femur).

FESSE BOUT JARRET: la partie de la **FESSE** qui est séparée du **JARRET** tel que décrit à l'article 6.2, et du **FESSE CENTRE** par une coupe franche qui passe approximativement à angle droit par rapport à la base du corps de l'os de la fesse (extrémité distale du fémur).

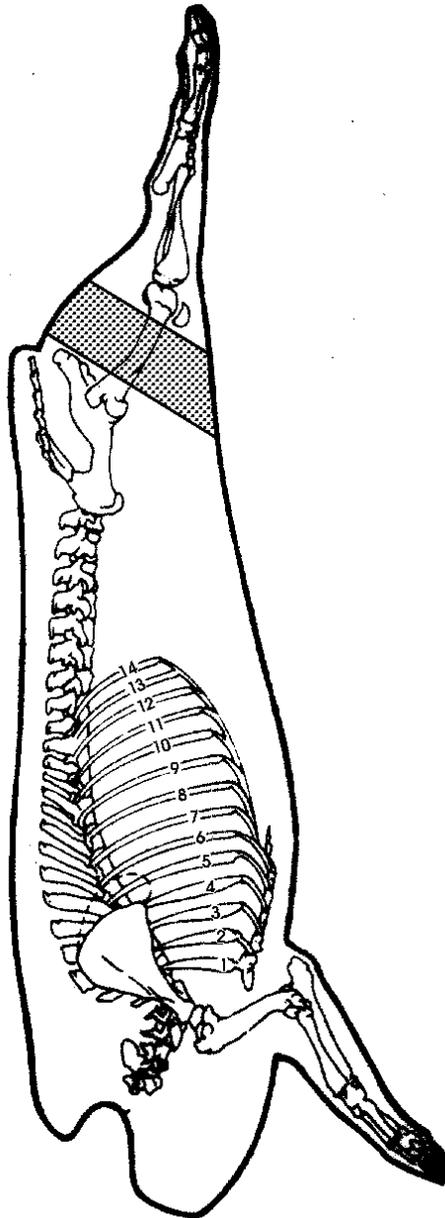


- 6.4 **LEG CENTRE:** means that portion of the **LEG** which is separated from the **LEG, SHANK PORTION** as described in item 6.3, and from the **LEG, BUTT PORTION** by a straight cut passing at right angle to the proximal end of the shaft of the leg bone (femur) at a point behind (posterior to) the ischium.

NOTE: the **LEG CENTRE** does not contain the knuckle portion of the leg bone (proximal articulation of the femur).

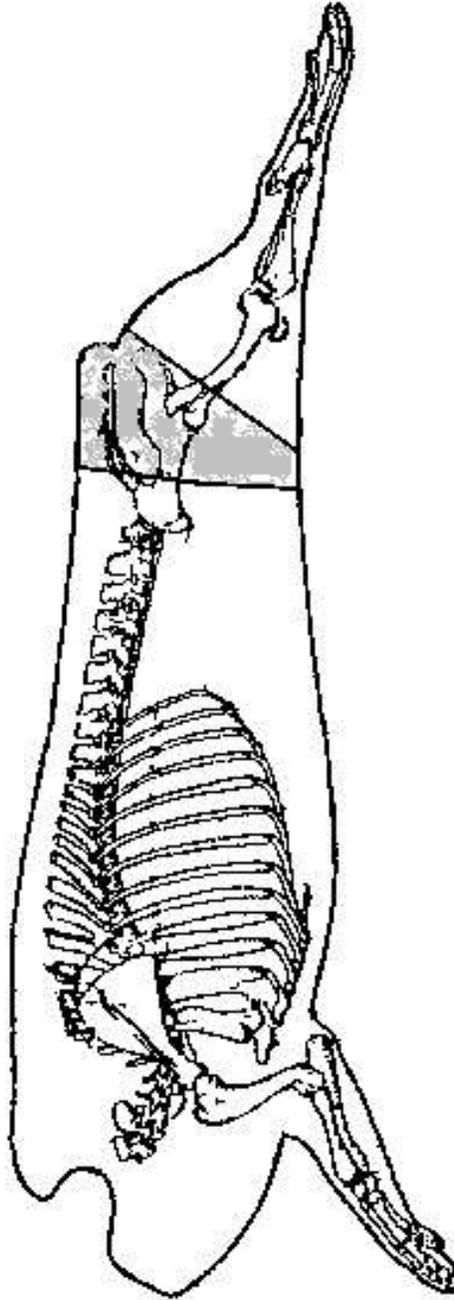
FESSE CENTRE: la partie de la **FESSE** qui est séparée du **FESSE BOUT JARRET** tel que décrit à l'article 6.3, et de la **FESSE BOUT CROUPE** par une coupe franche qui passe à angle droit par rapport à l'extrémité proximale du corps de l'os de la fesse (fémur) à l'arrière de l'ischium.

NOTA: le **FESSE CENTRE** exclue l'articulation proximale de l'os de la fesse (fémur).



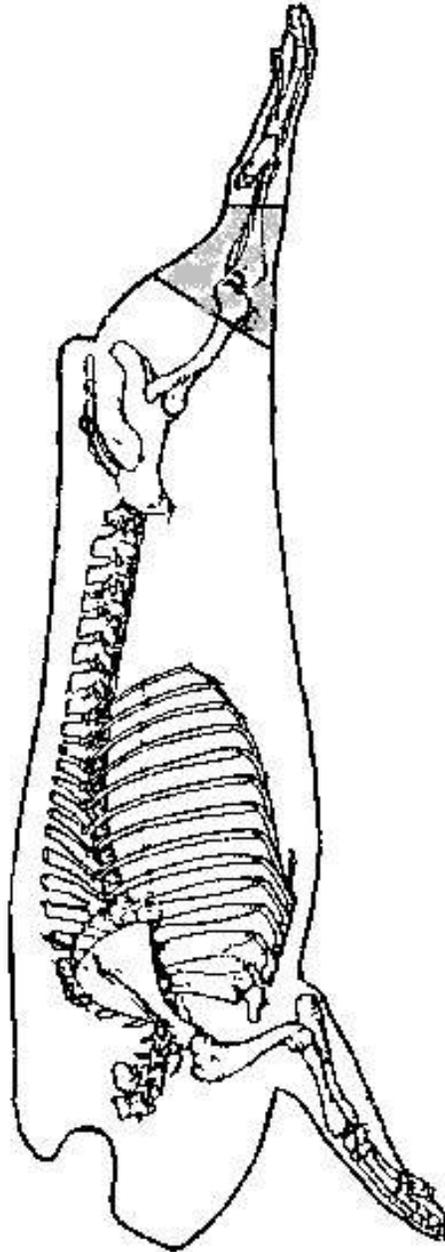
6.5 **LEG BUTT PORTION:** means that portion of the **LEG** separated from the **LEG CENTRE** as described in item 6.4.

FESSE BOUT CROUPE: la partie de la **FESSE** qui est séparée du **FESSE CENTRE** tel que décrit à l'article 6.4.



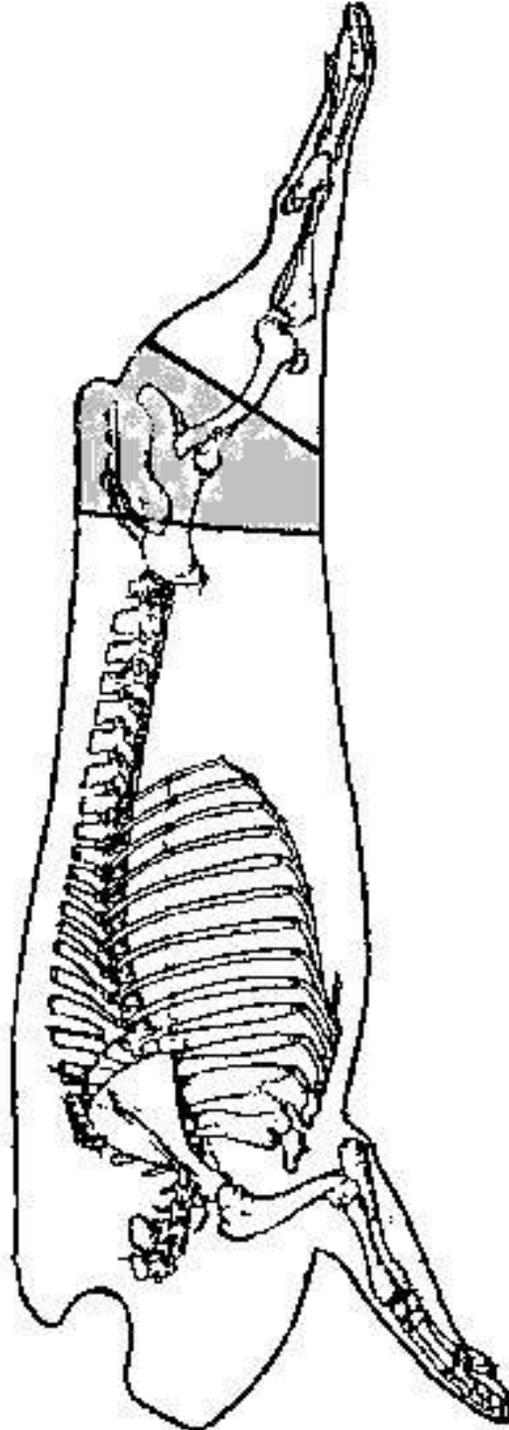
- 6.6 **LEG SHANK HALF:** refers to an alternative portion of the **LEG** which may include the **SHANK** and is separated from the **LEG, BUTT HALF** by a straight cut passing at right angle to the middle of the shaft of the leg bone (femur).

FESSE BOUT JARRET ENTIÈRE: une coupe alternative de la **FESSE** pouvant inclure le **JARRET** et qui est séparée de la **FESSE BOUT CROUPE ENTIÈRE** par une coupe franche qui passe à angle droit par rapport au milieu du corps de l'os de la fesse (fémur).



6.7 **LEG BUTT HALF:** refers to an alternative portion of the **LEG** separated from the **LEG, SHANK HALF** as described in item 6.6.

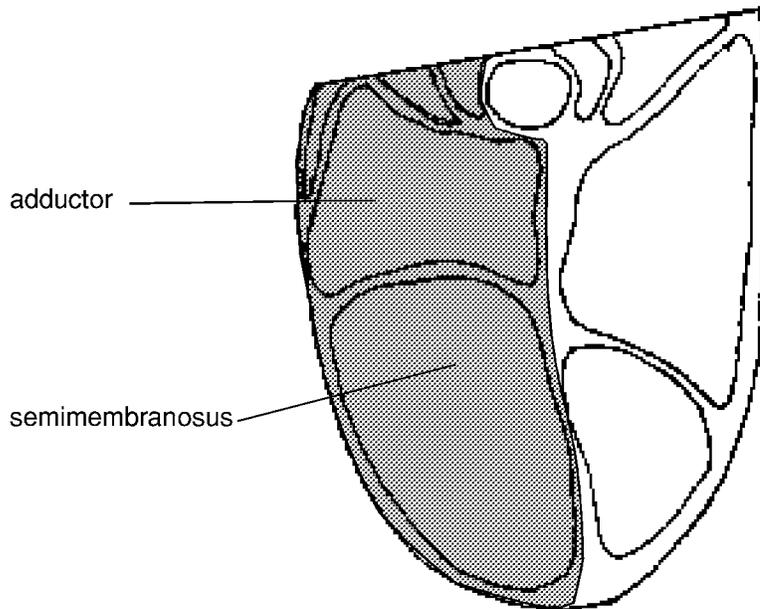
FESSE BOUT CROUPE ENTIÈRE: une coupe alternative de la **FESSE** qui est séparé du **FESSE BOUT JARRET ENTIÈRE** tel que décrit à l'article 6.6.



- 6.8 **LEG INSIDE:** means that portion of the **LEG** located inside (medial side) of the leg which is separated from the **LEG OUTSIDE** by cutting lengthwise along the natural seam. It contains two (2) main muscles, namely: semimembranosus and adductor.

FESSE INTÉRIEUR: la partie de la **FESSE** située à l'intérieur (coté médial) de la jambe qui est séparée de l'**FESSE EXTÉRIEUR** par une coupe qui longe le contour naturel. Elle renferme deux (2) muscles principaux : le semimembranosus et l'adductor.

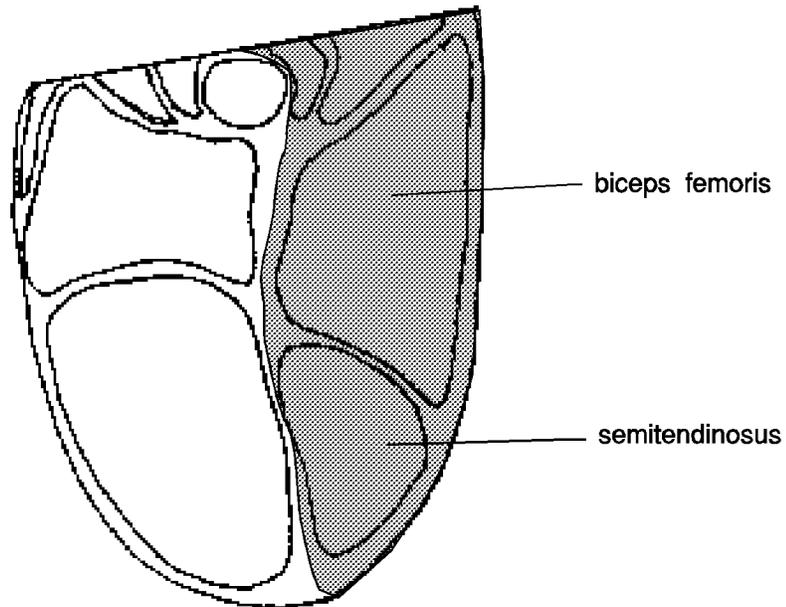
**LEG - Cross Section/
FESSE - Coupe transversale**



- 6.9 **LEG OUTSIDE:** means that portion of the **LEG** located outside (lateral side) of the leg which is separated from the **LEG INSIDE** as described. It contains two (2) main muscles, namely: semitendinosus and biceps femoris. It may exclude the **LEG, EYE** (semitendinosus).

FESSE EXTÉRIEUR: la partie de la **FESSE** située à l'extérieur (coté latéral) de la jambe qui est séparée de l'**FESSE INTÉRIEUR** tel que décrit. Elle renferme deux (2) muscles principaux : le semitendinosus et le biceps femoris. Elle peut exclure la **FESSE NOIX** (semitendinosus).

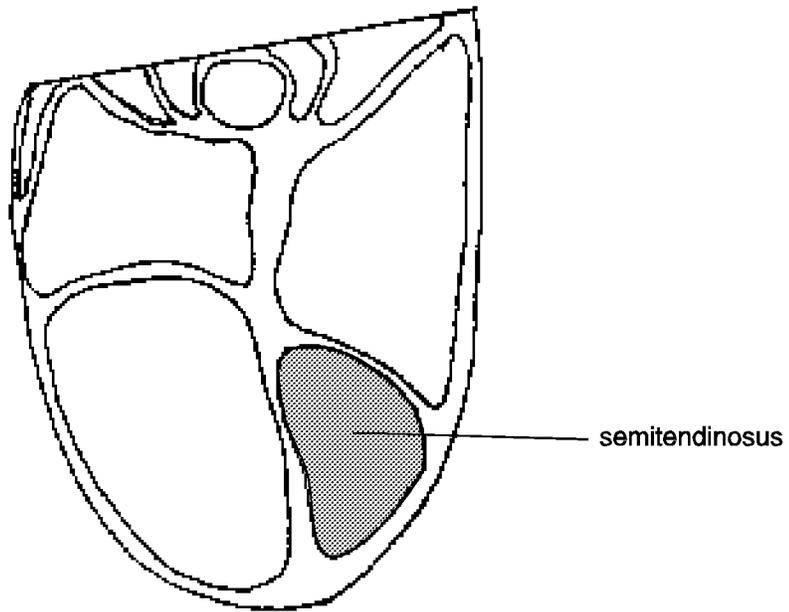
**LEG - Cross-Section/
FESSE - Coupe transversale**



6.10 **LEG EYE:** means the round-shaped muscle (semitendinosus) found at the outer (posterior) extremity of the **LEG OUTSIDE.**

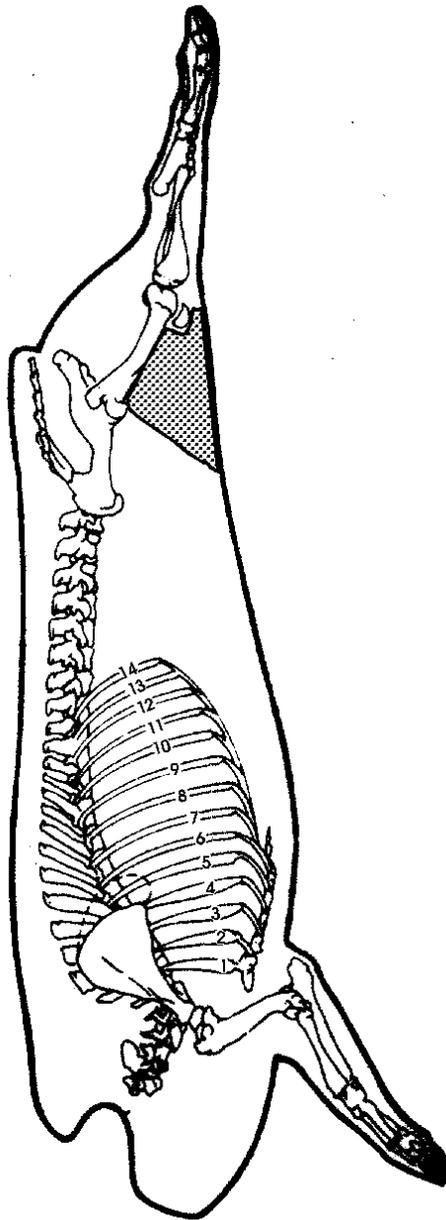
FESSE NOIX: le muscle de forme ronde (semitendinosus) situé à l'extrémité postérieure de l'**FESSE EXTÉRIEUR.**

**LEG - Cross-Section/
FESSE - Coupe transversale**



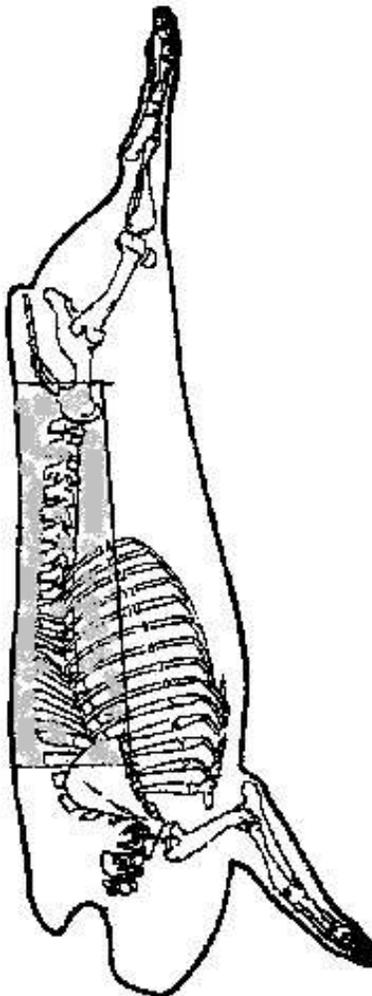
- 6.11 **LEG TIP:** means that portion of the **LEG** located in front of (anterior to) the leg bone (femur), obtained by two (2) straight cuts at right angles to each other. The first cut begins approximately at the knee cap (patella) and follows the full length of the leg bone (femur) up to the vicinity of the knuckle bone articulation (head of femur/acetabulum). The second cut is at right angle to the first and intersects the first cut at the articulation. It contains three (3) main muscles, namely: vastus medialis, rectus femoris and vastus lateralis.

FESSE POINTE: la partie de la **FESSE** située en avant (antérieur) de l'os de la jambe (fémur), obtenu en exerçant deux (2) coupes franches perpendiculaires l'une à l'autre. La première (1ère) entaille commence près de la rotule (patella) et longe l'os de la jambe (fémur) jusqu'à proximité de l'articulation de l'osselet supérieur (tête du fémur/acetabulum). La deuxième (2ième) entaille est perpendiculaire à la première (1ère) et l'entrecroise à l'articulation. Elle renferme trois (3) muscles principaux : le vastus medialis, le rectus femoris et le vastus lateralis.



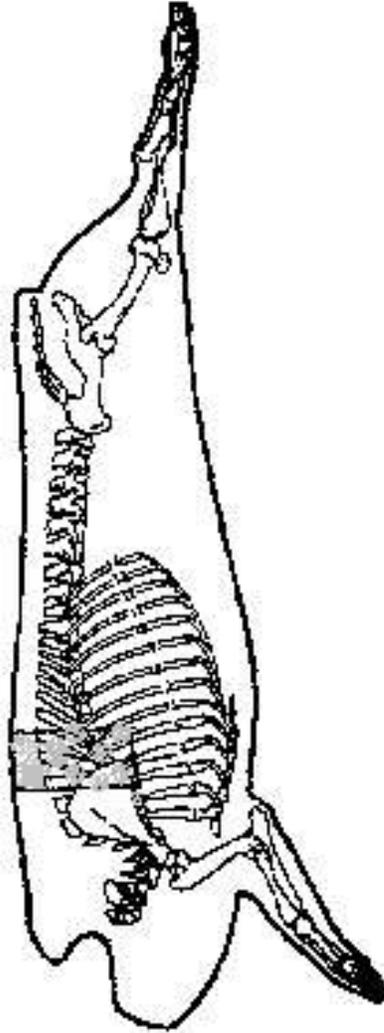
7. **LOIN:** means that portion of the carcass which is separated from the **LEG** and **SHOULDER** as described in items 6 and 5, respectively, and from the **BELLY** by a straight cut, which passes slightly below (ventral to) the fourth (4th) chine bone (thoracic vertebra) and tenderloin muscles (psoas major and minor).

LONGE: la partie de la carcasse qui est séparée de la **FESSE** et de l'**ÉPAULE** tel que décrit aux articles 6 et 5, respectivement, et du **FLANC** par une coupe franche qui passe légèrement au dessous (position ventrale) de la quatrième (4ième) échine (vertèbre thoracique) et du filet (psoas major et minor).



7.1 **RIB CHOP or RIB ROAST:** means that anterior portion of the **LOIN** which is separated from the **LOIN CENTRE** by a straight cut passing behind (posterior to) the seventh (7th) chine bone (thoracic vertebra).

CÔTELETTE BOUT CÔTE ou RÔTI BOUT CÔTE: la partie antérieure de la **LONGE** qui est séparée du **LONGE CENTRE** par une coupe franche postérieure à la septième (7ième) échine (vertèbre thoracique).

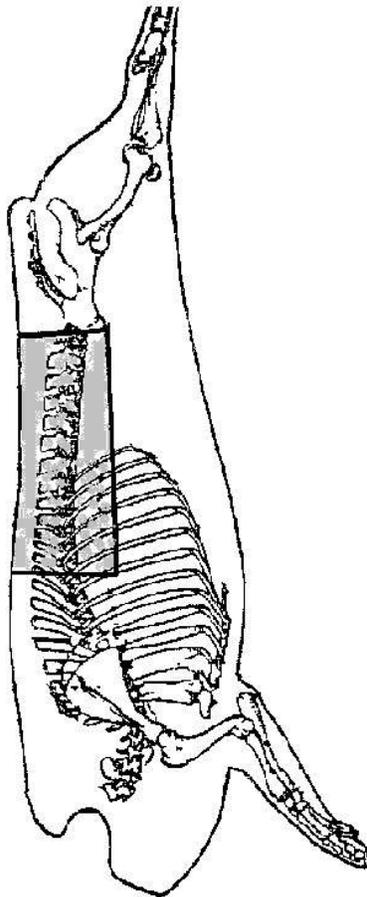


- 7.2 **LOIN CENTRE:** means that central portion of the **LOIN** containing no cap muscle (trapezius), which is separated from the **RIB CHOP or RIB ROAST** as described in item 7.1, and from the **SIRLOIN** by a straight cut which passes through a point in front (anterior) of the pin bone (ilium or tuber coxae).

NOTE: the **LOIN CENTRE** contains no pin bone (ilium) and no cap muscle (trapezius).

LONGE CENTRE: la partie centrale de la **LONGE** qui contient aucune portion du muscle trapèze (trapezius) et qui est séparée de la **CÔTELETTE BOUT CÔTE ou RÔTI BOUT CÔTE** tel que décrit à l'article 7.1, et de la **LONGE, BOUT DU FILET** par une coupe franche qui passe à un point antérieur à l'os iliaque (ilium ou tuber coxae).

NOTA: le **LONGE CENTRE** contient aucune portion de l'os iliaque (ilium) ni du muscle trapèze (trapezius).

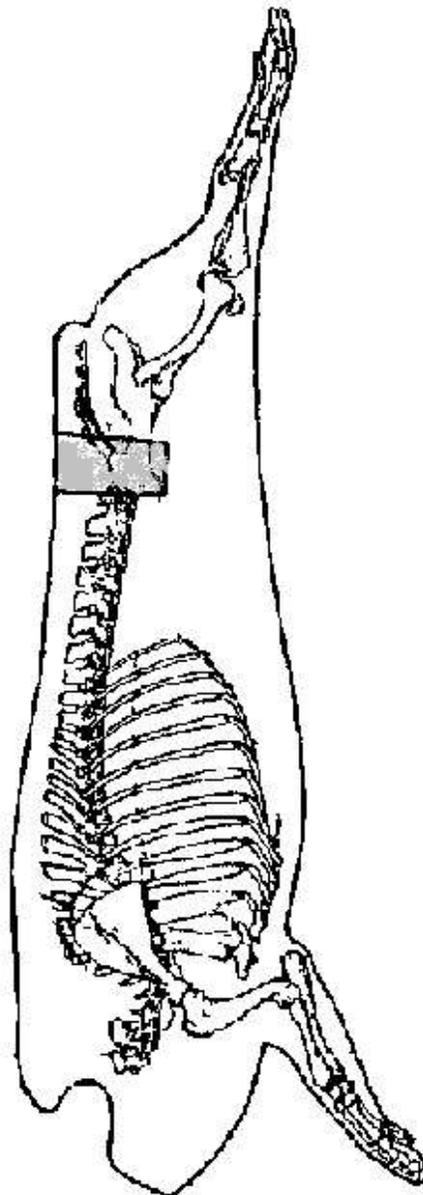


7.3 **SIRLOIN:** means that posterior portion of the **LOIN** which is separated from the **LOIN CENTRE** as described in item 7.2.

NOTE: the **SIRLOIN** contains the anterior half of the pin bone (ilium).

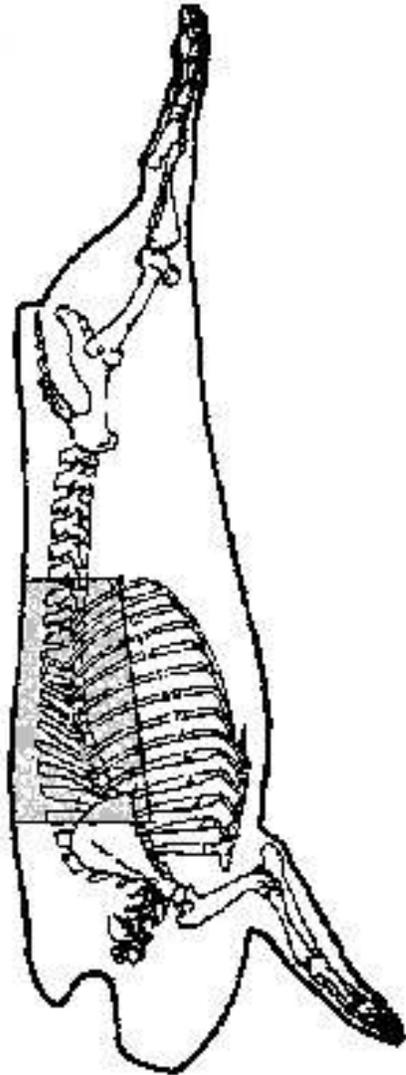
SURLONGE: la partie postérieure de la **LONGE** qui est séparée du **LONGE CENTRE** tel que décrit à l'article 7.2.

NOTA: la **SURLONGE** contient la moitié antérieure de l'os du bassin (ilium).



7.4 **LOIN RIB HALF:** means that anterior portion of the **LOIN**, which is separated from the **LOIN SIRLOIN HALF** by a straight cut which passes behind (posterior to) the last rib (alternative cut).

DEMI LONGE BOUT CÔTE: la partie antérieure de la **LONGE** qui est séparée de la **DEMI LONGE SURLONGE** par une coupe franche postérieure à la dernière côte (coupe alternative).

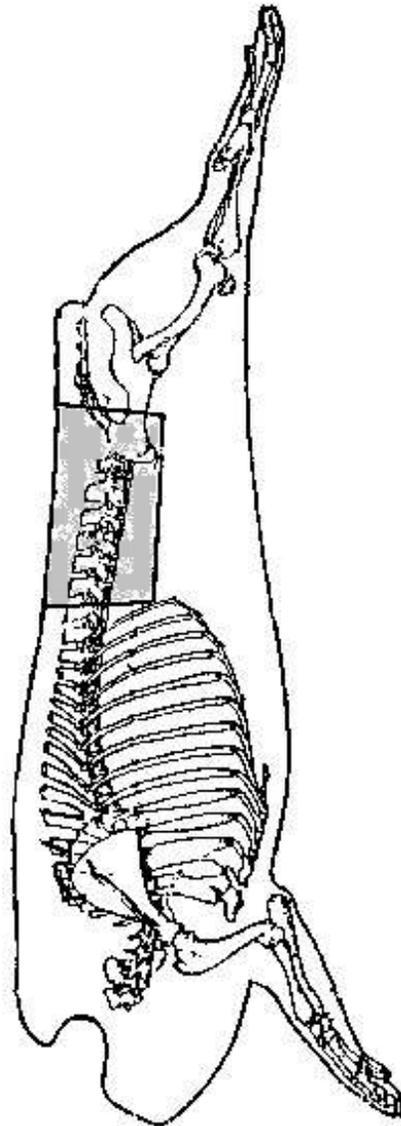


7.5 **LOIN SIRLOIN HALF:** means that posterior portion of the **LOIN**, which is separated from the **LOIN, RIB HALF** as described in item 7.4 (alternative cut).

NOTE: The **LOIN SIRLOIN HALF** contains no rib or parts thereof.

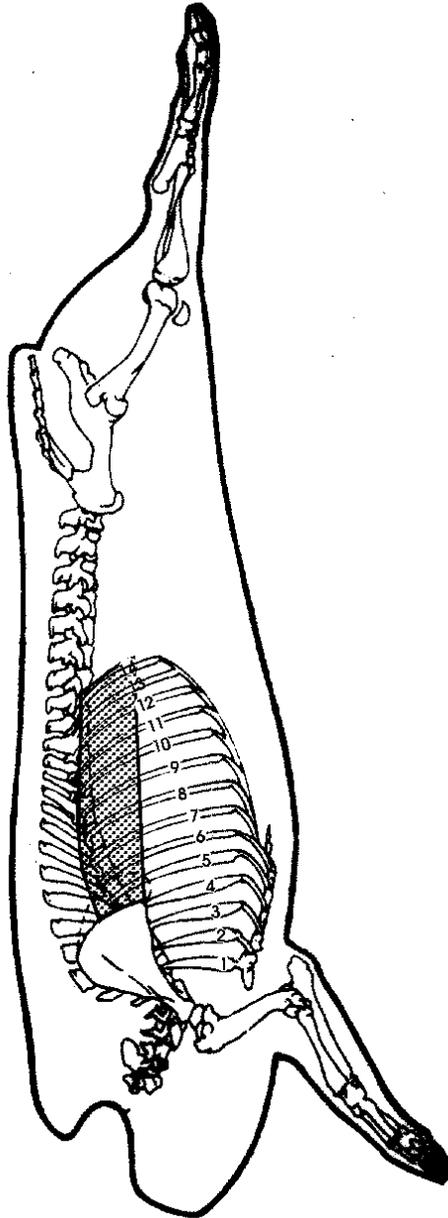
DEMI LONGE SURLONGE: la partie postérieure de la **LONGE** qui est séparée de la **DEMI LONGE BOUT CÔTE** tel que décrit à l'article 7.4 (coupe alternative).

NOTA: La **DEMI LONGE SURLONGE** contient aucune côte ou partie de côte.



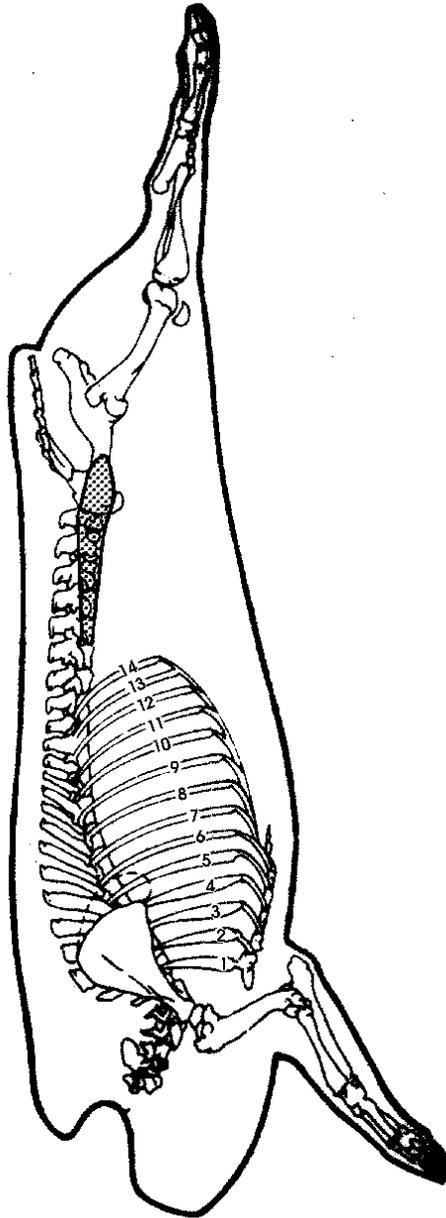
7.6 **BACK RIBS:** refers to the ribs with adhering meat obtained from the **RIB HALF** or **RIB END** of the **LOIN**.

CÔTES DE DOS: les côtes et viande adhérente provenant de la **DEMI LONGE BOUT CÔTE** ou **BOUT DES CÔTES**.



7.7 **TENDERLOIN:** means the cylindrically-shaped muscle (psoas major and minor) located on the inside (ventral side) of the **LOIN SIRLOIN HALF**.

FILET: désigne le muscle de forme cylindrique (psoas major et minor) situé à l'intérieur (côté ventral) de la **DEMI LONGE SURLONGE**.

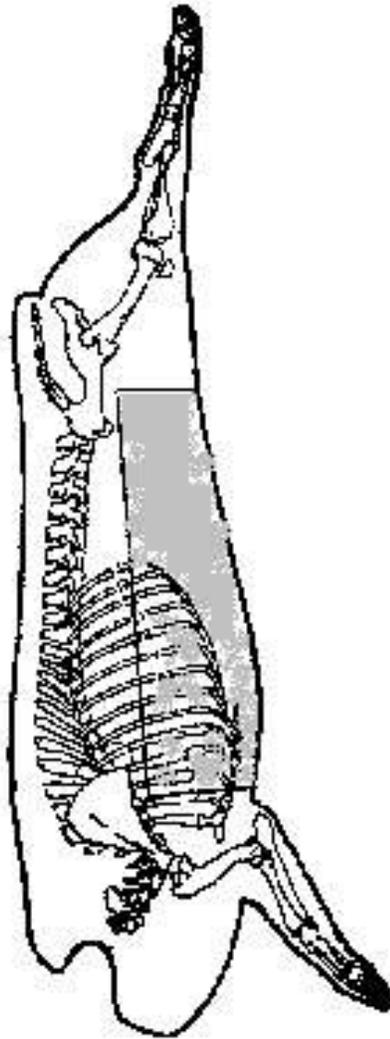


7.8 **Button Bones:** that portion of the back bones (transverse process of the lumbar vertebrae) with the adherent connecting meat tissues removed from the **LOIN**.

Têtes dos d'échine: Partie des vertèbres (apophyse transverse des vertèbres lombaires) avec les tissus de viande adhérents qui ont été retirés de la **LONGE**.

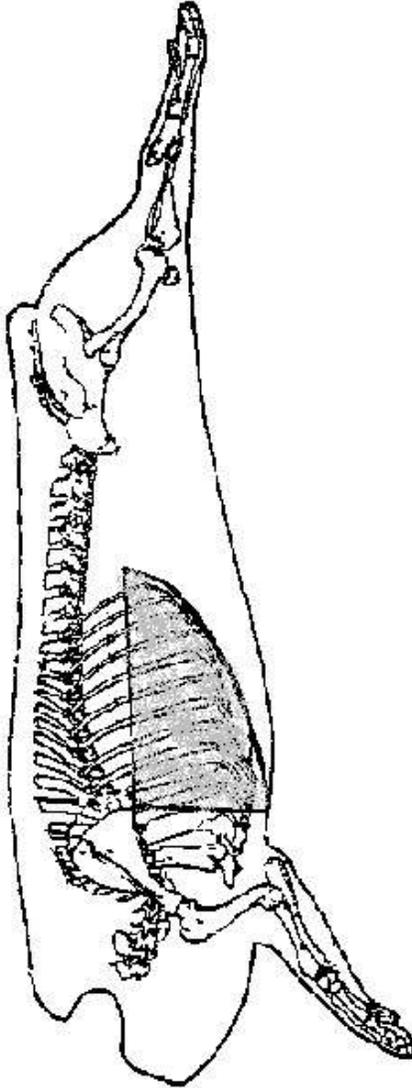
8. **BELLY:** means that portion of the carcass which is separated from the **SHOULDER, LEG** and **LOIN** as described in items 5, 6 and 7, respectively.

FLANC: la partie de la carcasse qui est séparée de l'**ÉPAULE**, de la **FESSE** et de la **LONGE**, tel que décrit aux articles 5, 6 et 7, respectivement.



8.1 **SIDE RIBS:** means that portion of the **BELLY** containing the ribs and adhering meat, which is separated from the **SIDE (BONELESS BELLY)** by a cut following the contour of the breast bone (sternum) and rib cartilage (costal cartilage).

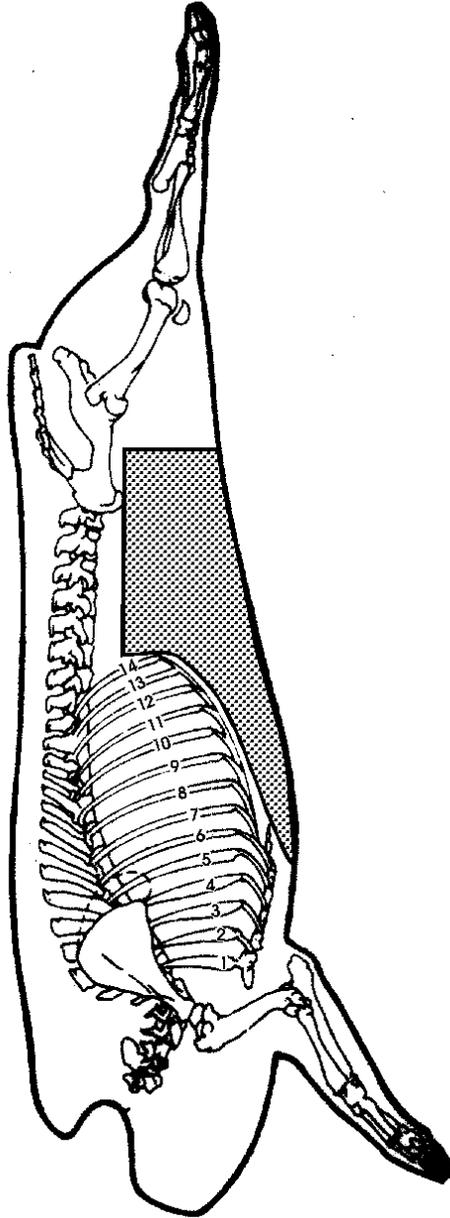
CÔTES DE FLANC: la partie costale du **FLANC** incluant la viande adhérente qui est séparée du **FLANC DÉSOSSÉ** en coupant le long de l'os de la poitrine (sternum) et du cartilage costal.



- 8.2 **SIDE RIB, CENTRE CUT** - that portion of the **SIDE RIB** from which the breast bone and rib cartilage have been removed.
- CÔTES DE FLANC MORCEAU DU CENTRE** - partie des **CÔTES DE FLANC** où le sternum et le cartilage des côtes ont été enlevés.
- 8.3 **SIDE RIB, CENTRE OFF** - that portion of the **SIDE RIB** from which a portion of the centre cut has been removed. **SIDE RIB CENTRE OFF** is comprised of a portion of the centre cut, the breast bone and rib cartilage.
- CÔTES FLANC CENTRE ENLEVÉ** - partie des **CÔTES DE FLANC** où une partie du morceau du centre a été enlevée. Les **CÔTES FLANC CENTRE ENLEVÉ** se composent d'une partie du morceau du centre, du sternum et du cartilage des côtes.
- 8.4 **BREAST BONE; PORK BONES** - that portion of the **SIDE RIBS** from which the **PORK SIDE RIB, CENTRE CUT** has been removed and only the breast bone and/or rib cartilage remains.
- STERNUM; OS DE PORC** - partie des **CÔTES DE FLANC** où les **CÔTES DE FLANC, MORCEAU DU CENTRE** ont été enlevées et où il ne reste que le sternum et/ou le cartilage des côtes.
- 8.5 **SIDE RIBS, BREAST BONE OFF** - that portion of the **SIDE RIB** from which the **BREAST BONE** has been removed.
- CÔTES FLANC STERNUM ENLEVÉ** - partie des **CÔTES DE FLANC** où le **STERNUM** a été enlevé.

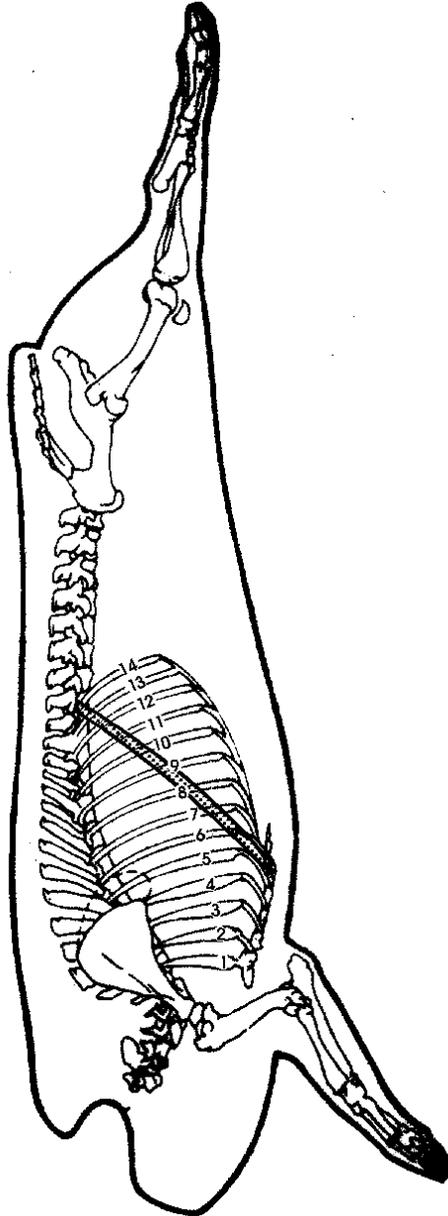
8.2 **SIDE (BONELESS BELLY):** means that portion of the **BELLY** from which the **SIDE RIBS** have been removed as described in item 8.1.

FLANC DÉSOSSÉ: la partie du **FLANC** de laquelle on a retiré les **CÔTES DE FLANC** tel que décrit à l'article 8.1.



8.3 **SKIRT:** means the muscular costal part of the diaphragm.

HAMPE: la partie musculaire costale du diaphragme.



VARIETY MEATS

back fat
 ears
 heart
 kidney
 liver
 rind
 snout
 tail
 tongue
 feet
 brain

ABATS ET ISSUES

gras de dos
 oreille
 coeur
 rognon
 foie
 couenne
 museau
 queue
 langue
 pieds
 cervelle

PORK SKIN (RIND): means skin obtained from a **DRESSED PORK CARCASS** or portions thereof and excludes, the snout, lips, scalp and ears.

COUENNE DE PORC: la peau provenant d'une **CARCASSE HABILÉE DE PORC** ou de ses portions, en excluant le groin, les lèvres, l'épicrâne et les oreilles.

**LIST OF MEAT CUT MODIFIERS/
LISTE DE MODIFICATIFS DES COUPES DE VIANDE**

PORK/PORC

Bone in/De coquille
 Boneless/Désossé(e)
 Breaded/Panée
 Butterfly Chop/Côtelette papillon
 Cap removed/paré
 Chop/Côtelette
 Chop with pocket/côtelette à farcir
 Cutlet/Escalope
 Crown/rosette
 Crown roast/Couronne
 Delicimize(d)/Attendri(re) mécaniquement
 Diced Pork/Porc en dés
 Frenched Chop/Côtelette à manche
 Kabob/Brochette
 Medallion/Médailon
 Portion/partie du
 Roast/Rôti
 Rolled/Roulé
 Semi-Boneless/Semi-désossé(e)
 Skinless, Skinned/Découenné
 Steak/Tranche
 Stuffed/Farcie
 Tenderize(d)/Attendri(re)
 Tied/Ficelé
 Trimmed/Paré

NOTE: While not required, these modifiers may be used to describe pork cuts provided they are informative and not misleading.

NOTA: Il est permis d'utiliser d'autres modificatifs pour décrire les coupes de viande de porc pourvu qu'ils soient descriptifs et qu'ils ne soient trompeurs.