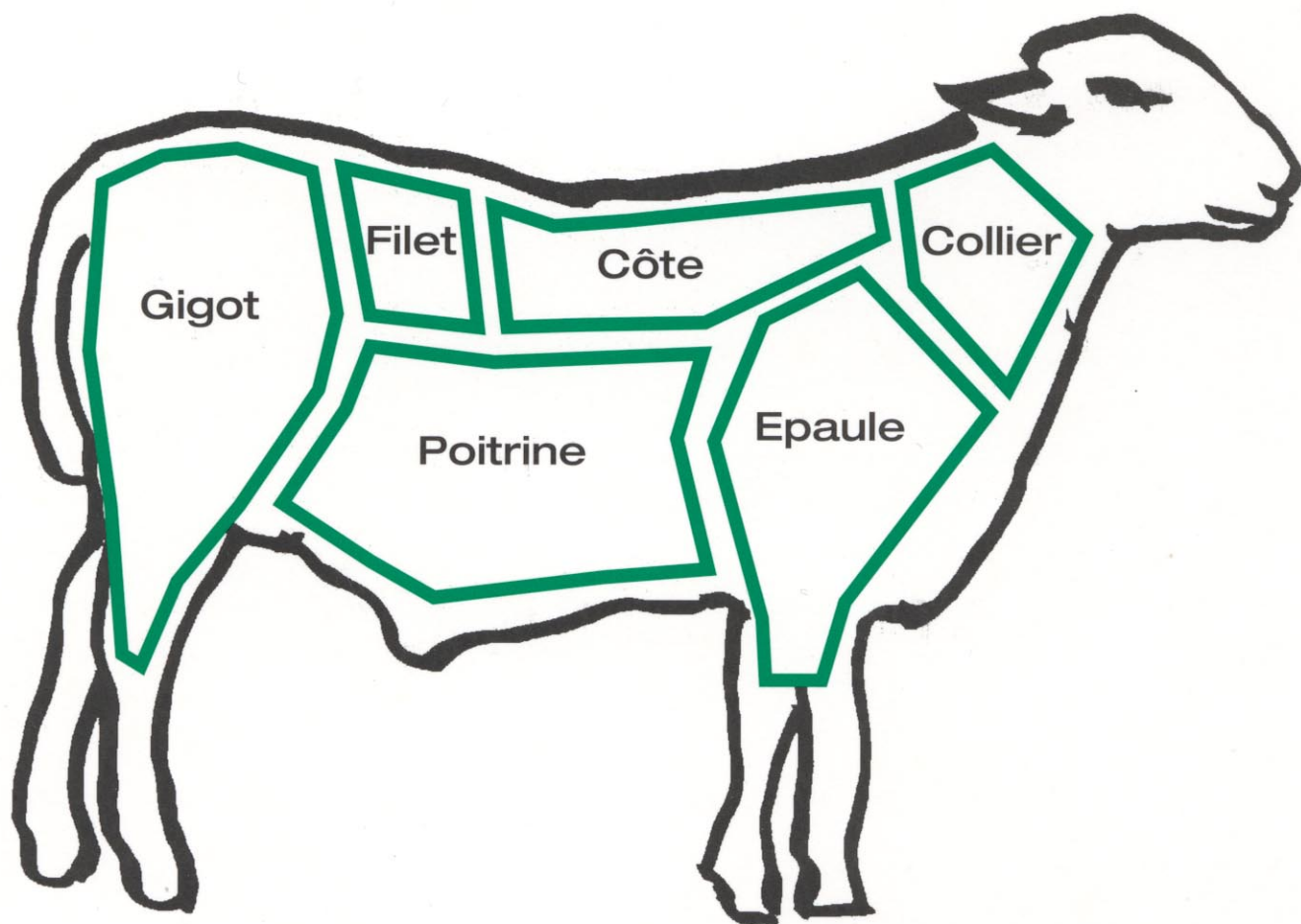


# le mouton



# le mouton

## découpe



# de la viande

**Gigot**

---

**Filet**

---

**Côtes**

---

**Collier**

---

**Poitrine**

---

**Epaule**

---

# le mouton

## CONFORMATION

	<b>E</b>	<b>U</b>	<b>R</b>	<b>O</b>	<b>P</b>
<b>Type de conformation</b>	<b>excellente</b> Tous les profils sont convexes et caractérisent un très fort développement musculaire.	<b>très bonne</b> Les profils sont au moins subconvexes dans l'ensemble et caractérisent un développement musculaire encore important.	<b>bonne</b> Tous les profils sont au moins rectilignes et caractérisent une musculature épaisse.	<b>assez bonne</b> Les profils sont, dans l'ensemble, rectilignes, certains subconvexes ; musculature d'épaisseur moyenne.	<b>médiocre</b> Tous les profils sont concaves et caractérisent un développement musculaire réduit.
<b>Gigot et selle</b>	Courts, rebondis et très épais. La selle est plus large que longue.	Arrondis et épais, la selle est encore plus large que longue.	Plus allongés, mais toujours épais. La selle est sensiblement aussi large que longue.	Très allongés, manquant d'épaisseur dans toutes leurs parties. La selle est plus longue que large.	Concaves dans toutes leurs parties. Peu épais, longs et plats. La selle est bien plus longue que large.
<b>Dos Reins</b>	Très épais et très large jusqu'à la hauteur des épaules.	Épais, larges et sans creux jusqu'à la hauteur des épaules. Apophyses dorsales non apparentes.	Moins pleins, mais toujours larges à la base ; le dos peut manquer de largeur à la hauteur des épaules. Apophyses dorsales très légèrement apparentes.	Étroits, manquant d'épaisseur. Apophyses dorsales légèrement apparentes.	Très étroits et creux, manquent nettement d'épaisseur. Apophyses dorsales saillantes.
<b>Epaules</b>	Rebondies et très épaisses.	Rebondies et épaisses.	Peuvent manquer d'épaisseur.	Manquent d'épaisseur.	Plates, les omoplates sont saillantes.

# classement des carcasses

## ENGRAISSEMENT

### 1. maigre

Aucune trace de graisse, ni à l'intérieur ni à l'extérieur de la carcasse, les muscles sont parfaitement visibles.

---

### 2. ciré

Une mince pellicule de graisse recouvre en partie la carcasse, laissant apercevoir les muscles des épaules et des gigots. Sur la face interne de la cage thoracique, les muscles entre les côtes sont nettement visibles.

---

### 3. couvert

Une couche de graisse recouvre uniformément et sans excès la presque totalité de la carcasse. Elle peut présenter des plaques légèrement épaissies à la base de la queue. Sur les reins, des zébrures apparaissent de part et d'autre de la colonne vertébrale. Sur la face interne de la cage thoracique, les muscles entre les côtes sont visibles. Pour les brebis, les zébrures peuvent ne pas apparaître, les muscles entre les côtes sont moins visibles.

---

### 4. gras

Un manteau de graisse assez épaisse recouvre entièrement la carcasse ; sur les membres, la couche est moins importante. Sur la face interne de la cage thoracique, quelques légers amas de graisse, dits grappés, peuvent apparaître. Les muscles entre les côtes peuvent être infiltrés de graisse. De plus, le rognon est très enveloppé, pour la brebis, le manteau de graisse et la masse de grappés peuvent être plus importants.

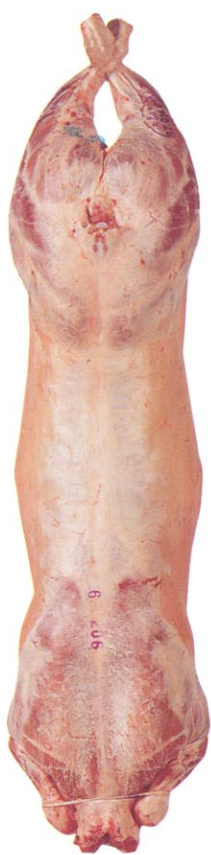
---

### 5. très gras

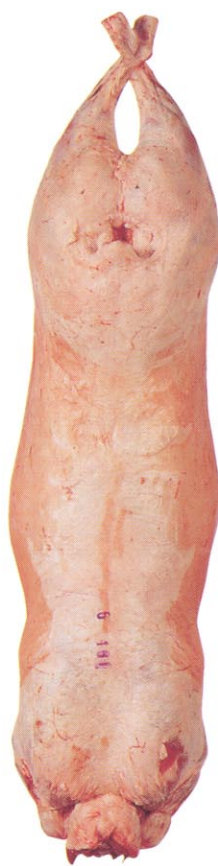
Un manteau de graisse très épais recouvre la carcasse marquée à différents niveaux par des amas graisseux. Sur la face interne de la cage thoracique se forment des amas de graisse, dits grappés : entre les côtes, les muscles sont très infiltrés de graisse. De plus, le rognon est enrobé dans une masse importante de graisse.

# le mouton

## CONFORMATION



**E**  
EXCELLENTE...



**U**  
TRÈS BONNE...



**R**  
BONNE...



**O**  
ASSEZ BONNE...



**P**  
MÉDIOCRE...

# classement des carcasses

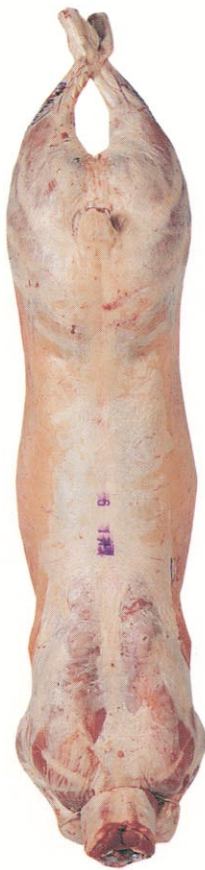
## ENGRAISSEMENT



**1**  
MAIGRE



**2**  
CIRÉ



**3**  
COUVERT

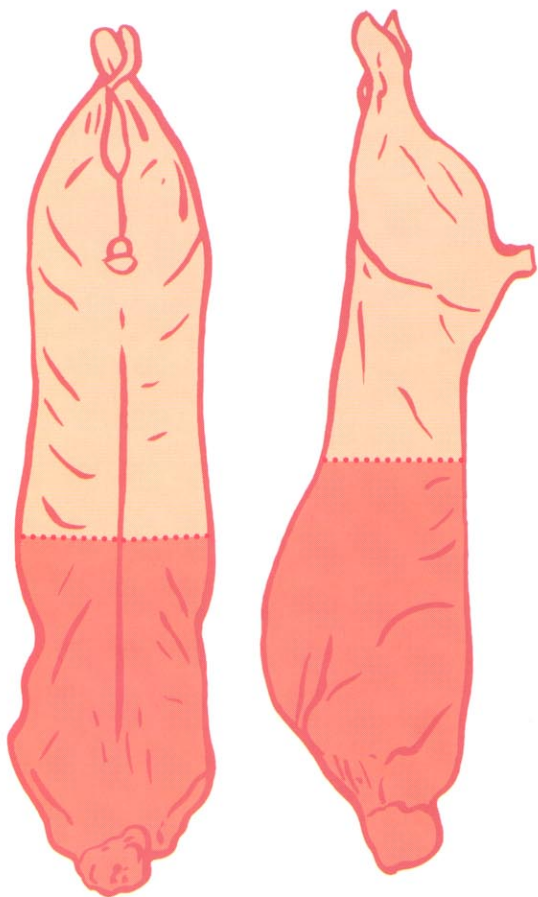


**4**  
GRAS



**5**  
TRÈS GRAS

# le mouton



**3000**



**3001**



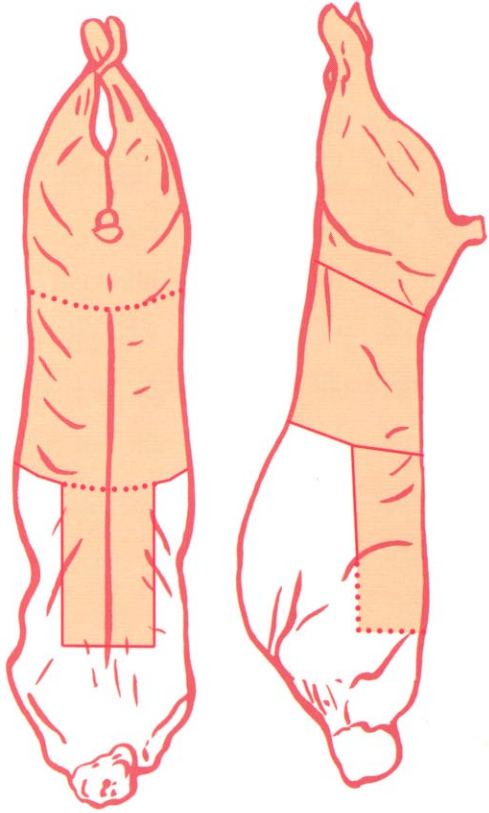
**3110**



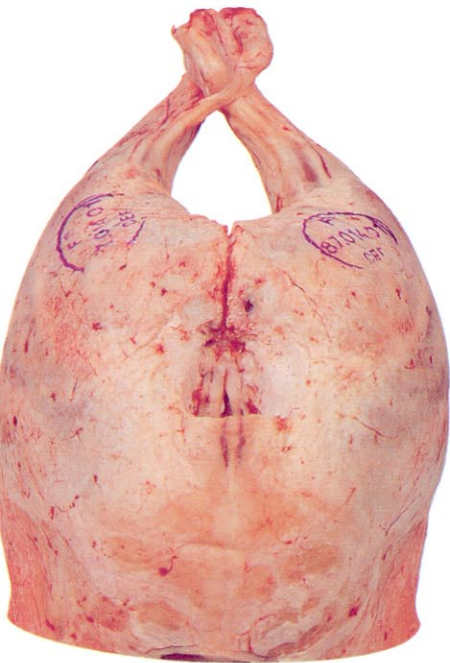
# Coupes et découpes

N° de Code	Nomenclature Code	Description
<b>3000</b>	Entier MT	Les carcasses d'ovins en raison de leur faible poids sont en principe commercialisées entières au stade commercial de gros.
<b>3001</b>	Demi-mouton Dem - MT	Le demi-mouton résulte de la fente sagittale de la carcasse en deux parties symétriques.
<b>3110</b>	Baron BAR - MT	Partie postérieure et dorsale supérieure du mouton comprenant : <ul style="list-style-type: none"><li>• la culotte,</li><li>• la selle anglaise, comprenant les côtelettes de filet avec les parois abdominales.</li></ul>

# le mouton



**3100**



**3120**



**3200**



**3210**

N° de Code	Nomenclature Code	Description
<b>3100</b>	Rosbif ROS - MT	Partie postérieure lombaire et dorsale du mouton, comprenant : les côtes premières, secondes et découvertes.  Base osseuse : celle de la culotte, les 6 vertèbres lombaires et 13 dorsales.
<b>3120</b>	Culotte CULO	Membres postérieurs du mouton comprenant les deux gigots entiers (avec les selles).  Base osseuse : tibias, fémurs, rotules, les coxaux, les vertèbres coccygiennes, le sacrum, la dernière vertèbre lombaire.
<b>3200</b>	Demi-rosbif DEM - ROS	Partie dorsale supérieure et antérieure du mouton comprenant le rosbif sans la culotte.  Base osseuse : 5 vertèbres lombaires, 13 vertèbres dorsales.
<b>3210</b>	Selle anglaise SEL - ANG	Région lombaire du mouton comprenant les côtelettes de filet avec les parois abdominales.  Base osseuse : 5 vertèbres lombaires.