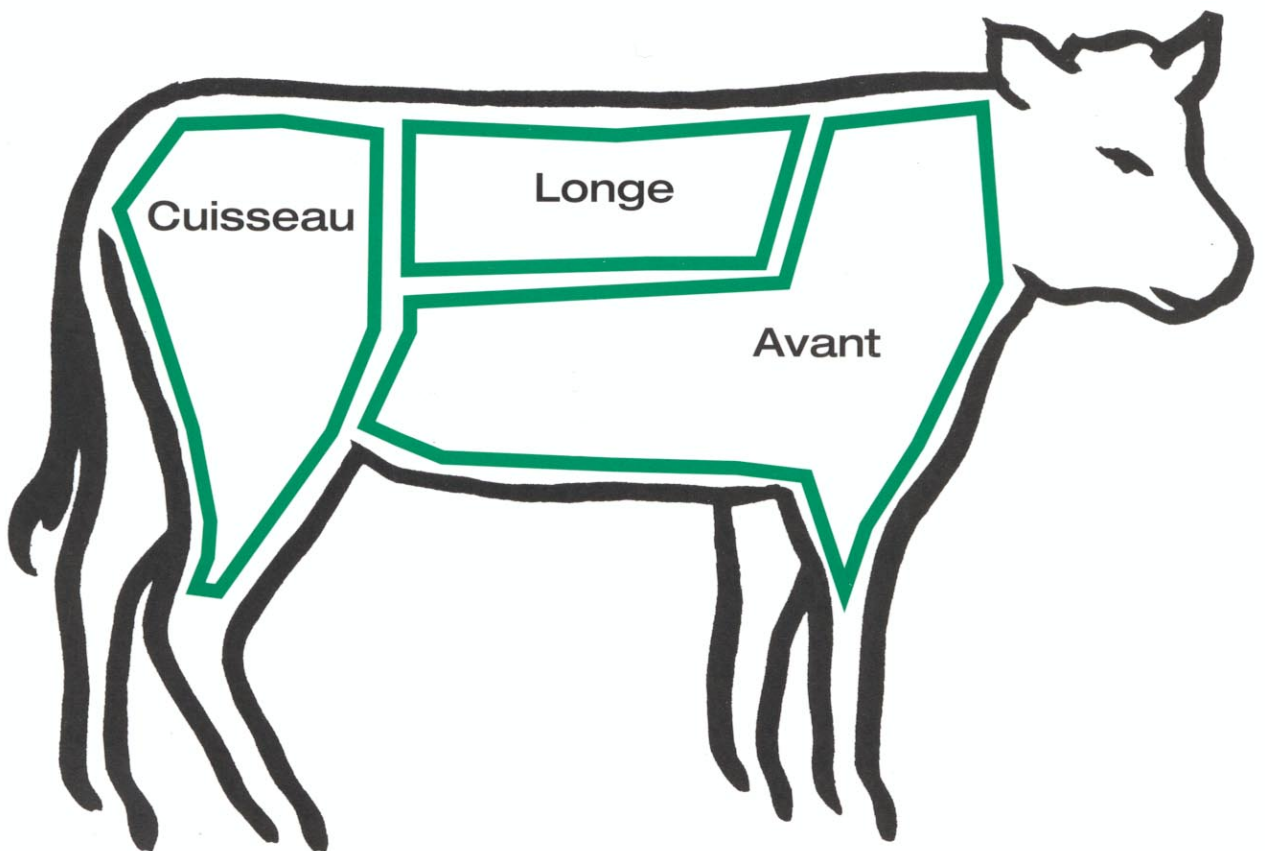


le veau



découpe



de la viande

Cuisseau

Longe

Avant

le veau

CONFORMATION

	E	U	R	O	P
Type de conformation	excellente Tous les profils sont convexes et caractérisent une musculature compacte et massive dans toutes les parties.	très bonne Les profils sont convexes dans l'ensemble. Certains, sauf ceux des cuisseaux, peuvent être rectilignes. Musculature compacte et massive.	bonne Tous les profils sont au moins rectilignes. Musculature épaisse.	assez bonne Les profils dans l'ensemble sont rectilignes, parfois subconcaves. Musculature d'épaisseur moyenne.	médiocre Les profils sont concaves. Épaisseur musculaire réduite.
Cuisseau	Court, très rebondi et très épais.	Rebondi et épais.	Peut être allongé mais toujours épais	Allongé d'épaisseur moyenne	Allongé et plat.
Noix	Toujours très rebondie et très épaisse.	Rebondie et épaisse.	Légèrement rebondie et encore assez épaisse.	Peut manquer d'épaisseur.	Manque nettement d'épaisseur.
Jarret	Court, très musclé et rebondi.	Musclé et rebondi.	Peut être assez important.		
Quasi	Toujours très rebondi, large et très épais.	Rebondi, large et épais.	Légèrement rebondi mais encore large.	Rectiligne, peut manquer d'épaisseur.	Subconcave, manquant d'épaisseur.
Longe et carré	Très larges et très épais, forment des saillies musculaires très développées.	Toujours larges et épais, forment des saillies musculaires moins prononcées.	Larges et épais. Le carré peut manquer de largeur, mais non d'épaisseur.	Souvent étroits. Manquent d'épaisseur sans être creux.	Etroits et creux.
Épaule	Très rebondie, très épaisse et musclée.	Rebondie et musclée.	Épaisse.	Manque d'épaisseur.	Généralement plate allant jusqu'aux os apparents.
Bas de carré	Large et très épais	Toujours large et épais.	Encore épais.	d'épaisseur moyenne.	Etroit.

classement des carcasses

ENGRAISSEMENT

1. maigre

Aucune trace de graisse ni à l'intérieur ni à l'extérieur de la carcasse.

2. peu couvert

Les graisses de couverture sont insuffisantes. Le muscle est presque partout apparent : une mince pellicule recouvre certaines parties de la carcasse.

3. couvert

Légère pellicule de gras régulièrement répartie, sur l'ensemble de la carcasse. Elle peut être très légèrement plus importante au niveau de la longe.

4. gras

Les graisses de couverture sont légèrement excédentaires. Dans l'ensemble, le gras recouvre toute la carcasse.

5. très gras

Les graisses de couverture sont nettement excédentaires.

COULEUR



Blanc(+)
1

Rosé clair
2

Rosé
3

Rouge(-)
4

le veau

CONFORMATION



E

EXCELLENTE...

U

TRÈS BONNE...

R

BONNE...

O

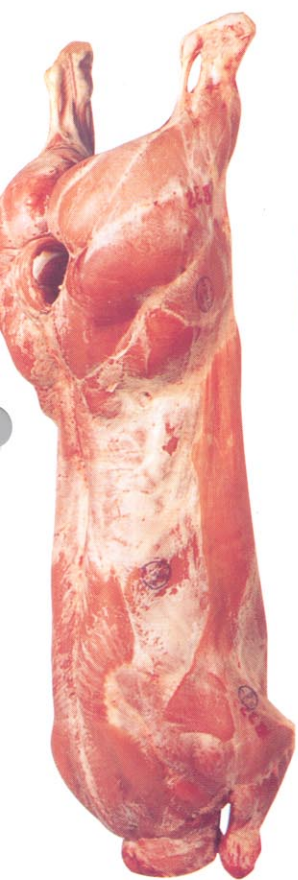
ASSEZ BONNE...

P

MÉDIOCRE...

classement des carcasses

ENGRAISSEMENT



1
MAIGRE



2
PEU COUVERT



3
COUVERT

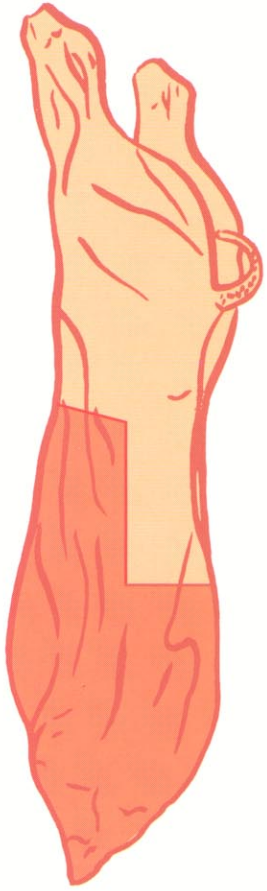


4
GRAS

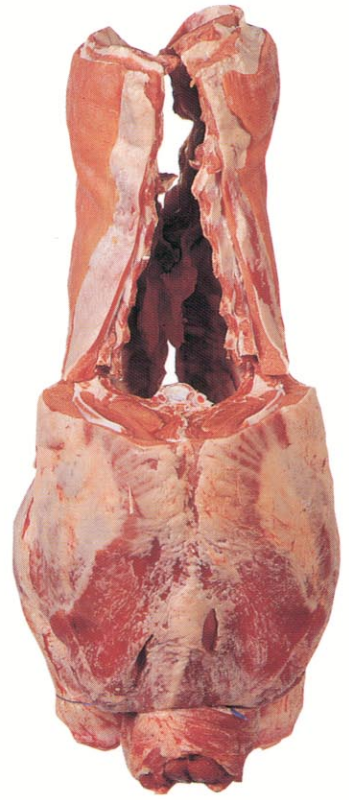


5
TRÈS GRAS

le veau



2010



2011



2020



2021

Découpe

N° de Code	Nomenclature Code	Description
2000	Veau	Carcasse entière.
2010	Pan double PAN - DL	Région dorsale, moyenne, lombaire, iléo-sacrée et le membre postérieur de la carcasse comprenant : - les cuisseaux, - la longe double, - les carrés doubles. La coupe est pratiquée sur la carcasse entière et transversalement. Elle s'effectue entre la cinquième et la sixième vertèbres dorsales.
2011	Basse double BAS - DL	Partie antérieure et inférieure de la carcasse comprenant : - les épaules, - les bas de carré, - le collier, - les poitrines avec flanchet. La coupe s'effectue comme ci-dessus.
2020	Pan simple PAN - S	Partie postérieure de la carcasse, mais elle se pratique à partir du demi-veau Le pan comprend : - le cuisseau, - la longe, - le carré.
2021	Basse simple BAS - S	Partie antérieure et inférieure de la carcasse. La basse simple comprend : - l'épaule, - le bas-carré, - le collier, - la poitrine avec le flanchet.

le veau



2100 a



2110



2120



2100 b

Cuisseau / Noix et noix-pâtissière

N° de Code	Nomenclature Code	Description	Emploi préférentiel
2100 a 2100 b	Cuisseau CU - VO	Partie de la carcasse comprenant : le membre postérieur et la région du bassin. Principales pièces de coupe constituant : - la noix, - la noix-pâtissière, - la sous-noix, - le quasi, - le jarret. Basse osseuse : tarse, tibia, fémur, rotule, coxal, dernière vertèbre lombaire, sacrum.	
2110	Noix NX	Partie interne du membre postérieur Base musculaire : muscle demi-membraneux, adducteur de la cuisse, droit interne, pectiné, couturier, attache fémorale des psoas, obturateur externe.	A rôtir Grillades (escalopes)
2120	Noix pâtissière NX - PAT	Région antérieure du membre postérieur. Base musculaire : droit antérieur, vaste externe, vaste intermédiaire, vaste interne. Partie supérieure du tenseur du fascia lata.	A rôtir Grillades