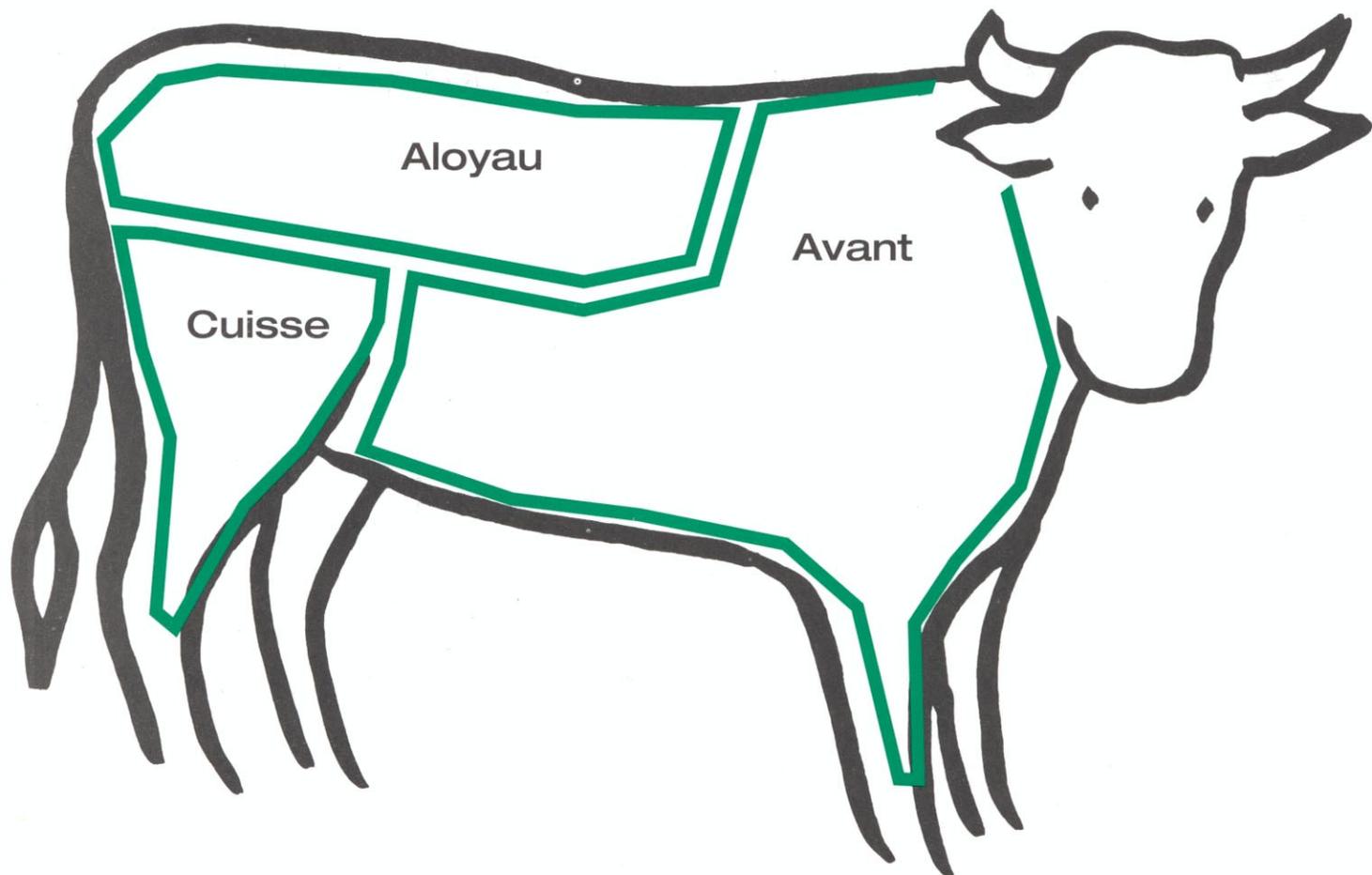


le bœuf



le bœuf

découpe



de la viande

Cuisse

Aloyau

Avant

CONFORMATION

	E	U	R	O	P
Type de conformation	<p>excellente</p> <p>Tous les profils convexes à superconvexes. Développement musculaire exceptionnel.</p>	<p>très bonne</p> <p>Profils convexes dans l'ensemble ; fort développement musculaire.</p>	<p>bonne</p> <p>Profils rectilignes dans l'ensemble ; bon développement musculaire.</p>	<p>assez bonne</p> <p>Profils rectilignes à concaves ; développement musculaire moyen.</p>	<p>médiocre</p> <p>Tous les profils concaves à très concaves. Développement musculaire réduit.</p>
Cuisse	<p>Très rebondie. Le tendre de tranche déborde largement sur la symphyse (symphysis pelvis). Le rumsteck est très rebondi.</p>	<p>Rebondie. Le tendre de tranche déborde sur la symphyse (symphyse ischio-pubienne). Le rumsteck est rebondi.</p>	<p>Bien développée. Le tendre de tranche et le rumsteck sont légèrement rebondis.</p>	<p>Moyennement développée. Le rumsteck est rectiligne.</p>	<p>Peu développée.</p>
Dos	<p>Large et très épais, jusqu'à la hauteur de l'épaule.</p>	<p>Large et épais, jusqu'à la hauteur de l'épaule.</p>	<p>Encore épais, mais moins large à la hauteur de l'épaule.</p>	<p>D'épaisseur moyenne.</p>	<p>Etroit avec os apparents.</p>
Epaule	<p>Très rebondie.</p>	<p>Rebondie.</p>	<p>Assez bien développée.</p>	<p>Moyennement développée à presque plate.</p>	<p>Plate avec os apparents.</p>

ENGRAISSEMENT

1. très faible

Couverture de graisse inexistante à très faible.

Pas de graisse à l'intérieur de la cage thoracique.

2. faible

Légère couverture de graisse, muscles presque partout apparents.

A l'intérieur de la cage thoracique les muscles entre les côtes sont nettement visibles.

3. moyen

Muscles, à l'exception de la cuisse et de l'épaule, presque partout couverts de graisse ; faibles dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique.

A l'intérieur de la cage thoracique les muscles entre les côtes sont encore visibles.

4. fort

Muscles couverts de graisse mais encore partiellement visibles au niveau de la cuisse et de l'épaule ; quelques dépôts prononcés de graisse à l'intérieur de la cage thoracique. Les veines de gras de la cuisse sont saillantes.

A l'intérieur de la cage thoracique les muscles entre les côtes peuvent être infiltrés de graisse.

5. très fort

Toute la carcasse recouverte de graisse, dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique. La cuisse est presque entièrement recouverte d'une couche épaisse de graisse, de sorte que les veines de gras sont très peu apparentes.

A l'intérieur de la cage thoracique les muscles entre les côtes sont infiltrés de graisse.

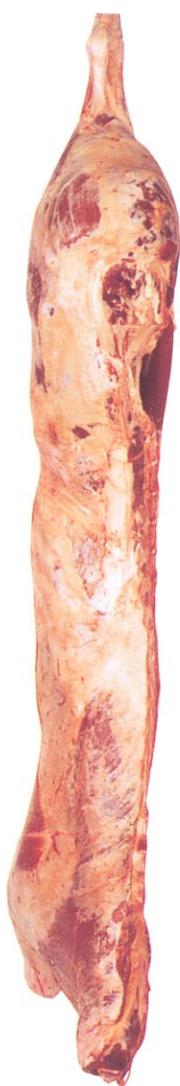
le bœuf

CONFORMATION



E

EXCELLENTE...



U

TRÈS BONNE...



R

BONNE...



O

ASSEZ BONNE...



P

MÉDIOCRE...

classement des carcasses

d'après la grille communautaire de classement et d'engraissement des carcasses de gros bovins.

ENGRAISSEMENT



1

TRÈS FAIBLE...

2

FAIBLE...

3

MOYEN...

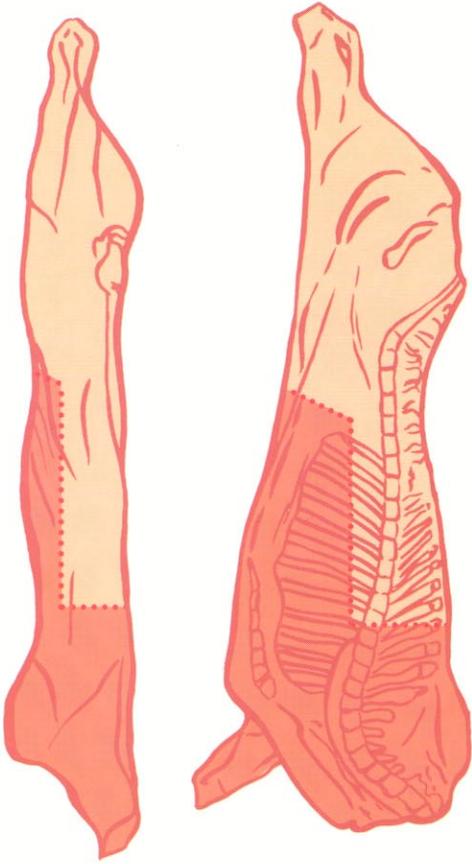
4

FORT...

5

TRÈS FORT...

le bœuf



1001



1002



1003

Quartiers

N° de Code	Nomenclature Code	Description
1001	Quartier arrière traité à 8 côtes ART 8	Région dorsale moyenne, lombaire, iléo-sacrée et membre postérieur comprenant : <ul style="list-style-type: none">• la cuisse,• l'ailoyau,• le milieu de train de côtes avec ou sans,• les bavettes de flanchet et d'ailoyau.
1002	Quartier arrière traité à 8 côtes Coupe pistolet ART 8	Coupe dite pistolet ou pistola. Région dorsale moyenne, lombaire iléo sacrée et membre postérieur comprenant : <ul style="list-style-type: none">• la cuisse,• l'ailoyau,• le milieu de train de côtes.
1003	Quartier avant avec carapaçon AV-CAP	Région antérieure et inférieure de la demi-carresse comprenant : <ul style="list-style-type: none">• l'épaule ou raquette,• le collier, les basses-côtes, le carapaçon.

le bœuf



1011



1021



1012



1022

Quartiers

N° de Code	Nomenclature Code	Description
1011	Quartier arrière droit 8 côtes ARR. 8	Partie postérieure de la demi-carcasse comprenant : <ul style="list-style-type: none">• la cuisse,• l'ailoyau,• le milieu de train de côtes,• le plat-bavette,• la bavette d'ailoyau et la bavette de flanchet.
1012	Quartier avant droit 5 côtes AV 5	Partie antérieure de la demi-carcasse comprenant : <ul style="list-style-type: none">• la raquette, ou l'épaule,• le collier, les basses-côtes,• le gros bout de caparaçon.
1021	Quartier arrière droit 3 côtes ARR. 3	Partie postérieure de la demi-carcasse correspondant aux limites de l'AV. 10. Pièces de coupe constituant l'ARR. 3 : <ul style="list-style-type: none">• la cuisse,• l'ailoyau,• le plat de côtes, bavette,• la bavette d'ailoyau et de flanchet. Eventuellement : <ul style="list-style-type: none">• la queue, } suivant côté• l'onglet. }
1022	Quartier avant droit 10 côtes AV. 10	Partie antérieure de la demi-carcasse. Pièces de coupe constituant l'AV. 10 : <ul style="list-style-type: none">• l'épaule ou la raquette,• le collier,• le train de côtes entier,• le gros bout de caparaçon,• la hampe.