



## Grille de notation de la qualité du gras de couverture des carcasses d'agneaux

### NOTATION DE LA COULEUR (sur carcasse froide)

**Note 1 :** gras blanc sur la totalité de la carcasse.

**Note 2 :** gras très légèrement coloré sur une partie de la carcasse.

**Note 3 :** gras coloré sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse.

**Note 4 :** gras fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse.

### NOTATION DE LA TENUE (sur carcasse froide)

#### Note 1 : gras très ferme

Le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse. Une pression normale du doigt n'entraîne pas de déformation du tissu adipeux.

#### Note 2 : gras ferme

Le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos. Une pression normale du doigt crée une légère déformation du gras quel que soit le site d'appréciation. Une déformation plus marquée au niveau du dos est tolérée.

#### Note 3 : gras mou

Le gras de couverture est mou sur la totalité de la carcasse. Au niveau de la selle et du pourtour de la queue, une pression normale du doigt laisse une déformation marquée qui persiste pendant quelques instants. Le gras est préhensile au niveau du dos mais ne l'est pas sur la selle et le pourtour de la queue.

#### Note 4 : gras très mou et huileux

Le gras de couverture est très mou sur la totalité de la carcasse. Il peut en outre présenter un aspect huileux qui laisse des traces sur les mains. Le gras est préhensile sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.



Source : Institut de l'Élevage

Ferme expérimentale de Carmejane :  
François Demarquet – tél. 04 92 30 35 76  
mail : francois.demarquet@educagri.fr

Institut de l'Élevage :  
Denis Gautier – tél. 04 92 72 01 31  
mail : denis.gautier@inst-elevage-asso.fr

### CONTACT

Avec le soutien financier de :



septembre 2010