



La grille EUROP de classement pour l'état d'engraissement

Cette grille communautaire de classement des carcasses ovines est aujourd'hui la référence en abattoir.

Classe 1 : très faible

Couverture de graisse inexistante à très faible.

À l'extérieur, pas de graisse ou quelques traces apparentes.

À l'intérieur, pas de graisse ou quelques traces apparentes sur les rognons et entre les côtes.



Classe 2 : faible

Légère couverture de graisse, muscles presque partout apparents.

Une fine couche de graisse couvre une partie de la carcasse, mais peut être moins apparente sur les membres.



Classe 3 : moyen

À l'exception du quartier arrière et de l'épaule, les muscles sont presque partout couverts de graisse. De faibles dépôts de graisse sont visibles à l'intérieur de la cage thoracique.

Une légère couche de graisse couvre la majeure partie ou l'ensemble de la carcasse. La couche de graisse est légèrement plus épaisse à la base de la queue.



© Photos: CIIIRPO

Classe 4 : fort

Les muscles sont couverts de graisse mais encore partiellement visibles au niveau du quartier arrière et de l'épaule. Quelques dépôts de graisse sont visibles à l'intérieur de la cage thoracique

Une épaisse couche de graisse couvre la majeure partie ou l'ensemble de la carcasse mais la couche de graisse peut être moins épaisse sur les membres et plus épaisse sur les épaules.



Classe 5 : très fort

Toute la carcasse est recouverte d'une graisse épaisse. Des dépôts importants de graisse sont visibles à l'intérieur de la cage thoracique.

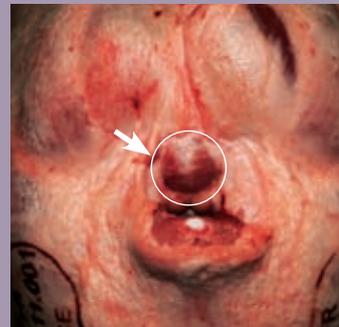
Une épaisse couche de graisse couvre l'ensemble de la carcasse. Des amas graisseux sont parfois apparents. Les rognons sont enveloppés dans une épaisse couche de graisse. Les muscles entre les côtes peuvent être infiltrés de graisse. Des dépôts de graisse sont visibles sur les côtes. Cette classe est très peu représentée.



© Photos : CIRPO

IDENTIFIER LE SEXE D'UN AGNEAU EN ABATTOIR

Le mâle est reconnaissable grâce à ces deux petits muscles saillants qui sont les attaches du pénis. (en haut)



© Photos : CIRPO

Les carcasses sont classées à chaud en bout de chaîne d'abattage.

Toutes les photos de cette fiche ont été réalisées sur des carcasses ressuyées.

Pour en savoir plus
www.reconquete-ovine.fr

POUR EN SAVOIR PLUS :

- Laurence Sagot et Eric Pottier : CIRPO / Institut de l'Élevage
Tél. : 05 55 00 40 37 ou laurence.sagot@idele.fr
- Sites internet :
www.reconquete-ovine.fr / www.idele.fr

11/2011. Document réalisé avec le soutien financier de :

