



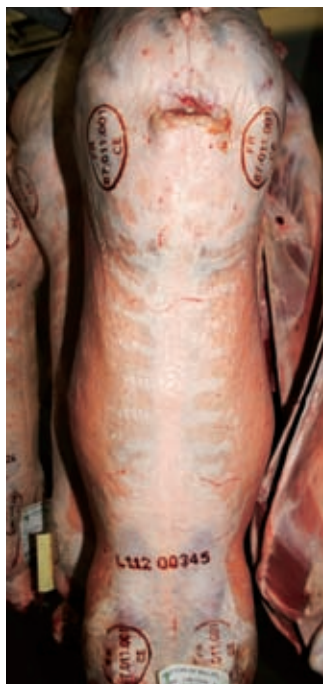
La grille de notation de la couleur du gras des carcasses

Mise au point par l'Institut de l'élevage en 1997, cette grille de notation en 4 classes quantifie les problèmes de couleur du gras de couverture des agneaux. Sur le plan de la valorisation commerciale, seules les notes 3 et 4 déprécient les carcasses.

L'objectif de cette grille est de classer de façon visuelle les carcasses selon la couleur de leur gras.

Seule la couleur du gras externe est évaluée, c'est-à-dire celle recouvrant la culotte, le dos et les épaules de l'agneau.

À ne pas confondre avec la couleur de la viande !



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 surface ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse



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

© Photos : CIIIRPO

UN CLASSEMENT « À FROID »

La notation de la couleur du gras est obligatoirement réalisée sur des carcasses totalement ressuyées, soit au moins 12 heures après l'abattage. Sur des carcasses chaudes, les gras sont en effet tous blancs. La coloration brun-rouge est ensuite la plus couramment rencontrée, les gras jaunes restant beaucoup plus rares.

Pour plus de renseignements, consulter la fiche « Gras colorés : origines et solutions techniques »



À ne pas confondre avec des défauts

◀ Cette carcasse manque de finition et ne dispose pas d'une couche de gras suffisante pour en juger la qualité. Aucune note ne lui est affectée.

▼ La peau de cette carcasse a été arrachée lors de l'arrachage de la toison. Aucune note ne lui est affectée.



© Photos: CIRPO

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 :

