

Sommaire

Introduction 9

1. L'abattage des gros bovins 11

1. Le déchargement des gros bovins	15
2. La réception des animaux	17
3. La stabulation et la visite ante-mortem	18
4. L'amenée	19
5. La contention	21
6. L'assommage et l'accrochage	22
7. La saignée	23
8. La ligature de l'herbière	25
9. La coupe des pattes	26
10. Séparation et travail de la tête	27
11. Le traçage du cuir	29
12. La ligature du rectum	31
13. Préparation à l'arrachage du cuir (pré-dépouille)	32
14. Dépouille finale (arrache-cuir)	34
15. L'éviscération abdominale	36
16. L'éviscération thoracique	38
17. La fente en demi	39
18. Le parage-émoussage	41
19. L'inspection sanitaire	42
20. Pesée - classement - marquage - traçabilité	43
21. Le ressuage	45
Exercices	46

2. La triperie des gros bovins **49**

- | | |
|--|----|
| 1. Définitions | 51 |
| 2. Les abats blancs et leur traitement | 52 |
| Exercices | 59 |

3. La découpe des gros bovins **61**

- | | |
|-----------------------------------|----|
| 1. Introduction | 63 |
| 2. L'ART 8 | 67 |
| 3. L'AV 5 | 72 |
| 4. Les autres morceaux de découpe | 76 |
| Exercices | 77 |

Petit vocabulaire **80**

Quelques noms de morceaux de bœuf
en régions

Contenu protégé par copyright