

Sommaire

Introduction	9
1. L'abattage des porcs	11
1. Le déchargement des porcs	15
2. Le parcage	16
3. L'amenée	17
4. La contention	18
5. L'étourdissement	19
6. La saignée	20
7. L'échaudage	21
8. L'épilage	23
9. Le flambage	24
10. Le grattage	25
11. L'éviscération abdominale	26
12. L'éviscération thoracique	27
13. La fente	28
14. L'inspection sanitaire	29
15. Le classement, la pesée, le marquage, la traçabilité	30
16. Le ressuage	31
Exercices	32

2. La triperie-boyauderie des porcs 35

- 1. Les abats de porc 38
- 2. Les abats blancs de porc 39
- 3. Les abats rouges de porc 41
- Exercices 44

3. La découpe des porcs 47

- 1. La découpe primaire 51
- 2. La découpe secondaire 56
- Exercices 57