

Sommaire

Introduction 9

1. L'abattage des ovins 11

1. Le déchargement 14
 2. Le parcage 15
 3. L'amenée 16
 4. La contention et l'étourdissement 17
 5. La saignée 18
 6. La pré-dépouille et la dépouille 19
 7. L'éviscération 25
 8. Le prélèvement de la moelle épinière 26
 9. L'inspection sanitaire 27
 10. Pesée, classement, marquage
des carcasses d'ovins 28
 11. Le ressuage 31
- Exercices 32

2. La triperie-boyanderie des ovins 35

1. Introduction 37
 2. Le traitement des abats blancs des ovins 39
- Exercices 43

3. La découpe de l'agneau 45

1. La coupe de cheville 46
 2. La découpe de la carcasse 47
- Exercices 50