

Sommaire

| | |
|---|-----------|
| Introduction | 9 |
| 1. L'abattage des veaux | 11 |
| 1. Le déchargement des veaux | 15 |
| 2. Le parcage | 17 |
| 3. L'amenée | 18 |
| 4. La contention | 19 |
| 5. L'étourdissement-accrochage | 20 |
| 6. La saignée | 21 |
| 7. La coupe des pattes et de la tête | 23 |
| 8. Le traçage du cuir | 25 |
| 9. La ligature du rectum et de l'herbière | 27 |
| 10. La dépouille | 29 |
| 11. L'éviscération abdominale | 31 |
| 12. L'éviscération thoracique | 33 |
| 13. L'inspection sanitaire | 34 |
| 14. Pesée, classement, marquage, traçabilité | 35 |
| 15. Le ressuage | 38 |
| Exercices | 39 |

2. La triperie-boyauderie des veaux 41

1. Les abats de veau 45
 2. Le traitement des abats blancs de veau 46
 3. Les abats rouges de veau 50
- Exercices 51

3. La découpe du veau 53

1. La découpe primaire du veau 56
 2. La découpe secondaire du pan 57
 3. La découpe secondaire de la basse 59
- Exercices 61