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

Contenu protégé par copyright

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