

## LE MOUTON

### GENERALITE

Sont désignés sous le vocable "MOUTON" les animaux suivant:

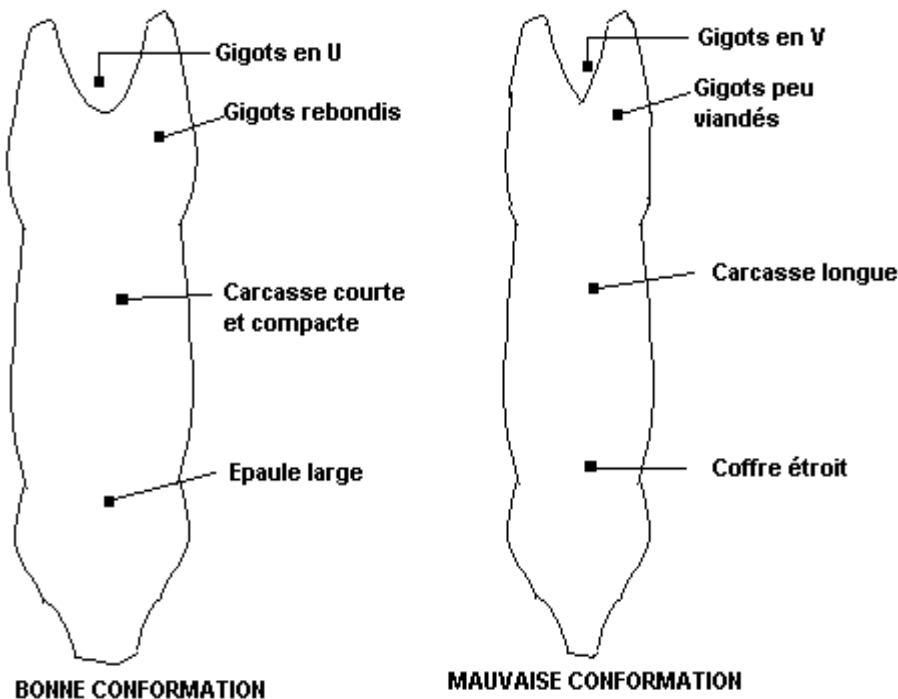
AGNEAU DE LAIT	AGNEAU	MOUTON	BELIER	BREBIS
Non sevré, 6 semaines 7 kg net	Sevré ou broutard 5 à 12 mois 10 à 12 kg net	Animal castré 1 à 2 ans 12 à 25 kg net	Mâle adulte	Femelle adulte

Selon l'alimentation, la viande prend une saveur très particulière. Ex: les agneaux dits de prés salés (mont st Michel) qui doivent leur finesse aux pâturages de bords de mer

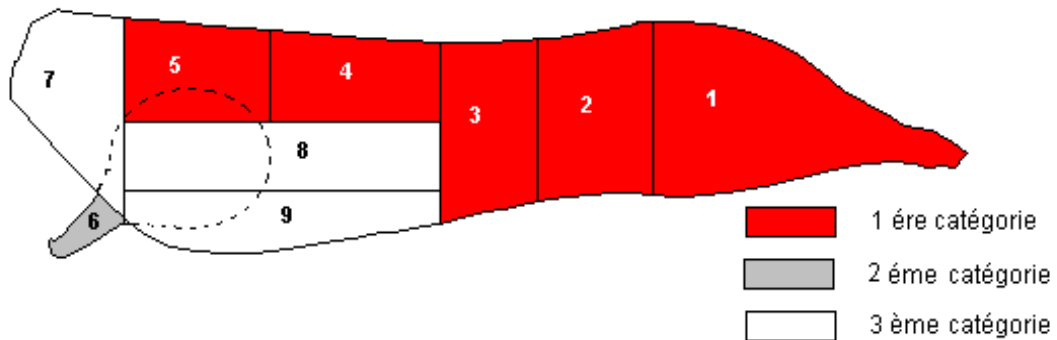
### QUALITE (rappel)

LETTRE ET CHIFFRE IMPRIMEES SUR LA CARCASSE	COULEUR DE LA VIANDE
<p><b>E.U.R.O.P.</b> = conformation de la carcasse</p> <p><b>1.2.3.4.5.</b> = état d'engraissement</p>	<p><b>Agneau de lait:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>viande rosée, peu de graisse</li> </ul> <p><b>Agneau:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>viande rouge pale, graisse blanche</li> </ul> <p><b>Mouton:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>viande rouge, graisse blanche et abondante dans les parties lombaires</li> </ul>

### CONFORMATION DE LA CARCASSE VISIBLE A LA LIVRAISON



**DENOMINATION ET CLASSIFICATION DES MORCEAUX**



N°	DENOMINATION	CAT.	CUISSON S ENTIER	CUISSONS DETAILLE	EXEMPLES DE PLATS OU REMARQUES
1	<b>GIGOT RACCOURCI</b>	<b>1</b>	Rôti	Griller Sauter	Tranche de gigot grillé
2	<b>SELLE</b>	<b>1</b>			Gigot à l'ail vert
3	<b>FILET ou COTELETTES DANS LE FILET</b>	<b>1</b>			Lamb chop grillé Noisette (centre de la côte) d'agneau
4	<b>CARRE COUVERT</b>	<b>1</b>			Carré d'agneau primeur
5	<b>CARRE DECOUVERT</b>	<b>1</b>			Brochette d'agneau
6	<b>EPAULE</b>	<b>2</b>	Rôti (farci)	Pocher Ragoût	Navarin
7	<b>COLLET ou COLLIER</b>	<b>3</b>	Aucune utilisation	Pocher Ragoût	Couscous Cassoulet Navarin
8	<b>HAUT DE COTELETTES</b>	<b>3</b>			
9	<b>POITRINE</b>	<b>3</b>			

Selle anglaise	Lamb chop	Mutton chop	Culotte ou double gigot	Baron