



# Guide de découpe de la viande ovine (du muscle au morceau)

*Nouvelle dénomination  
des morceaux en rayon libre-service*



## Introduction

---

Les professionnels de la filière viande, en collaboration étroite avec la DGCCRF, proposeront en 2014 une nouvelle dénomination pour les viandes de boeuf, de veau et d'ovins vendues en libre-service, dans l'objectif d'aider le client à mieux comprendre pour mieux acheter.

Concrètement, la nouvelle dénomination s'appuiera désormais sur 3 informations simples et essentielles : le nom ou le type de morceau (côtelette, rôti, gigot...), le niveau de qualité (de une à trois étoiles) et la destination culinaire (à rôtir, à mijoter, à griller...). Avec cette nouvelle dénomination, le client achètera par exemple : un « côtelette \*\*\* à griller » et non plus un morceau issu du « carré filet ».

Le rayon boucherie libre-service vivra donc, en 2014, une véritable révolution non sans conséquences organisationnelles pour les professionnels du secteur. Selon qu'ils soient industriels et fournisseurs ou acteurs de la distribution, tous devront donc s'adapter, de la découpe des morceaux à leur étiquetage en passant par l'organisation des rayons.

A cet effet, des guides de découpe, décrivant précisément quels doivent être les niveaux de préparation mis en œuvre pour préparer les pièces de viande (parage, démontage, tranchage...) et correspondant ainsi aux niveaux de qualité définis dans les annexes de la DGCCRF, ont été établis afin d'aider les professionnels à mettre en place la nouvelle dénomination.

Le présent guide de découpe concerne les viandes ovines (agneau et mouton) et présente les différents produits, et leur dénomination, obtenus à partir d'une même pièce bouchère (gigot, épaule, carré couvert...).

## Sommaire

---

Le document présente les différents produits – et leur dénomination – obtenus à partir d'une même pièce bouchère (gigot, épaule, carré couvert...). Les clés d'entrée de ce document sont donc les pièces bouchères suivantes :

<b><i>Le gigot</i></b>	<b><i><u>Pages 4 à 18</u></i></b>
<b><i>Le carré filet</i></b>	<b><i><u>Pages 19 à 23</u></i></b>
<b><i>Le carré couvert</i></b>	<b><i><u>Pages 24 à 26</u></i></b>
<b><i>Le carré découvert</i></b>	<b><i><u>Pages 27 à 28</u></i></b>
<b><i>L'épaule</i></b>	<b><i><u>Pages 29 à 33</u></i></b>
<b><i>Le quart avant sans épaule</i></b>	<b><i><u>Pages 34 à 35</u></i></b>
<b><i>La poitrine</i></b>	<b><i><u>Pages 36 à 38</u></i></b>
<b><i>Le collier</i></b>	<b><i><u>Page 39</u></i></b>
<b><i>Les assemblages de morceaux (sauté, cuisson sur pierre, émincés, pièces à fondue, pièces à brochettes)</i></b>	<b><i><u>Pages 40 à 43</u></i></b>

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Gigot	Gigot ★★★	A rôtir	Gigot entier	Gigot entier semi-désossé, sans crosse, sans sacrum ni os iliaque.	
Gigot	Gigot ★★★	A rôtir	Gigot entier	Gigot entier, sans crosse, sans sacrum ni os iliaque, fémur coulé. Seul l'os du jarret reste sur le gigot.	

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Gigot</b>	<b>Gigot</b> ★★★	A rôtir	Gigot entier	Gigot avec os, sans jarret, sans sacrum ni os iliaque.	
<b>Gigot</b>	<b>Gigot</b> ★★★	A rôtir	Gigot raccourci	Gigot raccourci (sans selle) avec os, sans crosse.	

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Gigot	<b>Gigot</b> ★★★	A rôtir	Gigot raccourci	Gigot raccourci (sans selle), sans crosse, fémur coulé. Seul l'os du jarret reste sur le gigot.	
Gigot	<b>Gigot</b> ★★★	A rôtir	Gigot entier	Gigot sans os, sans jarret, fémur coulé.	

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Gigot</b>	<b>Gigot</b> ★★★	A rôtir	Milieu de gigot	Milieu de gigot (gigot sans selle et sans jarret) avec os, partiellement dégraissé (gras externe). Les deux têtes de fémur sont sciées. La rotule et les amas graisseux sont enlevés. Il peut être coupé en 2 ou 3 parties et préparé en rouelle bridée ou non.	

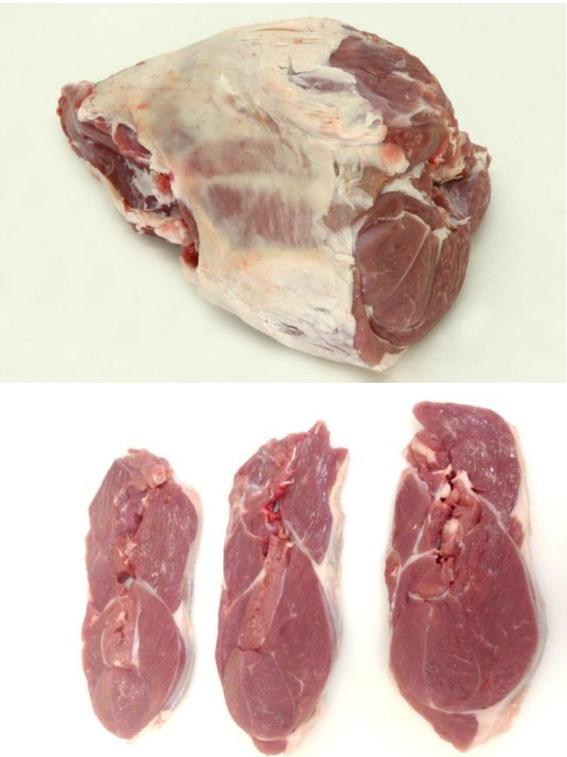
## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Gigot</b>	<b>Gigot</b> ★★★	A griller <i>ou</i> Tranche à griller <i>ou</i> Pavé à griller	Milieu de gigot	<p>Milieu de gigot (gigot sans selle et sans jarret) avec os, partiellement dégraissé (gras externe). Les deux têtes de fémur sont sciées. La rotule et les amas gras sont enlevés. Coupé en tranches d'épaisseur régulière.</p> <p>Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé » dans la mention complémentaire.</p>	 

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Gigot</b>	<b>Gigot</b> ★★★	A rôtir	Milieu de gigot	Milieu de gigot (gigot sans selle et sans jarret) sans os, fémur coulé, partiellement dégraissé (gras externe). Les amas graisseux sont enlevés. Préparé en rôti ficelé ou non.	

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Gigot</b>	<b>Gigot</b> ★★★	A griller <i>ou</i> Tranche à griller <i>ou</i> Pavé à griller	Milieu de gigot	<p>Milieu de gigot (gigot sans selle et sans jarret) sans os, fémur coulé, partiellement dégraissé (gras externe). Les amas graisseux sont enlevés. Coupé en tranches d'épaisseur régulière.</p> <p>Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé » dans la mention complémentaire.</p>	

# Guide de découpe de la viande ovine

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Gigot	Rôti ★★★		Selle	Selle désossée et partiellement dégraissée. Les peaux des bavettes et le ganglion sous la tête de filet sont enlevés. Préparée en rôti bridé ou non.	
Gigot	Tranche ★★★ ou Pavé ★★★	A griller	Selle	Selle désossée, partiellement dégraissée et tranchée. Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».	

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Gigot</b>	<b>Rôti</b> ★★★		Noix	Noix partiellement dégraissée, préparée en rôti ficelé ou non.	 

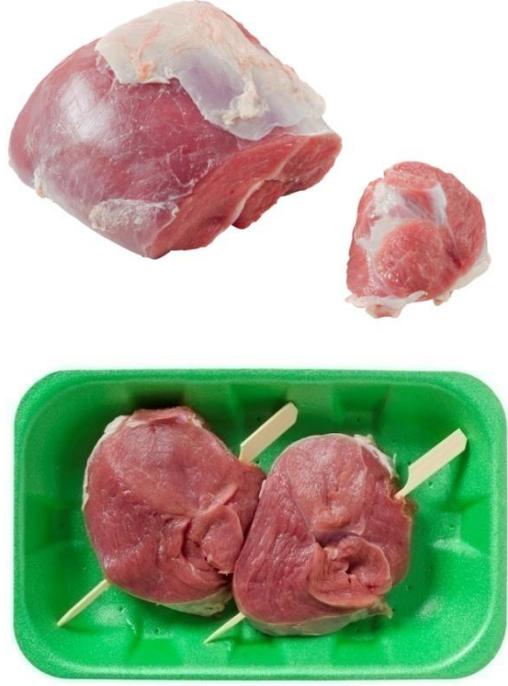
## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Gigot</b>	<b>Tranche</b> ★★★ <i>ou</i> <b>Pavé</b> ★★★	A griller	Noix	Noix partiellement dégraissée, découpée et tranchée.  Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».	 

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Gigot</b>	<b>Rôti</b> ★★★		Noix pâtissière	Noix pâtissière partiellement dégraissée, affranchie de la pointe tendineuse (côté rotule). Préparée en rôti ficelé ou non.	

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Gigot</b>	<b>Tranche</b> ★★★ <i>ou</i> <b>Pavé</b> ★★★	A griller	Noix pâtissière	Noix pâtissière partiellement dégraissée, affranchie de la pointe tendineuse (côté rotule) et tranchée.  Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».	

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Gigot</b>	<b>Rôti</b> ★★★		Sous-noix	Sous-noix partiellement dégraissée, sans le nerveux. Le nerf le long de la sous-noix est enlevé. Préparée en rôti ficelé ou non.	

## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Gigot</b>	<p><b>Tranche</b> ★★★ <i>ou</i> <b>Pavé</b> ★★★</p>	A griller	Sous-noix	<p>Sous-noix partiellement dégraissée, sans le nerveux. Le nerf le long de la sous-noix est enlevé. Coupée en tranches d'épaisseur régulière.</p> <p>Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».</p>	

# Guide de découpe de la viande ovine

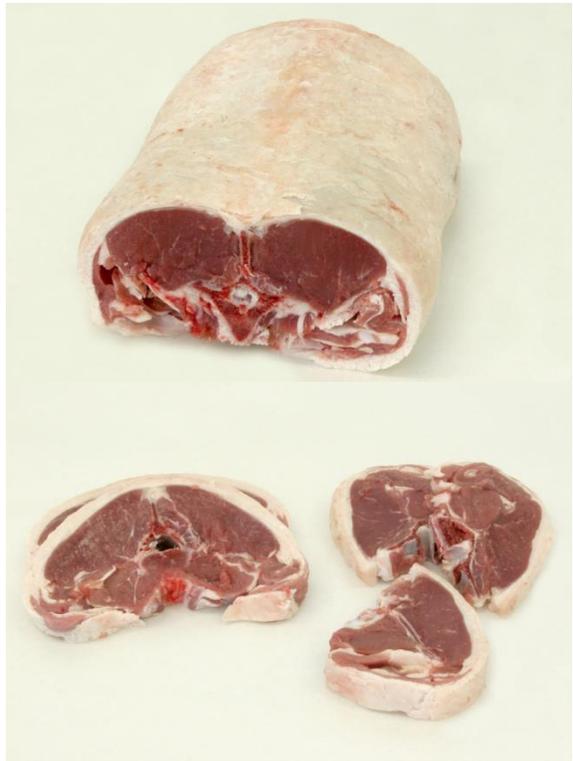
## Le gigot

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Gigot	Souris ★★★	A rôtir	Jarret arrière	Jarret du gigot sans crosse.	
Gigot	Souris ★★★	A mijoter	Jarret arrière	Viande préparée exclusivement à partir de jarret de gigot sans crosse, avec ou sans os, paré superficiellement, coupé en morceaux ou non.	

## Le carré filet

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Carré filet	Rôti ★★★		Carré filet	Carré côtes filet, simple ou double, avec ou sans flanchet, paré superficiellement. La longueur du flanchet ne peut pas être supérieure à la à la longueur de la noix de côtelette. Le gras de la face interne est retiré.	

## Le carré filet

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Carré filet	<b>Côte</b> ★★★ <i>ou</i> <b>Côtelette</b> ★★★	A griller	Carré filet	Carré côtes filet, simple ou double, avec ou sans flanchet, paré superficiellement. La longueur du flanchet ne peut pas être supérieure à la longueur de la noix de côtelette. Le gras de la face interne est retiré. Tranché dans la largeur en côtes simples ou doubles.	

## Le carré filet

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Carré filet</b>	<b>Filet</b> ★ ★ ★	A rôtir	Filet	Filet dégraissé, avec ou sans tête de filet, préparé en rôti.	

## Le carré filet

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Carré filet	Rôti ★★★		Carré filet	<p>Carré côtes filet simple désossé, avec ou sans filet, avec ou sans flanchet.</p> <p>Le ligament dorsal et la peau externe sont ôtés. La face interne est entièrement parée. La longueur du flanchet ne peut pas être supérieure à la longueur de la noix de côtelette.</p> <p>Préparé en rôti ficelé ou non.</p>	<p>Avec filet Avec flanchet</p>  <p>Sans filet Avec flanchet</p> 

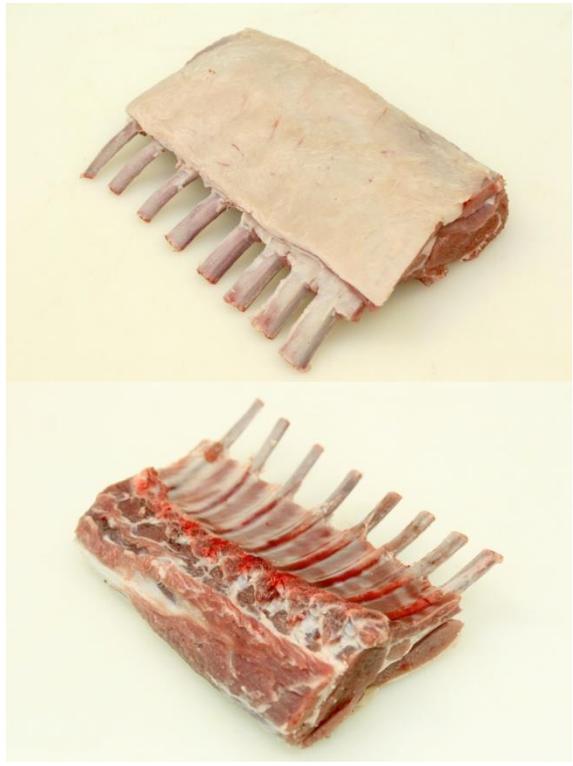
## Le carré filet

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Carré filet	<p><b>Tranche</b> ★★★ <i>ou</i> <b>Noisette</b> ★★★</p>	A griller	Carré filet sans os	<p>Carré côtes filet simple désossé, sans filet, sans flanchet. Le ligament dorsal, la peau externe et l'excédent de gras sont retirés. Coupé en tranches épaisses ficelées.</p>	
Carré filet	<p><b>Tranche</b> ★★★ <i>ou</i> <b>Pavé</b> ★★★</p>	A griller	Carré filet sans os	<p>Carré côtes filet simple désossé, sans filet, avec flanchet. Le ligament dorsal et la peau externe sont ôtés. La face interne est entièrement parée. La longueur du flanchet ne peut pas être supérieure à la longueur de la noix de côtelette. Découpé en tranches, ficelées ou non.</p> <p>Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».</p>	

## Le carré couvert

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Carré couvert	Rôti ★★★		Carré couvert	Carré couvert simple ou double (côtes premières et secondes), peau retirée.	

## Le carré couvert

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Carré couvert</b>	<b>Rôti</b> ★★★		Carré couvert	Carré couvert simple (côtes premières et secondes), détalonné, manchonné. La longueur totale du manche est équivalente à la longueur de la noix de côtelette. La moitié de la côte est manchonnée. La peau externe est retirée.	

## Le carré couvert

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Carré couvert	<p><b>Côte</b> ★★★ <i>ou</i></p> <p><b>Côtelette</b> ★★★ <i>ou</i></p> <p><b>Côteline</b> ★★★</p>	A griller	Carré couvert	<p>Carré couvert simple (côtes premières et secondes), peau retirée, tranché dans la largeur. La longueur du manche est équivalente à la longueur de la noix de côtelette.</p> <p>Côteline Carré couvert simple, détalonné et manchonné. La longueur totale du manche est équivalente à la longueur de la noix de côtelette. La moitié de la côte est manchonnée. La peau externe est retirée. Tranché dans la largeur.</p>	  

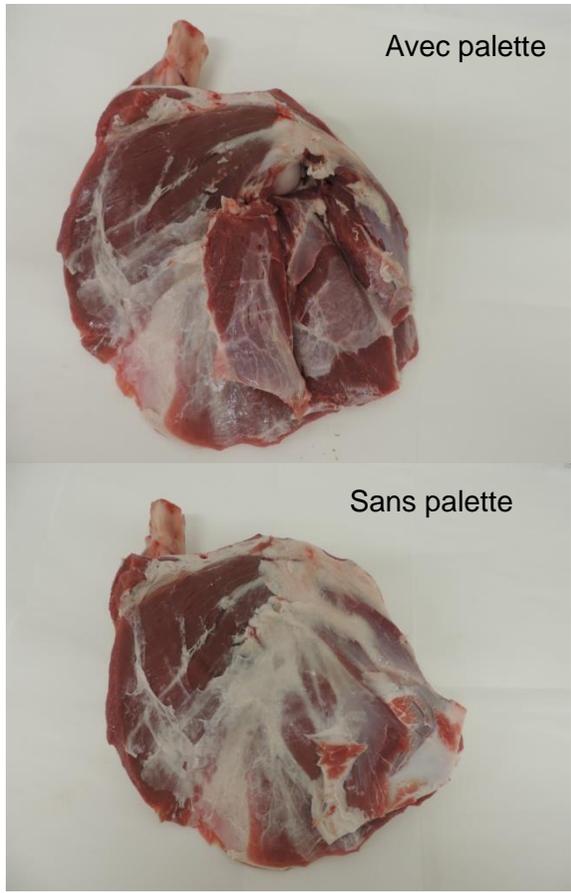
## Le carré découvert

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Carré découvert	Rôti ★★		Carré découvert	Carré découvert simple ou double, légèrement dégraissé.	

## Le carré découvert

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Carré découvert	Côte ★★ ou Côtelette ★★	A griller	Carré découvert	Carré découvert simple, légèrement dégraissé et tranché dans la largeur.	

## L'épaule

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Epaule	Epaule ★★	A rôtir	Epaule	Epaule avec os, sans crosse, avec ou sans palette, parée superficiellement.	 <p>Avec palette</p> <p>Sans palette</p>

## L'épaule

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Epaule	Epaule ★★	A rôtir	Epaule, sans os	Epaule entièrement désossée et parée superficiellement. Roulée et préparée en rôti ficelé ou non, bardé <sup>1</sup> ou non.	

<sup>1</sup> Ce type de préparation peut nécessiter l'utilisation d'une barde. Dans ce cas, le taux de bardage (ficelage compris) ne doit pas dépasser 10 ou 13 % du poids total du rôti pour les portions supérieures ou inférieures à 200g respectivement.

## L'épaule

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Epaule	Epaule ★★	A rôtir	Epaule	Epaule désossée et légèrement dégraissée, sans jarret. Les têtes des aponévroses du jumeau et du paleron sont ôtées. Le ganglion sous-scapulaire et les cartilages sont enlevés. Roulée et préparée en rôti ficelé.	

## L'épaule

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Epaule	Epaule ★★	A griller ou Tranche à griller ou Pavé à griller	Epaule sans os, sans jarret, sans dessus de palette, sans bateau	Epaule désossée et légèrement dégraissée, sans jarret. Les têtes des aponévroses du jumeau et du paleron sont ôtées. Le ganglion sous-scapulaire et les cartilages sont enlevés. Epaule roulée, bridée et tranchée.  Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé » dans la mention complémentaire.	 

## L'épaule

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Epaule	Jarret ★★	A rôtir	Jarret avant	Jarret coupé au niveau de l'articulation. Le jumeau à « pot au feu » et une partie du bateau peuvent être laissés attenants au jarret. La crosse est retirée. La moitié du nerveux et la peau peuvent également être enlevées. Jarret bridé ou non.	
Epaule	Jarret ★★	A mijoter	Jarret avant	Viande préparée exclusivement à partir de jarret de l'épaule sans crosse, avec ou sans os, paré superficiellement, coupé en morceaux ou non.	

## Le quart avant sans épaule

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Quart avant sans épaule	Rôti ★★		Quart avant, sans épaule	Ensemble de muscles désossés pouvant comprendre le dessus de palette, la poitrine interne, les côtes découvertes et le collier. Les graisses et le ligament cervical sont retirés. La partie antérieure du collier (équivalente à 3 vertèbres) est ôtée. Rôti roulé des côtes découvertes vers la poitrine et bridé.	

## Le quart avant sans épaule

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Quart avant sans épaule	Tranche ★★ ou Pavé ★★	A griller	Quart avant sans épaule	Ensemble de muscles désossés pouvant comprendre le dessus de palette, la poitrine interne, les côtes découvertes et le collier. Les graisses et le ligament cervical sont retirés. La partie antérieure du collier (équivalente à 3 vertèbres) est ôtée. Rôti roulé des côtes découvertes vers la poitrine, bridé et tranché. Lorsque les tranches sont épaisses, le terme « tranche » peut être remplacé par « pavé ».	 

## La poitrine

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Poitrine	Poitrine ★	A griller	Poitrine	Poitrine, avec ou sans flanchet, entièrement désossée et parée. Les peaux des faces interne et externe sont ôtées. Poitrine roulée sur la largeur et tranchée régulièrement.	

## La poitrine

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Poitrine	Poitrine ★	A griller	Poitrine	<p>Poitrine entière avec os, avec ou sans le sternum, avec ou sans la peau.</p> <p>Les excès de gras sont parés sur les faces interne et externe.</p> <p>Poitrine coupée entre les côtes pour une présentation en portion individuelle ou pré-coupée entre les côtes pour une présentation en épigramme.</p>	

## La poitrine

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Poitrine	Poitrine ★	A mijoter	Poitrine	Viande préparée exclusivement à partir de poitrine avec ou sans os, parée superficiellement, coupée en morceaux ou non.	

## Le collier

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Collier</b>	<b>Collier</b> ★★	A mijoter	Collier	Viande préparée exclusivement à partir de collier avec ou sans os, paré superficiellement, coupé en morceaux ou non.	

# Guide de découpe de la viande ovine

## Les assemblages de morceaux

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Assemblage de morceaux</b>	<b>Sauté</b> ★★★ <i>ou</i> <b>Navarin</b> ★★★ <i>ou</i> <b>Tajine</b> ★★★	A mijoter	Gigot Carré couvert Carré filet	Viande provenant indifféremment d'une pièce ou d'un mélange de pièces ★★★, avec ou sans os, parées superficiellement et coupées en morceaux.	 <p>Sans os</p>  <p>Avec os</p>

# Guide de découpe de la viande ovine

## Les assemblages de morceaux

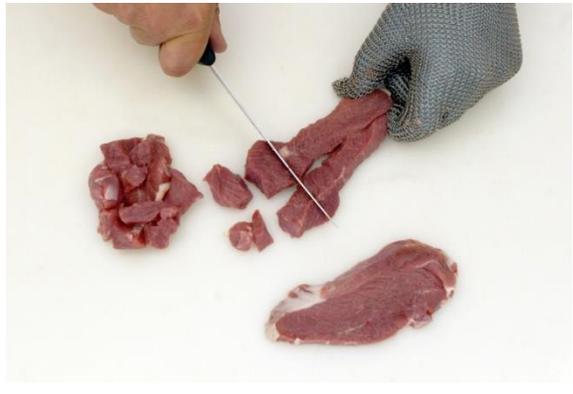
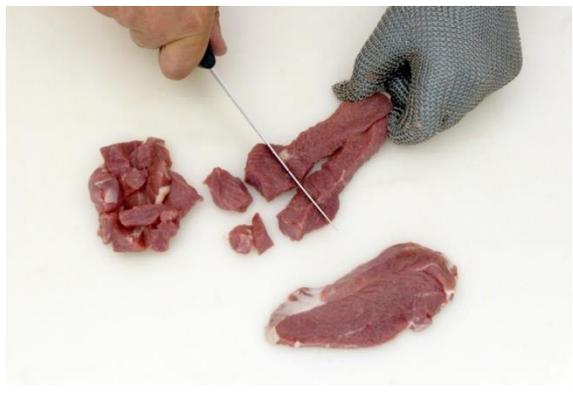
Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Assemblage de morceaux</b>	<p><b>Sauté</b> ★★ <i>ou</i></p> <p><b>Navarin</b> ★★ <i>ou</i></p> <p><b>Tajine</b> ★★</p>	A mijoter	<p>Collier</p> <p>Epaule</p> <p>Carré découvert</p> <p>Poitrine en mélange avec d'autres morceaux</p>	<p>Viande provenant indifféremment</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'une pièce ou d'un mélange de pièces ★★</li> <li>- d'un mélange de pièces ★★★, ★★, ★ ou ★★★★, ★★ ou ★★★, ★ ou ★★, ★.</li> </ul> <p>Pièces avec ou sans os, parées superficiellement et coupées en morceaux.</p>	 

# Guide de découpe de la viande ovine

## Les assemblages de morceaux

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
Assemblage de morceaux	Cuisson sur pierre		Muscles sans os répertoriés dans les « viandes à griller ★★★ » et dans les « viandes à rôtir ★★★ »	Tranches fines d'épaisseur inférieure ou égale à 5 mm issues de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.	
Assemblage de morceaux	Emincés		Muscles sans os répertoriés dans les « viandes à griller ★★★ », les « viandes à rôtir ★★★ », les « viandes à griller ★★ », les « viandes à rôtir ★★ »	Fines lanières de muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.	

## Les assemblages de morceaux

Pièce bouchère	Dénomination usuelle	Mentions complémentaires	Description des morceaux	Niveau de préparation	Photos
<b>Assemblage de morceaux</b>	<b>Pièces à fondue</b>		Muscles sans os répertoriés dans les « viandes à griller ★★★ » et dans les « viandes à rôtir ★★★ »	Morceaux, coupés ou non en petits cubes, issus des muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.	
<b>Assemblage de morceaux</b>	<b>Pièces à brochettes</b>		Muscles sans os répertoriés dans les « viandes à griller ★★★ », les « viandes à rôtir ★★★ », les « viandes à griller ★★ » et les « viandes à rôtir ★★ »	Morceaux, coupés en petits cubes, issus des muscles préalablement préparés selon les niveaux de préparation décrits précédemment pour chaque muscle concerné.	

**Ce document résulte d'un travail collectif interprofessionnel auquel ont participé :**

M. BELLACA ➔ **SNIV-SNCP**  
M. COLLET ➔ **CFBCT**  
M. FRETTE ➔ **FNICGV**  
M. FRANCHET ➔ **SOCOPA**  
M. GIROUX ➔ **INTERBEV**  
M. GEMIN ➔ **SVA**  
MME LABE ➔ **CFBCT**  
M. LAPEERE ➔ **FCD**  
M. LEMARIE ➔ **SVA**  
M. LEROUGE ➔ **INTERBEV**  
M. LORMEAU ➔ **COOBOF**  
MME ORLIANGES ➔ **INTERBEV**  
M. PEREZ ➔ **GPS Formation**  
M. RAMADIER ➔ **FCD**

La rédaction du document a été réalisée par Jérôme NORMAND du service Qualité des Viandes de l'Institut de l'Elevage.

