

OFFICE NATIONAL
INTERPROFESSIONNEL
DU BETAİL ET DES VIANDES



**CATALOGUE
DE
CLASSEMENT
DES
EQUIDÉS**

1 – ANIMAUX JEUNES –

Quels que soient le sexe ou la race, 2 critères sont retenus :

- la conformation,
- l'état d'engraissement.

Deux types sont à distinguer :

I - LAITON

Carcasse légère à viande claire provenant d'un animal de moins d'un an.

II - POULAIN

(Antenais-Doublon)

Carcasse plus lourde à viande plus foncée sans toutefois être rouge, provenant d'un animal de 15 à 24 mois (exceptionnellement jusqu'à 30 mois).



EXTRA

Les profils sont convexes.
La musculature est compacte et massive.

Cuisse : rebondie, jarret court et musclé.

Tranche : rebondie.

Rumsteack : rebondi, large et très épais.

Aloyau : large et épais, jusqu'au milieu de train de côtes.

Epaule : courte et très musclée.



BON

Les profils sont convexes dans l'ensemble.

Cuisse : arrondie, toujours épaisse.

Tranche : épaisse, légèrement rebondie.

Rumsteack : toujours large et épais.

Aloyau : toujours épais, mais moins large au niveau du milieu de train de côtes.

Epaule : toujours épaisse et musclée, sans rebondi apparent.

MOYEN

Les profils sont rectilignes, parfois sub-concaves.

Cuisse : allongée, peu épaisse.

Tranche : manque d'épaisseur sans être creuse.

Rumsteack : manque de largeur mais non d'épaisseur.

Aloyau : manque de largeur et se creuse au niveau des basses côtes.

Epaule : allongée, manquant parfois d'épaisseur.

2 – CHEVAUX D'AGE

Quels que soient le sexe ou l'origine, 3 critères sont retenus :

- la conformation,
- le poids,
- l'état d'engraissement.

CONFORMATION ET POIDS

EXTRA	}	Léger (inférieur à 360 kg)	Carcasse légère à origine de sang
		Lourd (supérieur à 360 kg)	Carcasse de race lourde

**BONNE
MOYENNE**

Origine
et
poids confondus

ETAT D'ENGRASSEMENT

5 états d'engraissement de
1 MAIGRE à
5 TRES GRAS.



EXTRA "LEGER"

Les profils sont tous convexes, la musculature est compacte et importante.

Cuisse : très rebondie et musclée.

Rumsteack : très rebondi, large et particulièrement épais.

Aloyau : large et épais, formé des saillies musculaires jusqu'au milieu de train de cotes.

Epaule : courte, très musclée.

Jarret : court et très musclé.



EXTRA " LOURD "

Les profils sont tous convexes, la musculature est compacte et très massive.

Cuisse : très rebondie, très musclée.

Rumsteack : très rebondi, très large et particulièrement épais.

Aloyau : large, forme des saillies musculaires jusqu'au milieu de train de côtes.

Epaule : très courte, rebondie, très épaisse.

Jarret : court, très musclé.



BON

Les profils sont convexes dans l'ensemble.

Cuisse : arrondie, toujours épaisse, tranche musclée.

Rumsteack : toujours large et épais.

Aloyau : toujours épais mais moins large au niveau du milieu de train de côtes.

Epaule : musclée, légèrement rebondie.

Jarret : plus allongé, mais toujours épais.

1. **MAIGRE** Aucune trace de graisse ni à l'intérieur ni à l'extérieur de la carcasse.
2. **CIRE** Le gras de panne est très peu épais. Les muscles des cuisses et des épaules sont nettement apparents. Une légère pellicule de graisse recouvre le dessus des côtes.
3. **COUVERT** Une couche de graisse commence à recouvrir l'ensemble de la carcasse. Les muscles des cuisses et des épaules sont parfois visibles. Le gras de panne devient important.
4. **GRAS** Une épaisseur de graisse recouvre toute la carcasse. La viande est souvent persillée. Des amas de gras apparaissent au niveau des côtes (grappés). Le gras de panne est nettement excédentaire. Les muscles intercostaux sont nettement infiltrés.
5. **TRES GRAS** Un épais manteau de gras recouvre toute la carcasse. Une très importante masse de graisse enveloppe la cage thoracique. Les amas de gras sont attenants aux côtes (grappés).



MOYEN

Les profils sont rectilignes, parfois sub-concaves.

Cuisse : manque d'épaisseur, parfois se creuse.

Rumsteack : manque de largeur, mais non d'épaisseur.

Aloyau : peu épais, parfois creux.

Epaule : allongée, manque d'épaisseur.

Jarret : allongé, peu épais.