

CHARTÉ DE LA PROPRETÉ DES BOUVILLONS

APPRENEZ À NOTER VOS ANIMAUX

Avec la grille, notez vos animaux en cours d'élevage et avant de les envoyer à l'abattoir :

- À partir d'une observation de l'animal debout, sur le côté, la grille permet de noter son état de propreté selon 4 classes allant de propre (1), peu sale (2), sale (3) à très sale (4);
- Les zones à juger s'étendant sous une ligne allant de l'attache de la queue au haut de l'épaule.

CLASSES DE PROPRETÉ

FLANC

1 PROPRE

Absence de salissures sur l'animal ou traces de salissures.



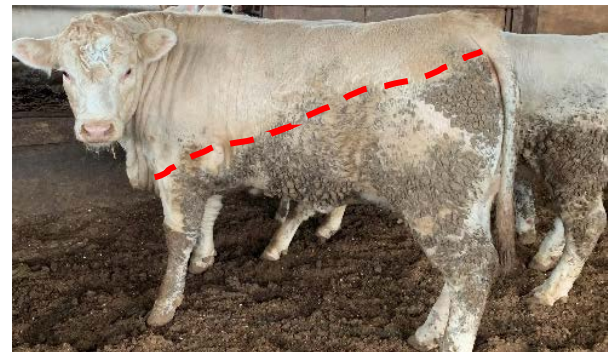
2 PEU SALE

Zones de salissures s'étendant sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum.



3 SALE

Zones de salissures s'étendant du haut de la cuisse (trochanter) jusqu'à l'avant du sternum.



4 TRÈS SALE

Zones de salissures s'étendant de la fesse (hanche) jusqu'à la pointe de l'épaule. Les salissures remontent sur le côté jusqu'en haut du flanc et forment une croûte épaisse.

