

4

57

FOURTH MEETING OF EUROPEAN MEAT RESEARCH WORKERS

CAMBRIDGE, September 15-19<sup>th</sup>, 1958.

VALEUR SIGNIFICATIVE DE QUELQUES MENSURATIONS

POUR APPRECIER LA QUALITE

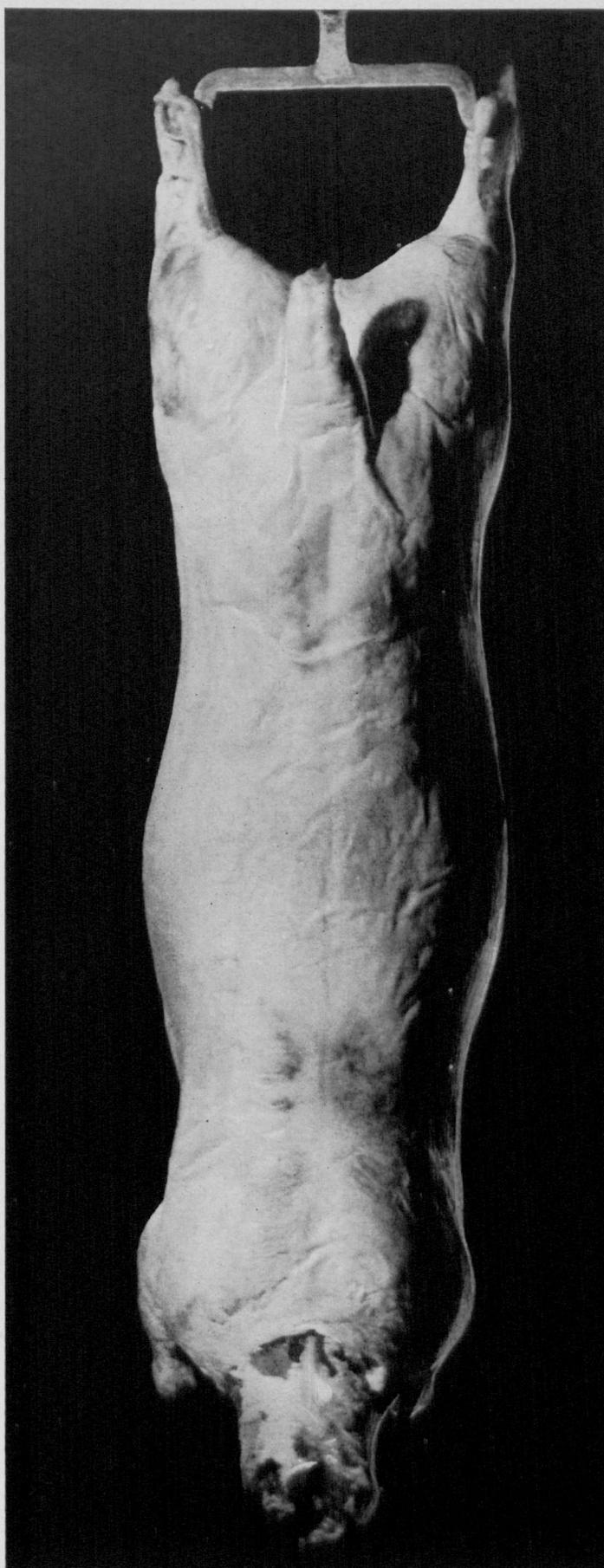
DES CARCASSES D'AGNEAUX

par

R. BOCCARD, B.L. DUMONT et C. PEYRON

# LE TYPE IDÉAL DE L'AGNEAU DE PARIS

58



*fig. 1*

VALEUR SIGNIFICATIVE DE QUELQUES MENSURATIONS  
POUR APPRECIER LA QUALITE  
DES CARCASSES D'AGNEAUX

par

R. BOCCARD, B.L. DUMONT et C. PEYRON (1).

INTRODUCTION.

a) La qualité des agneaux de boucherie.

En matière de carcasse, le mot qualité est certainement un terme difficile à définir, de façon simple et précise.

C'est pourtant un terme sur le sens duquel s'entendent parfaitement les experts et les professionnels d'une région donnée. Le classement des agneaux qu'ils effectuent régulièrement, à des fins commerciales en est une bonne preuve.

D'une façon générale, quel que soit le pays, le jugement de la qualité de la carcasse se fait après examen des caractères suivants :

- poids de la carcasse
- état d'engraissement
- conformation
- importance de l'os
- qualité de la viande et du gras

- Le poids optimum de carcasse est un caractère qui varie assez fortement d'un pays à l'autre et souvent dans un même pays, d'une région à l'autre. Le Tableau I nous donne l'exemple de la France, assez caractéristique à cet égard.

- l'état d'engraissement est également un caractère diversement apprécié selon les pays. Certains, tel la Grande-Bretagne, accordent leur préférence à des états d'engraissement nettement plus avancés que ceux qui sont recherchés dans d'autres pays, La France par exemple.

- Mais en ce qui concerne la conformation et l'importance de l'os, il existe une uniformité plus grande dans les caractères recherchés et l'on peut dire que dans ce domaine, les "canons de la beauté" sont sensiblement les mêmes dans les divers pays producteurs d'agneaux.

Comme le montre l'examen des standards de qualité, les préférences des experts, en matière de conformation vont à des carcasses :

.../...

Tableau 1

Poids optimum des carcasses d'agneaux  
sur les différents marchés français

Région	Poids optimum	Type de production
Nord, Est, Littoral de la Manche et de l'Atlantique	20-22 kg	Agneaux gris et Agneaux d'herbe
Bassin Parisien Centre Ouest Centre Est	16-18 kg	Agneaux blancs Agneaux de 100 jours
Sud-Ouest Basse Vallée du Rhône Sud-Est	10-15 kg	Agneaux de la Drôme
Sud du Massif-Central et Provence	6- 8 kg	Agneaux de lait

.../...

- courtes
- larges
- au gigot globuleux
- aux plans musculaires épais donnant une impression générale de compacité.

En prenant ce type de carcasse comme référence, sont considérés comme des défauts de conformation (et pénalisés financièrement):

- l'allongement de la carcasse
- l'allongement des membres et spécialement des membres postérieurs.
- le rétrécissement de la carcasse.

- En ce qui concerne l'importance de l'os, on recherche partout une ossature légère, de façon à ce que le rapport :

$$\frac{\text{Muscle}}{\text{Os}} \text{ des différents morceaux de la carcasse}$$

soit le plus élevé possible.

#### b) Les mensurations.

Le jugement de la carcasse par un expert, tel qu'il est pratiqué couramment dans le commerce, est un jugement subjectif, établi d'après l'impression laissée par l'examen (essentiellement visuel) de la carcasse. Un tel mode de jugement ne peut convenir lorsqu'on doit, comme c'est le cas dans le domaine de la recherche, procéder à des déterminations précises de la qualité et, comparer des carcasses dans le temps et dans l'espace.

Dans ce cas, il importe de substituer à l'oeil, assez mauvais juge, des méthodes de mesures capables d'enregistrer et de traduire par des chiffres les caractéristiques de la qualité des carcasses. Tel est le but de l'emploi des mensurations.

De très nombreuses mensurations de la carcasse ont été proposées. Parmi celles-ci, toutes n'ont pas le même intérêt dans le jugement de la qualité.

Nous nous proposons ici d'étudier la valeur significative de quelques unes d'entre elles pour apprécier la qualité des carcasses d'agneaux, en nous référant plus spécialement, dans le cas du marché du parisien, à la race française : Ile de France, la plus importante de nos races de moutons.

.../...

- UTILISATION DES MENSURATIONS POUR LA QUALIFICATION COMMERCIALE DES CARCASSES.

A) Généralités.

Si nous nous reportons à l'idéal de conformation que nous avons précédemment défini, nous voyons que les points sur lesquels doit porter notre attention sont :

- la longueur de la carcasse
- la largeur de la carcasse
- la forme du gigot
- l'épaisseur des plans musculaires
- la finesse du squelette.

En plus des caractères de conformation, nous devons considérer, également, l'état d'engraissement de la carcasse.

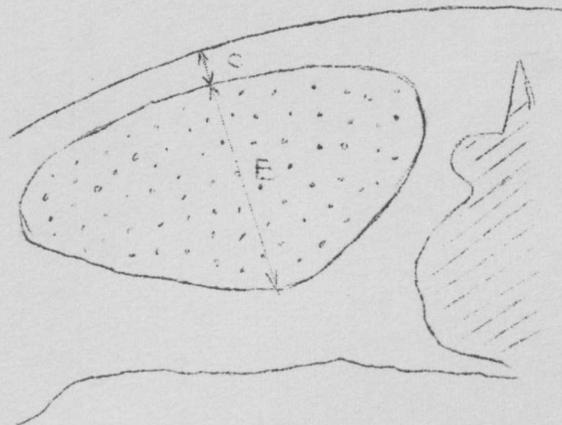
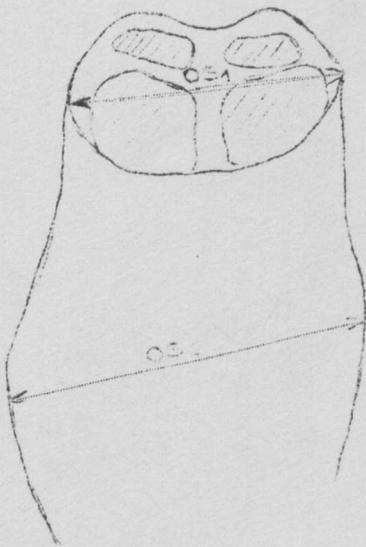
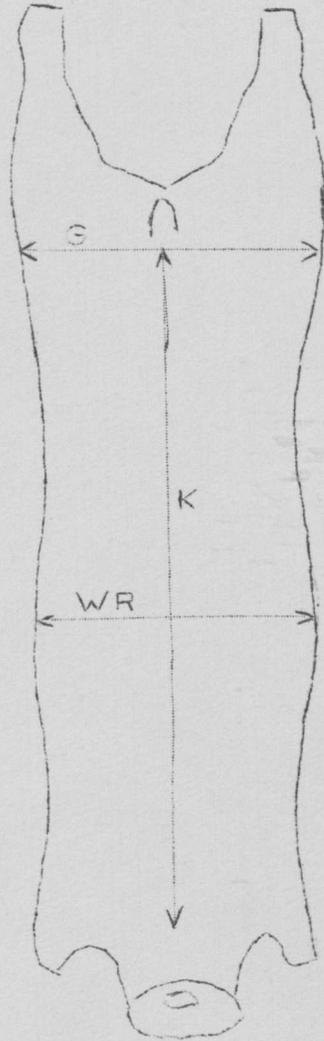
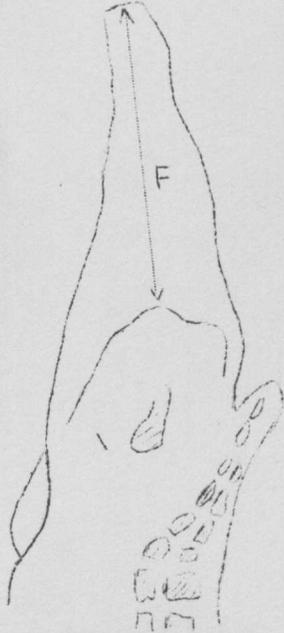
Les mensurations corporelles suivantes (tableau 11, figure 1) peuvent être utilisées pour apprécier ces caractères.

Tableau 11

Utilisation des mensurations pour l'appréciation des caractères  
de la qualité commerciale des carcasses

Caractères	Mensurations
Longueur de la carcasse .....	K
Largeur de la carcasse .....	$\left\{ \begin{array}{l} G \\ W_r \end{array} \right.$
Forme du gigot .....	F
Épaisseur des plans musculaires .....	B
Finesse du squelette .....	O <sub>s</sub>
État d'engraissement .....	C

Figure 1



Pour chacune d'entre elles, nous envisagerons ses principales caractéristiques (définition et origine, mode opératoire, variation avec le poids ...) et nous proposerons, pour le cas particulier de la race Ile de France étudiée ici, un tableau de variation, établi à la suite d'études sur les performances des agneaux de cette race, étude portant au total sur 125 agneaux pesant de 14 à 20 kg de carcasse.

B) Les différentes mensurations utilisables\*

1) K

- Cette mensuration a été proposée par PALSSON (6) sous la dénomination K. Sa définition est la suivante : longueur du corps, de la naissance de la queue à la base du cou.

- Cette longueur est mesurée à l'aide d'un ruban métrique, sur la carcasse pendue par les membres postérieurs.

- K est fortement lié au poids de la carcasse ( $r = + 0,856$ )

- Tableau de variation et Echelle de qualification (tableau 3)

Tableau 3  
K (en cm) et Qualité

	Classes de Poids de la carcasse (en kg)					
	14 à 15	15 à 16	16 à 17	17 à 18	18 à 19	19 à 20
Qualité Maximum	53	54	55	56	57	58
Qualité Moyenne	59,5	60,5	61,5	62,5	63,5	64,5
Qualité Minimum	65	66	67	68	69	70

.../...

Echelle de qualité pour... caractère

\* Pour toutes les mensurations considérées ici, l'étude de la répétabilité des mesures a montré que ces mensurations étaient fortement répétables.

## 2) G

- Mensuration proposée par PALSSON, (6) sous l'appellation G. C'est la largeur de la carcasse, à sa partie la plus large, au niveau des trochanters.

- Cette largeur est mesurée, horizontalement sur carcasse pendue par les membres postérieurs, à l'aide d'une toise. A propos de cette mensuration il faut noter que, de même que pour la mesure de F ; l'écartement des tinets servant à suspendre les carcasses est important à considérer. Dans la présente étude nous avons employé des tinets en usage dans la boucherie parisienne (de 16 centimètres de large entre les points d'appui).

- G est très étroitement lié au poids de la carcasse ( $r = + 0,785$ ).

- Table de variation et échelle de qualification (tableau 4).

Tableau 4

G (en cm) et qualité.

Echelle des qualités	Classes de poids des carcasses (en kg)	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20
	Qualité maximum	23,5	23,9	24,3	24,7	25,1	25,5
Qualité moyenne	21,7	22,1	22,5	22,9	23,3	23,7	
Qualité minimum	19,9	20,3	20,7	21,1	21,5	21,9	

3)  $W_r$ 

- Mensuration proposée par BARTON et al. (1) sous l'appellation de  $W_r$ . C'est la largeur maximum de la carcasse au niveau des côtes.

- Cette largeur est mesurée, horizontalement sur carcasse pendue, à l'aide d'une toise.

-  $W_r$  est fortement lié au poids de la carcasse ( $r = + 0,817$ )

- Tableau de variation et échelle de qualification (tableau 5)

Tableau 5  
W<sub>r</sub> (en cm) et Qualité

Classes de poids (en kg)	14 - 15	15-16	16 - 17	17 - 18	18 - 19	19 - 20
Maximum	25,7	26,1	26,5	26,9	27,3	27,7
Moyenne	22,7	23,1	23,5	23,9	24,3	24,7
Minimum	19,7	20,1	20,5	20,9	21,3	21,7

- Note : Dans la qualification de la carcasse, cette mensuration ne doit pas, à notre avis, être considérée séparément de G. Une carcasse présentant un W<sub>r</sub> minimum et un G maximum (ou inversement) serait très disgracieuse. Dans une tentative de cotation chiffrée de la largeur de la carcasse en utilisant les 2 mensurations, il conviendrait de tenir compte à la fois de l'une et de l'autre dans une note unique (en attribuant des coefficients différents à G et à W<sub>r</sub>. par exemple 3 et 1 respectivement).

4) F.

- Mensuration proposée par Mac Meekan (5)

- C'est la distance la plus courte entre le périnée et le bord intérieur de la surface articulaire tarso-métatarsienne.

- Cette mensuration se prend à l'aide d'un mètre rigide, dont l'une des extrémités repose sur le périnée.

- Dans l'intervalle de poids de carcasse retenu ici, la liaison entre F et le poids de la carcasse n'est pas significative (r = + 0,190). Dans ces conditions, nous n'avons pas à considérer le poids de la carcasse dans l'échelle de cotation de ce caractère.

- Echelle de qualification (tableau 6)

Tableau 6  
F (en cm) et Qualité

Echelle de qualité	Minimum	Moyenne	Maximum
F (cm)	21,5	25,0	28,5

5) B'

- Adaptation à la coupe française de la mensuration B proposée par HAMILOND (3).

- Epaisseur du muscle longissimus dorsi, sensiblement au milieu de sa largeur et à son maximum de développement sur la surface de section, entre la première et la deuxième vertèbre lombaire.

- Cette épaisseur est mesurée soit avec un pied à coulisse, soit avec un mètre rigide ou mieux avec une règle transparente. On prend la mesure sur les sections gauches et droites et l'on fait la moyenne.

- L'épaisseur du longissimus dorsi est fortement liée au poids de la carcasse ( r = + 0,721 ).

- Tableau de variation et échelle de qualité (tableau 7)

Tableau 7

B' et qualité

	Classes de poids ( en kg )	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20
Echelle de qualité	Qualité maximum	37,25	38	38,75	39,50	40,25	41
	Qualité moyenne	29,75	30,5	31,25	32	32,75	33,5
	Qualité minimum	22,25	23	23,75	24,5	25,75	26,5

6) Os

- Mensuration proposée par les auteurs (2).

- Cette "mensuration" comporte deux mesures :

a) - La première est la mesure de la distance séparant la malléole interne du tibia et la malléole de la base du calcaneum ;

b) - La seconde est la mesure de la distance séparant les bords externes des os cuboïdo scaphoïdien et du grand cunéiforme, au niveau de la surface articulaire tarso-métatarsienne.

..../...

- Les deux mesures nécessaires sont prises à l'aide d'un pied à coulisse et sur les deux côtés de la carcasse.
- $O_S$  est la moyenne des sommes de 2 mesures considérées (a et b)
- $O_S$  est lié au poids de la carcasse ( $r = + 0,5$ )
- Tableau de variation et Echelle de qualité (Tableau 8)

Tableau 8  
 $O_S$  (en mm) et Qualité

Echelle de qualité	Classes de poids des carcasses	14 - 15	15 - 16	16 - 17	17 - 18	18 - 19	19 - 20
	Qualité maximum	54,4	55	55,6	56,2	56,8	57,4
	Qualité moyenne	63,4	64	64,6	65,2	65,8	66,4
	Qualité minimum	72,4	73	73,6	74,2	74,8	75,4

7) C'

- Adaptation à la coupe française de la mensuration C' proposée par HIRZEL (4).
- Epaisseur du gras de couverture du muscle longissimus Dorsi, dans le prolongement de la mensuration B'.
- Même mode de prise que pour B'.
- Dans les classes de poids considérés, on peut établir que C' présente une valeur optimum lorsqu'il est compris entre 2 et 3 mm.

... / ...

C) Conclusion.

Au total les différentes caractéristiques de la qualité des carcasses telle que la définissent les experts et le commerce de la boucherie, peuvent s'apprécier facilement et de façon précise par l'emploi de certaines mensurations.

Dans le cas de la race Ile de France et du marché parisien que nous considérerons ici, les différentes valeurs consignées dans les tableaux de variation et de qualification reflètent bien les qualifications subjectives que portent les experts lorsqu'ils examinent les différents types de carcasse qu'on trouve sur le marché.

On peut songer, dès lors, à établir des tables de pointage de la qualité des agneaux de boucherie en affectant le caractère examiné non plus d'un qualificatif (comme nous l'avons fait ici) mais d'une note tenant compte du résultat numérique de la mesure et de l'importance relative accordée à chaque caractère (largeur, longueur, forme du gigot) dans le jugement total.

Nous devons faire remarquer que les valeurs que nous avons proposées dans certains tableaux ne peuvent vraisemblablement être utilisées que pour le type de carcasse que nous avons considéré ici. Pour cette raison, nous poursuivons des études sur les autres types de carcasse du marché français et sur les autres races. Nous avons cru utile, toutefois, de présenter dans le détail le travail que nous avons effectué sur le cas particulier de la race Ile de France et du Marché Parisien, pensant que ce travail pourrait servir de schéma à des études similaires pour les différentes races des divers pays.

---

- UTILISATION DES MENSURATIONS POUR L'ESTIMATION DE LA COMPOSITION DES CARCASSES.

A) Généralités.

C'est essentiellement l'aspect général extérieur de la carcasse qui sert à en établir la qualification commerciale.

Comme nous l'avons vu le commerce a établi des "canons de la beauté" que nous pouvons apprécier par des mensurations et qui servent à définir le type idéal de carcasse à produire.

Les conséquences pratiques de ce fait sur la sélection de nos races de moutons ont été et sont toujours considérables. Dans chacune de nos races, on a cherché à se rapprocher au maximum, par sélection et par croisement, du type idéal fournissant une carcasse large, courte, aux gigots rebondis, aux muscles épais, type correspondant sur le vivant à un animal large, trappu, près de terre. L'important effort d'amélioration de la "conformation" s'est traduit notamment, dans l'ossature par un raccourcissement des différents segments osseux.

Bien que ces notions semblent parfaitement établies et aient la valeur d'un dogme, on peut, toutefois, poser le problème de la signification profonde des "canons de la beauté". On peut se demander si la recherche de carcasses "bien faites", s'accompagne d'avantages importants pour les utilisateurs : bouchers et surtout consommateurs.

Ces carcasses offrent-elles, pour un même poids, plus de morceaux intéressants, plus de muscles consommables que les carcasses moins bien faites.

Le tableau 9 montre que le problème mérite d'être posé.

Le goût du beau, de la part du boucher, doit s'allier à la satisfaction des besoins du consommateur qui recherche, implicitement, à disposer pour un prix donné d'un maximum de muscle consommable. Pour cette raison, il semble bien que dans le jugement de la valeur d'une carcasse d'agneau, on doive tenir compte, non seulement de son aspect extérieur, mais encore de sa composition (proportion des différents morceaux, pourcentage des divers tissus).

.../...

Tableau 9  
Mensurations et Composition de la carcasse

Races	Poids kg	F mm	G cm	K cm	B mm	C mm	gras de rognon g	Os mm	Poids de gigot	% du gigot	% du bar on *	Résultats de Dissection			
												% muscle	% Gras	% Os	% divers
Mérinos de Rambouillet	15,160	27,0	22,3	65,5	28	2	450	62	1.936	25,54	43,83	55,96	24,16	16,81	2,43
	15,750	27,1	21,8	65,5	29	2	210	61,5	1.991	25,62	43,65	60,83	15,81	17,80	2,81
Mérinos précoce	11,670	26,5	21,5	60,5	30	4	270	62,2	2.047	27,56	44,10	59,77	22,61	17,60	2,79
	15,540	27,4	22,5	59,5	31	0,5	200	68,8	2.134	27,27	44,32	58,71	19,48	16,68	2,25
Berrichon du Cher	15,900	25,0	22,5	63,5	27	1	280	66	2.065	25,97	43,95	53,97	23,72	16,25	2,68
	17,040	24,6	23,0	63	35	0,5	200	67,5	2.374	27,90	45,75	58,60	21,25	14,57	2,58
Ile de France	16,050	25	21,8	61,5	28	3	300	63,2	2.057	25,71	43,7	55,37	21,54	15,09	2,12
	16,530	22,8	23,0	60,5	33	3	390	63	2.163	25,98	44,29	55,90	20,70	13,14	1,93
Southdown	20,500	22,6	24,5	63,0	31	2	390	60,5	2.705	26,76	43,54	56,35	13,57	12,31	2,63

\* Le baron est un morceau de demi-gros correspondant à la moitié postérieure de l'animal

(Pour la signification anatomique exacte des morceaux, le lecteur pourra se reporter à l'article des Autours  
R. BOCCARD et B.L. DUMONT paru dans Annales de Zootechnie, 1955, n° 3, pp. 241-257.

23

B) Mensurations et composition de la carcasse.

L'utilisation des mensurations peut apporter à cet égard des enseignements intéressants. Nous retenons, ici, ceux que nous ont fournis les travaux actuellement en cours sur la valeur bouchère et la composition corporelle des différentes races françaises d'agneaux de boucherie.

1) Liaison entre F et le pourcentage de gigot dans la carcasse.

F est la mensuration la plus universellement adoptée pour la qualification du gigot. Dans l'esprit des professionnels et des experts, un F court est associé à un gigot rebondi, globuleux, lourd et un pourcentage élevé de ce morceau dans la carcasse. Si, de fait, F est très lié avec le rebondi du gigot (plus F est court, plus le gigot est rebondi et inversement), cette mesure n'est pas liée avec le pourcentage de ce morceau dans la carcasse : la corrélation entre F et le pourcentage de gigot dans la carcasse, établie sur 125 agneaux Ile de France (de 14 à 20 kg) est de + 0,16 et non significative.

2) Relations entre les mensurations et la composition de la carcasse (importance des différents tissus).

Nous avons reporté dans les tableaux suivants (tableaux 10 à 12) les valeurs des coefficients de corrélation établis à notre connaissance, entre des mensurations corporelles et le poids des 3 principaux tissus de la carcasse :

- Muscle (Tableau 10)
- Gras (Tableau 11)
- Os (Tableau 12)

Comme on peut le voir un certain nombre de mensurations ont été retenues pour apprécier la composition des carcasses.

Rappelons en la signification :

- A - Largeur du muscle longissimus dorsi au niveau de la 13ème vertèbre dorsale.
- A' - Largeur du muscle longissimus dorsi au niveau de la 2ème vertèbre lombaire.
- B - Epaisseur du muscle longissimus dorsi prise perpendiculairement à A.
- B' - Voir plus haut.

.../...

- C Epaisseur du gras de couverture pris dans le prolongement de B
- C' Voir plus haut
- G Voir plus haut
- J Epaisseur maximum du gras de couverture sur la dernière côte
- L Distance du bord antérieur de la symphyse pubienne au milieu du bord antérieur de la première côte
- T Longueur du tibia et du tarse
- X Epaisseur des plans musculaires et des tissus gras en-dessous de la côte et sensiblement en son milieu
- Y Epaisseur du gras de couverture dans le prolongement de X

a) Muscle

Deux mensurations présentent, réellement, un intérêt pratique : A et surtout G, qui peut être relevée sans avoir à découper la carcasse.

Le binôme  $\frac{L}{10} + A + B$  présente certes la liaison la plus étroite avec le poids total de muscle mais son intérêt est sérieusement limité par le fait qu'il nécessite un travail de découpe de la carcasse assez avancé (nécessité de fendre la carcasse pour mesurer L et nécessité de découper en 2 chacune des demi-carcasses pour mesurer A et B).

A notre sens, le résultat le plus intéressant à considérer dans ce domaine est la faible liaison existant entre l'épaisseur du Longissimus Dorsi (mesurée soit par B, soit par B') et le poids total de muscle. La prise en considération de cette mesure comme nous l'avons fait précédemment (à la suite d'ailleurs de différents auteurs, HIRREL et notamment (4) ) dans le jugement de la qualité commerciale illustre bien, à notre avis, la précarité de certaines bases du mode de jugement de la qualité commerciale dans la pratique courante. La même conclusion s'impose lorsqu'on compare le très bon indice commercial de la noix de côtelette ( $\frac{B}{A} \times 100$ , Shape Index) et le poids de muscle dans la carcasse (corrélation entre les 2 caractères  $r = -0,399$ ).

b) Gras

Les mensurations proposées pour l'estimation de l'état d'engraissement sont toutes prises sur la surface de section de la carcasse au niveau de la dernière vertèbre dorsale ou des premières vertèbres lombaires. Etant donné la grande variation qui existe entre les vitesses de dépôts des tissus gras dans les différentes parties du corps, il est difficile de considérer que ces seules mensurations, pour apprécier l'état d'engraissement (la valeur prédictive de ces mensurations étant fonction de l'adiposité de la carcasse).

.../...

Nous pensons que dans le cas du marché français (carcasses d'engraissement modéré) il est préférable pour apprécier la quantité totale de gras de la carcasse de prendre en considération le gras périrénal, dont la liaison avec le gras total est élevée ( $r = + 0,75$ ) (2).

c) O<sub>s</sub>

Pour évaluer le poids d'os de la carcasse, il est incontestable que le poids des canons est le meilleur indice que l'on puisse considérer. Malheureusement, ce caractère ne peut être pris en considération que lorsqu'on suit complètement les opérations d'abattage.

Pour des raisons d'ordre pratique, nous proposons l'indice O<sub>s</sub>. Cet indice, bien que moins fortement lié au poids des os que le poids des canons, présente toutefois une liaison suffisante ( $r = +0,716$ ) obtenue à partir de 153 données, de diverses races et croisements.)

CONCLUSION.

Dans l'ensemble, les liaisons constatées entre les mensurations et la composition des carcasses en différents tissus ne permettent pas de retenir leur utilisation pour des études extrêmement précises pour lesquelles la dissection complète de la carcasse reste la seule méthode valable, quelles qu'en soient les lourdeurs et les contingences.

---

Tableau 10

Liaisons entre mensurations et poids total du tissu musculaire de la carcasse.

Auteurs	Type d'animaux étudiés	Nombre d'individus	Variables	Coefficients de corrélation
PALSSON (6)	Lambs	11	A	0,6744
	"	11	B	0,4681
	"	11	A + B	0,7721
	"	11	A + B + x	0,6137
	"	11	A + 2 B	0,7049
	"	11	2A + B	0,7683
	"	11	B/A x 100	0,0675
	"	11	L/10 + A + B	0,8002
	Hoggets	5	A + B + x	0,8960
	"	5	L/10 + A + B	0,8997
	Within ages	16	L/10 + A + B	0,8316
WALKER-MC MEEKAN (7)	Canterbury lambs 2's + 8's	18	T x G	0,894
	" 2's + 8's + 4's	28	T x G	0,872
	" 2's + 8's	18	F x T	0,513
	" "	18	T	0,718
	" "	18	$\frac{F \times T}{G}$	0,717
	" "	18	G	0,672
	" "	18	F	0,746
	Pålsson data lambs	11	T x G	0,513
	Canterbury lambs 2's + 8's	17	A	0,741
	" "	17	B	0,185
BOCCARD-DUMONT - PEYROU (2)	Agneaux -Ile de France + Berrichon du Cher	33	F	0,344
	"	24	A'	0,698
	"	25	B'	0,321
	"	33	G	0,688
	"	24	A' + B'	0,626
	"	24	A' + 2 B'	0,550
	"	24	2 A' + B'	0,664
	"	24	B'/A' x 100	- 0,399
	"	23	L/10 + A'+B'	0,711

Tableau 11

Liaisons entre mensurations et poids total du tissu gras de la carcasse  
sauf le gras périrénal

Auteurs	Type d'animaux étudiés	Nombre d'individus	Variables	Coefficients de corrélation
PALSSON (6)	Lambs	11	C	0,7023
	"	11	J	0,8244
	"	11	Y	0,723
	"	11	C + J + Y	0,8084
	"	11	$\frac{L + F}{10} \times \frac{C + J + Y}{3}$	0,7809
	"	11	$\frac{L}{10} \times (C + J + Y)$	0,7912
	Hoggets	5	C	0,9435
	"	5	Y	0,893
	"	5	C + J + Y	0,947
	"	5	$\frac{L + F}{10} \times \frac{C + J + Y}{3}$	0,9467
"	5	$\frac{L}{10} \times (C + J + Y)$	0,9538	
BOCCARD DUMONT PEYRON (2)	Agneaux Ile de France et Berrichon du Cher	22	C'	0,4046

.../...

Tableau 12

Liaisons entre mesures (mensurations et pesées) et poids total du squelette de la carcasse .

Auteurs	Type d'animaux étudiés	Nombre d'individus	Variables	Coefficients de corrélation	
PALSSON (6)	Lambs	11	T	0,821	
	"	11	Longueur du canon antérieur gauche	0,754	
	"	11	Poids du canon antérieur gauche	0,9432	
	"	11	Poids des 4 canons	0,9594	
	"	11	$\frac{\text{Poids}}{\text{longueur}} \times 100$ du canon antérieur gauche	0,7466	
	"	Hoggets	5	T	0,610
	"	"	5	Longueur canon antérieur gauche	0,805
	"	"	5	Poids canon antérieur gauche	0,9809
	"	"	5	Poids des 4 canons	0,973
	"	"	5	$\frac{\text{Poids}}{\text{longueur}} \times 100$ du canon antérieur gauche	0,9790
	"	Within Ages	14	Poids du canon gauche	0,9600
	WALKER Mc MEEKAN (7)	Canterbury Lambs			
		" 2's 8's	18	T x G	0,934
		" 2's 8's 4's	28	T x G	0,913
" 2's 8's 4's		28	T	0,799	
BOCCARD DUMONT et PEYRON (2)	Agneaux de diverses races et croisements	143	O <sub>s</sub>	0,7166	
	"	155	Poids du canon antérieur	0,9178	
	"	154	Longueur du canon antérieur	0,7518	
	"	153	$\frac{\text{Poids}}{\text{longueur}} \times 100$ du canon antérieur	0,9015	

BIBLIOGRAPHIE

- 1 BARTON. R.A PHILIPS. T.Q. CLARK . E.A. Influence of sex on fat lamb quality. Proc., IX. An. Conf. of NZ soc of An. Prod. 1944.
  - 2 BOCCARD R. DUMONT. B.L. , PEYRON C. , (travaux en cours)
  - 3 HAMMOND J. The shape of the longissimus dorsi muscle in domestic animals. N. Forsch in Thierz und Abstam - 1936.
  - 4 HIRZEL R. Factors affecting quality in mutton and beef with special reference to the proportion of muscle fat and bone . Onder J. of Vet Science and Animal Ind. 12 (2) - 1939.
  - 5 Mc MEEKAN C.P., The "Cambridge" block test for fat lambs Proc VIII Ann. Meet of Sheep Farmers - 52-57 -1939.
  - 6 PALSSON H. Meat qualities in the sheep with spécial reference to Scottish breeds and crosses. J. Agric., Science. vol. XXIX 1939 et XX 1940.
  - 7 WALKER D.E. Mc. MEEKAN C.P. Canterbury lamb. NZ J.C.F Science and Tech. Ser. . A. 26 1944.
-