

Nom et prénom de l'étudiant :

Nom et prénom du professeur :

Formation :

Etablissement :

Mail pour l'envoi des travaux au professeur :

Pour communiquer en direct avec le professeur :

Travail à rendre au plus tard le :

Message du professeur :

Séquence : Les viandes de boucherie

(Cette séquence est composée de 4 séances)

Séance 4 . Exercices - quiz

Durée 2h00

Consignes de travail :

- Répondre aux questions posées dans les parties grisées. Pour cela, réétudier les séances 01, 02 et 03 si nécessaire et/ou rechercher les réponses sur Internet.
- Enregistrer puis adresser votre travail au professeur.

Techniques :

- Si le document n'apparaît pas correctement, faire une mise à jour de l'ordinateur en cliquant ici : <https://get.adobe.com/fr/reader/>

Les viandes de boucherie

Les viandes de boucherie sont les chairs des bovins, ovins, caprins, porcins et équidés.

Tous ces animaux sont au centre d'une filière interprofessionnelle regroupant de nombreux métiers comme éleveur, importateur, transporteur, boucher, restaurateur, etc.

Depuis le 01 janvier 2006, ces professionnels doivent appliquer les règles sanitaires inscrites dans les textes législatifs européens du "paquet hygiène". Ces textes permettent d'assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation par un suivi de l'animal dès sa naissance et à travers toutes les étapes de production, de transformation et de distribution.

C'est ce qu'on appelle la traçabilité.

La viande est une des principales sources de protéines de notre alimentation, elle contient également des vitamines B, du fer, des lipides et autres nutriments.

1 Les familles.

Associez l'animal à sa famille.



A



B



C



D

Familles

Bovins

Caprins

Equidés

Ovins

Porcins



E

2 Les différentes appellations.

Complétez ce tableau en indiquant les noms des animaux correspondants.

	Mâles	Femelles	Jeunes	Mâles castrés
Bovins				
Ovins				
Caprins				
Equidés				
Porcins				

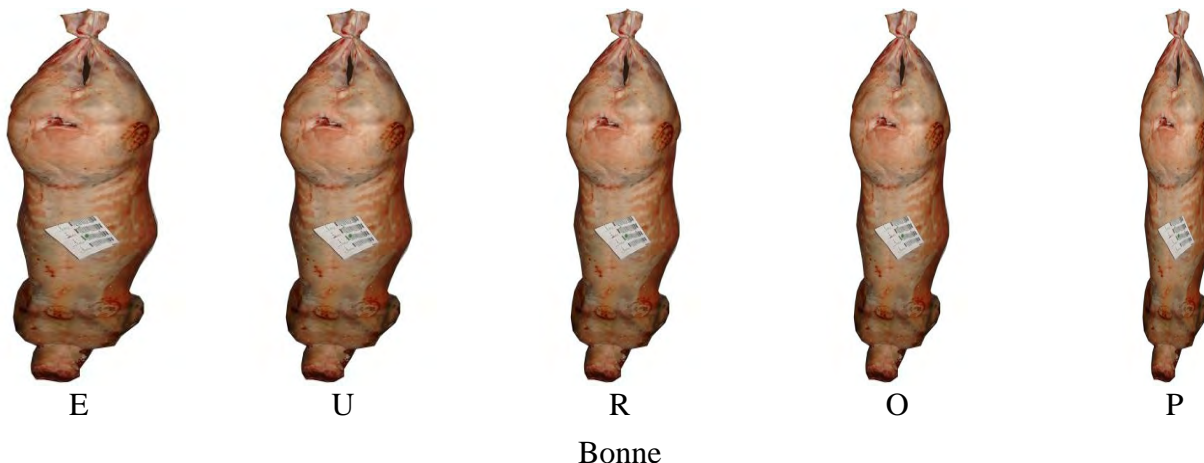
3 Le classement des carcasses.

Les carcasses sont classées selon leurs états musculaires (conformation) et leurs états d'engraissement.

3.1 La conformation et le code E.U.R.O.P

Chacune des lettres de ce code correspond à l'état musculaire (conformation) d'une carcasse.

Indiquez le critère de conformation (passable, assez bonne, etc.) correspondant à la lettre du code E.U.R.O.P



3.2 L'état d'engraissement de la carcasse.

L'état d'engraissement est classé selon les chiffres de 1 à 5



Indiquez le chiffre (1, 2, 3, 4 ou 5) correspondant à l'état d'engraissement de la carcasse.

(état d'engraissement) maigre	
A fleur	
Couvert	3
Gras	
Très gras	

Exemples d'états d'engraissement

4 Généralités.

Les animaux sont classés selon la couleur de leur chair.

4.1 Retrouvez les viandes rouges.

- Bœuf
- Agneau
- Veau
- Porc
- Mouton
- Chevreau

4.2 Repérez les viandes blanches.

- Boeuf
- Agneau
- Veau
- Porc
- Mouton
- Chevreau

4.3 Cochez la viande rose.

- Boeuf
- Agneau
- Veau
- Porc
- Mouton
- Chevreau

Les catégories.

Les morceaux du bœuf, du veau et du mouton sont classés en 3 catégories. Ces catégories correspondent à l'emplacement des morceaux sur l'animal.

4.4 **Où se situent les morceaux de 1^{ère} catégorie ?**

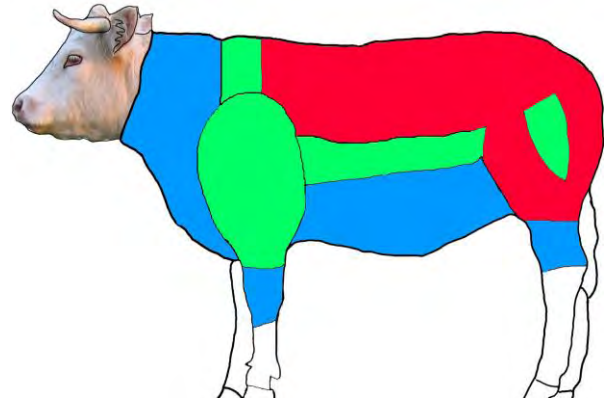
- Rouge
- Bleu
- Vert

4.5 **Les morceaux de 2^{ème} catégorie sont en :**

- Rouge
- Bleu
- Vert

4.6 **Les morceaux de 3^{ème} catégorie sont repérables en :**

- Rouge
- Bleu
- Vert



4.7 **En règle générale, les catégories déterminent également les modes de cuisson.**

- Vrai
- Faux

La qualité organoleptique de la viande.

Le goût et la tendreté d'une viande dépendent de la race, du sexe, de l'âge, du mode d'élevage, de l'alimentation donnée à l'animal, etc.

4.8 **La viande d'une génisse est meilleure et plus tendre que celle d'une vache.**

- Vrai
- Faux

4.9 **La viande de boeuf est généralement plus tendre que celle de la vache.**

- Vrai
- Faux

4.10 **C'est dans la graisse que se concentre principalement le goût de la viande.**

- Vrai
- Faux

4.11 **Pour optimiser la tendreté d'une viande, il faut la découper dans :**

- Le sens des fibres
- Le sens contraire des fibres

4.12 **La tendreté d'un morceau de viande dépend de sa quantité en collagène.**

- Vrai
- Faux

4.13 **Les morceaux de 1^{ère} catégorie sont plus riches en collagène que les morceaux de 2 et 3^{ème}**

- Vrai
- Faux

4.14 Une technique de cuisson relativement moderne consiste à saisir la viande et ensuite la cuire longtemps à une température proche de +90°C. Ce procédé permet d'obtenir une viande juteuse et limite la perte de volume.

Comment appelle-t-on cette technique de cuisson ? Cuisson à

4.15 *Comment est appelée la durée de stockage en chambre froide à l'abattoir, permettant d'attendrir la viande sur la carcasse ?*

M.....

4.16 *Quelle est la température maximale de conservation de la viande coupée en morceaux ?*

<input type="checkbox"/>	+2°C
<input type="checkbox"/>	+8°C
<input type="checkbox"/>	+10°C

4.17 **Les sigles et repères de qualités.**

Toutes les viandes sont soumises à une réglementation très stricte garantissant leur qualité sanitaire parfaite. A cette réglementation sont parfois ajoutés des logos français ou européens permettant de repérer des qualités spécifiques.

Parmi ces cinq exemples de logos, lesquels sont européens ?



Appellation d'origine protégée



Appellation géographique protégée



Produit issu d'agriculture biologique



FRANCE Appellation d'origine contrôlée



Produit label rouge

4.18 **La traçabilité.**

La traçabilité consiste à suivre un animal dès la naissance et durant toutes les étapes de production, de transformation et de distribution de sa viande.

Pour cela, différents supports sont utilisés comme :

La boucle d'oreille



et le passeport appelé également **D.A.B**



Que signifie le sigle D.A.B ? D..... d'A..... du B.....

- 4.19 Sur chaque carcasse est appliquée une estampille qui valide la qualité sanitaire de la viande.
 Sur cette estampille (à titre d'exemple) :
- La lettre **F** correspond au pays producteur (France).
 - Le chiffre **35** au département.
 - **366** est le N° INSE de la commune.
 - **06** est le numéro de l'abattoir.



A quoi correspondent les lettres C E E ?

C..... E..... E.....

L'E.S.B

- 4.20 L'E.S.B est le sigle correspondant à la maladie de la vache folle.

Que signifient ces lettres ? E..... S..... B.....

- 4.21 *Comment est appelée la protéine véhiculant la maladie de la vache folle ?*

- Le prion
 Le ion

- 4.22 Il est vraisemblable que cette maladie soit transmissible à l'homme.

Comment l'appelle-t-on chez l'humain ?

- Kreutzfeldt – Jacob
 Alzheimer

- 4.23 *Seuls certains organes de l'animal sont contagieux, la viande (muscle) ne l'est pas.*

- Vrai
 Faux

- 4.24 *Pour éviter les risques d'infection, les ovins et bovins sont débarrassés de leurs moelles épinières.*

- Vrai
 Faux

- 4.25 *Depuis le 1^{er} janvier 2001, les animaux âgés de plus de 24 mois subissent un dépistage d'ESB à l'abattoir.*

- Vrai
 Faux