

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 2. Technologie : Généralités sur les viandes.

Durée 3h00

Consignes de travail :

- Compléter les parties grisées après avoir écouté les sons audios intégrés dans le document. Cliquer deux fois sur les haut-parleurs pour entendre le son.
- Adresser votre travail au professeur.

Techniques :

- Si les haut-parleurs n'apparaissent pas dans le document, faire une mise à jour de l'ordinateur en cliquant ici : <https://get.adobe.com/fr/reader/>
- En cas d'absence de son, vérifier l'ouverture sur l'ordinateur.

Les viandes de boucherie

Séance de technologie

Réseau des Greta de l'académie de Caen

Objectifs :



1 - Origine des produits (noms)



Familles	Bovins	Ovins	Caprins	Porcins	Equidés
Males	Taureau		Bouc	Verrat	
Femelles		Brebis			Jument
Jeunes					
Mâles castrés	Boeuf			Porc	Hongre


Nota : La viande de cheval est commercialisée dans les boucheries chevalines



2 - La couleur de la viande : Les viandes de boucherie sont classées selon leurs couleurs:

Les viandes blanches	
La viande rosée	
Les viandes rouges	

3 - les critères de qualité de la viande

La qualité de la viande (goût, tendreté, couleur) dépend des critères suivants : 

L'âge	Le sexe	La race	Les conditions d'élevage
L'alimentation	L'état d'engraissement	L'état de santé	Le degré de maturation de la viande
Le respect de stockage de la viande		Les catégories des morceaux	

4 - La classification des carcasses

A l'abattoir, les carcasses des viandes sont soigneusement contrôlées par le vétérinaire.

Elles sont ensuite classées selon les codes **E.U.R.O.P** et **1,2,3,4,5**

Le code **EUROP** correspond à l'**état musculaire** appelé également



E	U	R	O	P
----------	----------	----------	----------	----------

Le **code 1, 2, 3, 4 ou 5** indique

de la viande 

Code	Etats	Explications
1		Très peu de graisse
2	Ciré	La carcasse est un peu recouverte de graisse
3	Couvert	L'avant de la carcasse est recouvert de graisse
4		La carcasse entière est recouverte de graisse
5	Très gras	La carcasse est recouverte d'une épaisse couche de graisse

 Exercice: retrouvez la classification d'une viande de bœuf classée **R3**

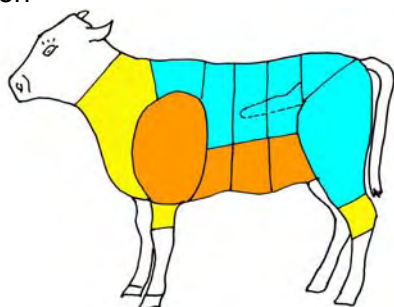
4 - Les catégories

Les morceaux de viande du bœuf, du veau et du mouton 

sont classés en catégories.

Ces catégories déterminent l'état de du morceau

son sur l'animal et les



Catégories	Etat de tendreté	Emplacement	Cuissons
1 ^{ère} 			
2 ^{ème} 			
3 ^{ème} 			

5 - L'estampille sanitaire

A l'abattoir, le vétérinaire vérifie l'état d'hygiène de la carcasse.

Si la viande est conforme à la consommation, il y applique une

attestant que cette carcasse peut être vendue et consommée.

Significations



F	
55	Département d'origine de l'animal
458	N° de la commune
02	N° de l'abattoir
CEE	Communauté Economique Européenne

6 - La maturation

Qu'est-ce que la maturation de la viande ?

La maturation est le temps nécessaire pour

la viande sur la carcasse.

Combien de temps dure-t-elle ? jours

Où est-elle effectuée ?

Comment est-elle également appelée ?

7 - Les modes de conservation :

Conservations	=>	Températures	Durées
Surgelée	=>		
Sous vide	=>		
Fraîche (en morceaux)	=>		

8 - La traçabilité

Quel est le principe de la traçabilité ?

C'est un ensemble d'actions et de documents permettant de tout savoir sur un animal de sa naissance jusqu'à la consommation de sa viande.

Quels sont les documents et supports utilisés ?

Le _____ et la _____

8-1 Le D.A.B :

d'

du _____

Le DAB est le _____

de l'animal.

Complété dès sa naissance, ce document le suit jusqu'à l'abattoir.

Exercice : Sur ce DAB recherchez :

La race de l'animal :

Sa date de naissance :

Son pays d'origine :

Le sexe de l'animal :

8-2 La boucle d'oreille :



La boucle d'oreille est appliquée dès la naissance de l'animal.

FR	=> Code du pays
01	=> N° du département
0000	=> 4 premiers chiffres du N° national de l'animal
 	=> Code barre
1111	=> 4 derniers chiffres du N° de travail

9 - L'E.S.B : Encéphalopathie Spongiforme Bovine

- L'E.S.B appelée plus souvent

est apparue en Angleterre en 1985.

- Cette maladie est causée par une protéine appelée qui atteint les centres nerveux de l'animal (cerveau, moelle épinière, etc.)

- Elle est transmissible à l'homme et est appelée (chez l'homme) " Kreutzfeld- Jacob".

- A ce jour, toutes de carcasses subissent un test d'E.S.B à l'abattoir, celles

atteintes par la maladie sont incinérées. **Elles ne peuvent être ni vendues, ni consommées.**