Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV©

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s	Tirages
Corrigé BP BOUCHER		22106	
Épreuve : Technologie		E3-U31	
Coefficient :4	Durée :2 h 00	Feuillet : 1/7	

1ère Partie

M. PICHON décide d'ouvrir une boucherie dans le centre d'une ville. Pour le travail du bœuf, il hésite entre 2 races sachant que pour la catégorie, ce sera des génisses d'environ 3 ans.

Question n° 1 : Complétez le tableau pour l'aider dans son choix. **(3,5 points)**

	CHAROLAISE	LIMOUSINE
Rendement à l'abattage	**Environ 55 %**	**Environ 58 %**
Poids des carcasses	**400 kg et +**	**Plus légère – 350 kg**
Etat d'engraissement	**Moyen 3**	**Plutôt faible 2**
Grosseur des os	**Grosseur moyenne**	**Os fins**
Conservation	**Bonne**	**Plus difficile car plus maigre**
Tendreté / Qualité	**Grain persillé**	**Grain fin**
Prix d'achat	**- élevé suivant l'animal**	**Plus élevé suivant l'animal**

Question n° 2 : Son choix est fait, il travaillera des génisses charolaises label rouge d'environ 3 ans. Donnez la définition du label rouge. **(1,5 point)**

Mis en place par le Ministère de l'Agriculture, c'est un signe officiel de reconnaissance. Il possède un propre étiquetage qui répond à un cahier des charges précis sur : origine, mode d'élevage, transport, abattage, préparation, temps de maturation...

Question n° 3 : Il achète ses carcasses à la ferme, chez un agriculteur attitré. **2 points**
Lorsqu'il prend livraison de la génisse le lundi matin, quels documents doit-il remplir et emporter ?

Il remplit un bon d'enlèvement à souches (il en laisse un exemplaire à l'agriculteur). Il emmène le passeport en vérifiant qu'il correspond bien aux boucles sur les oreilles du bovin, plus les documents label qui correspondent aux boucles bleu, blanc et rouge.

Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s	Tirages
Corrigé BP BOUCHER		22106	
Épreuve : Technologie		E3-U31	
Coefficient :4	Durée :2 h 00	Feuillet : 2/7	

Question n° 4 : De quel organisme l'agriculteur a-t-il reçu la carte d'identité du bovin ? **(1 point)**

Il a reçu la carte d'identité de l'E.D.E. Etablissement Départemental de l'Elevage qui est un organisme dépendant de la préfecture.

Question n° 5 : Quelle est la nouvelle législation en matière d'abattage d'urgence lorsqu'une bête est accidentée ? **(3 points)**

Animal de plus de 24 mois accidenté de puis plus de 48 H	Animal de moins de 24 mois accidenté depuis moins de 48 H
Animal eutanasié	Constat vétérinaire
Mis en destruction	Certificat d'abattage d'urgence
	Analyse puis estampillage si la carcasse est saine
	Mise en saisie et destruction

Question n° 6 : Cette génisse donne une carcasse excellente et un état d'engraissement moyen, quelle sera sa classification ? **(1,5 point)**

Catégorie E
Conformation E
Etat d'engraissement 3

Question n° 7 : En plus de cette classification, quelles seront également les autres inscriptions à l'encre apposées sur la carcasse ? **(1,5 point)**

Le numéro d'abattage
Les estampilles sanitaires
Le signe apposé à la roulette – label rouge

Question n° 8 : Dans le travail de ces types de viande, il pourra uniquement se dépanner en quartier de demi gros, ce qui lui permettra de servir ses 2 clients restaurateurs qui lui commandent chacun un A.L.M.T. par semaine.
Citez le nombre et les noms des os de l'A.L.M.T. ainsi que les muscles. **(6,5 points)**

Anatomie osseuse	Anatomie musculaire
Un demi coxal	Rumsteck
Sacrum	Aiguillette de rumsteck
6 vertèbres lombaires	Aiguillette baronne
8 vertèbres dorsales	Faux filet
8 côtes	Filet
	Entrecôte
	Dessus de côtes
	Les bavettes d'aloyau et flanchet

Question n° 9 : Par contre, il ne pourra pas se procurer des muscles individuels sous vide en dépannage, soit S.P.., P.A.D., ou P.A.T.A.T.E. **(1,5 point)**

Expliquez les termes : S.P., P.A.D, P.A.T.A.T.E.

S.P. : Semi Paré

P.A.D. : Prêt A Découper c'est à dire entièrement dépiécé et paré

P.A.T.A.T.E : Le muscle est paré sur tout le tour sans le séparer.

Question n° 10 : Pour avoir l'autorisation de servir ses restaurateurs, quels ont été ses démarches ? **(1,5 point)**

Il a du faire une **demande** à la préfecture, à l'intention du Directeur des Services Vétérinaires.
Il attendra **l'autorisation** et bien sûr, devra **respecter** toutes les obligations (G.B.P.H., livraison...)

Question n° 11 : M. PICHON achète un petit véhicule pour le retour de ses carcasses dans sa boutique, précisez lui la législation en cours. **(2 points)**

Simplement un véhicule isotherme si le trajet est inférieur à 80 km.
Si plus de 80 km, le véhicule frigorifique (production de froid) est obligatoire.

Question n° 12 : De retour au laboratoire, il découpe un pan acheté,
Donnez la composition musculaire du pan. **(2,5 points)**

1 cuisseau : Noix, sous noix, noix patissière, quasi, jarret et tête de filet.
1 carré côte filet 1ère et 2ème et bavettes.

Question n° 13 : A partir du schéma ci-dessous :
Enumérer les morceaux de détail et leur nom anatomique de la coupe transversale du BCUH. Complétez le tableau. **(12 points)**

	NOM PARISIEN	NOM ANATOMIQUE
1	aiguillette baronne	Tenseur du fascia lata
2	rond de tranche grasse	Droit antérieur
3	mouvant	Vaste interne
4	mouvant	Vaste interne
5	plat de tranche grasse	Vaste externe
6	merlan	Couturier
7	poire	Pectiné
8	rond de tende de tranche	Adducteur de la cuisse
9	dessous de tende de tranche	Droit interne
10	tende de tranche	Demi-membraneux
11	gîte à la noix	Long vaste
12	rond de gîte à la noix	Demi-tendineux

Académie de Lyon		Session 2004	Code(s) examen(s	Tirages
Corrigé BP BOUCHER			22106	
Épreuve : Technologie			E3-U31	
Coefficient :4	Durée :2 h 00	Feuillet : 5/7		

2ème PARTIE

A partir du document annexe 1 :

Question n° 1 : Donnez la définition de M.R.S. **(1 point)**

Matériel à Risques Spécifiés

Question n° 2 : A qui doit être adressé la demande d'autorisation du travail des M.R.S. ? **(2 points)**

A la préfecture, à l'intention du directeur de la D.S.V.

Question n° 3 : Quelle est l'obligation d'un fournisseur en carcasse bovine avant d'entreprendre la 1ère livraison chez un client ? **(1 point)**

Procédure de contrôle. Il a obligation de vérifier l'autorisation pour travailler les M.R.S. de son client, soit sur le site internet, soit il se fait remettre le double par son client.

Question n° 4 : Dans le texte, qu'est-ce qu'un organisme tiers ? **(1 point)**

C'est un organisme indépendant qui n'a aucun rapport ou attache avec les personnes contrôlées.

Question n° 5 : Listez les contrôles effectués en matière de M.R.S. **(6 points)**

- **Déclaration et autorisation données**
- **Stockage frigo, les quartiers ne doivent pas se toucher**
- **Bacs hermétiques, tables, outils, le tout identifié et réservé à cet effet**
- **M.R.S. dénaturés**
- **Nettoyage et désinfection suivant les normes (trempage à la javel)**
- **Tenue d'un registre (double d'enlèvement)**

Question n° 6 : Qu'est-ce qu'un cahier des charges ? **(2 points)**

C'est un document écrit qui impose au producteur de respecter les normes d'élevage. Il précise et décrit dans les plus grands détails un produit, une fabrication. Il est le lien d'un contrat commercial.

Question n° 7 : Expliquez dans le texte : « une présentation dépréciée des carcasses ». **(2 points)**

La possibilité de retirer la moelle épinière en boucherie évite le fait que les carcasses soient fendues à l'abattoir sans trop de soins (cadence) et se présentent « abîmées ».

Question n° 8 : Le boucher peut-il encore vendre des côtes filets doubles ? Si oui, quelles sont ses obligations ? **(2 points)**

Oui, mais avec l'obligation de retirer la moelle épinière en respectant les obligations en matière d'hygiène.

Question n° 9 : Le boucher peut-il commercialiser : **(1,5 point)**

- la rate d'agneau,
- la cervelle d'un agneau de moins de 6 mois,
- la langue d'un agneau de plus de 6 mois.

Non, la rate est saisie dans tous les cas.
Oui mais après 6 mois, la cervelle est saisie.
Oui.

Question n° 10 : Comment se présente la carcasse d'un ovin de plus de 12 mois à l'abattoir ? **(2 points)**

Elle sera automatiquement fendue pour retirer la moelle épinière.

Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s	Tirages
Corrigé BP BOUCHER		22106	
Épreuve : Technologie		E3-U31	
Coefficient :4	Durée :2 h 00	Feuillet : 7/7	

A partir du document annexe 2 :

Question n°1 : Quels sont les moyens qui permettent d'optimiser la traçabilité ? **(5,5 points)**

Moyens administratifs : numéro de propriétaire, cheptel, numéro de la bête dans le cheptel, affichage de la provenance de la bête dans le magasin ou sur les étiquettes dans les GMS.
Moyen économique : analyse du cervelet par prélèvement aux abattoirs

Question n° 2 : Pour chaque approvisionnement, quelles sont les informations que le boucher doit mettre à la vue du client ? **(4 points)**

Origine (né, élevé, abattu) en France
Catégorie (taureau, JB, bœuf, vache, génisse).
Type racial (viande, lait, lait viande) n° d'abattage ou n° de lot
Découpe dans la boucherie (ou le n° d'agrément du lieu de découpe)

Question n° 3 : Quelles sont également ses obligations en matière d'affichage des prix ? **(2 points)**

Chaque morceaux de viande doit porter une étiquette (nom, prix au kg).
Un panneau à jour d'affichage aux normes (nom, hauteur des lettres et chiffres et à la vue du client qui théoriquement devrait être visible de l'extérieur du magasin).

Question n° 4 : Dans un petit résumé et par votre expérience récente du métier, pensez-vous que tout cet étiquetage des viandes soit un argument commercial pour l'artisan boucher ? **(8 points)**

A l'appréciation du correcteur selon le texte ci dessous.

La traçabilité qui matériellement se traduit par un étiquettage très précis n'est qu'un des aspect dans la transparence de commercialisation des viandes
En effet, l'origine de la viande, atout majeur pour la clientèle est un critère de confiance absolue.
Néanmoins, soucieux de maintenir, voire d'optimiser, la crédibilité et le sérieux de leurs activités, de nombreux artisans bouchers achètent ou se remettent à acheter les bêtes sur pieds (maquignon). Les récentes crises alimentaires – ESB, Dioxine, tremblante, fièvre aphteuse – ont amené de nombreux artisans à se réinvestir dans cette activité qui d'une part leur permet de se distinguer nettement des GMS et d'autre part d'augmenter la valeur de leur fonds de commerce par la notoriété que génère cet achat sur pieds.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.