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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

BP BOUCHER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Technologie (U31)

Session 2005 • Code sujet : **128CB05** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Technologie de la viande bovine et conservation** (12 questions) — **Page 3**
2. **Élevage bovin, qualité et modes de production** (4 questions) — **Page 9**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2005/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2005 - 4-Sujet.pdf

1. Technologie de la viande bovine et conservation

M. Durand, boucher à Paris, compare deux carcasses de races Parthenaise et Blonde d'Aquitaine pour ses achats aux halles de Rungis. Les questions abordent le classement des carcasses, les morceaux et leur ossature, les M.R.S., le fonctionnement de la chambre froide et la maturation de la viande.

Classement S.E.U.R.O.P.

Question 1. Donner la signification des lettres et des chiffres des classements S.E.U.R.O.P. des deux carcasses proposées : D.E.3 et C U 2.

La première lettre désigne la catégorie de l'animal, la deuxième la conformation et le chiffre l'état d'engraissement. Le corrigé associe D à vache, C à bœuf, E à excellente, U à très bonne, 3 à moyen et 2 à faible.

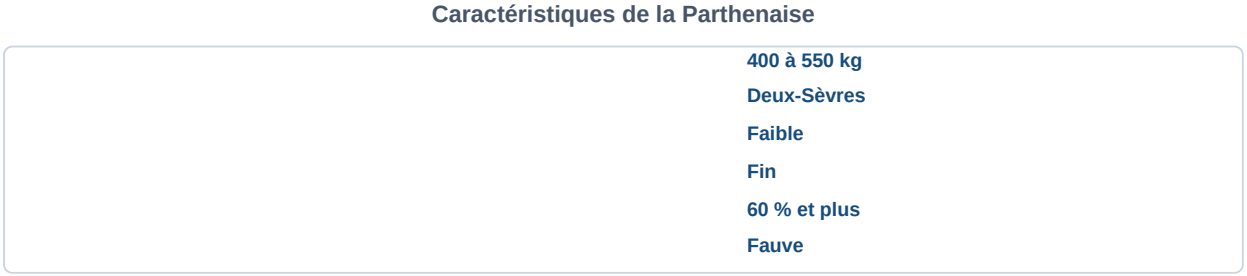
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> D.E.3 : vache, conformation excellente, engraissement moyen. C.U.2 : bœuf, conformation très bonne, engraissement faible.

Race Parthenaise

Question 2. Compléter le tableau relatif aux caractéristiques de la race Parthenaise : poids des carcasses, situation géographique, grosseur des os, grain de viande, rendement approximatif de la carcasse et couleur de la robe.

Caractéristique	Race Parthenaise
Poids des carcasses	De 400 à 550 kg
Situation géographique	Deux-Sèvres
Grosseur des os	Faible
Grain de viande	Fin
Rendement approximatif	60 % et plus
Couleur de la robe	Fauve

La Parthenaise se distingue par une ossature peu développée, un grain de viande fin et un rendement élevé.



✓ RÉPONSE À RETENIR

400 à 550 kg ; Deux-Sèvres ; os de grosseur faible ; grain fin ; rendement de 60 % et plus ; robe fauve.

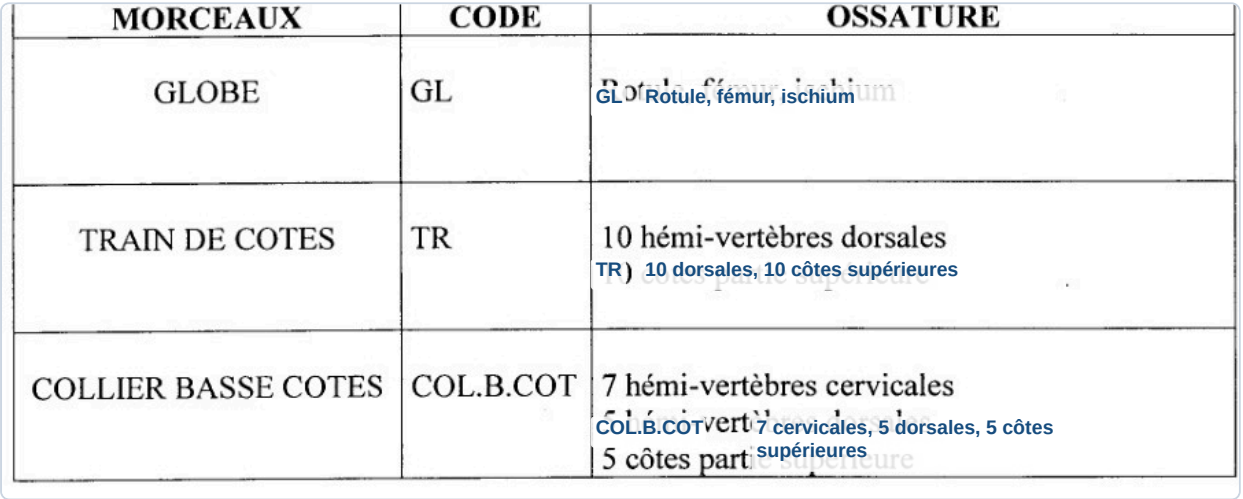
Morceaux et ossature

Question 3. Compléter le tableau des produits achetés en indiquant, pour chaque morceau, son code et les éléments de l'ossature correspondants.

Morceau	Code	Ossature
Globe	GL	Rotule, fémur, ischium
Train de côtes	TR	10 hémi-vertèbres dorsales ; 10 côtes, partie supérieure
Collier basse côtes	COL.B.COT	7 hémi-vertèbres cervicales ; 5 hémi-vertèbres dorsales ; 5 côtes, partie supérieure

Les éléments d'ossature sont ceux indiqués pour chaque morceau dans le corrigé.

Morceaux, codes et ossature



✓ RÉPONSE À RETENIR

Globe : GL, rotule, fémur, ischium. Train de côtes : TR, 10 dorsales et 10 côtes supérieures. Collier basse côtes : COL.B.COT, 7 cervicales, 5 dorsales et 5 côtes supérieures.

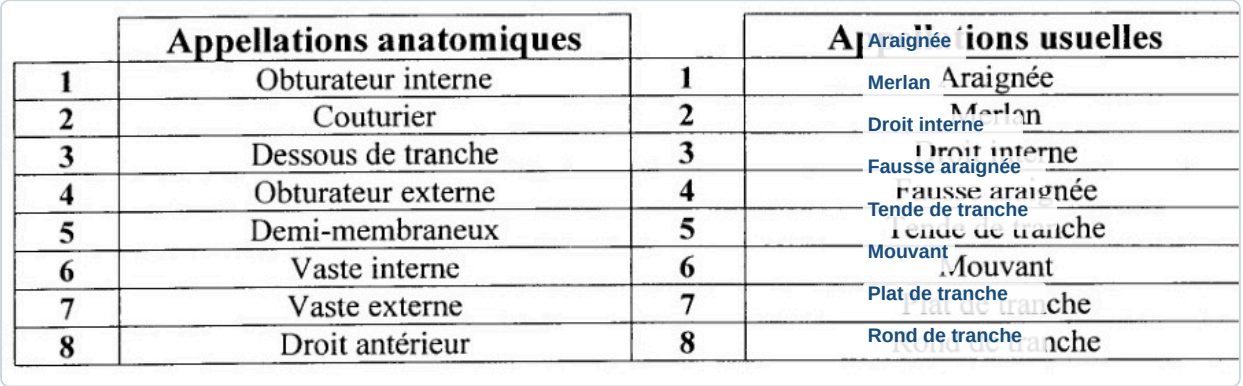
Appellations des muscles

Question 4. Désigner les muscles par leur appellation anatomique et leur appellation usuelle dans le tableau fourni.

Appellation anatomique	Appellation usuelle
Obturateur interne	Araignée
Couturier	Merlan
Dessous de tranche	Droit interne
Obturateur externe	Fausse araignée
Demi-membraneux	Tende de tranche
Vaste interne	Mouvant
Vaste externe	Plat de tranche
Droit antérieur	Rond de tranche

Les appellations usuelles sont mises en correspondance avec les muscles anatomiques dans l'ordre du tableau.

Appellations usuelles des muscles



✓ RÉPONSE À RETENIR

Obturateur interne : araignée ; couturier : merlan ; dessous de tranche : droit interne ; obturateur externe : fausse araignée ; demi-membraneux : tende de tranche ; vaste interne : mouvant ; vaste externe : plat de tranche ; droit antérieur : rond de tranche.

Identification de la carcasse

Question 5. Citer les différentes informations apposées sur une carcasse.

Trois informations sont apposées sur la carcasse : son numéro, son classement selon la grille S.E.U.R.O.P. et l'estampille.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Numéro de la carcasse, classement S.E.U.R.O.P. et estampille.

M.R.S.

Question 6. Dans le contexte du désossage des os de colonnes vertébrales, définir M.R.S., nommer l'organisme habilité à autoriser le travail des carcasses concernées, citer quatre M.R.S. et préciser les obligations des entreprises habilitées concernant leur traitement, l'outillage et les matériels.

M.R.S. signifie « matériaux à risque spécifiés ». L'organisme habilité à autoriser le travail des carcasses concernées est la D.S.V., Direction des services vétérinaires. Quatre exemples : la rate, la cervelle des bovins adultes, la moelle épinière des bovins adultes et les os de la colonne vertébrale.

Les M.R.S. sont remis à une entreprise spécialisée et acheminés directement vers l'équarrissage pour être détruits par incinération à très haute température. L'entreprise utilise un outillage et des matériels spécifiques, avec lavage et désinfection particuliers.

✓ RÉPONSE À RETENIR

M.R.S. : matériaux à risque spécifiés. Autorisation : D.S.V. Traitement par filière spécialisée, acheminement à l'équarrissage et incinération ; matériel spécifique, lavage et désinfection particuliers.

Chambre froide

Question 7. Indiquer trois critères de bon fonctionnement d'une chambre froide.

Les trois critères de bon fonctionnement indiqués dans le corrigé sont :

- Température : de 0 à +3 °C.
- Hygrométrie : 85 %.
- Taux de brassage : 20 à 30 fois par heure.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Température : 0 à +3 °C ; hygrométrie : 85 % ; taux de brassage : 20 à 30 fois par heure.

Maturation : définition

Question 8a. Donner la définition de la maturation de la viande.

La maturation est le mûrissement de la viande. C'est un phénomène purement chimique, auquel les microbes ne participent normalement pas.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mûrissement de la viande par un phénomène purement chimique, normalement sans intervention des microbes.

Maturation : fibres musculaires

Question 8b.1). Citer les effets physico-chimiques de la maturation au niveau des fibres musculaires.

Pendant la maturation, les myofibrilles se fissurent et se lézardent de façon régulière, constante et progressive. Cette évolution explique l'attendrissement progressif de la viande.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les myofibrilles se fissurent et se lézardent progressivement, ce qui attendrit la viande.

Maturation : tissu conjonctif

Question 8b.2). Indiquer les effets de la maturation au niveau du tissu conjonctif.

Le tissu conjonctif n'est pas affecté par la maturation. L'effet décrit concerne les myofibrilles des fibres musculaires.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le tissu conjonctif n'est pas affecté par la maturation.

Durée de maturation

Question 8c. Donner la durée de conservation en chambre froide nécessaire à une maturation optimale pour une carcasse de génisse de 3 ans et une carcasse de vache de 7 ans.

Carcasse	Durée de conservation	Température
Génisse de 3 ans	7 à 10 jours	+2 °C
Vache de 7 ans	10 à 15 jours	+2 °C

La durée de maturation optimale varie selon l'âge de l'animal.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Génisse de 3 ans : 7 à 10 jours à +2 °C. Vache de 7 ans : 10 à 15 jours à +2 °C.

Dysfonctionnement de la chambre froide

Question 8d. Citer quatre effets négatifs d’un mauvais fonctionnement d’une chambre froide et en préciser les conséquences.

Un mauvais fonctionnement peut provoquer :

- Des pertes de masse par dessiccation.
- Une altération de l’aspect et une baisse de valeur marchande.
- Le développement de bactéries.
- Une durée de conservation réduite.

La conséquence générale est une diminution du rendement commercialisable.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Dessiccation, aspect dégradé, développement bactérien et conservation réduite ; conséquence : baisse du rendement commercialisable.

2. Élevage bovin, qualité et modes de production

L'article « Une vie de bœuf ... des conditions difficiles », publié dans Alternative Santé, décrit plusieurs productions bovines et leurs modes d'élevage. À partir de ce document, le candidat analyse les pratiques d'élevage, la qualité et le goût de la viande, le Label rouge et les facteurs de non-qualité.

Productions et modes d'élevage

Question 1. Relever dans le texte les différentes productions issues de l'élevage bovin, puis choisir une production particulière et expliquer en quoi consiste son mode d'élevage.

Le texte cite les veaux élevés sous la mère ou en atelier, les génisses, les bœufs, les taurillons, ainsi que les vaches de races à viande ou laitières. Il oppose l'élevage au pâturage aux formes plus intensives.

1. En atelier, les veaux sont séparés trop tôt de leur mère.
2. Ils sont engraissés avec des farines déséquilibrées, qui contenaient autrefois des hormones.
3. Leur besoin de contact physique n'est pas respecté.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Productions : veaux, génisses, bœufs, taurillons et vaches. En atelier, les veaux sont séparés précocement de leur mère et engraissés avec des farines déséquilibrées.

Taurillons d'élevage industriel

Question 2. Expliquer les raisons pour lesquelles la viande des taurillons issus de l'élevage industriel ne correspondrait pas au goût des Français, puis justifier la réponse.

Le texte indique que la viande des taurillons ne correspondait pas au goût des Français et qu'elle était alors destinée à l'exportation. Il ne précise pas de caractéristiques gustatives particulières : il faut donc éviter d'en inventer. Il associe cette production à des animaux élevés très densément en stabulation, fortement poussés et vendus à 18 mois.

- Ces conditions éloignent leur élevage de celui des animaux au pâturage.
- La vente précoce et la forte densité peuvent contribuer au rejet de cette viande, sans constituer une explication sensorielle démontrée par le texte.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le texte constate un goût peu apprécié en France et une vente tournée vers l'exportation, sans préciser les caractéristiques gustatives en cause.

Label rouge

Question 3. Expliquer de quoi il s'agit lorsque l'on parle du Label rouge.

Le Label rouge est un signe officiel qui atteste qu'un produit possède une qualité supérieure à celle des produits courants comparables. Il s'appuie sur un cahier des charges et des contrôles garantissant le respect des exigences annoncées.

Dans le texte, les viandes labellisées sont jugées globalement meilleures. Toutefois, l'absence de label ne signifie pas automatiquement qu'une viande est de mauvaise qualité : le document précise que certaines viandes non labellisées peuvent aussi être bonnes.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le Label rouge distingue un produit de qualité supérieure aux produits courants comparables, selon des exigences définies et contrôlées.

Race et qualité de la viande

Question 4. Donner un avis argumenté sur l'affirmation selon laquelle l'identité de la race est un facteur de qualité, puis citer différents facteurs de non-qualité en référence au texte.

La race peut influencer les caractéristiques de la viande, mais elle ne suffit pas à garantir sa qualité. Le texte indique que des viandes sans label peuvent être bonnes et met en avant plusieurs facteurs liés aux pratiques d'élevage et à l'alimentation.

- Entassement en stabulation et blessures des taurillons.
- Séparation trop précoce des veaux et farines déséquilibrées, autrefois parfois hormonées.
- Vaches laitières usées par une production intensive de lait.
- Rations riches en maïs et soja, jugées déséquilibrées par le texte.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La race compte, mais ne garantit pas la qualité : élevage intensif, mauvais bien-être et alimentation déséquilibrée peuvent la dégrader.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve de Technologie U31 du BP Boucher, session 2005, code 128CB05, dure deux heures et possède un coefficient 4. Elle comprend une première partie de questions professionnelles sur les carcasses, les M.R.S. et la maturation, puis l'analyse d'un article sur les productions bovines et la qualité de la viande. Elle évalue les connaissances techniques et la capacité à argumenter à partir d'un document.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le classement S.E.U.R.O.P. associe une catégorie, une conformation et un état d'engraissement.
- La maturation provoque des altérations progressives des myofibrilles et contribue à l'attendrissement de la viande.
- Le sujet indique une chambre froide entre 0 et +3 °C, avec une hygrométrie de 85 % et un brassage de 20 à 30 fois par heure.
- Le sujet indique 7 à 10 jours à +2 °C pour une génisse de 3 ans et 10 à 15 jours à +2 °C pour une vache de 7 ans.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les éléments du classement S.E.U.R.O.P. et expliciter séparément les lettres et les chiffres.
- Dans les tableaux, reporter soigneusement les correspondances entre morceaux, codes et éléments d'ossature.
- Pour les M.R.S., traiter toutes les demandes : définition, autorisation, exemples, élimination, outillage et matériels.
- Dans l'analyse de l'article, justifier les réponses avec des éléments précis du texte et des connaissances professionnelles.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter le classement S.E.U.R.O.P. demandé dans ce sujet ?

Distinguez les informations codées par les lettres de celles codées par les chiffres. Pour chaque classement proposé, indiquez la signification de chaque caractère, sans confondre catégorie de l'animal, conformation de la carcasse et état d'engraissement.

Q : Quels paramètres de chambre froide faut-il retenir pour cette épreuve ?

Le corrigé indique une température comprise entre 0 et +3 °C, une hygrométrie de 85 % et un taux de brassage de 20 à 30 fois par heure. Les durées de maturation des carcasses sont données à +2 °C.

Q : Comment organiser son temps entre les deux parties ?

L'épreuve dure deux heures et comporte une première partie de questions technologiques, puis une seconde partie d'analyse d'un document. Le corrigé attribue 10 points à chacune des quatre questions de la deuxième partie.

Q : Que valorise le jury dans les réponses à la deuxième partie ?

Le jury attend des connaissances technologiques en relation avec le diplôme, de niveau IV, ainsi que des réponses et explications justes. Il faut analyser la situation présentée, argumenter et justifier ses réponses en s'appuyant sur le document.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2005/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2005 - 4-Sujet.pdf

Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.