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

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.

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 128CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGE		1/7

Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

Conformément au règlement d'examen.

Ce sujet comporte deux parties :

1ère partie : une série de questions portant sur la technologie en boucherie.

2ème partie : sous la forme d'un document décrivant une ou des situations professionnelles.

Le candidat doit mobiliser ses connaissances liées à la profession, analyser la (ou les) situation(s) présentée(s) en argumentant et en justifiant son analyse.

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 128CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGE		2/7

1ère Partie

M DURAND boucher à Paris, se rend plusieurs fois par semaine aux halls de Rungis En ce début de semaine il, doit faire ses achats de viande de bœuf et il a le choix ce matin entre deux carcasses

⇒ Une carcasse de race Parthenaise classée **D.E.3**

ET

⇒ Une carcasse de race Blonde d'Aquitaine classée **C U 2**

Question n°1 : Donner les définitions des lettres et des chiffres du classement S.E.U.R.O.P : **(3 points)**

D E 3 :	**D**	VACHE	**E**	EXCELLENTE	**3**	MOYEN
C U 2 :	**C**	BOEUF	**U**	TRES BONNE	**2**	FAIBLE

Question n°2 : Compléter le tableau ci-dessous sur les qualités et les défauts de la race Parthenaise. **(3 points)**

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

Question n°3 : En plus de la carcasse, M DURAND fait un complément d'achat sur plusieurs produits. **(1.5 points)**

Compléter le tableau ci-dessous.

MORCEAUX	CODE	OSSATURE
GLOBE	GL	Rotule, fémur, ischium
TRAIN DE COTES	TR	10 hémi-vertèbres dorsales 10 côtes partie supérieure
COLLIER BASSE COTES	COL.B.COT	7 hémi-vertèbres cervicales 5 hémi-vertèbres dorsales 5 côtes partie supérieure

Question n°4

Désigner les muscles par leur appellation anatomique et leur appellation usuelle dans le tableau ci-dessous : **(8 points)**

	Appellations anatomiques		Appellations usuelles
1	Obturateur interne	**1**	Araignée
2	Couturier	**2**	Merlan
3	Dessous de tranche	**3**	Droit interne
4	Obturateur externe	**4**	Fausse araignée
5	Demi-membraneux	**5**	Tende de tranche
6	Vaste interne	**6**	Mouvant
7	Vaste externe	**7**	Plat de tranche
8	Droit antérieur	**8**	Rond de tranche

Question n°5:

Citer les différentes informations apposées sur une carcasse ? **(1,5 points)**

- Numéro de la carcasse.
- Classement S.E.U.R.O.P
- Estampille

M DURAND possède un agrément pour le désossage des os de colonnes vertébrales **(M.R.S)**

Question n°6 : Donner la définition de **M.R.S . (1 point)**
Matériaux à **R**isque **S**pécifiés

Quel est l'organism habilité à autoriser le travail des carcasses avec **M.R.S. (1 point)**
D.S.V Direction des **S**ervices **V**étérinaires

Nommer **4 M.R.S. (2 points)**

- La rate, la cervelle des bovins adultes, la moelle épinière des bovins adultes, les intestins, les os de la colonne vertébrale

Quelles sont les obligations des entreprises habilitées tant en ce qui concerne les **M.R.S**, l'outillage que les matériels ? **(2 points)**

Les M.R.S. sont remis à une entreprise spécialisée et conduits directement vers les services d'équarrissage, afin d'y être éliminés pour prévenir des risques liés à l'ESB. Ils sont obligatoirement détruits par incinération à très haute température.
Une utilisation de matériels et d'un outillage spécifiques, un lavage et une désinfection particuliers.

Question n°7 : Indiquez 3 critères de bon fonctionnement d'une chambre froide. **(3 points)**

- Température (0°C et +3 °C)
- Bonne hygrométrie (85%) taux d'humidité de l'air
- Taux de brassage (20 à 30 fois par heure).

Question n°8 :

a) Donner la définition de la maturation : (2 points)

La maturation est le murissement de la viande.
La maturation est un phénomène purement chimique (où n'interviennent normalement pas les microbes).

b) Citer les effets physico-chimiques de la maturation au niveau :

1) Des fibres musculaires ? (3 points)

Au cours de la maturation, les myofibrilles se fissurent, se lézardent de façon régulière, constante et progressive. Cela explique pourquoi la viande s'attendrit au cours de la maturation.

2) Du tissu conjonctif ? (1 point)

Par contre, le tissu conjonctif n'est pas affecté par la maturation.

c) Donner la durée de conservation en chambre froide afin d'obtenir une maturation optimale des carcasses citées : (4 points)

Carcasse d'une génisse de 3 ans : 7 à 10 jours à + 2° c
Carcasse d'une vache de 7 ans : 10 à 15 jours à + 2° c

d) Citer 4 effets négatifs et leurs conséquences d'un mauvais fonctionnement d'une chambre froide : (4 points)

Pertes de masses par dessiccation
Diminution de la valeur marchande par les modifications d'aspects
Développement de bactéries
Durée de conservation réduite

Conséquence : diminution du rendement commercialisable

2ème Partie

2ème partie

Cette deuxième partie ne comporte pas de corrigé type puisque certaines réponses au questionnement seront différentes d'un candidat à l'autre.

Les « correcteurs » veilleront à ce que le candidat fasse bien état de connaissances technologiques en relation avec le diplôme visé (niveau IV) et à la justesse des réponses ou explications données.

10 points seront attribués à la première question

10 points seront attribués à la seconde question

10 points seront attribués à la troisième question

10 points seront attribués à la quatrième question

Une vie de bœuf ... des conditions difficiles.

Si la situation n'est pas la même qu'avec les volailles ou les porcs, l'élevage bovin souffre lui aussi d'une certaine industrialisation. Bien sûr la majorité des animaux paissent encore dans les prairies : veaux sous la mère, génisses, bœufs ou vaches, qu'il s'agisse de races à viande ou races laitières vendues pour leur viande. Mais il existe des formes d'élevage industriel. Celui des taurillons en est le meilleur exemple. Ces animaux sont tellement entassés dans des stabulations qu'ils se blessent en se mordant la queue. *« Ce sont des animaux qui sont très poussés et vendus à 18 mois. C'est une production qui n'existait pas autrefois et s'est développée depuis 30 ans parce qu'elle est fortement subventionnée. Pendant de nombreuses années, cette viande qui ne correspondait pas au goût des Français était destinée uniquement à l'exportation »,* explique André Pochon. S'il y a des veaux fermiers élevés sous la mère, on en trouve aussi en atelier, séparés trop tôt (alors que comme tout jeune animal, ils ont besoin d'un contact physique) et engraissés avec des farines déséquilibrées (qui contenaient autrefois des hormones). Dans les formes les plus intensives de production, il faut compter aussi les viandes issues de vaches laitières, abattues à l'âge de 4-5 ans. Ce sont des animaux usés à qui on a fait produire des taux records de lait. Leur viande, qui n'est pas de bonne qualité, va se retrouver principalement dans le bas de gamme : steacks hachés, plats cuisinés, restauration collective. L'élevage des autres catégories de bovins est moins intensif mais, depuis 30 ans, leur régime alimentaire a été modifié avec une ration grandissante de farine à base d'ensilage de maïs et de tourteaux de soja, rations qui sont très importantes quand les animaux sont

quand les animaux sont rentrés l'hiver. Les recherches des groupes comme le Cedapa d'André Pochon montre à quel point ce régime est déséquilibré et souligne l'importance d'une alimentation à l'herbe, complétée éventuellement par des apports protéiques comme le lin (la proportion de maïs-soja est limitée à 30% maximum de la ration hivernale dans les élevages en agriculture biologique ou en agriculture durable). Tout cela joue sur la qualité de la viande. Les viandes bénéficiant d'un *Label rouge* ou d'un certificat de conformité sont globalement meilleures que les autres, mais parfois certaines viandes sans label sont d'aussi bonne qualité. On imagine souvent que l'identité de la race est un facteur de qualité : les uns ne jurent que par le charolais, d'autres par le limousin ou la salers.

ALTERNATIVE SANTÉ N°309 – MARS 2004

1- Relever, dans le texte ci-dessus, les différentes productions issues de l'élevage bovin.
- Choisir une production particulière et expliquer en quoi consiste son mode d'élevage.

2- « les taurillons issus de l'élevage industriel produisent une viande qui ne correspond pas au goût des Français ».
- Quelles en sont d'après vous les raisons ?
- Justifiez votre réponse.

3- « Le label rouge »
- De quoi s'agit-il ?

4- « L'identité de la race est un facteur de qualité ».
- Etes-vous d'accord avec cette affirmation ?
- Justifiez votre réponse.
- Citez différents facteurs de <u>non-qualité</u> en vous référant au texte.

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.