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

Session 2007			Code sujet : 320 CB 07
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/9	

Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

Conformément au règlement d'examen, ce sujet comporte deux parties :

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

Partie 2 : sous 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.

LE CANDIDAT RÉPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.

1ère partie

Question n°1. Les races bovines et la transformation de l'animal de boucherie.

(0,5 point par réponse, 4 points)

Les races bovines Charolaises et Limousines sont des races très utilisées en boucherie.
Compléter le tableau ci-dessous. (4 points)

Races	Département d'origine	Type	Couleur de la robe	Rendement moyen d'une carcasse d'une femelle de 2 à 3 ans
Charolaise	**Nièvre Allier**	**Convexiligne**	**Blanc crème**	**55 à 60 %**
Limousine	**Haute Vienne Corrèze**	**Convexiligne**	**Froment vif**	**55 à 65 %**

Question n°2. Les rendements.

(3 x 1 = 3 points)

En tant que boucher abattant, il vous arrive d'utiliser différents rendements vous permettant de vérifier la rentabilité de vos achats. Détaillez ci-dessous les trois principaux rendements (formules et commentaires).

*Le rendement en carcasse $= \dfrac{\text{Poids de la carcasse}}{\text{Poids vif}} \times 100$

Ce rendement sert uniquement à comparer les types de races entre elles afin de calculer leur production en carcasse.

Le rendement commercialisable $= \dfrac{\text{Poids des muscles commercialisables}}{\text{Poids facturé de la carcasse}} \times 100$

C'est le rendement qui sert de base à la formation des prix et à la gestion, intégrant toutes les pertes de poids depuis l'achat, jusqu'au stade de la vente au consommateur.

Le rendement consommable $= \dfrac{\text{Poids des muscles consommables}}{\text{Poids facturé de la carcasse}} \times 100$

Il offre l'intérêt d'être le plus facilement comparable du fait du désossage intégral des morceaux. Il permet de dégager des observations sur un grand échantillonnage de carcasses particulièrement en ce qui concerne les grands facteurs mesurables de rendement : les muscles, les os et les graisses.

Question n°3. L'abattage et ses conséquences.

(9 points)

La saignée et l'éviscération sont des étapes importantes lors de l'abattage des bovins.

3.1 Quelles sont les conséquences si ces deux opérations sont négligées ?

(4 points)

<u>Pour la saignée</u> : Risque de voir le sang se répandre à l'intérieur des carcasses, pollution microbienne profonde à redouter, mauvaise conservation de la viande, aspect anti-commercial.
<u>Pour l'éviscération :</u> Possibilité de lésions de certaines masses musculaires, odeur et goût désagréable à la viande, souillures de la viande par les matières stercoraires.

3.2 Quelles sont les réactions qui affectent le muscle juste après l'abattage ? Comment nomme-t-on les trois états qui en résultent ?

(3 points, 1 point par réponse)

Juste après l'abattage, le muscle continue à vivre en épuisant ses réserves énergétiques, les fibres musculaires conservent la propriété de se contracter pendant un certain temps, la viande est à <u>L'ETAT PANTELANT</u>.

Progressivement lorsque cette énergie disparaît, l'actomyosine se forme comme sur l'animal vivant, on parle D'ETAT RIGIDE de la viande ou rigidité cadavérique.

Puis ces derniers subissent un phénomène purement chimique qui provoque la dénaturation constante de leurs composants, il se nomme L'ETAT de MATURATION.

3.3 Donnez la définition de la maturation :

(2 points)

C'est le temps indispensable à l'obtention de qualités organoleptiques recherchées (flaveur, tendreté, couleur...). Pendant ce phénomène purement chimique (enzyme) on observe une dégradation régulière des principaux composants du muscle grâce à l'action conjuguée du temps et de la température.

Question n°4. L'appréciation et l'identification des carcasses.

(10 points)

4.1 Deux carcasses de bovins du même poids ont été achetées à des prix différents. Justifier cette différence de prix et préciser quels sont les moyens visuels qui peuvent renseigner le professionnel sur la valeur d'une carcasse.

(5points)

Les marques apposées sur la carcasse sont les premiers renseignements visibles (Grille SEUROP)
La valeur d'achat d'une carcasse est estimée en tenant compte de deux critères :

⇨ Le rendement en viande commercialisable est estimé après examen visuel de la conformation et en tenant compte :

- **de l'importance du degré d'engraissement interne, externe, intramusculaire,**
- **de l'importance de l'ossature (observation de la largeur du corps vertébral, de l'épaisseur des crosses, de l'importance des articulations fémoro-tibiale et scapulo-humérale).**

⇨ Le sexe qui est déterminé par l'observation des muscles de la symphyse pubienne, de la forme du coxal, de la région inguinale.
⇨ L'âge qui est déterminé par l'observation du degré d'ossification du squelette, des cartilages des apophyses épineuses, intersténébraux, des corps vertébraux, du sacrum.

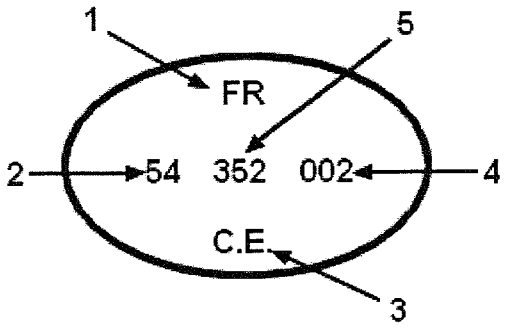
4.2 Sur les carcasses ont remarque les marquages suivants **AE2 et CU3**. Donner la signification des lettres et des chiffres de ces marquages.

(3 points)

AE2 :	**A TAURILLON MOINS DE 2 ANS**	**E EXELLENTE**	**2 FAIBLE**
CU3 :	**C BOEUF**	**U TRES BONNE**	**3 MOYEN**

4.3 Compléter le schéma ci-dessous de l'estampille communautaire aperçue sur ces deux carcasses.

(0,5 par réponse, 2 points)



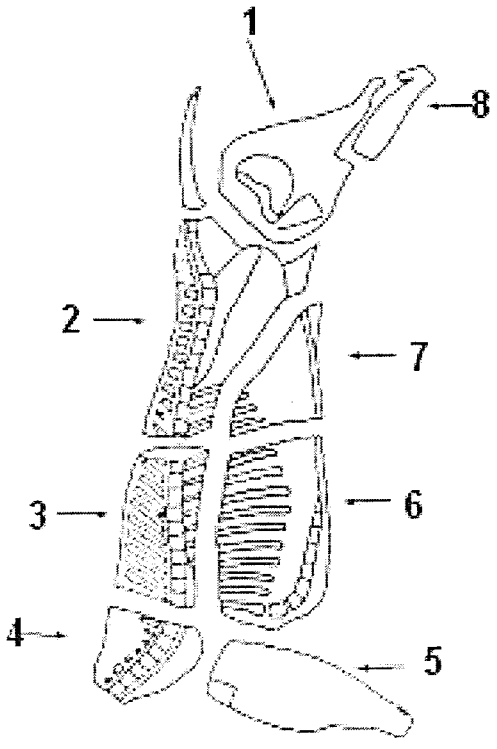
1.	**Pays**
2.	**Département dans le quel l'animal a été abattu**
3.	**Communauté européenne**
4.	**N° de l'entreprise dans la commune**
5.	**Code INSEE de la commune**

Question n°5. Découpes de gros et demi-gros / coupes de détail.

(6 points)

5.1 Citez les dénominations réglementaires des morceaux de coupe de bœuf ci-dessous.

(0,5 point par réponse, 4 points)



1.	**Le globe**
2.	**L'aloyau avec bavettes**
3.	**Le train de côtes entier**
4.	**Le collier**
5.	**L'épaule levée en raquette**
6.	**Le gros bout et le milieu de caparaçon**
7.	**AR caparaçon**
8.	**La jambe**

5.2 Dans une coupe de demi-gros vous achetez un aloyau de bœuf. Citez les différents muscles le composant.

(0,5 point par réponse, 2 points)

- **Le rumsteck,**
- **L'aiguillette baronne,**
- **Le filet,**
- **Le faux filet et les 3 côtes fines destinées aux côtes à l'os.**

Question n°6. Les appellations anatomiques et bouchères

Quels sont les morceaux de détails d'une épaule de bœuf ? (appellation nationale) Indiquer pour chaque morceau son appellation anatomique.

(16x0,25 point, 4 points)

	APPELLATION NATIONALE	NOMS ANATOMIQUES (EN FRANÇAIS)
EPAULE DE BŒUF	- La surprise (dessous de palette)	- Le sous scapulaire
	- Le merlan d'épaule	- Le grand rond
	- Le jumeau à bifteck	- Le sus épineux
	- La macreuse gélatineuse	- Le sous épineux
	- Paleron	- Le long anconé et son accessoire
	- Le jumeau à pot au feu	- Le long fléchisseur (biceps brachial)
	- La macreuse à pot au feu	- Anconés internes et externes (deltoïde)
	- Le gîte - avant	- Extenseurs, fléchisseurs

Question n°7. Les modes et la cuisson des viandes ;

(4 points)

7.1 Quels sont les buts de la cuisson en général ?

(1 point)

C'est de modifier par la chaleur l'aspect physique et la composition chimique d'un aliment pour le rendre plus appétissant, plus digeste, plus savoureux.

7.2 Lors de la cuisson, citer 3 transformations ou modifications physiques et chimiques de la viande, sous l'action de la chaleur ?

(0,5 point par réponse, 1,5 points)

Couleur, volume, consistance, odeur, goût

7.3 A partir des différents types de cuisson présentés ci-dessous, donnez pour chacun d'eux, un mode de cuisson correspondant.

(0,5 point par réponse, 1,5 points)

Types	Modes de cuisson
Cuisson par concentration	**Grillade, rôti, etc..**
Cuisson par expansion	**Pot au feu**
Cuisson mixte	**Braisé**

2ème Partie

Les experts vétérinaires de l'Union Européenne ont approuvé la proposition de la Commission de relever l'âge à partir duquel le retrait de la colonne vertébrale est obligatoire sur les carcasses de bovins, ouvrant ainsi la voie à un retour de la viande de boeuf à l'os dans l'Union Européenne.

La décision prise par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale fait passer de 12 à 24 mois l'âge auquel la colonne vertébrale des bovins abattus doit être retirée. Depuis que la Commission a publié, en juillet, sa feuille de route pour les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), il s'agit du premier pas vers un assouplissement des mesures communautaires contre l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

La colonne vertébrale figure depuis octobre 2000 sur la liste communautaire des matériels à risque spécifiés (MRS) réputés présenter le plus grand risque de transmission de l'ESB. Selon la législation communautaire en la matière, tous les MRS doivent être retirés et éliminés chez les bovins âgés de plus de 12 mois, afin d'empêcher qu'ils ne pénètrent dans les chaînes alimentaires humaine et animale.

Le nombre des cas d'ESB détectés dans l'Union Européenne a toutefois baissé de manière significative au cours des dernières années et l'âge des animaux touchés s'est régulièrement élevé.

En avril 2005, l'Autorité Européenne de sécurité des aliments (EFSA) a émis un avis favorable sur le relèvement de l'âge limite pour le retrait de la colonne vertébrale sur les carcasses de bovins, affirmant que la limite pouvait même être portée à 30 mois en toute sécurité.

Sur la base de cet avis, et après consultation des États membres et du Parlement, la Commission a proposé 24 mois comme âge limite idéal pour garantir une marge de sécurité maximale contre le risque d'ESB.

Ce seuil pourrait être revu ultérieurement si la tendance à la baisse des cas d'ESB se confirme.

Octobre 2005
http://ec.europa.eu

1) Indiquer le sujet principal du texte ci-dessus en précisant les mesures adoptées et leurs justifications. (10 points)

---

2) « **M.R.S.** »

(16 points)

2.1) Que signifie ce sigle ?

Matériels à Risque Spécifiés

2.2) Quel organisme est habilité à autoriser le travail des carcasses avec **M.R.S.** ?

2.3) Citez quatre **M.R.S.**

-

-

-

-

2.4) Pour un boucher détaillant qui travaille directement sur les carcasses, quelles sont les mesures spécifiques à prendre avec les **M.R.S.** ?

---

3) Pour vous, le problème est-il toujours d'actualité ? Justifier votre réponse.

(14 points).

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.