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 E3-U31

Session 2009 • Code sujet : **321CB07** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Abattage, conservation, anatomie et races de boucherie (12 questions) **Page 3**

2. Signes de qualité des viandes (3 questions) **Page 8**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2009/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2009 - 2-Sujet.pdf

1. Abattage, conservation, anatomie et races de boucherie

Cette partie évalue les connaissances sur les phases post mortem, le ressuage, la stimulation électrique et les paramètres de conservation des viandes. Elle porte aussi sur les appellations anatomiques bovines, la coupe de l'agneau et les caractéristiques de races bovines bouchères.

Question n° 1 : l'abattage et ses conséquences

Question 1.a. Citer les trois phases d'évolution post mortem de la viande.

Après la mort de l'animal, la viande passe successivement par l'état pantelant, la rigidité cadavérique, puis la maturation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les trois phases sont l'état pantelant, l'état de rigidité cadavérique, puis l'état de maturation post mortem.

Question 1.b. Définir le terme « ressuage ».

Le ressuage est le refroidissement initial de la carcasse après l'abattage. Il abaisse sa température à cœur jusqu'à 10 °C afin de freiner le développement microbien et la dessiccation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Refroidissement de la carcasse après l'abattage jusqu'à 10 °C à cœur, pour limiter microbes et dessiccation.

Question 1.c. Expliquer en quoi consiste la stimulation électrique.

La stimulation électrique consiste à faire passer un courant adapté dans les masses musculaires après l'abattage. Les contractions provoquées accélèrent l'installation de la rigidité et la maturation, ce qui permet d'éviter le cryochoc.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un courant adapté provoque des contractions musculaires, accélère rigidité et maturation, et permet d'éviter le cryochoc.

Question n° 2 : la conservation des viandes

Question 2.a. Définir le terme « hygrométrie ».

L'hygrométrie mesure l'humidité relative de l'air : elle exprime la quantité de vapeur d'eau présente par rapport à celle correspondant à la saturation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mesure de l'humidité relative de l'air, exprimée en pourcentage par rapport au point de saturation.

Question 2.b. Expliquer les conséquences d'un taux d'hygrométrie trop élevé et trop faible sur les carcasses.

Un excès ou un manque d'humidité altère la carcasse de façon différente :

- **Hygrométrie trop élevée**, notamment au-dessus de 90 % : surface poisseuse, développement bactérien, parage et conservation réduite.
- **Hygrométrie trop faible** : dessiccation, perte de poids et parage supplémentaire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trop élevée : viande poisseuse, bactéries et conservation réduite. Trop faible : dessiccation, perte de poids et parage.

Question 2.c. Citer le taux idéal d'hygrométrie pour les viandes de boucherie.

Pour les viandes de boucherie détaillées, le taux idéal d'hygrométrie est de 80 à 85 %. Pour les abats, le corrigé indique un taux supérieur à 60 %.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Viandes de boucherie détaillées : 80 à 85 %. Abats : hygrométrie supérieure à 60 %.

Question 2.d. Définir le terme « dessiccation ».

La dessiccation est une perte de poids causée par l'évaporation de l'eau contenue dans la viande.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Perte de poids de la viande due à l'évaporation de son eau de constitution.

Question n° 3 : anatomie

Question 3.a. Compléter le tableau en associant les régions anatomiques, les appellations bouchères et les appellations scientifiques.

Les appellations bouchères et scientifiques se correspondent ainsi :

Région anatomique	Appellation bouchère	Appellation scientifique
Tende de tranche (TT)	Tendre de tranche	Demi-membraneux
Tende de tranche (TT)	Rond de tranche	Adducteur de la cuisse
Tende de tranche (TT)	Poire	Pectiné
Tende de tranche (TT)	Merlan	Couturier
Tende de tranche (TT)	Dessous ou dessus de tranche	Droit interne
Tende de tranche (TT)	Araignée	Obturateur interne
Tende de tranche (TT)	Fausse araignée	Obturateur externe
Tranche à rôtir	Rond	Droit antérieur
Tranche à rôtir	Plat	Vaste externe
Tranche à rôtir	Mouvant	Vaste interne
Ensemble des gîtes (semelle)	Rond de gîte	Demi-tendineux
Ensemble des gîtes (semelle)	Nerveux de gîte à la noix	Muscles gastrocnémiens, perforé
Ensemble des gîtes (semelle)	Gîte à la noix	Le long vaste
Hanche	Aiguillette de rumsteck	Partie antérieure du long vaste
Hanche	Rumsteck	Fessier moyen, profond et superficiel
Hanche	Aiguillette baronne	Tenseur du fascia lata

Chaque appellation scientifique est associée au morceau boucher correspondant dans sa région anatomique.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le tableau associe les morceaux des régions tendre de tranche, tranche à rôtir, gîtes et hanche à leurs muscles.

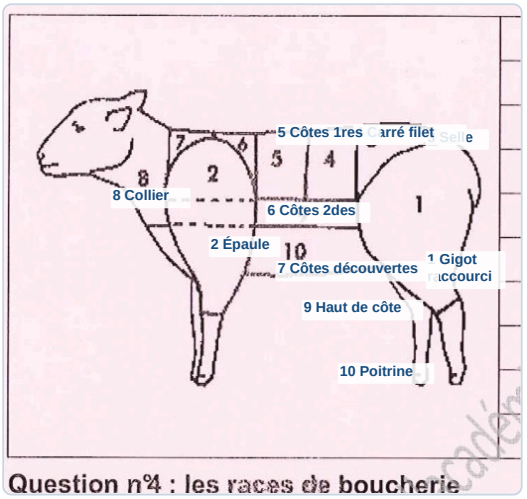
Anatomie : coupe de l’agneau

Question Schéma. Compléter le schéma de la coupe de l’agneau en identifiant les morceaux correspondant aux repères numérotés.

Les repères de la coupe de l’agneau correspondent aux morceaux suivants :

Repère	Morceau
1	Gigot raccourci
2	Épaule
3	Selle
4	Carré de côte au filet
5	Côtes premières
6	Côtes secondes
7	Côtes découvertes
8	Collier
9	Haut de côte
10	Poitrine

Coupe de l'agneau annotée



✓ RÉPONSE À RETENIR

1 gigot raccourci, 2 épaule, 3 selle, 4 carré filet, 5 côtes premières, 6 côtes secondes, 7 côtes découvertes, 8 collier, 9 haut de côte, 10 poitrine.

Question n° 4 : les races de boucherie

Question 4.a. Définir le terme « race rustique ».

Une race rustique est une race capable de s'adapter à des conditions variées, notamment aux différents climats et aux reliefs de montagne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Race adaptée aux différents climats et aux conditions d'élevage des reliefs de montagne.

Question 4.b. Définir les termes « aptitude laitière », « aptitude bouchère » et « aptitude mixte ».

1. **Aptitude laitière** : production de lait.
2. **Aptitude bouchère** : production de viande, généralement dans un troupeau allaitant.
3. **Aptitude mixte** : double production laitière et bouchère.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Laitière : production de lait. Bouchère : production de viande. Mixte : production de lait et de viande.

Question Tableau. Compléter le tableau des races bovines bouchères en indiquant, pour chaque race, son origine et sa région d'élevage ainsi que la couleur de sa robe.

Les origines, régions d'élevage et couleurs de robe indiquées sont :

Race	Origine et région d'élevage	Couleur de la robe
Charolaise	Charolles, Saône-et-Loire, Bourgogne	Blanche unie
Limousine	Limousin, Haute-Vienne	Froment vif
Blonde d'Aquitaine	Sud-Ouest, Lot-et-Garonne	Froment clair
Salers	Massif central, Cantal	Acajou

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charolaise : Bourgogne, blanche unie. Limousine : Limousin, froment vif. Blonde d'Aquitaine : Sud-Ouest, froment clair. Salers : Massif central, acajou.

2. Signes de qualité des viandes

Un document présente plusieurs signes de qualité et explique qu'ils garantissent notamment l'origine et la qualité grâce à des cahiers des charges et à des contrôles. Les questions invitent à analyser la diversité des viandes de bœuf, à présenter deux cahiers des charges et à discuter des contraintes qui accompagnent l'affichage des signes.

Signes de qualité

Question 1. Expliquer ce que signifie l'affirmation selon laquelle le nom générique « bœuf » recouvre des réalités différentes et qu'il serait plus judicieux de parler de viandes au pluriel. Préciser, en tant que professionnel, la représentation de la viande de bœuf qui vous satisfait le mieux et justifier votre réponse.

Le mot « bœuf » regroupe des animaux différents par leur race, leur sexe, leur âge, leur élevage et leur alimentation. Ces facteurs, ainsi que l'engraissement, l'abattage et la maturation, influencent la couleur, la tendreté, le goût et la qualité des morceaux. Comme professionnel, je privilégie une viande locale, traçable et issue d'un élevage respectueux des animaux. Une maturation maîtrisée et une information précise au client permettent aussi de valoriser chaque viande selon ses caractéristiques.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Les viandes bovines diffèrent par leur origine et leurs caractéristiques; je privilégie une viande locale, traçable et bien maturée.

Question 2. À partir d'exemples précis, donner le cahier des charges de deux signes officiels de qualité, tels que l'AOC, le CQC ou l'agriculture biologique.

Deux exemples de cahiers des charges :

Signe et exemple	Exigences principales
AOC Maine-Anjou	Origine géographique délimitée; production et caractéristiques des animaux encadrées par le cahier des charges; traçabilité et contrôles.
Agriculture biologique (AB)	Alimentation biologique, accès au pâturage selon les règles applicables, recours encadré aux traitements vétérinaires, interdiction des OGM et contrôles de certification.

Les producteurs et opérateurs doivent respecter le référentiel propre au signe et faire contrôler leur conformité.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> AOC Maine-Anjou : origine et production encadrées. AB : alimentation et élevage biologiques, recours aux traitements limité et contrôles de certification.

Question 3. Indiquer si l'affichage de ces signes est suffisant et préciser quelles autres contraintes doivent être respectées.

Non. L'affichage du signe ne suffit pas : il faut que le produit et les opérateurs soient conformes au cahier des charges, et que les obligations générales soient respectées.

- Assurer la traçabilité des lots et conserver les justificatifs d’origine et de certification.
- Fournir un étiquetage exact et une information loyale, notamment sur l’origine de la viande bovine.
- Respecter les règles d’hygiène, la chaîne du froid et les températures de conservation.
- Se soumettre aux contrôles et corriger toute non-conformité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Non : conformité au cahier des charges, traçabilité, étiquetage loyal, hygiène, chaîne du froid et contrôles restent nécessaires.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de technologie du BP Boucher, session 2009, code 321CB07, d'une durée de 2 h et de coefficient 4. La première partie évalue les connaissances sur l'abattage, la conservation, l'anatomie bouchère et les races bovines. La seconde étudie les signes de qualité, leurs cahiers des charges, la traçabilité et l'analyse professionnelle des viandes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les trois phases post mortem sont l'état pantelant, la rigidité cadavérique et la maturation.
- L'hygrométrie mesure l'humidité relative de l'air, exprimée en pourcentage par rapport à la saturation.
- Pour les viandes de boucherie, le taux idéal d'hygrométrie indiqué est de 80 à 85 %.
- Les signes de qualité reposent sur des cahiers des charges et des contrôles, notamment pour garantir l'origine et la qualité.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les phases post mortem et définir précisément le ressuage et la stimulation électrique.
- Comparer les effets d'une hygrométrie trop élevée et trop faible, puis citer le taux idéal demandé.
- Dans les tableaux d'anatomie, associer précisément chaque appellation bouchère au muscle ou à la région correspondante.
- Pour les signes de qualité, illustrer les cahiers des charges et justifier l'analyse par des éléments précis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment expliquer simplement le rôle du ressuage ?

Le ressuage est la période de refroidissement initial de la carcasse après l'abattage. Le sujet indique que la température à cœur est abaissée à 10 °C afin de freiner le développement microbien et la dessiccation.

Q : Quelle différence faire entre une hygrométrie trop élevée et trop faible ?

Une hygrométrie excessive peut entraîner une humidité de surface et favoriser le développement bactérien. Une hygrométrie trop faible augmente l'évaporation de l'eau de la viande, provoquant dessiccation et perte de poids.

Q : Comment gérer le temps dans cette épreuve de deux heures ?

Le sujet ne fixe pas de répartition du temps par partie. Répondez d'abord aux questions courtes, gardez du temps pour les tableaux et le schéma, puis développez les réponses argumentées sur les signes de qualité.

Q : Comment les réponses sur les signes de qualité sont-elles évaluées ?

Le sujet précise qu'il n'existe pas de corrigé-type pour les trois questions de la deuxième partie. La commission apprécie la pertinence et la justesse des éléments apportés ainsi que l'esprit d'analyse du candidat.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2009/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2009 - 2-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.