

Nom :

Prénom :

FICHE PRODUIT : LA FILIERE VIANDE DE BOUCHERIE

	PRINCIPAUX MORCEAUX UTILISES	MODES DE CUISSON APPLIQUES (entiers)	MODES DE CUISSON APPLIQUES (en morceaux)	Exigences techniques diverses	Intérêt économique du produit VA ,coût personnel, rendement	Attrait originalité du produit, saisons, rareté, label.	Questions de technologie
AGNEAU							Acheter de la viande ? : Qualité ? : Catégorie ? :
VEAU							Appellations commerciales ? :
BŒUF							Situation sur l'animal ? : Choisir un mode de cuisson par catégorie pour chaque animal ? :
PORC							
ABATS							