



Fiche de révision 1

publié le 14/09/2010

La filière viande de boucherie

La fiche sur la filière boucherie concerne les ovins (mouton et assimilé), les porcins, les bovins (bœuf et veau). Les informations qu'elle comportera seront :

- ▶ Les généralités sur l'espèce (dénomination des animaux, âge et poids de sacrifice).
- ▶ Les critères de qualité (conformation, état d'engraissement, couleur de la chair, appellation d'origine et label de qualité, critères d'achat).
- ▶ Les appellations commerciales (nom des morceaux, appellation classique, catégorie, situation sur l'animal).
- ▶ Un tableau récapitulatif des modes de cuisson en fonction des principales catégories et morceaux.

Document joint



la filiere viande de boucherie (Word de 33 ko)

Document réalisé par J.Clément



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.