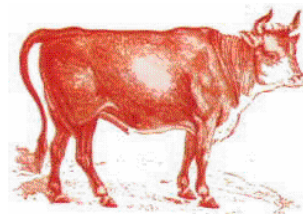


CHAPITRE N°2 LA BOUCHERIE

Objectif : Être capable d'**identifier l'assortiment**, les familles de produits alimentaires, de repérer les grandes familles de produits, de constituer des familles d'articles homogènes, de situer les produits dans les familles. De couper, découper, trancher. De maintenir les produits frais en état de vente.



Mise en situation Vous découvrez l'étendue du groupe de familles de produit "Boucherie".

ACTIVITÉ 1 - LES CARACTÉRISTIQUES DU BOEUF

Consultez le document 1 - Les races bovines

1.1 Indiquez quelles sont les familles raciales qui sont constituent la gamme de viande du boucher.

--

1.2 Pour chacune de ces familles, complétez le tableau suivant.

Famille raciale	Avantages client	Régions d'origine	4 exemples de races

Consultez le document 2 - Les Bons morceaux

1.3 Expliquez la différence entre griller et braiser une viande.

--

1.4 Surlignez sur le document 2 les morceaux que vous pourrez préparer au barbecue cet été.

1.5 Changez de couleur et faites la même recherche pour les viandes à bouillir.

1.6 Faites un commentaires après les questions 1.4 et 1.5

--

ACTIVITÉ 2 - LE MARCHANDISAGE DU BOEUF

Consultez le document 3 : Préparer le bœuf en point de vente.

2.1 Distinguez les étapes que vous, Vendeur, pourriez avoir à accomplir et celles réservées au boucher en complétant et cochant les cases.

Étapes	Vendeur (euse)	Boucher Uniquement
Réceptionner la Livraison		

2.2 Expliquez l'avantage supplémentaire apporté au produit sur la dernière illustration

--

Consultez les documents 4 et 5

2.3 Surlignez dans le document 4 tous les éléments de signalétique (affiches, étiquettes, signes...) qui peuvent être utilisés en boucherie.

2.4 À partir du document 4 et de vos connaissances, complétez le tableau suivant en reportant les éléments de signalétique dans les bonnes colonnes.

Informations	Traçabilité		Qualité
	Obligatoire	Facultative	

2.5 Résumez l'avantage que le client retire de la traçabilité.

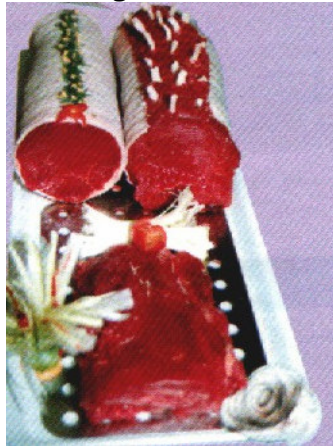
--

2.6 Comparez l'offre de boucherie entre l'artisan boucher et la G.M.S. en rédigeant les avantages de chaque type de point de vente.

Artisan Boucher



Avantages de l'artisan :



Grande et Moyenne Surface



Avantages de la GMS :

ACTIVITÉ 3 - LES VENTES DE BOEUF

Consultez le document 6 : La consommation bovine

3.1 D'après le document 6A, commentez l'évolution de la consommation de viande de bœuf en calculant d'abord les évolutions :

Évolution en % = (valeur finale - valeur initiale) / valeur initiale

entre 1970 et 2000	calcul : résultat=
entre 1970 et 1980	calcul : résultat=
entre 1980 et 2000	calcul : résultat=
entre 2000 et 2001	calcul : résultat=

Consultez le document 6B

3.2 Commentez vos calculs en expliquant ce qui a causé ce résultat entre 1980 et 1990

3.3 D'après le document 6B, faites la liste des éléments à dire pour rassurer un client inquiet. (vous les surlignerez d'abord sur le Doc 6B)

Consultez les documents 6C et 6D

3.4 Expliquez comment les professionnels de la boucherie vont relancer la consommation de viande de bœuf.

3.5 D'après le document 6C, commentez le danger d'une rupture de stock sur une espèce de viande.

3.6 Notez dans l'ordre les critères de choix du consommateur de viande.

1	
2	
3	

3.7 D'après le document 6D, indiquez à quelle période de l'année, les ventes de viande sont plus difficiles

3.8 Quelles solutions de communication sont proposées par la Confédération Française des Bouchers Charcutiers Traiteurs ?

ACTIVITÉ 4 - QUALITÉS NUTRITIONNELLES

Consultez le document 7 : Les qualités nutritionnelles du bœuf

4.1 Expliquez pourquoi il est bon de manger de la viande de bœuf

4.2 Que pouvez-vous répondre à une cliente qui dit « Ne me donnez pas un gros morceau, je surveille ma ligne... »

ACTIVITÉ 5 - LE PRIX DU BOEUF

Consultez le document 8 : Les prix du bœuf

5.1 Classez les morceaux de viande du moins cher au plus cher.

Ordre	Nom du morceau	Prix en €	Type de morceau*
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			

*** à rôtir, à bouillir, abat**

5.2 Commentez ce classement

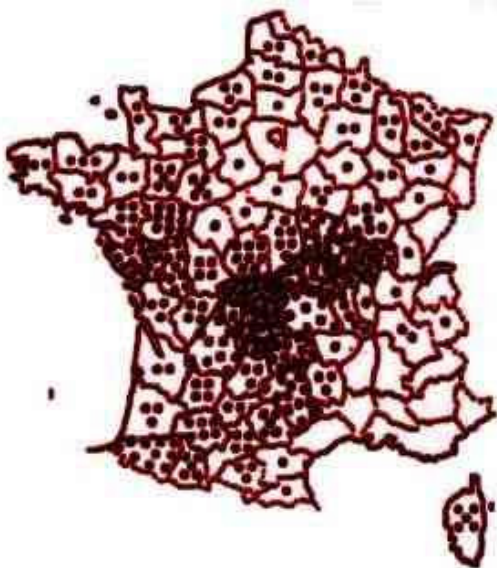
ACTIVITÉ 6 - CONSERVATION

Consultez le document 9 : Conserver la viande

6.1 Expliquez à un client comment il doit conserver sa viande.

Viande fraîche	
Viande déjà congelée par le boucher	

LES RACES A VIANDE

RACES A VIANDE		
Blanc Bleu 	Caractéristiques : Les races "à viande" donnent naissance à des animaux dont la conformation et les caractéristiques sont reconnues pour leur qualité bouchère.	Blonde d'Aquitaine 
Maine Anjou 	Les reproductrices allaitent leurs petits pendant quatre mois au moins; les mâles sont avant tout utilisés pour la reproduction.	Gasconne 
Parthenaise 	Consommation française : environ 700 000 tonnes / an	Limousine 
Bazadaise 	Où la trouve-t-on ? La boucherie artisanale vend à 70% de la viande issue de ces animaux.	Salers 
Charolaise 		Corse 
Camarguaise 		Aubrac 

Document 1 (suite)

RACES A LAIT ET MIXTES

Prim'Holstein - lait



Caractéristiques :

Le troupeau laitier est avant tout destiné à la production de lait.

Bretonne Pie Noir - lait



Les mères ne nourrissent pas leurs petits, la qualité des animaux se mesure à la quantité et à la qualité du lait produit, pas à la qualité de la viande.

Les races mixtes peuvent s'adapter à l'une ou l'autre destination.

Jersiaise - lait



Consommation française :

Environ 700 000 tonnes / an.

Rouge flamande - mixte



Où la trouve-t-on ?

Dans les circuits de la grande distribution et de la restauration collective essentiellement: 90 %

Densité du cheptel laitier :



Bleue du Nord - mixte



Pie Rouge des Plaines - mixte



Normande - mixte



Abondance - mixte



Brune - mixte



Montbéliarde - mixte



Simmenthal française - mixte

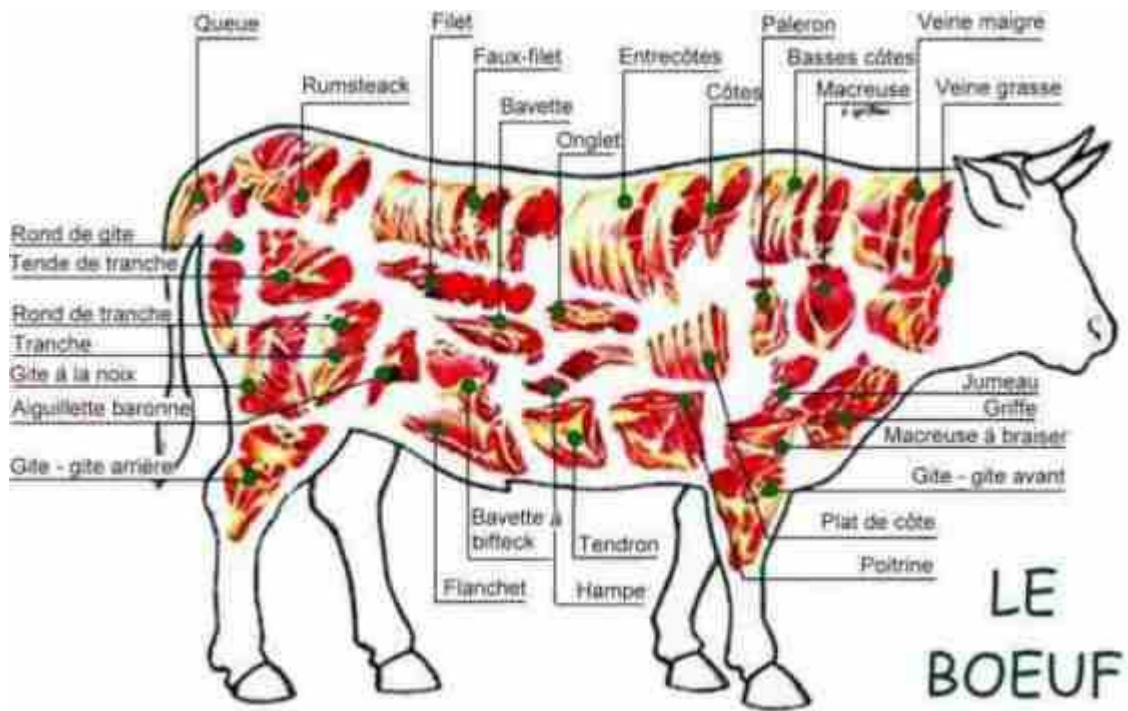


Vosgienne - mixte



Tarentaise - mixte





Chaque morceau du bœuf a son nom... et son usage!

Griller, braiser, bouillir : ne vous trompez pas de cuisson !

griller : faire cuire rapidement sur un gril, ou à la poêle.

braiser : cuire à feu doux en récipient clos à court mouillement, avec garniture aromatique (vin blanc ou rouge, consommé, aromates, épices) jusqu'à ce que le morceau soit bien croûté (source Guide Achat Carrefour)

bouillir : faire cuire dans un liquide qui bout.

Document 2 (suite)

morceaux	griller	braiser	bouillir
aiguillette			
basses côtes - entrecôtes découvertes			
basses côtes – surlonge			
bavette			
bavette bifteck			
côtes			
entrecôtes			
faux-filet			
filet			
flanchet			
gîte			
gîte à la noix			
griffe			
hampe			
jumeau à bifteck			
jumeau à pot-au-feu			
macreuse à braiser			
macreuse à griller			
onglet			
paleron			
plat de côte			
poitrine			
queue			
rond de gîte			
rond de tranche			
rumsteck			
tende de tranche			
tendron			
tranche grasse			
veine grasse			
veine maigre			

Les mots pour saliver : [blanchir](#), [concasser](#), [déglacer](#), [dépouiller](#), [dorer](#), [dresser](#), [écumer](#), [émincer](#), [étouffer](#), [farcir](#), [glacer](#), [larder](#), [macérer](#), [mariner](#), [mijoter](#), [mouiller](#), [parer](#), [piquer](#), [revenir](#), [rissoler](#), [saumurer](#), [saupoudrer](#), [sauter](#), [suer](#), [tourner](#)

Document 3 Préparer le boeuf en Point de vente

Source : <http://www.boucherie-france.org/caviande.html>

LIVRAISON



DÉSOSSAGE



ÉPLUCHAGE



PRÉPARATION DE BARDE



FORMAGE DU MORCEAU



FICELAGE



PESÉE



BON APPÉTIT !



Traçabilité et signes de qualité

L'ESSENTIEL

Le nom générique de "bœuf" recouvre des réalités différentes... Il serait plus juste de parler des viandes plutôt que de la viande. Pour s'y reconnaître, le consommateur dispose désormais de divers signes.

Chez le boucher, une fiche d'information doit mentionner la traçabilité de la viande bovine. Cette démarche permet de remonter jusqu'à l'éleveur et à l'origine de la viande répondant ainsi aux attentes des consommateurs.



Il existe aussi des signes de qualité tels que les certificats de conformité, les Appellations d'Origine Contrôlées, l'Agriculture Biologique, les Labels Rouges qui indiquent la qualité supérieure des produits...

TRACABILITE DE L'ÉLEVEUR AU BOUCHER

J'ai mes boucles d'oreille, et même mon passeport

Ce passeport mentionne mes caractéristiques: le numéro de mes boucles d'oreille, mon pays, ma date de naissance, le n° de l'élevage où je suis né(e) mon sexe, ma race et celle de mes parents. Je ne peux circuler qu'avec l'autorisation du Directeur des services vétérinaires. L'état civil bovin dresse même sur mon passeport un certificat de filiation. Si jamais vous voulez retrouver mes parents... Je vis sous tutelle: à chaque fois que je change d'adresse, mon déplacement est enregistré, daté...

Tout ça donne un n° d'identification qui me suivra partout. Mon numéro de Sécurité sociale, en somme... Ce numéro est enregistré à l'abattoir et servira à la mise en place de la traçabilité jusque chez le boucher pour l'information du consommateur.



Document 4 (Suite)

La traçabilité dans les points de vente

La communication sur l'origine des viandes est non seulement une obligation réglementaire mais aussi une nécessité commerciale pour répondre aux attentes des consommateurs.

Un texte européen définit, depuis le 1^{er} septembre 2000, les règles de traçabilité et d'étiquetage à mettre en place dans les entreprises de production et de commercialisation de viande bovine. Son objectif est de garantir l'origine de la viande bovine et de prévenir des risques sanitaires éventuels en remontant de la viande vendue à l'animal vivant.

Le champ d'application de ce règlement couvre toute la viande bovine, y compris la hampe et l'onglet, la viande de veau et la viande hachée, réfrigérée, congelée ou surgelée. Il ne s'applique pas aux préparations à base de viande, aux produits transformés et aux plats cuisinés.

Le règlement fait état de mentions **obligatoires et facultatives** à communiquer au consommateur.

Les mentions obligatoires pour les viandes de toutes origines

En application du **règlement européen**, les mentions obligatoires suivantes doivent être affichées dans le magasin, pour chaque approvisionnement, à la vue des clients :

- le **numéro ou code de référence** : il s'agit du lien entre l'animal et la viande, c'est le numéro de tuerie
- le lieu de naissance
- le lieu d'engraissement
- le « **lieu d'abattage : Nom de l'Etat membre ou du pays tiers** » suivi du **n° d'agrément de l'abattoir**
- le « **lieu de découpage : Nom de l'Etat membre ou du pays tiers** » suivi du **n° de l'atelier de découpe** lorsque la viande n'est pas découpée dans la boucherie.

Dans le cas d'un animal né, élevé et abattu en France, il est possible de simplifier avec la mention :

- **origine : France**



Les mentions facultatives

- Tout autre communication valorisante sur la viande française ou d'importation en direction du consommateur (mode d'élevage, mode d'alimentation) est considérée comme relevant de mentions facultatives.

Les signes officiels de qualité répondent à la demande du consommateur en matière de traçabilité des produits alimentaires en leur garantissant l'origine et la qualité. L'attribution de ces signes relève de la démarche volontaire des producteurs et des entreprises qui prennent l'engagement de respecter un cahier des charges contraignant homologué par l'Etat. Des contrôles réguliers sont effectués par les pouvoirs publics et par des organismes indépendants agréés.

AOC - Appellation d'origine contrôlée

L'appellation d'origine contrôlée est une garantie liée au terroir et au savoir-faire. Cette mention identifie un produit qui tire son authenticité de son origine géographique. Elle a été délivrée au taureau de Camargue.



CQC - Critères Qualité Certifiés

Ce sigle garantit le respect d'un cahier des charges sévère destiné à assurer la qualité des viandes de l'élevage à l'étal. La démarche est contrôlée par des organismes indépendants.



BTB - Bœuf de tradition bouchère

La viande BTB provient exclusivement d'animaux de racés à viande. Elle bénéficie d'un délai minimum garanti de sept jours de maturation. Elle est **distribuée seulement par les artisans bouchers, découpée suivant les bonnes pratiques bouchères**. Elle est soumise à une traçabilité complète, du pâturage à l'artisan.



Label Rouge

Ce label, créé par la loi d'orientation agricole de 1960, est une certification qui atteste qu'un produit (alimentaire ou agricole) possède un niveau de qualité supérieur. L'écart qualitatif par rapport aux produits courants similaires doit être directement perceptible par le consommateur final, notamment au niveau gustatif. Concernant la viande, le Label Rouge garantit des caractères qualitatifs particuliers d'un niveau constant : tendreté, flaveur, persillé, couleur...



AB - Agriculture Biologique

Les produits biologiques sont le résultat d'un mode de production qui a recours à des pratiques d'élevage et de culture soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, l'agriculture biologique exclut l'usage de pesticides, d'engrais chimiques ou solubles et limite l'emploi d'intrants.



Document 6 La consommation bovine

Doc 6A Consommation par habitant.

La consommation de viande, en kg équivalent carcasse, par habitant						Source: OFIVAL d'après SCEES
	gros bovins veaux	ovins caprins	porcs	équidés	volailles	Nbre habitants
1970...	30,0	3,0	30,7	1,8	12,1	50,5
1980...	38,8	4,1	35,5	1,7	16,0	53,9
1990	29,8	5,5	35,4	1,0	21,3	56,6
1991	30,0	5,8	35,6	1,0	21,9	58,9
1992	29,7	5,6	35,9	0,8	21,4	57,2
1993	28,5	5,5	38,0	0,7	21,7	57,5
1994	27,3	5,4	36,1	0,6	22,4	57,8
1995	28,0	5,3	36,2	0,6	22,9	58,0
1998	26,2	5,3	36,0	0,7	24,2	58,3
1997	25,9	5,0	34,5	0,6	23,2	60,2
1998	28,4	4,9	36,2	0,6	23,7	60,4
1999	26,7	4,9	37,4	0,5	22,8	60
2000	25,5	5,1	36,0	0,5	25,0	60
2001	26,1	4,4	37,8	0,6	26,9	60

Doc 6B l' E.S.B.

Source Brochure CIV «L'identification Viande Bovine Française »

SUITE AUX INQUIÉTUDES SUSCITÉES PAR L'ÉPIDÉMIE D'ENCÉPHALOPATHIE SPONGIFORME BOVINE (E.S.B.). APPELÉE MALADIE DE LA « VACHE FOLLE», au Royaume-Uni où 160 000 cas ont été recensés, le Ministère de l'Agriculture français a pris la décision d'interdire toute importation de bovins et de viandes bovines d'origine britannique.

IL S'AGIT D'UNE MESURE CONSERVATOIRE PRISE DANS L'ATTENTE DE DONNÉES SCIENTIFIQUES COMPLÉMENTAIRES.

La France a, depuis plusieurs années déjà mis en place des mesures de prévention:

- interdiction depuis 1990, d'utiliser pour l'alimentation des bovins des farines de viande contenant des produits bovins et ovins susceptibles de contenir l'agent infectieux responsable de la maladie.
- Création dès 1990, d'un réseau d'épidémiologie-surveillance chargé de contrôler le cheptel Français et de suivre l'éventuel développement de la maladie

Seulement 16 cas ont été confirmés en France depuis 1990. Cette démarche est exemplaire puisque l'O.M.S. (Organisation Mondiale de la Santé) recommande aujourd'hui la mise en place d'un tel réseau dans tous les pays.

Abattage et destruction systématique des bovins reconnus atteints par la maladie et de l'ensemble du troupeau duquel ils appartiennent avec indemnisation de l'éleveur.

CES MESURES ONT PERMIS À LA FRANCE DE PREVENIR TOUT RISQUE D'ÉPIDÉMIE D'E.S.B.

Ces mesures, conjuguées avec l'ensemble des décisions imposées par l'Union Européenne concernant les restrictions et le contrôle des importations britanniques, ont été prises à titre de précaution, alors que

- aucune preuve scientifique ne permet à ce jour, de confirmer ou d'infirmer l'éventualité d'une transmission de cette maladie à l'homme,
- l'O.I.E. (Office International des Epizooties) et l'OMS. (Organisation Mondiale de la Santé) ont rappelé, dans un communiqué commun daté de janvier 1996, que «l'homme, en consommant de la viande ou du lait ne met pas sa santé en danger»

Document 6 (suite)

Doc 6C Le marché en GMS

Source : D'après <http://www.lineaires.com/htm/bdd/merchandising/bouch/rayonbouch/index.htm> avril 2002

Industriels et distributeurs parlent depuis longtemps d'organiser le rayon boucherie. Malgré leur discrétion, les initiatives existent. Charal et Tendriade-Collet présentent leurs résultats. « La crise a mis entre parenthèses les réflexions des opérateurs, mais le merchandising devrait être le cheval de bataille du rayon en 2002, s'il n'y a pas de nouvelles crises majeures ».

Au rayon boucherie : Plusieurs enseignements ressortent de cette étude conduite en mars 2001, en partenariat avec le cabinet MCA. D'une part, le consommateur distingue un cœur de gamme organisé par espèce (bœuf, veau, porc, agneau). En termes de démarche d'achat, le chaland « entre » au rayon boucherie par l'espèce, élément déterminant suivi par des critères de quantité (format familial ou portion individuelle) et de prix. L'étude souligne l'absence de substitution d'achat d'une espèce vers une autre. En clair, soit le consommateur trouve ce qu'il voulait acheter, soit il renonce à son achat. Purement et simplement.

Par ailleurs, mais plus confusément, le consommateur a conscience de préparations élaborées telles que les hachés, la saucisserie et les abats. Cependant, il ne perçoit pas les viandes cuites, les plats cuisinés et les autres produits élaborés. « Cela confirme le manque de clarté et de signalétique sur le rayon », commente-t-on chez l'industriel, rappelant que la signalétique constitue le premier vecteur de communication entre le rayon et le consommateur.

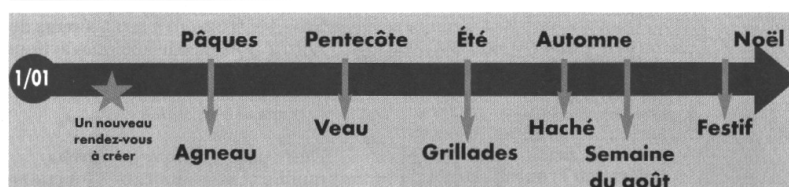
Doc 6D la communication en boucherie

Source La Boucherie Française 01/02

La boucherie artisanale, métier de communication

Chaque année, avec les moyens mis en place par l'interprofession et en coordination avec les grandes actions de communication, l'organisation nationale, CFBCT, propose aux bouchers des moyens d'animation de leurs points de vente. Les grands thèmes développés s'articulent autour de rendez-vous réguliers avec les consommateurs, tout au long de l'année. Ces rendez-vous seront maintenus et amplifiés, grâce aux moyens nouveaux dont s'est dotée l'interprofession, INTERBEV.

Les rendez-vous de l'année :



La communication prévue en Boucherie Artisanale s'installe autour d'événements fixes et festifs dans l'année.

★ Un nouveau rendez-vous :

Il manquait un événement en début d'année, entre janvier et Pâques.

Laisser trop de temps sans communiquer n'est pas efficace, l'organisation professionnelle a prévu de parler des « viandes mijotées ».

Les plats à cuisson lente sont bons, faciles à faire et originaux, même pour recevoir des amis.

Dans ce numéro et pour la première fois, nous vous proposons de vous inscrire pour recevoir gratuitement dans la limite des stocks et avant la date indiquée, des recettes de « plats mijotés » (voir page 25).

Le **CIV** vous informe

PUBLICITÉ

NUTRITION

Le bœuf côté forme

Manger équilibré signifie piocher quotidiennement dans chaque catégorie d'aliment. Mieux vaut donc manger de tout, dont bien sûr de la viande rouge. Son excellent apport en protéines, vitamines et minéraux en fait un aliment de base.

♦ Des protéines pour tous et à tout âge

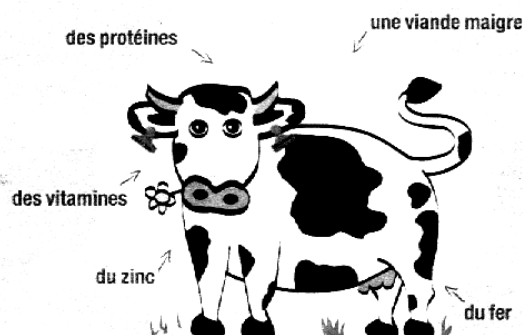
Les protéines d'origine animale permettent aux muscles de se développer. Elles sont essentielles à la croissance des plus jeunes comme à l'entretien et au renouvellement de la masse musculaire des adultes.

♦ Fréquence recommandée

On recommande aujourd'hui de consommer deux fois par jour un aliment du groupe « viande-poisson-œuf » en alternance. Spontanément les Français consomment de la viande rouge deux fois par semaine, ce qui répond tout à fait à nos besoins nutritionnels, et permet en plus de varier les aliments.

♦ Une santé de fer

100 g de filet de bœuf cuit couvrent 24% des besoins quotidiens en fer* d'une femme de 60 kg. Le fer de la viande rouge a l'avantage d'être très bien assimilé et renforce l'absorption du fer des végétaux.



Halte aux idées reçues !

La part de la viande de bœuf dans les apports totaux en graisses de notre alimentation représente moins de 4%. Si les Français consomment trop de graisses, le coupable n'est donc pas à chercher du côté de la viande de bœuf ! C'est d'ailleurs - pour la plupart des morceaux - une viande maigre. La preuve, 100 g de rosbif = 2,4 g de lipides.

* Les Apports Nutritionnels Conseillés sont de 16 mg (chiffres 2001).

Document 8 Les prix du bœuf

Source Tract Système U 2002

Les Morceaux à Rôtir

LE KILO 42 ^{F64} 6,50 € TRANCHE, MACREUSE À BIFTECK	LE KILO 36 ^{F73} 5,60 € GÎTE NOIX, ROND DE GÎTE À BIFTECK - Le kilo	LE KILO 44 ^{F93} 6,85 € TENDE DE TRANCHE, TRANCHE À ROTIR	LE KILO 55 ^{F76} 8,50 € FAUX FILET À GRILLER	LE KILO 99 ^{F71} 15,20 € FILET DE BŒUF ENTIER
--	--	--	--	---

Les Abats

LE KILO 14 ^{F76} 2,25 € FOIE, CŒUR OU ROGNON DE BŒUF	LE KILO 16 ^{F40} 2,50 € TRIPES CRUES DE BŒUF	LE KILO 71 ^{F50} 10,90 € FOIE DE VEAU "LES VITELLERS" - Le kilo	LE KILO 14 ^{F43} 2,20 € LANGUE, CŒUR OU ROGNON DE PORC - Le kilo
---	--	--	---

Les morceaux à bouillir

LE KILO 13 ^{F12} 2 € PLAT DE CÔTE, POITRINE AVEC OS À BOUILLIR	LE KILO 32 ^{F80} 5 € BASSE CÔTE, PALERON, JUMEAU À BRAISER Le kilo	LE KILO 26 ^{F24} 4 € JARRET OU COLLIÈRE SANS OS À BOUILLIR Origine FRANCE	ASSORTIMENT BOURGUIGNON (macreuse, dessus de côte, gros bout de poitrine) le kilo Origine FRANCE	LE KILO 22 ^{F96} 3,50 €
---	--	---	---	--



CONSERVER LA VIANDE

Chaque niveau ou compartiment du réfrigérateur est prévu pour le stockage d'une catégorie de produits précise. Il peut y avoir, à l'intérieur d'un réfrigérateur, 6 °C d'écart entre le haut et le bas : la température peut passer du simple au double. Les parties les plus froides du réfrigérateur se situent contre la paroi arrière et au-dessus du bac à légumes. Le froid est mieux réparti quand il est ventilé. Évitez de garder la porte ouverte inutilement.

La viande se conserve environ deux jours dans la partie la plus froide du réfrigérateur, enveloppée dans le papier parchemin du boucher. Si on doit changer de papier, il est préférable de choisir du papier paraffiné qui empêche le dessèchement de la viande tout en laissant circuler l'air. Cela convient à toutes les viandes et à la charcuterie. Dans tous les cas, sortir la viande du réfrigérateur au moins une heure avant de la cuisiner.

CONGÉLATION

On peut congeler soi-même sa viande, à condition qu'elle soit très fraîche, dégraissée et portionnée pour faciliter la rapidité de la décongélation. Il faut emballer chaque morceau séparément afin d'éviter son dessèchement, utiliser un film spécial congélation et faire sortir un maximum d'air. Avant la congélation, régler le congélateur sur froid maximal, pendant 6 heures, et maintenir la plus basse température 6 heures après introduction de la viande. Ramener ensuite le thermostat à - 18 °C.



Le haut (température la plus élevée : 6 à 8 °C) convient aux plats cuisinés et aux yaourts.

La contre-porte comprend des étagères de rangement pour les bouteilles, le lait et les jus de fruits, un ou plusieurs compartiments pour le fromage, le beurre et les œufs.

Le bas (température la plus basse : 2 à 4 °C) convient à la viande, à la charcuterie, au poisson et aux coquillages et crustacés.

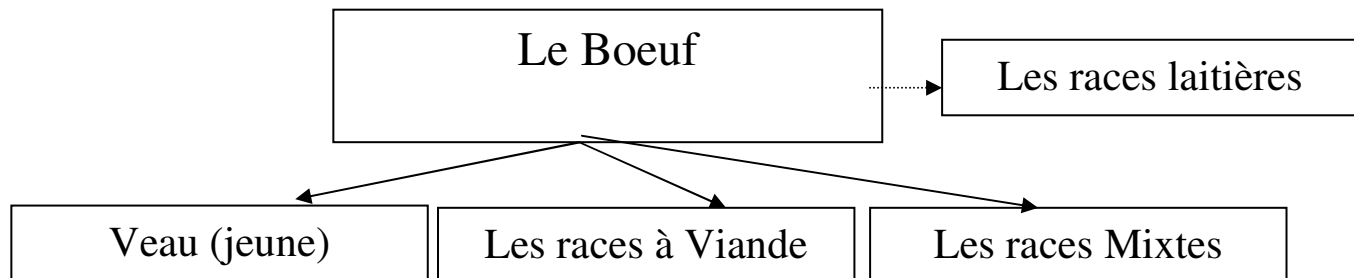
Le bac est destiné à la conservation des légumes.

CHAPITRE N°2 LA BOUCHERIE

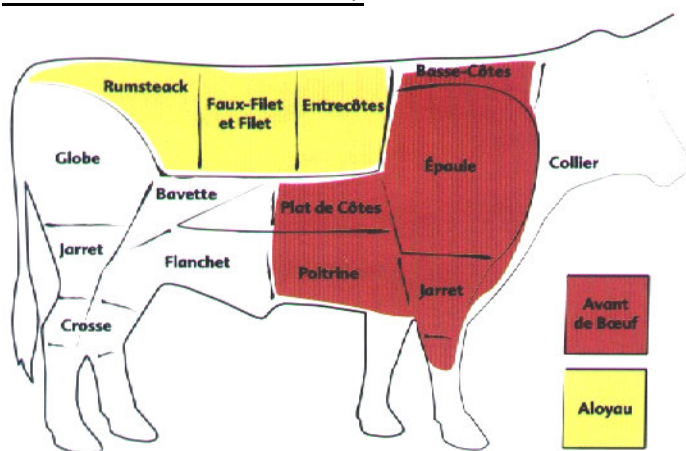
FICHE DE CONNAISSANCES

La Famille de produits

Compléter les cases vides et les exemples



Les morceaux de boeuf



Les sous-familles des races à viandes ou mixtes

On distingue les viandes à rôtir ou griller, les viandes à bouillir et les abats.

Les prix varient de 2€/kg (plats de côte) à plus de 15€/kg (Filet)

La Qualité

La qualité de la race et de l'élevage, le respect de la réglementation concernant la traçabilité permet à des éleveurs et des bouchers de bénéficier de labels de qualité : AOC , CQC, BTB, Label rouge, AB, VF

Les tâches spécifiques du vendeur en boucherie

- De préparation : Découpe, ficelage, pesée.
- D'information : Étiquetage très rigoureux conformément à la législation et information sur la traçabilité et la qualité de la viande.

La conservation des produits

Arrêté du 9 mai 1995

Réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Annexe-Températures de conservation de certaines denrées alimentaires

+ 4 °C maximum ; tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que : Denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables, à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ; produits transformés non stables à base de viande ; abats, volailles, lapins ; découpes de viandes ;

http://www.lineaires.com/Html_lin1/Info_en_lignes/hygal.htm