



CORIANDRE

ABATTAGE ET TRANSFORMATION DES VIANDES DE BOUCHERIE

# La technologie de la viande

ÉDITION ACTUALISÉE



**educagri**  
éditions

# Sommaire

## **1. Les animaux**

|               |    |
|---------------|----|
| 1. Les bovins | 13 |
| 2. Les ovins  | 17 |
| 3. Les porcs  | 19 |
| Exercices     | 20 |

## **2. Le transport d'animaux vivants**

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. Introduction                            | 23 |
| 2. Le matériel de transport                | 26 |
| 3. Les documents de transport              | 29 |
| 4. La préparation des animaux au transport | 32 |
| 5. Le chargement des animaux               | 33 |
| 6. L'acheminement                          | 37 |
| 7. Le déchargement                         | 39 |
| 8. Incidents et responsabilités            | 42 |
| Exercices                                  | 43 |

## **3. La viande**

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| 1. Le muscle                             | 49 |
| 2. La transformation du muscle en viande | 53 |
| Exercices                                | 58 |

## **4. La viande et le froid**

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 1. Introduction                                | 63 |
| 2. Le froid dans la filière viande             | 65 |
| 3. La production de froid                      | 71 |
| 4. Le transport des produits carnés réfrigérés | 77 |
| Exercices                                      | 91 |

## **5. Identification, traçabilité, étiquetage des viandes de boucherie**

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1. Identification des animaux de boucherie en ferme                             | 97  |
| 2. Traçabilité des animaux à l'abattoir et des viandes<br>en atelier de découpe | 101 |
| 3. L'étiquetage entre l'atelier de transformation et l'étal<br>du distributeur  | 104 |
| Exercices                                                                       | 107 |

|                                                                          |            |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>6. Démarches qualité dans la filière viande de boucherie</b>          | <b>109</b> |
| 1. Qu'est-ce qu'une démarche qualité ?                                   | 111        |
| 2. Les signes de qualité                                                 | 112        |
| 3. Pourquoi développer des démarches qualité ?                           | 114        |
| 4. Comment engager une démarche qualité ?                                | 115        |
| Exercices                                                                | 120        |
| <b>7. Technologie et conditionnement</b>                                 | <b>121</b> |
| 1. De quoi parle-t-on ?                                                  | 123        |
| 2. L'évolution de la maturation                                          | 124        |
| 3. Allongement de la conservation                                        | 125        |
| Exercices                                                                | 126        |
| <b>8. Le cinquième quartier</b>                                          | <b>127</b> |
| 1. Les abats rouges                                                      | 129        |
| 2. Les abats blancs                                                      | 131        |
| 3. Les abats en poils                                                    | 133        |
| 4. Les cuirs et peaux                                                    | 134        |
| 5. Le sang                                                               | 135        |
| 6. Les gras, suifs et saindoux                                           | 137        |
| Exercices                                                                | 140        |
| <b>9. La gestion de l'ESB et ses conséquences dans la filière viande</b> | <b>143</b> |
| 1. Les maladies à prion                                                  | 145        |
| 2. Mesures de précaution                                                 | 146        |
| 3. Application pratique à l'abattoir                                     | 148        |
| 4. Mesures à respecter par les opérateurs                                | 150        |
| 5. Carcasses et autres produits saisis                                   | 151        |
| Exercices                                                                | 152        |
| <b>10. Pollution et environnement dans la filière viande</b>             | <b>153</b> |
| 1. Pollution de l'eau                                                    | 157        |
| 2. Déchets solides                                                       | 165        |
| 3. Pollution de l'air                                                    | 169        |
| Exercices                                                                | 171        |