

VRAI OU FAUX ?

		VRAI	FAUX
1	La noix de veau est un morceau aussi dur qu'une noix, d'où son nom !		
2	La traçabilité désigne les traces de pas que laissent les animaux derrière eux.		
3	La viande d'agneau est souvent meilleure si elle n'est pas trop cuite.		
4	Le filet mignon est un morceau que l'on trouve uniquement dans le porc.		
5	Le collier est un morceau présent dans toutes les viandes.		
6	Pour découper la viande, le boucher doit utiliser différents couteaux.		
7	Les côtes de bœuf se situent au niveau du cou de l'animal.		
8	Pour être un bon boucher, il suffit d'aimer la viande !		
9	Chaque morceau de viande doit être étiqueté avant d'être mis sur le marché.		
10	Les bouchers employés d'usine portent un masque et une toque pour qu'on les reconnaisse de loin.		

		VRAI	FAUX
1	La noix de veau est un morceau aussi dur qu'une noix, d'où son nom !		
2	La traçabilité désigne les traces de pas que laissent les animaux derrière eux.		
3	La viande d'agneau est souvent meilleure si elle n'est pas trop cuite.		
4	Le filet mignon est un morceau que l'on trouve uniquement dans le porc.		
5	Le collier est un morceau présent dans toutes les viandes.		
6	Pour découper la viande, le boucher doit utiliser différents couteaux.		
7	Les côtes de bœuf se situent au niveau du cou de l'animal.		
8	Pour être un bon boucher, il suffit d'aimer la viande !		
9	Chaque morceau de viande doit être étiqueté avant d'être mis sur le marché.		
10	Les bouchers employés d'usine portent un masque et une toque pour qu'on les reconnaisse de loin.		

ANNEXE 15

RÉPONSES - VRAI OU FAUX ?

	VRAI	FAUX	
1		✗	Faux. La noix de veau est le muscle interne de la cuisse. C'est un morceau très tendre et très fin. Tout le contraire du fruit à coque !
2		✗	Faux. Ce sont l'origine du morceau et son histoire (depuis l'élevage à la boucherie) qui sont inscrites sur l'étiquette.
3	✓		Vrai. Si la viande d'agneau est trop cuite, elle dessèche, est moins tendre et donc moins savoureuse.
4	✓		Vrai. Le filet mignon se trouve seulement dans le porc. C'est le muscle le plus tendre de cet animal.
5		✗	Faux. Le porc n'a pas de collier, car son cou est moins grand que celui des autres animaux. Ainsi, après la tête, on trouve directement l'échine.
6		✗	Vrai. Le boucher utilise plusieurs couteaux qui lui permettent de découper plus facilement les différents morceaux de viande.
7		✗	Faux. Les côtes de bœuf se situent sur le dos de l'animal.
8		✗	Faux. Pour être un bon boucher, aimer la viande ne suffit pas. Le boucher doit savoir la préparer en fonction des goûts des consommateurs et aimer le contact avec sa clientèle.
9	✓		Vrai. C'est ce que l'on appelle la traçabilité des produits. Cela permet de vérifier la qualité de la viande et son origine.
10		✗	Faux. Les employés bouchers portent des masques, des toques, et même des gants, par mesure d'hygiène (microbes, cheveux, etc.), pour garantir la qualité de la viande.