

**VISITE DE L'ESPACE MUSEOGRAPHIQUE  
DE LA MAISON DU CHAROLAIS**

- 1) Indiquez à quelle température ramène-t-on les carcasses pour les conserver.
  
- 2) Précisez comment s'appelle la phase de stockage en chambre froide qui permet d'attendrir les quartiers arrières des carcasses et combien de temps dure cette période.
  
- 3) Relevez les critères utilisés pour apprécier la qualité d'une carcasse.
  
- 4) Définissez le terme parage et ressuage.
  
- 5) Indiquez quel document doit accompagner l'animal à l'abattoir.  
Précisez qui le surveille à l'abattoir.
  
- 6) Précisez à quoi correspondent les marques apposées sur la carcasse.
  
- 7) Présentez le cheminement que suit un animal à l'abattoir et précisez les étapes clefs.

- 1) Citez les compléments azotés et les compléments énergétiques présentés.
  
- 2) Estimez la quantité d'enrubannage dont une vache charolaise a besoin et équilibrez sa ration, si nécessaire, avec un complément azoté et/ou énergétique.  
Précisez les quantités distribuées.
  
- 3) Présentez les différentes méthodes de reproduction utilisées en charolais et indiquez quelle est la plus courante.
  
- 4) Relevez les travaux d'astreinte réalisés au printemps par l'agriculteur et leur durée.

Précisez à quelle date il réalise son chantier d'ensilage.

Indiquez s'il s'agit d'un travail d'astreinte ou saisonnier.

- 5) Définissez les termes bocage et adventices.

