

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

1) Retrouvez les vrais termes utilisés en boucherie et corrigez les erreurs.

Le tende de tranche

Le gîte à la noix

La buvette

Le gilet

La côte à plat

2) Indiquez les modes de cuisson adaptés à chaque morceau de viande :

Il existe parfois plusieurs modes de cuisson pour un même morceau de viande.

	Griller	Braiser	Rôtir	Bouillir
Rond de gîte				
Jumeau à pot au feu				
Araignée				
Flanchet				
Bavette d'loyau				
Rond de tranche				
Onglet				
Basses côtes				
Entrecôte				
Bavette de flanchet				
Paleron				

3) Relevez quelle quantité annuelle de viande bovine consomme en moyenne un français.

4) Précisez quelles sont les difficultés rencontrées pour valoriser la viande bovine.

5) Indiquez quels sont les principaux lieux de la viande bovine

1) Présentez les trois catégories de bâtiment qui ont été construits depuis 150 ans.

2) Estimez la quantité d'ensilage d'herbe dont une vache charolaise a besoin et équilibrez sa ration, si nécessaire, avec un complément azoté et/ou énergétique.  
Précisez les quantités distribuées.

3) Relevez les travaux d'astreinte réalisés en hiver par l'agriculteur et leur durée.

Précisez ce que signifie parer les sabots.

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

4) Précisez parmi les différents types de pâturage qui existent, à quoi correspondent :  
Le pâturage libre :

Le pâturage tournant :

Le pâturage rationné :

5) Précisez ce que signifie le terme Broutard.

Indiquez quel(s) changement (s) intervien(nent) à cette période et à quoi sont destinés ces animaux.

- 1) Expliquez comment sont entretenues les haies du charolais.
  
- 2) Indiquez ce que signifie le terme plessage.
  
- 3) Citez les essences d'arbres présentées qui peuvent se trouver dans les haies.
  
- 4) Présentez l'intérêt et l'usage de chacune des essences d'arbres citées ci-dessous :

Le frêne :

Le robinier d'acacias :

L'aubépine :

Le noisetier et l'acacias :

