

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

- 1) Indiquez à quoi correspond une viande persillée.

- 2) Précisez quels sont les différents dépôts de gras présents dans un morceau de viande.

- 3) Définissez le terme flaveur.

- 4) Indiquez quels peuvent être les éléments qui influencent la couleur d'une viande.

- 5) Présentez et définissez les qualités appréciées par le consommateur dans la viande bovine.

- 6) Listez et présentez les différents signes de qualité que peut trouver un consommateur pour des produits alimentaires.

1) Indiquez à quelle période se déroulent les gros marchés et quel(s) type(s) d'animaux ils concernent.

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) Précisez quels sont les travaux extérieurs que l'agriculteur peut réaliser durant la période hivernale pour préparer le retour au pâturage des animaux au printemps.

4) Indiquez comment l'agriculteur raisonne pour déterminer les surfaces à faucher pour constituer des stocks de fourrage pour l'hiver.

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

Précisez à quelle date l'éleveur sort les mâles reproducteurs des lots de vaches.

Indiquez ce que vous pensez cette pratique (quelle influence sur les dates de vêlage).

1) Citez les espèces fourragères présentes dans une prairie.

2) Présentez l'intérêt de chacune des espèces fourragères citées ci-dessous :

Le trèfle :

La fétuque :

Le pâturin :

Le ray grass anglais :

La flouve :

3) Précisez l'origine d'une prairie naturelle.

