



## La transformation carnée à la ferme

Cette série de trois ouvrages sur la transformation carnée à la ferme est destinée aux personnes souhaitant mettre en place un atelier de transformation sur leur exploitation.

Elle permet de comprendre comment bien organiser et réussir une production artisanale de qualité organoleptique, sanitaire et commerciale.

© **Publics** : apprenants de BPREA, exploitants agricoles, tout public.

**MANUEL**



### Connaître la législation et organiser son atelier

COLLECTIF



Cet ouvrage d'autoformation est divisé en plusieurs chapitres thématiques comportant apports de connaissances, exercices corrigés et évaluations des connaissances. Il explique la législation encadrant ce type d'activité, les règles de base à connaître pour l'organisation des locaux, le choix et la gestion des matières premières, les normes et pratiques d'hygiène à respecter, ainsi que le calcul du coût des produits pour une réflexion sur la rentabilité de l'activité.

21 x 27 cm – 203 pages – Educagri éditions – Coll. Métiers et activités en milieu rural – 2005 – ISBN 978-2-84444-388-5 – Réf. IA2501 – 12 €

21 x 27 cm – 203 pages – Educagri éditions – Coll. Métiers et activités en milieu rural – 2005 – ISBN 978-2-84444-388-5 – Réf. IA2501 – 12 €

**MANUEL**



### Connaître les différents processus de fabrication

COLLECTIF



Cet ouvrage d'autoformation présente les différents processus de transformation alimentaire nécessaires dans l'élaboration de produits carnés : abattage, découpe, hachage, cutterage, mélange, embossage, salage, cuisson, étuvage, séchage, fumage, pasteurisation/stérilisation, réfrigération, congélation, mise sous vide. Pour chaque processus, le lecteur découvre, à travers des apports de connaissances, des mises en situation fictives et des questionnements, le principe et le rôle du processus, le matériel envisageable pour une production à la ferme, la réglementation en vigueur et les précautions de travail à prendre.

21 x 27 cm – 248 pages – Educagri éditions – Coll. Métiers et activités en milieu rural – 2005 – ISBN 978-2-84444-389-2 – Réf. IA2502 – 25 €

21 x 27 cm – 248 pages – Educagri éditions – Coll. Métiers et activités en milieu rural – 2005 – ISBN 978-2-84444-389-2 – Réf. IA2502 – 25 €

**MANUEL**



### Connaître les différents produits et leur fabrication

COLLECTIF



Cet ouvrage d'autoformation présente la méthode de fabrication de plusieurs produits carnés transformés dans nos régions : carcasses entières de volailles et lapins prêtes à consommer, magrets et produits de découpe volaillière, bloc de foie gras, jambon cuit et jambon sec, saucisse et saucisson secs, saucisse et saucisson à cuire, saucisse à rôtir, boudin noir, boudin blanc. Pour chaque produit transformé, le lecteur découvre, à travers des apports de connaissances, des mises en situation fictives et des questionnements, quelques recettes types, l'enchaînement des étapes de fabrication du produit et les écueils à éviter lors de l'élaboration de la recette ou de la fabrication du produit.

21 x 27 cm – 243 pages – Educagri éditions – Coll. Métiers et activités en milieu rural – 2005 – ISBN 978-2-84444-390-8 – Réf. IA2504 – 25 €



## La pasteurisation

L. MILLET, F. GAHIER, P. DERRIEN,  
C. MILLASSEAU, D. PESCHE



Ce DVD pédagogique explique, en s'appuyant sur une machine spécifique d'un hall de technologie (ENITIAA Nantes), le rôle de la pasteurisation, le principe et le fonctionnement de la machine, le nettoyage. Une animation en 3D illustre la pasteurisation d'un jus de fruits et décrit les différentes phases de préchauffage, chauffage, prérefroidissement du liquide et sa circulation dans le pasteurisateur.

© **Publics** : élèves, étudiants et stagiaires en formation continue du niveau 5 à 2.

DVD 8 min – Production CNAM – Diffusion Educagri éditions  
Coll. Agroalimentaire – 1998 – Transfert DVD 2007 – ISBN 978-2-84444-580-3  
Réf. IA2712 – 13 €



## Auxiliaires techniques de la transformation des produits alimentaires

L. MILLET, C. MILLASSEAU



Ce DVD présente une description technologique des schémas de fonctionnement d'une machine frigorifique et d'un autoclave alimenté en vapeur d'eau et air comprimé. L'utilisation de ce DVD s'accompagne d'un support de cours imprimé.

© **Publics** : élèves, étudiants et stagiaires en formation continue du niveau 5 à 2.

DVD 26 min – Livret 20 pages – Production Centre de télé-enseignement/ CNAM – Diffusion Educagri éditions – Coll. Agroalimentaire – 1998 – Transfert DVD 2007 – ISBN 978-2-84444-585-8 - Réf. IA2714 – 17 €



## La compote de pommes

PH. MAYADE, P. LOUIS



Ce film montre précisément, et d'un point de vue pédagogique, à partir du hall industriel agroalimentaire du Valentin, le suivi de la technique de fabrication de la compote de pommes. Il s'attarde sur la fabrication dans son fonctionnement global comme dans son découpage, appareil par appareil, étape par étape : préparation, transformation, stabilisation et conditionnement. Il identifie clairement toutes les étapes de la fabrication du produit, les objectifs incombant à chacune d'elles, s'appliquant au souci de la qualité microbienne, de la qualité nutritionnelle et organoleptique, ainsi que de la qualité de service.

© **Publics** : élèves, étudiants et stagiaires en formation continue du niveau 5 à 2.

DVD 15 min – ENESAD-CNERTA/CRIPTE Rhône-Alpes  
Coll. Agroalimentaire – 1998 – Transfert DVD 2007  
ISBN 978-2-84444-588-9 – Réf. IA2715 – 17 €

## Zone ultrapropre

F. GAHIER, P. FLEURY, F. HENNEQUIN,  
C. MILLASSEAU



Ce film présente les principes, le fonctionnement et les applications d'une salle blanche ou « salle à ambiance contrôlée » ou « salle microbiologiquement maîtrisée » : évolution des pratiques de consommation, notion de contamination, solutions pour y remédier et leurs conséquences. Une de ces solutions s'appelle la salle microbiologiquement maîtrisée. Le film s'attache à en expliquer la conception et le fonctionnement, en s'appuyant plus particulièrement sur l'organisation d'une unité ultrapropre dans un atelier de tranchage de jambon d'une entreprise agroalimentaire.

© **Publics** : élèves, étudiants et stagiaires en formation continue du niveau 5 à 2.

DVD 12 min – Educagri éditions – Coll. Agroalimentaire – 1999 – Transfert DVD 2007 – ISBN 978-2-84444-584-1 – Réf. IA2713 – 17 €



## La filtration

L. MILLET, F. GAHIER, P. DERRIEN,  
C. MILLASSEAU, D. PESCHE



Ce DVD pédagogique explique, en s'appuyant sur une machine spécifique d'un hall de technologie (ENITIAA Nantes), le rôle de la filtration, le principe du procédé, la composition et le montage de l'ensemble de filtration, le fonctionnement, le démontage et nettoyage. Une animation en 3D illustre la fonction et le rôle des filtres.

© **Publics** : élèves, étudiants et stagiaires en formation continue du niveau 5 à 2.

DVD 8 min – Production CNAM – Diffusion Educagri éditions  
Coll. Agroalimentaire – 1998 – Transfert DVD 2007

ISBN 978-2-84444578-0 – Réf. IA2706 – 13 €



## Le séchage de fleurs et de tabac

L. MILLET, F. GAHIER, P. DERRIEN, C. MILLASSEAU, D. PESCHE



Ce DVD pédagogique décrit les procédés utilisés pour le séchage du tabac et des fleurs à usage décoratif, à partir du témoignage d'un responsable d'exploitation. Toutes les phases qui concourent à l'élaboration du produit fini (bouquets de fleurs ou tabac séché) sont abordées : cueillette et transport, chargement et fonctionnement des fours, conditionnement du produit fini. Des séquences infographiques illustrent les explications du fonctionnement des fours.

© **Publics** : élèves, étudiants et stagiaires en formation continue du niveau 5 à 2.

DVD 15 min – Coproduction CNAM, DRAF, SRFD  
Pays de la Loire – Diffusion Educagri éditions  
Coll. Agroalimentaire – 1998 – Transfert DVD 2007  
ISBN 978-2-84444-575-9 – Réf. IA2702 – 17 €





## La fabrication des desserts lactés frais

PH. MAYADE, V. PAPERREUX, M. FEDERSPIELD



Ce film propose de suivre la fabrication d'un dessert lacté frais, depuis la production de la matière première, le lait, jusqu'à sa transformation à l'échelle industrielle.

Il rappelle les exigences qu'impose toute la chaîne de production et de transformation du lait. Dans une première partie, l'auteur nous fait voyager dans l'infiniment petit, pour mieux reconnaître les différents constituants du lait. Le suivi de fabrication d'un dessert à base de lait gélifié est ensuite expliqué méthodiquement au sein d'un chaîne de production d'un hall d'application : homogénéisation, thermisation, pasteurisation (pasteurisateur à plaques), mélanges des différents additifs... Des schémas et des animations infographiques accompagnent les scènes réalistes et facilitent l'appropriation des outils, des règles et des modes opératoires de ce process.

© **Publics** : élèves de niveaux 5 et 4, élèves préparant l'épreuve professionnelle interdisciplinaire (EPI) des BTS A IAA.

DVD 18 min - Educagri éditions/Cript Rhône-Alpes - Coll. Agroalimentaire - 2002 - Transfert DVD 2007 - ISBN 978-2-84444-586-5 - Réf. IA2710 - 17 €

## La fabrication de plats cuisinés sous vide à base de poisson

P. LOUIS, PH. MAYADE



Ce film présente une technique spécifique de fabrication : le plat cuisiné sous vide à base de poisson. Les étapes de fabrication sont expliquées phase par phase, appareil par appareil. En s'appuyant sur le témoignage de son inventeur et des industriels de l'agroalimentaire, les principes et les objectifs de la cuisson sous vide

sont identifiés, dans un souci de qualité microbienne, nutritionnelle, organoleptique et de service.

© **Publics** : élèves, étudiants et stagiaires en formation continue du niveau 5 à 2.

DVD 13 min - Educagri éditions/CRIPT Rhône-Alpes - Coll. Agroalimentaire 1999 - Transfert DVD 2007 - ISBN 978-2-84444-581-0 - Réf. IA2708 - 17 €



## La fabrication du concentré de tomates

PH. MAYADE, P. LOUIS,



Ce film présente toutes les étapes de la fabrication du concentré de tomates. Il met l'accent sur l'importance de la qualité de la matière première puis présente les méthodes de fabrication : préparation, transformation, stabilisation et enfin conditionnement. La procédure expérimentale présentée ici est adaptée aux besoins des agriculteurs et des industriels.

© **Publics** : élèves, étudiants et stagiaires en formation continue du niveau 5 à 2.

DVD 15 min - Educagri éditions/CRIPT Rhône-Alpes - Coll. Agroalimentaire - 1999 - Transfert DVD 2007 - ISBN 978-2-84444-587-2 - Réf. IA2711 - 17 €

## La fabrication des jus de fruits à petite échelle - Le jus de pomme

PH. MAYADE, P. LOUIS ET D. LACAILLE



Ce film illustre par l'exemple de façon didactique et pédagogique tous les modes opératoires, les gestes professionnels et la technologie employée dans la fabrication des jus de fruits à petite échelle. De la matière première au produit fini, toutes les étapes d'une production d'un jus de fruits, le jus de pommes, sont analysées.

© **Publics** : élèves de niveaux 5 et 4, élèves préparant l'épreuve professionnelle interdisciplinaire (EPI) des BTS A IAA.

DVD 18 min - Educagri éditions/Cript Rhône-Alpes - Coll. Agroalimentaire - 2000 - Transfert DVD 2007 - ISBN 978-2-84444-582-2 - Réf. IA2709 - 17 €

## La fabrication de flocons déshydratés sous sécheur cylindre

PH. MAYADE, D. LACAILLE, V. PEPEREUX



Largement employés dans l'industrie agroalimentaire de transformation, les flocons sont obtenus par séchage d'une matière première naturelle. Ce DVD pédagogique montre le suivi de fabrication de flocons déshydratés de fruits par ébullition, sur les machines spécifiques d'un hall industriel : choix de la matière première, agréage, raffinage, cuisson, pasteurisation et séchage. Une attention particulière est portée aux modes opératoires, aux fonctionnements et aux règles de sécurité dans l'utilisation du pasteurisateur à surface raclée et surtout du sécheur cylindre. Une importante séquence sur le sécheur cylindre permet d'aborder l'intérêt du séchage dans l'agroalimentaire, la définition de l'activité de l'eau des aliments, et les précautions d'utilisation de cet outil.

© **Publics** : élèves de niveaux 5 et 4, élèves préparant l'épreuve professionnelle interdisciplinaire (EPI) des BTS A IAA.

DVD 18 min - Educagri éditions - Coll. Agroalimentaire - 2001 - Transfert DVD 2007 - ISBN 978-2-84444-579-7 - Réf. IA2707 - 17 €



Les machines de conditionnement



**La Tetra Brik Aseptique 21**

L. MILLET, M.-S. ROHART, M.-C. TRÉGOUËT, A. JEGOU



Ce film présente les principes de fonctionnement de la Tetra Brik Aseptique 21. Cette machine conditionne des produits variés (lait, crème, jus de fruit, soupe) sous la forme de briques en carton. Les principes de fonctionnement sont expliqués point par point en s'appuyant sur une machine en service dans une entreprise agroalimentaire. Des séquences infographiques en 3D permettent de visualiser les parties de la machine inaccessibles au regard. Enfin, le film aborde les principales précautions que doit prendre l'opérateur.

© **Publics** : apprenants de niveau 5 à 3.

DVD 20 min - Educagri éditions/DRAF SRFD, CRIPT Pays de la Loire Coll. agroalimentaire - 2002 - Transfert DVD 2007 ISBN 978-2-84444-577-3 - Réf. IA2704 - 17 €



**La machine à cloche**

L. MILLET, M.-C. TRÉGOUËT, A. JEGOU, M.-S. ROHART



Ce film présente, élément par élément, les principes de fonctionnement d'une machine à cloche qui permet le conditionnement sous vide. Des séquences infographiques en 3D permet-

tent de visualiser les parties de la machine inaccessibles au regard. Enfin il aborde les principales précautions que doit prendre l'opérateur.

© **Publics** : élèves de niveaux 5 à 3.

DVD 18 min. - Educagri éditions/Cript Pays de la Loire - Coll. Agroalimentaire 2002 - Transfert DVD 2007 - ISBN 978-2-84444-576-6 - Réf. IA2703 - 17 €



**La thermoformeuse**

L. MILLET, M.-C. TRÉGOUËT, A. JEGOU, M.-S. ROHART



Ce film présente, élément par élément, les principes de fonctionnement de la thermoformeuse. Le conditionnement est une opération importante du process de fabrication. Des séquences

infographiques en 3D permettent de visualiser les parties de la machine inaccessibles au regard. Il aborde enfin les principales précautions que doit prendre l'opérateur.

© **Publics** : élèves de niveau 5 à 3.

DVD 18 min - Educagri éditions/DRAF-SRFD Cript Pays de la Loire Coll. Agroalimentaire - 2001 - Transfert DVD 2007 ISBN 978-2-84444-583-4 - Réf. IA2705 - 17 €

**Transformer les produits laitiers frais à la ferme**

GRET, RÉSEAU PRODUITS FERMIERS



Installer une activité de transformation du lait à la ferme, diversifier une fromagerie, ou tout simplement se perfectionner, tels sont les projets de ce guide. Rédigé par des enseignants formant chaque jour des producteurs fermiers, il se présente comme un outil de mémorisation précieux tant pour le stagiaire en formation que pour les personnes qui souhaitent approfondir leurs connaissances sur les produits laitiers frais. Où trouver des idées de recettes originales ? Quels sont les procédés de transformation, les erreurs à éviter, les astuces à connaître ? Comment construire un atelier de transformation ? Quels équipements utiliser ? Comment déclarer son activité aux services vétérinaires ? Quelles sont les règles d'hygiène ? Ce guide propose aussi un carnet d'adresses d'organismes de formation et d'information ainsi qu'une liste de fournisseurs d'équipements, d'emballages et d'intrants.

© **Publics** : formateurs, stagiaires, producteurs fermiers.

12,5 x 21 cm - 220 pages - Educagri éditions - Coll. Guide pratique - 2002 ISBN 978-2-84444-219-2 - Réf. IA2105 - 16 €



NOUVELLE ÉDITION

**Conserves traditionnelles et fermières Guide pratique de la stérilisation**

D. SIMON ET M. FRANÇOIS (SOUS LA DIR.)



Les « petits conserveurs » doivent faire preuve d'un grand professionnalisme pour répondre aux attentes de consommateurs toujours plus exigeants. Ils sont souvent démunis face à des matériels complexes, à de nombreuses règles d'hygiène et à une réglementation pointilleuse. Ce guide répond de manière très pratique à toutes ces questions et fait le point sur l'emballage, la manipulation de l'autoclave, les contrôles de fabrication. De nombreux dessins et schémas décrivent les méthodes de capsulage des bocaux de verre, le sertissage des boîtes métalliques. Le guide aborde également de manière très simple les notions théoriques indispensables : qu'est-ce qu'un barème de stérilisation ? Pourquoi utiliser un autoclave ? Il propose aussi un « carnet d'adresses utiles ».

© **Publics** : enseignants, élèves, conserveurs.

12,5 x 21 cm - 156 pages - Educagri éditions - Coll. Guide pratique - 2009 ISBN 978-2-84444-746-3 - Réf. IA2901 - 15 €





## À la découverte de la méthode HACCP

P. BILLET, B. CLAIS, F. THIRIET



Répondant aux préoccupations actuelles de qualité, d'hygiène, d'environnement et de sécurité alimentaire, À la découverte de la méthode HACCP est un cédérom de sensibilisation

qui présente les enjeux et les principaux moyens de mise en œuvre de la méthode HACCP (Hazard analysis critical control point) dans les secteurs de la production agroalimentaire et de la restauration collective. À travers la visite de l'entreprise fictive Euro Pizz', l'utilisateur découvre les points critiques de fabrication d'une pizza, avant la mise en œuvre de la méthode HACCP spécialement conçue pour améliorer la sécurité alimentaire. Il doit repérer, à travers une série d'activités ludiques, les erreurs commises dans l'entreprise.

⊙ **Publics** : opérateurs des industries agroalimentaires, personnels de la restauration collective et tous les publics en formation de niveau 4 dans les domaines de la production agricole, de l'agroalimentaire et de la restauration.

Cédérom PC - Livret 8 pages - Educagri éditions/Centre de ressources des bio-industries de Bourgogne - 2000 - ISBN 978-2-84444-114-0

Réf. IA2002 - 22,87 €



## Sécur'IAA Sécurité et qualité des aliments

V-TECHNOLOGIE, GROUPE OPÉRATIONNEL



Au cœur des préoccupations actuelles, la question de la sécurité en alimentation implique une formation

globale des futurs opérateurs et techniciens de l'agroalimentaire sur les notions de sécurité et de démarches de qualité. Ce cédérom d'autoformation présente de nombreuses activités et une base de fiches de connaissances très fournies permettant d'approfondir et de structurer ses connaissances sur la sécurité alimentaire - sécurité physique, chimique et microbiologique -, la méthode HACCP et les normes ISO 9000 et ISO 14000.

Conçu pour être utilisé en formation, en établissement d'enseignement comme en entreprise, ce cédérom peut s'adresser à deux publics différents : les opérateurs ou les techniciens car les activités sont regroupées et présentées de manière à pouvoir offrir deux parcours de formation de niveaux et d'objectifs sensiblement différents.

⊙ **Publics** : apprenants de niveaux 6 et 5 ou de niveaux 4 et 3 en formations initiale et continue en agroalimentaire, opérateurs et techniciens de l'agroalimentaire.

Cédérom PC - Educagri éditions/CNPR/ENILIA/V-Technologie - 2002

ISBN 978-2-84444-160-7 - Réf. IA2101 - 122 €

(prix spécial enseignement agricole).

## Épices, aromates et condiments

M.-P. ARVY, F. GALLOUIN



Ce cédérom met le multimédia au service de la reconnaissance et de la découverte des épices, aromates et condiments. Il est construit

à partir de fiches, ou monographies, comportant la description botanique de la plante, des éléments sur sa culture, la liste des molécules chimiques qui donnent la typicité aromatique, des indications sur son utilisation culinaire et les principales utilisations thérapeutiques humaines et animales. Il ne nécessite aucun autre ouvrage pour être compris : les termes botaniques sont définis au niveau d'un lexique illustré par des vignettes en couleurs, les termes médicaux sont définis dans un lexique spécifique et les principales fonctions chimiques sont rappelées par des schémas. Il est possible de le consulter en entrant par la liste des noms communs et scientifiques, les fiches descriptives, les dominantes aromatiques, les utilisations culinaires ou médicales. Ce cédérom contient plus de 400 photographies de plantes dans leur milieu naturel et des épices telles qu'elles se présentent sur les étals des marchands. Il comprend une bibliographie scientifique récente et une liste d'ouvrages culinaires disponibles dans le commerce.

⊙ **Publics** : tout public.

Cédérom PC - Config. min : Pentium 166 MMX, 32 Mo + Internet explorer 4.0

ou sup. - Livret 8 pages - Educagri éditions - 2001 - ISBN 978-2-84444-204-8

Réf. IA2104 - 25 €



## Les œufs et les ovoproduits

N. NATHIER-DUFOUR



L'œuf est un excellent aliment, naturel, dont les qualités nutritives sont reconnues et qui souffre néanmoins d'une baisse de consommation.

Cet ouvrage d'autoformation met l'accent sur les qualités de l'œuf et sur ses propriétés fonctionnelles. Il présente les différents ovoproduits, leurs qualités, leurs utilisations, leur fabrication. Les utilisations industrielles des ovoproduits sont connues pour la biscuiterie et la pâtisserie, mais elles concernent aussi les sauces, la charcuterie...

Ce livre fait partie de la collection J'apprends réalisée en partenariat avec le CNPR. Cet ouvrage propose des outils associant apports de connaissances et exercices pour un apprentissage actif, autonome ou accompagné.

⊙ **Public** : apprenants de niveaux 5 à 3, toutes formations en agroalimentaire.

14,5 x 21 cm - 81 pages - Coll. J'apprends - Educagri éditions/CNPR - 2005 -

ISBN 978-2-84444-384-7 - Réf. IA2503 - 6 €



### ➡ Voir aussi :

**Métiers Transformateurs de produits carnés (paroles de).**

*Je suis... chef de rayon fruits et légumes.*

*Je suis... responsable de ligne.*

## Abattage et transformation des viandes de boucherie



COLLECTIF

**LIVRE** Conçus par des formateurs de l'enseignement agricole (CFPPA de Bressuire, de Rouillon, de la Roche-sur-Foron) et des organisations professionnelles de la viande (ADOFIA, FNCBV, PF Conseil) dans le cadre du projet Coriandre, ces sept ouvrages apportent les connaissances technologiques indispensables pour comprendre et maîtriser les contraintes qu'impose le travail de la viande, matière première à la fois fragile et noble ! Ils sont accompagnés d'exercices permettant aux stagiaires d'évaluer leurs connaissances.

→ ÉDITION ACTUALISÉE

### La technologie de la viande

Transport des animaux vivants ; transformation du muscle en viande ; viande et froid ; identification, traçabilité, étiquetage des viandes de boucherie ; démarches qualité dans la filière viande de boucherie ; conditionnement de la viande ; cinquième quartier ; gestion de l'ESB et ses conséquences dans la filière viande ; pollution et environnement dans la filière viande.

16,5 x 22 cm – 176 pages – Educagri éditions – Mise à jour 2009  
ISBN 978-2-84444-770-8 – Réf. IA2903 – 15 €

### Abattage et découpe du bœuf

L'abattage : déchargement ; réception ; stabulation ; amenée ; contention, assomage et accrochage ; saignée ; ligature de l'herbière ; coupe des pattes ; séparation et travail de la tête ; traçage du cuir ; ligature du rectum ; préparation à l'arrachage du cuir et dépouille finale ; éviscération ; fente en demi ; parage-émoussage ; inspection sanitaire ; pesée, classement, marquage ; ressuage. Triperie des gros bovins : traitement des abats blancs. Découpe des gros bovins : ART 8, AV 5 et autres morceaux de découpe.

16,5 x 22 cm – 88 pages – Educagri éditions – 2001 – ISBN 978-2-84444-414-1  
Réf. IA2107 – 12 €

### Abattage et découpe du veau

Abattage : déchargement ; parage ; amenée ; contention, étourdissement-accrochage ; saignée ; coupe des pattes et de la tête ; traçage du cuir ; ligature du rectum et de l'herbière ; dépouille ; éviscération ; pesée, classement, marquage ; ressuage. Triperie-boyanderie : abats blancs et rouges. Découpe : découpe primaire ; découpe secondaire du pan ; découpe secondaire de la basse.

16,5 x 22 cm – 64 pages – Educagri éditions – 2001 – ISBN 978-2-84444-415-8  
Réf. IA2108 – 11 €



### Abattage et découpe du porc

Abattage : déchargement ; parage ; amenée ; étourdissement ; saignée ; échaudage ; épilage ; flambage ; grattage ; éviscération ; fente ; pesée, classement, marquage ; ressuage. Triperie-boyanderie : abats blancs et rouges. Découpe : découpe primaire ; découpe secondaire.

16,5 x 22 cm – 64 pages – Educagri éditions – 2001 – ISBN 978-2-84444-416-5  
Réf. IA2109 – 11 €

### Abattage et découpe de l'agneau

L'abattage : déchargement ; parage ; amenée ; contention et étourdissement ; saignée ; dépouille ; prélèvement de la moelle épinière ; pesée, classement, marquage ; ressuage. Triperie-boyanderie : traitement des abats blancs. Découpe : coupe de cheville ; découpe de la carcasse.

16,5 x 22 cm – 48 pages – Educagri éditions – 2001 – ISBN 978-2-84444-417-2  
Réf. IA2110 – 9 €



### Le conditionnement de la viande

Avantages et inconvénients des différents procédés ; les principaux matériaux de conditionnement et d'emballage ; le conditionnement à l'air ; le conditionnement sous vide ; le conditionnement sous atmosphère contrôlée.

16,5 x 22 cm – 56 pages – Educagri éditions – 2001 – ISBN 978-2-84444-418-9  
Réf. IA2111 – 9 €

### Les produits élaborés à base de viande

Transformation des viandes de bœuf : pièces constitutives des carcasses bovines ; préparation des matières de base ; produits élaborés à base de bœuf ; viandes hachées et restructurées ; abats de bœuf. Transformation des viandes de porc : pièces et morceaux des carcasses de porc ; préparation des produits élaborés à base de porc ; produits élaborés à base de porc ; utilisation des abats de porc.

16,5 x 22 cm – 80 pages – Educagri éditions – 2001 – ISBN 978-2-84444-419-6  
Réf. IA2112 – 11 €



© **Publics** : stagiaires préparant l'UC 11 du CAPA option OPTIV (ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes) ou inscrits dans toute formation qualifiante du même type.

LES SEPT OUVRAGES : Réf. IA2904 – 75 €