

Édition
spéciale

Mon Quotidien

Mon boucher fait son marché !

+4
pages de
reportage
photo

Suis un commerçant-
boucher pendant
une matinée au
marché de Rungis !



**Découvre le marché de Rungis
et le métier de boucher !**

Des infographies, des interviews,
des recettes, des jeux, des quiz...

playBac
ÉDITIONS SPÉCIALES

Rungis éducation :

le portail Rungis pour les élèves et les enseignants !

Retrouvez un contenu pédagogique de qualité sur le marché de Rungis et les métiers de bouche sur l'espace Rungis éducation du site www.rungisinternational.com



- **Dossiers pédagogiques**
- **Fiches didactiques**
- **Produits de saison**
- **Profils métiers**
- **Photothèque**
- **Vidéotheque**
- **Visite virtuelle**

Et pour comprendre l'histoire de Rungis, son environnement et ses valeurs, le site Internet du marché vous plongera au cœur de son activité !





Mon boucher fait son marché

Découvrir Rungis

Il est 2 heures, le plus grand marché du monde s'éveille	p. 4
Une vraie petite ville !	p. 5
Du producteur au marché de Rungis	p. 6
Des vendeurs pas comme les autres	p. 7
Rungis : un marché soucieux de l'environnement	p. 8
Jeux	p. 9

Le secteur des viandes

2011 : l'année du secteur des viandes à Rungis !	p. 10
« À la boucherie, la sécurité alimentaire est une priorité »	p. 11
Quand la triperie rime avec gastronomie	p. 12
Dans le porc, tout peut être consommé	p. 13
À la découverte du nouveau pavillon de la volaille	p. 14
Zoom sur la volaille	p. 16
Jeux	p. 17

Profession boucher

Photoreportage : Une matinée à Rungis	p. 18
« Commerçant-boucher, une passion »	p. 22
La boucherie à la loupe	p. 23
Fiche métier : Commerçant-boucher	p. 24
Jeux	p. 25

Quiz

Teste tes connaissances	p. 26
-------------------------------	-------

Play Bac Presse SARL*, 14 bis rue des Minimes - 75140 PARIS CEDEX 03. Tél. : 01 53 01 23 60

Directeur de la publication : Jérôme Saltet - Directrice Éditions spéciales : Anne-Lous Plantinga
(al.plantinga@playbac.fr) - Chef de projet : Jaïna Arnaud - Conception graphique : Céline Fournaiseau -

Rédactrice : Amélie Blanquet - Correctrice : Ana Sinde - Rédacteur en chef technique : Vincent Gerbet -

Infographiste : Kilia - Illustrateur : Patrick Chenot - Mascottes : Berth -

Responsable fabrication : Christophe Guérin - Impression : Interface Graphic.

Loi n° 49-956 du 16 juillet 1949 sur les publications destinées à la jeunesse.

*Gérant : Jérôme Saltet - Comité de direction : F. Dufour, J. Saltet, M. Dyrzka - Dépôt légal : novembre 1994.

Il est 2 heures, le plus grand marché du monde s'éveille



En pleine nuit, Rungis accueille ses premiers acheteurs. Leur objectif : trouver leur bonheur dans tous les produits que propose ce marché réservé aux professionnels.

Visite guidée

Depuis 2 heures du matin, le pavillon de la marée est ouvert aux clients.

Les camions sont arrivés des **criées** et ont déchargé la marchandise : saumons, crabes, moules... En blouses blanches et bottes en caoutchouc, les **commis** et les vendeurs s'activent pour installer et vendre ces produits bien frais. Il faut faire vite, car le pavillon ferme à 7 heures !

Les pavillons des produits **carnés**

Jusqu'à 5 heures, les autres pavillons ouvrent chacun à leur tour et se remplissent de produits et de monde. Aux pavillons des produits carnés, place au rouge des **carcasses** de viande pendues au plafond et aux belles plumes des volailles. Bienvenue aux pavillons des produits carnés !

Les pavillons des produits laitiers et traiteur

D'où vient cette bonne odeur de fromage ? Du pavillon des produits laitiers juste à côté. Ici, on trouve du fromage industriel comme du petit fromage **affiné**. Des fromages aux yaourts, en passant par les gros pots de crème fraîche, il y a le choix !

Les pavillons des fruits et légumes

Deux pavillons plus loin, des cageots de carottes, de poireaux, de pommes ou de mandarines attendent les acheteurs. Le lieu est si grand que certains n'hésitent pas à le parcourir à vélo pour aller plus vite ! Toutes les nouvelles variétés (ex. : framboises blanches, fleurs **comestibles**...) sont d'abord proposées aux acheteurs de Rungis avant d'être vendues dans les autres marchés de France et d'Europe.

Les pavillons de l'**horticulture**

Et pour ceux qui cherchent de la ver-



© Semmaris

sure et de la couleur, il suffit de se rendre aux pavillons de l'horticulture pour découvrir toutes les fleurs coupées, les plantes en pot, les arbres, les arbustes et même des objets de décoration !

Un drôle de marché

Cet immense marché ne fonctionne pas comme les marchés qui se tiennent en ville la semaine ou le week-end. Rungis est un marché de gros qui s'adresse aux professionnels. Les vendeurs sont des grossistes : ils achètent la marchandise en grande quantité. Les acheteurs sont des professionnels : des commerçants ou des restaurateurs. Il faut une carte spéciale pour accéder au site de Rungis et pouvoir acheter (voir p. 7). Tous les grossistes présents sur le marché ont loué un emplacement à la Semmaris, la société qui organise le fonctionnement du marché, entretient et modernise les bâtiments.

4 DATES CLÉS

DES HALLES DE PARIS À RUNGIS

Moyen Âge : les producteurs se rassemblent au centre de Paris pour vendre leurs produits.

1183 : sous Philippe Auguste, un bâtiment est construit pour accueillir ce marché.

XIX^e (19^e) siècle : Napoléon III charge l'architecte Victor Baltard de construire un bâtiment plus grand et plus pratique composé de 10 pavillons : les Halles centrales.

1969 : le marché est installé à Rungis car son emplacement aux Halles de Paris gêne la circulation.

© Semmaris

LA PHOTO DU JOUR

Le marché international de Rungis est si grand qu'il y a 5 portes pour y entrer et un **boulevard circulaire** tout autour. Sans plan, difficile de s'y retrouver !



Une vraie petite ville !

Une ville dans la ville !

Le marché international de Rungis est une petite ville à lui tout seul. Entre les 12000 personnes qui travaillent au marché et les 18000 personnes qui y entrent chaque jour pour livrer ou acheter des produits, on croise autant de gens qu'à Calais (dans le Pas-de-Calais), Bobigny (dans la Seine-Saint-Denis) ou Périgueux (en Dordogne). Rien d'étonnant alors que l'on trouve sur ce site tous les services utiles : un poste de police, un bureau de poste, une caserne de pompiers, une gare pour les trains de marchandises et des arrêts de bus.

Bon appétit !

19 restaurants sont installés à Rungis. Au menu, les produits vendus sur le marché, bien sûr ! Poissons, viandes, fruits et légumes frais... Chacun a sa spécialité et n'est jamais situé bien loin du pavillon dans lequel on la trouve. Mais ce n'est pas tout ! Il y a aussi des agences de location de camionnettes, des agences de voyages, des banques, une pharmacie, un **pressing**, un coiffeur et même un dentiste ! Au pavillon de la marée, une école forme les jeunes au métier de poissonnier après la 3^e (préparation du poisson, conseil et vente auprès de clients).



© Semmaris

➔ RUNGIS c'est aussi :

- un marché à **7 km de Paris** ;
- une superficie de **232 hectares** (soit 250 terrains de foot) ;
- un site qui réunit **1200 entreprises** (grossistes, producteurs, sociétés de transport, sociétés qui s'occupent de vendre les produits à l'étranger, restaurants...)
- une zone qui emploie **12000 personnes**.



© Semmaris

Criée : lieu où l'on vend le poisson dans les ports de pêche.
Commis (ici) : personne qui met en place la marchandise dans les pavillons et charge les camions des acheteurs.
Carné : à base de viande.

Carcasse : animal mort auquel on a retiré la peau.
Affiné : conservé dans une cave pour faire mûrir.
Comestible : que l'on peut manger.
Horticulture : culture des fleurs,

des plantes et des arbres.
Boulevard circulaire : route qui entoure un autre lieu et qui permet d'y accéder facilement.
Pressing : magasin où l'on dépose les vêtements pour les faire nettoyer.

DU PRODUCTEUR AU MARCHÉ DE RUNGIS

Au début de la chaîne, il y a les producteurs. Situés aux 4 coins de la France, ils proposent un vaste choix de produits aux **grossistes** de Rungis.

Arrivage des produits

Poissons, **crustacés**, légumes, fruits, fleurs, viandes, volailles, fromages... : tous les produits de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche du monde entier arrivent à Rungis pendant la nuit. En tout, ce sont près de 5000 tonnes qui sont déchargées en moyenne chaque jour. Autrement dit, le poids de 800 éléphants ! La moitié de ces produits est constituée de fruits et légumes.

Producteurs

Une partie des produits vendus provient des producteurs de la région Île-de-France. Le reste est produit dans d'autres régions. Comme il est impossible de produire de tout en France, toute l'année, il faut parfois faire venir des produits d'autres pays du monde. C'est le cas des fruits exotiques qui ne poussent pas dans notre pays ; ou encore des cerises en hiver, dont c'est la pleine saison dans l'hémisphère Sud. On les appelle des « produits de contre-saison ».

Transport

Pour acheminer les produits jusqu'à Rungis, les producteurs ont le choix ! Certains les transportent par camions, grâce aux nombreuses autoroutes françaises. D'autres les font partir en train, destination la gare du marché de Rungis, à l'intérieur même du marché ! Et pour certains producteurs très éloignés ou qui commercialisent des produits fragiles (mangues, ananas...), l'avion est plus adapté. Les aéroports de Roissy et d'Orly sont juste à côté.

Grossiste : commerçant qui achète des marchandises en grosse quantité pour les revendre ensuite à des professionnels.
Crustacés : animaux marins sans os et protégés par une carapace (crabe, crevette, écrevisse...).

Des vendeurs pas comme les autres

Michel Lemeunier est grossiste en fruits et légumes à Rungis. Son métier, il le vit avec passion et enthousiasme.

Des journées bien remplies

Chaque jour, il achète à des producteurs ou à des coopératives de grandes quantités de fruits et légumes. Il les revend ensuite à des petits commerçants ou à des épiciers de quartier.

→ **500,**
c'est le nombre de
grossistes à Rungis

Sa journée commence très tôt, vers 4 heures du matin. À cette heure-là, les produits ont déjà été mis en place. Michel vérifie que ce qu'il a reçu correspond bien à ce qu'il a commandé au producteur. Puis il s'occupe des clients. Il leur présente les produits, les conseille, les invite à tester les nouveautés... Il n'oublie

pas non plus d'appeler les producteurs pour acheter des produits pour le lendemain. Lorsque les pavillons ferment, il lui reste encore à faire un point sur les stocks et les ventes du jour.

Connaître les producteurs, les produits et les clients

Pour choisir les producteurs qui vont le fournir, Michel se déplace en France grâce au bouche-à-oreille. Parfois, le producteur vient lui-même le voir pour lui proposer sa production. « *Le plus important dans mon métier est de valoriser au mieux les produits des producteurs tout en donnant le plus de satisfaction possible à celui qui va les acheter* », précise-t-il. Pour cela, il faut bien connaître ce qu'attendent les clients pour aider ensuite les producteurs à adapter leur production à la demande, à des prix raisonnables.

Les clients de Rungis

Ils viennent au marché pour acheter de quoi remplir les rayons de leurs magasins ou les assiettes de leurs restaurants.



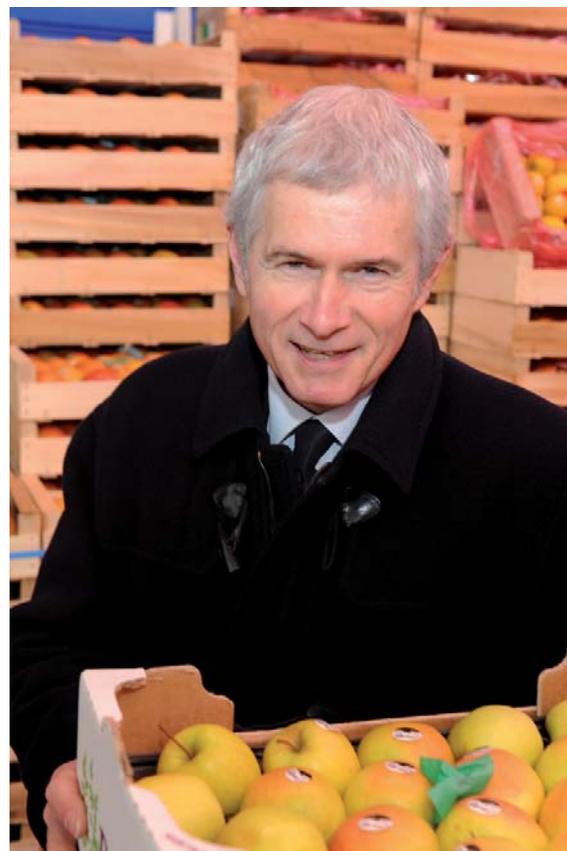
Un marché pour tous les goûts !

Rungis est le temple des produits alimentaires. Ici, les commerçants et les restaurateurs sont sûrs de trouver ce qu'il faut pour satisfaire leurs clients. Bouchers, fromagers, poissonniers, fleuristes, chefs de restaurants, acheteurs de grandes et moyennes surfaces... Ils viennent

aussi pour profiter des prix intéressants proposés par les grossistes et pour les négocier.

Des acheteurs franciliens

Certains se rendent à Rungis tous les jours et repartent avec leurs commandes ou se font livrer par les nombreuses sociétés de transport du marché. D'autres passent leurs commandes par téléphone. 65 % viennent d'Île-de-France. Mais des camions partent aussi pour d'autres régions et pour de grands restaurants à Londres (Royaume-Uni) ou Dubaï (Moyen-Orient) ! Au total, près de 18 millions de consommateurs trouveront dans leurs assiettes des produits de Rungis, dont 12 millions de la région Île-de-France.



© Semmaris

Le sais-tu ?

À Rungis, il existe un endroit, appelé « le carreau des producteurs », où les producteurs vendent eux-mêmes leurs produits directement aux professionnels. Ils proposent des fruits et légumes cultivés dans la région Île-de-France. Les jeunes pousses de salade ou les poires, par exemple, cueillies la veille.



2 QUESTIONS à...



© La Manufacture

Jean-Christophe LEBASCLE

*Chef du restaurant
La Manufacture*

(Issy-les-Moulineaux)

Quand venez-vous à Rungis ?

*Une fois par semaine,
même s'il faut se lever tôt !*

Pour quelles raisons ?

*J'aime voir ce que j'achète et
comparer les produits. Cela me
donne des idées de recettes car
le choix est considérable et la
qualité toujours au rendez-vous.*

UNE CARTE SPÉCIALE

Pour acheter
les produits
du marché
de Rungis, les
clients doivent
être munis de
cette carte.



Rungis : un marché soucieux de l'environnement

Le marché de Rungis produit chaque jour beaucoup de déchets. Il faut donc bien organiser leur collecte et leur recyclage.

Collecter les déchets

Papiers, cartons, plastiques, végétaux (appelés aussi « déchets verts »)..., plus de 80 000 tonnes de déchets sont produites par l'ensemble des bâtiments de Rungis chaque année. L'équivalent de 550 baleines bleues ! Pour s'en débarrasser, les entreprises ont à leur disposition plus de 4 000 bacs de tri de 2 couleurs différentes. Vert pour les déchets recyclables : les emballages en carton, les emballages en bois et les rouleaux en plastique. Gris pour les déchets non recyclables : les gobelets, les déchets végétaux et les **résidus** de balayage.

Rapporter les emballages

Les acheteurs peuvent également déposer les emballages non **souillés** en bois, en carton et en plastique sur le marché de Rungis dans un centre de tri. Enfin, une déchetterie a été mise en place pour permettre de récupérer le papier, certains déchets végétaux et les emballages en **polystyrène**, comme ceux qui protègent les poissons.



© Semmaris

Trier et recycler

Tous ces déchets sont ensuite triés puis compactés en gros cubes. La plupart sont ensuite transformés. Par exemple, les cubes de carton partent dans des papeteries où ils seront traités pour en faire de la pâte à papier. Cette pâte sera ensuite utilisée pour fabriquer de nouveaux emballages. Les caquettes et les palettes en bois sont broyées puis recyclées en panneaux de bois pour la construction des maisons. Le plastique, lui, servira à refaire de nouveaux produits... en plastique !

Et le reste ?



La plupart des autres déchets sont compactés,

puis brûlés dans une usine installée sur le site pour produire de la chaleur. Cela permet de chauffer le marché toute l'année, les villes environnantes et une partie de l'aéroport d'Orly ! Le reste est transformé en **compost** (fruits et légumes) ou réutilisé (palettes en plastique).

Le transport par train

Un transport plus écologique

En 2010, des travaux de modernisation de la gare de Rungis ont été réalisés. Les quais ont été élargis et modifiés pour faciliter le déchargement des produits et leur transport jusqu'aux pavillons. Aujourd'hui, 2 fois plus de fruits et légumes qu'avant sont acheminés à Rungis par le train. 6 jours sur 7, 2 trains

composés de 24 wagons réfrigérés relient Perpignan à Rungis pour que les produits arrivent avant l'ouverture des pavillons. Il y a donc moins besoin de camions, plus polluants et émetteurs de **gaz à effet de serre**. Et pour l'éclairage des quais, les ampoules basse consommation ont été privilégiées, ce qui permet de réduire la consommation d'énergie.



© Semmaris

LA PHOTO DU JOUR

Dans le marché de Rungis, une association collecte les produits non vendus mais encore bons à manger. Elle les distribue ensuite à des épiceries solidaires qui viennent en aide aux plus **démunis**.

Résidu : reste.

Souillé : sali.

Polystyrène : matière blanche et très légère qui sert à faire des emballages.

Compost : engrais naturel issu de la dégradation des végétaux.

Démunis : personnes qui n'ont pas beaucoup d'argent pour vivre.

Gaz à effet de serre : gaz émis par les activités humaines, responsables de la modification du climat.



JEUX!

À CHAQUE DÉCHET SON BAC !

Bien triés, les déchets peuvent être recyclés. Repère les 3 déchets mal triés dans les poubelles.

Réponse :

.....

.....



Solutions : Bac vert : la fleur coupée (ce n'est pas un déchet recyclable) - Bac gris : le carton, les rouleaux en plastique (ils sont recyclables).

UN MARCHÉ, DES MÉTIERS

Ces 3 métiers ont été mélangés. Redonne à chacun sa définition. Dans la case orange, numérote de 1 à 3 l'ordre dans lequel chacun intervient.

- ...** Grossiste
- ...** Producteur
- ...** Commerçant

- A** Il achète des produits à Rungis, qu'il revend ensuite à des consommateurs dans son magasin.
- B** Il achète des produits en grande quantité, qu'il revend sur le marché de Rungis.
- C** Il vend ses productions agricoles ou de pêche en grande quantité.

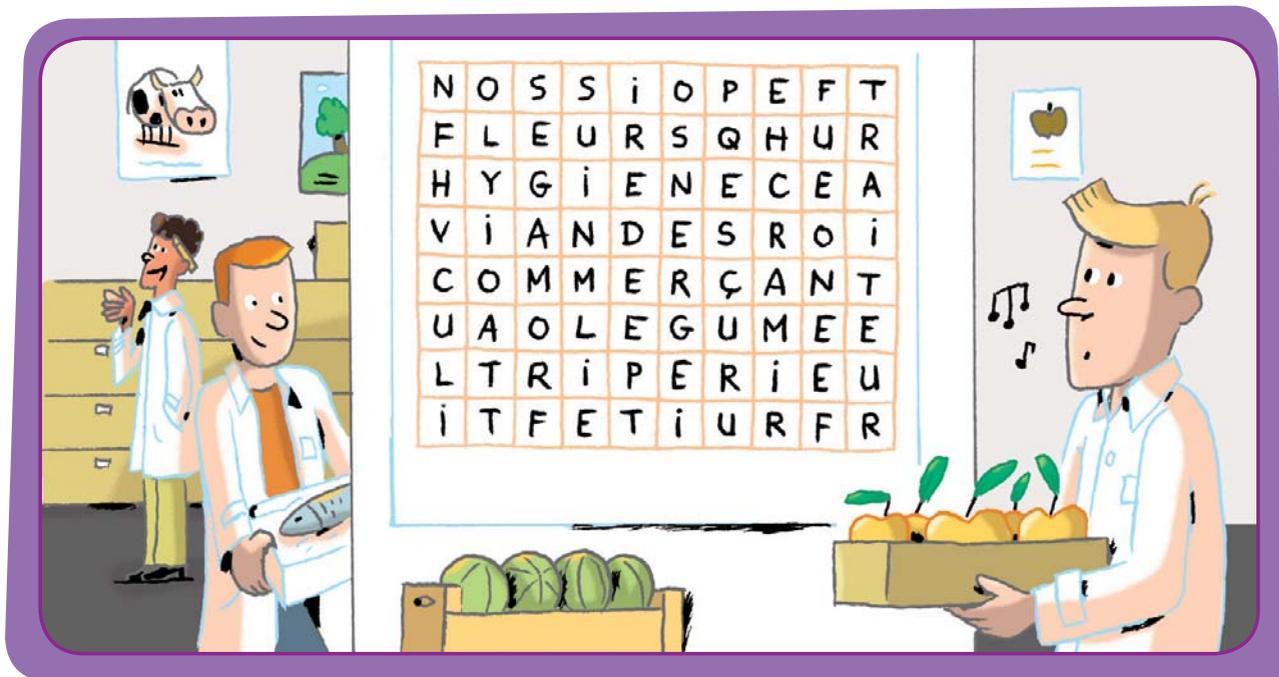
Solutions : A - commerçant, B - grossiste, C - producteur. 1 - Producteur, 2 - Producteur, 3 - Commerçant.

LE MOT MYSTÈRE

Retrouve dans cette grille tous les mots de la liste. Avec les lettres restantes, tu trouveras un mot très important pour l'univers de Rungis. Attention, certains mots peuvent se lire de droite à gauche ou de bas en haut.

LISTE :

- FRUIT
- TRAITEUR
- COMMERÇANT
- FROMAGES
- HYGIÈNE
- LÉGUME
- VIANDES
- MARCHÉ
- POISSON
- TRIPERIE
- FLEURS
- ŒUF



Réponse :

Mot mystère : QUALITÉ.



2011 : l'année du secteur des viandes à Rungis !

Un nouveau pavillon accueille les grossistes en volaille et **gibier** ! Pars à la découverte des produits carnés...

4 pavillons de vente...

Après celui des fruits et légumes, le **secteur** des viandes est celui qui propose la plus grande quantité de produits. En fonction de leur nature, ils sont répartis dans plusieurs pavillons. Les carcasses de bœuf, de veau, de mouton et d'agneau vont au pavillon des viandes de boucherie. Elles seront pendues, grâce à des fils, à des crochets, les uns à côté des autres. C'est pour cela que cette viande est aussi appelée « viande pendue ». Dans le nouveau pavillon de la volaille et du gibier, on trouve une multitude de produits en provenance des fermes : poulets, canards, lapins, chevreuils. Quant au pavillon des **produits tripiers**, c'est un champ de découverte infini tellement il y a de morceaux différents. Au pavillon du porc, de nombreux bouchers s'occupent de découper les carcasses. La majorité des produits vendus viennent des régions françaises et les grossistes qui les vendent sont franciliens. Côté clients, on croise des bouchers, des charcutiers et des restaurateurs.

...et des entrepôts

À ces 4 pavillons, s'ajoutent de grands entrepôts qui ne sont pas simplement des endroits de stockage des produits. Ce sont aussi des zones de vente et de préparation des commandes à destination des grandes surfaces, des cantines scolaires, des restaurants d'entreprises... Ces commandes se font uniquement par téléphone ou sur Internet.

Des prix de vente variables

Sur les marchés, dans les supermarchés ou chez les commerçants, l'affichage du prix des produits est obligatoire. À Rungis, il n'y a aucune étiquette ! Ici, le prix donné aux acheteurs dépend du prix que chaque grossiste a obtenu suite à la négociation avec le producteur. Par exemple, si aujourd'hui le poulet est vendu à 2,20 € le kilo en moyenne, certains grossistes le vendront plus cher et d'autres moins cher. Demain, le poulet sera peut-être à 2,15 €, et les prix annoncés seront encore différents !



© Semmaris

SE DIFFÉRENCIER DU CONCURRENT

Pour attirer les acheteurs, les grossistes font attention à plusieurs choses :

- le prix des produits,
- la présentation,
- l'**exclusivité** d'un produit,
- la nouveauté : par exemple du poulet présenté en saucisses, de la viande de **bison** ou du foie gras en cubes congelables.



© Semmaris

Du matériel pour les pros

À côté des pavillons, des magasins proposent aux grossistes et aux acheteurs ce dont ils ont besoin pour leur activité.

Une rôtissoire à poulets ? Il y en a une dans la boutique d'accessoires, à côté des planches à découper et de 20 sortes de couteaux différents. Besoin de quelques pommes de terre pour le hachis parmentier ? L'épicier en a forcément ! Il a aussi plein d'autres produits pour les plats préparés que vendent les bouchers. On trouve de tout à Rungis !

Gibier : ensemble des animaux sauvages que l'on chasse pour les manger.

Secteur (ici) : partie.

Produits tripiers : morceaux de viande provenant des organes vitaux d'animaux (cœur, foie...).

Exclusivité : privilège d'être le seul à vendre une marchandise.

Bison : grand bœuf sauvage à cornes courtes, qui a une bosse sur le cou et une épaisse crinière.

« À la boucherie, la sécurité alimentaire est une priorité »

Pour garantir la qualité, la **manipulation** des produits carnés se fait sous haute surveillance. Une mission remplie par les services de la direction départementale de la protection des populations (DDPP).



© DDPP du Val-de-Marne



Éric COURIARD
Inspecteur vétérinaire
des produits carnés

« 12, c'est le nombre d'inspecteurs pour les produits carnés »

Le sais-tu ?

La viande que tu manges vient du muscle d'un animal arrivé à **maturation**. Selon que c'est du bœuf, du veau..., il faut attendre 1 à 2 semaines pour que la viande soit suffisamment tendre et goûteuse pour être consommée.

Manipulation (ici) : action de prendre, de transporter, de découper la viande.
Agréé (ici) : autorisé à commercialiser des produits d'origine animale.
Chaîne du froid : fait de

La découpe de la viande salit beaucoup. Comment se passe le nettoyage ?

Éric Couriard : Chaque grossiste doit tenir propre l'espace qu'il occupe. Certaines zones, comme les ateliers de découpe, sont nettoyées tous les jours. Les frigos et les espaces de vente, qui se salissent moins vite, sont lavés une fois par semaine.

Comment les acheteurs peuvent-ils être sûrs que les produits sont sans danger ?

É. C. : Les grossistes installés à Rungis vendent des viandes qui proviennent d'établissements **agréés**. Ils obéissent à des consignes écrites pour garantir la sécurité alimentaire de leurs produits. Ils sont également contrôlés par les services de la DDPP. La **chaîne du froid** est aussi très importante. Pour vérifier qu'elle a bien été respectée, on prend la température des produits et on surveille les enregistrements de température des frigos de stockage.

Que faites-vous pour vérifier que les grossistes respectent leurs engagements ?

É. C. : J'inspecte les établissements des grossistes à tour de rôle, je regarde l'état des locaux et des équipements, leur propreté, la tenue de travail du personnel. Je vérifie que les contrôles effectués par les grossistes correspondent bien aux

maintenir en permanence les aliments à basse température pour empêcher qu'ils ne s'abîment.
Vigilant : attentif.
Maturation : fait de conserver le muscle au froid pour qu'il s'attendrisse.



© Semmaris

consignes écrites. Par exemple, je demande à voir les résultats des contrôles du nettoyage. Je surveille aussi le comportement des employés, je vérifie que leur tenue de travail n'est pas tachée du sang de la veille ou qu'ils ne partent pas en pause en laissant un morceau de viande sur la table de découpe. Je contrôle également les produits mis en vente : l'étiquetage, la date limite de consommation, leur état, notamment celui des produits qui seront resservis le lendemain ou qui arrivent de l'étranger ou qui y partent. Il faut être très **vigilant**.



LA PHOTO DU JOUR

Aujourd'hui, les carcasses sont vendues entières ou découpées dans des ateliers spécialisés.

© Semmaris

Quand la triperie rime avec gastronomie

Triperie... Un mot bien mystérieux derrière lequel se cachent une foule de produits méconnus et pourtant très savoureux.



© Semmaris

Des produits à découvrir

Pansette, animelles, caillette, feuillet, ris, bonnet, gras-double, hampe... Des noms aussi rigolos, il en existe une cinquantaine dans les produits tripiers vendus à Rungis. Chacun désigne une partie très précise du corps de l'agneau, du bœuf, du porc et du veau. Ils sont très différents des morceaux de boucherie, comme le gigot ou la bavette. Certains produits tripiers sont plus connus, comme les **rognons** ou l'**onglet**.

Un patrimoine gastronomique

Aujourd'hui, lorsqu'on demande aux gens s'ils aiment les produits tripiers, c'est souvent un « beurk » qui sert de réponse. Et, en général, il est drôle de constater que la plupart d'entre eux n'en ont

jamais goûté ! Pourtant, depuis le Moyen Âge, les produits tripiers ont toujours été très consommés en France et figurent sur les cartes des plus grands restaurants.

Un vrai régal !

Depuis quelques années, les produits tripiers ont de nouveau la cote. Ils offrent une véritable palette de saveurs qui dépendent de l'animal dont ils proviennent : ceux de veau sont très fins de goût, ceux de bœuf ont une texture plus épaisse et une saveur plus prononcée, et ceux d'agneau sont tendres et cuisent rapidement. De plus, les produits tripiers ne coûtent pas cher et sont très bons pour la santé. Moins gras que les autres pièces de viande, ils sont pleins de fer et de vitamines.

En coulisses



© Semmaris

Des produits préparés sur place

Tous les matins, dans le pavillon des produits tripiers, des employés s'affairent dans les ateliers de découpe, à l'arrière des magasins. On y détaille les plus gros organes tel le cœur, épluche les ongles, prépare les têtes de veau, qui se vendent soit entières, soit roulées : on en extrait alors la cervelle, on enlève les os (ex. : la mâchoire) et on roule le cuir avec ce qu'il reste de viande, en ayant pris le soin d'y placer une langue... de veau, bien sûr !

« Nuggets » de rognons de bœuf, sauce tartare



Source : CNTF

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

INGRÉDIENTS

- 600 g de rognons de bœuf **parés**
- 50 g de farine
- 1 œuf
- 100 g de corn flakes nature
- huile de friture et bol de mayonnaise
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 dizaine de cornichons

- ① Coupe les rognons en gros dés.
- ② Hache les cornichons et mélange-les à la mayonnaise avec le vinaigre pour obtenir la sauce tartare.
- ③ Passe les corn flakes au mixeur pour les réduire en miettes.
- ④ Prépare 3 bols distincts avec la farine, l'œuf battu à la fourchette et les miettes de corn flakes.
- ⑤ Sale et poivre les rognons avant de les passer successivement dans la farine, l'œuf, puis la chapelure.
- ⑥ Fais-les dorer dans une huile de friture pas trop chaude et égoutte-les sur du papier absorbant.
- ⑦ Sers avec la sauce tartare.

Rognon : nom donné au rein de certains animaux.

Onglet : pièce de viande difficile à découper.

Paré (ici) : dont on a enlevé la peau.



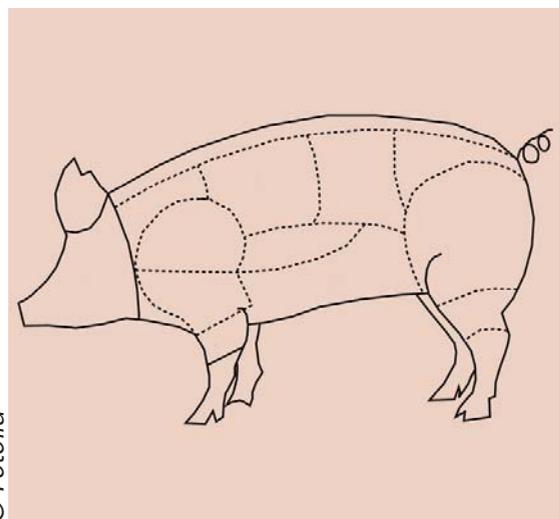
© Semmaris

LA PHOTO DU JOUR

Pendant longtemps et jusqu'à une période récente, on transportait les carcasses à dos d'homme. Quand on sait qu'une carcasse de porc peut peser 80 kg, c'est comme si on portait un gros kangourou ! Certaines carcasses de bœuf peuvent même peser jusqu'à 500 kg ! Heureusement, aujourd'hui, des techniques facilitent le transport : des rails pour faire circuler les carcasses d'un point à un autre et des bras articulés pour les décharger et les charger.

Dans le porc, tout peut être consommé

La découpe des carcasses de porc est une des grandes spécialités de Rungis. Tous les morceaux sont exploités !



© Fotolia

Vive la charcuterie !

100 % de la viande de porc est utilisée. Un quart des morceaux est consommé frais, en côtelettes, en rôtis, en filets mignons ou en travers (que l'on mange **marinés** et grillés au

barbecue ou que l'on trouve dans la recette de la choucroute). Les trois quarts restants servent à fabriquer de la charcuterie salée, fumée, séchée ou cuite.

Le royaume du jambon

Plus de 20 000 jambons de porc sortent chaque semaine des 2 pavillons réservés aux découpes et partent vers des ateliers pour être transformés en beaux saucissons et en appétissants jambons cuits ou crus. Cela tombe bien, à Rungis il y a des grossistes en produits de charcuterie et traiteur ! Les 2 activités se complètent bien et travaillent ensemble pour fournir des jambons aux **restaurants collectifs** d'Île-de-France.

Mariné : trempé dans du citron, des épices, du vin...

Restaurant collectif :

cantines d'écoles, d'hôpitaux, d'administrations...

Code-barres : fines barres parallèles sur un produit permettant son identification.

Abattoir : endroit où sont tués les animaux de boucherie.

ET AUSSI...

Le parcours de la viande de boucherie est très surveillé pour garantir sa qualité. C'est ce que l'on appelle la « traçabilité ». Dès la ferme, la bête est identifiée avec un numéro sur une boucle. Lorsqu'elle arrive à Rungis en carcasse, une étiquette avec un **code-barres** l'accompagne. Elle permet de connaître le numéro du porc, son lieu d'élevage, son **abattoir** et le poids de la carcasse. À chaque découpe, une étiquette est rééditée avec le nouveau poids.

QUIZ !

Depuis quand consomme-t-on des produits tripiers en France ?

Depuis le Moyen Âge.

Comment appelle-t-on le suivi du parcours de la viande de la ferme jusqu'à Rungis ?

La traçabilité.

À LA DÉCOUVERTE DU NOUVEAU PAVILLON DE LA VOLAILLE

Pour faciliter le travail des grossistes en volaille, un nouveau pavillon a été construit. Comme tous les autres pavillons, il est divisé en plusieurs zones, qui ont chacune un rôle précis dans le fonctionnement du marché.

1 - L'approvisionnement

C'est dans cette partie du pavillon que les marchandises arrivent. La façade est divisée en plusieurs portes. Chacune peut accueillir un camion pour procéder au déchargement des produits.



2 - Le stockage

Chaque grossiste stocke ses produits dans un endroit spécial de l'espace qu'il occupe en attendant de les vendre. C'est également là que se trouvent les caisses.



Le commis

Il met en place les produits, qu'il connaît parfaitement, sur la zone de vente et la réapprovisionne régulièrement. Il prépare également les commandes et les charge dans les camions des clients grâce à des chariots élévateurs. La plupart des commis deviennent ensuite vendeurs.

Le responsable de la qualité

Il vérifie que les produits vendus respectent les conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il a également un rôle de formateur du personnel.

3 - La vente

Dans cette zone, appelée aussi « carreau », le grossiste présente les produits pour les vendre. Une allée permet aux clients d'y accéder. Foies gras, poulets, dindes, faisans, sangliers..., il y en a pour tous les goûts !



Le grossiste

Il s'occupe d'acheter et de négocier les prix des produits auprès des producteurs et de les revendre à Rungis aux commerçants et restaurateurs.

Personnel (ici) : ensemble des personnes qui travaillent pour une entreprise.

Faisan : oiseau originaire d'Asie.

6 - La plateforme **logistique**

Cet espace situé en bout du pavillon est occupé par une entreprise qui propose aux grossistes d'organiser à leur place les étapes d'approvisionnement et de désapprovisionnement. Elle regroupe aussi les commandes pour des expéditions en province, voire à l'étranger.



5 - Le désapprovisionnement

Les produits sont chargés dans des camions grâce à des portes spéciales. Certains clients emportent leur marchandise, d'autres préfèrent se faire livrer.



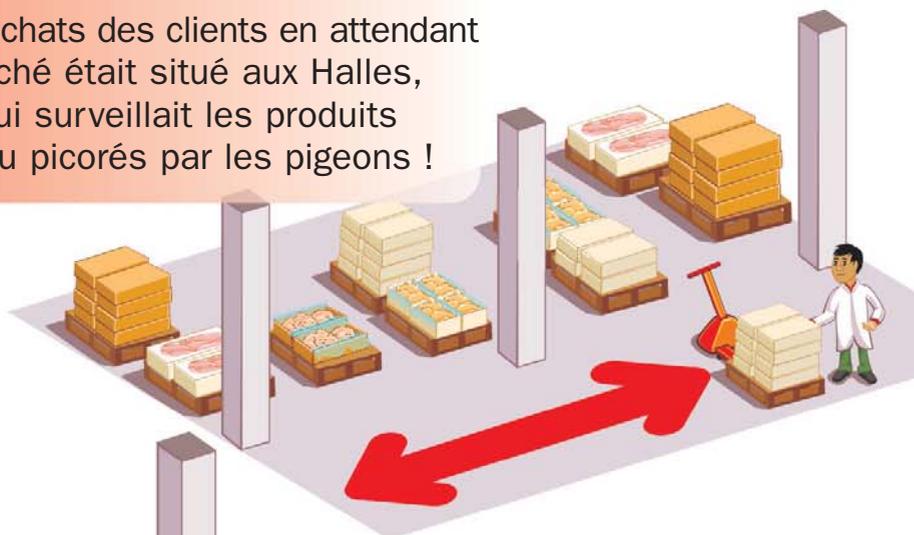
Le chauffeur/livreur

Il est responsable de la bonne livraison des produits achetés par les clients.



4 - La gardeuse

Cette zone sert à entreposer les achats des clients en attendant leur chargement. Lorsque le marché était situé aux Halles, à Paris, la gardeuse était celle qui surveillait les produits pour qu'ils ne soient pas volés ou picorés par les pigeons !



La caissière

C'est à elle que les clients paient leurs achats.



Le vendeur

Sur le carreau, il est en contact direct avec le client : il répond à ses questions et négocie les prix de vente.



Tout nouveau, tout beau !

Avec ce nouveau pavillon, les grossistes vont pouvoir vendre leurs produits dans de meilleures conditions.

Les zones de stockage des produits sont plus grandes, le système de production de froid est plus efficace et consomme moins d'énergie, la circulation dans le pavillon a été améliorée et l'ensemble du pavillon est mieux éclairé qu'avant.

Logistique (ici) : manière d'organiser les arrivées et les départs de produits et leur transport.

Zoom sur la volaille

Dans les assiettes, 4 volailles font le régal de toute la famille !



Le poulet

C'est la star des volailles. En France, on en produit et on en consomme beaucoup ! Rôti le dimanche, ce volatile originaire d'Asie du Sud-Est se consomme en semaine en escalopes, cuisses, manchons, filets, brochettes...

La pintade

Originaire d'Afrique, la pintade est aujourd'hui principalement élevée en Europe. Elle est très appréciée pour sa chair ferme et fine, on la consomme surtout entière.



Le canard

Cet oiseau migrateur à chair rouge est élevé depuis l'Antiquité pour la production de foie gras et de chair (magrets, confits, aiguillettes, gésiers pour les salades...).



La dinde

Ramenée en Europe par les Espagnols au XVI^e (16^e) siècle, c'est la reine du repas de Noël. Mais elle se cuisine de bien d'autres façons : filets, suprême, escalopes, brochettes...

ET AUSSI...

Bien que moins consommées, d'autres volailles sont tout aussi délicieuses :

l'oie : elle est surtout utilisée pour les foies gras ;

la caille : ce petit oiseau a une chair délicate et savoureuse ;

la poule : elle est excellente lorsqu'elle est cuite longtemps à l'eau ou au bouillon ;

le coquelet : ce petit poulet est fameux rôti ou grillé ;

le chapon : c'est un jeune coq, à la chair fine et fondante.

• Recette • Recette • Recette • Recette • Recette •



© A. Blanquet

Roulades de dinde à l'italienne

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

- 1 Coupe les tomates confites en petits morceaux, la mozzarella en tranches fines et coupe le basilic avec des ciseaux.
- 2 Sur chaque escalope de dinde, dépose une tranche de jambon, puis des tomates, du basilic et de la mozzarella.
- 3 Roule chaque tranche et fixe-les avec 2 cure-dents.
- 4 Fais chauffer de l'huile dans une sauteuse et déposes-y les roulades.
- 5 Fais-les dorer sur toutes leurs faces à feu vif. Puis diminue le feu et laisse cuire encore 10 minutes avec le couvercle pour éviter que les escalopes ne sèchent.
- 6 Coupe chaque roulade en 2 et décore avec une feuille de basilic.

INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de dinde très fines
- 1 boule de mozzarella
- 8 tomates confites
- 4 tranches de jambon de Parme
- 8 feuilles de basilic frais
- de l'huile d'olive
- sel et poivre





JEUX!

MÉLI-MÉLO DANS LES BULLES

Dans le pavillon de la volaille, toutes les paroles se sont mélangées. Rends chaque bulle au personnage qui lui correspond.

A Il faut que je me dépêche ! Il y a encore beaucoup de produits à installer sur le carreau.

B Voici votre ticket. Cela fera 800 €, monsieur.

C Tout dépend de combien vous en prenez ! Dîtes-moi une quantité et je vous donne un prix.

D Ce poulet de Bresse a l'air fameux. J'en prends 50 pour ma boucherie !

E À combien vous me faites ces barquettes de nuggets ?



Solutions : A ●, B ▼, C ◆, D ■, E *

LA VALSE DES EXPRESSIONS

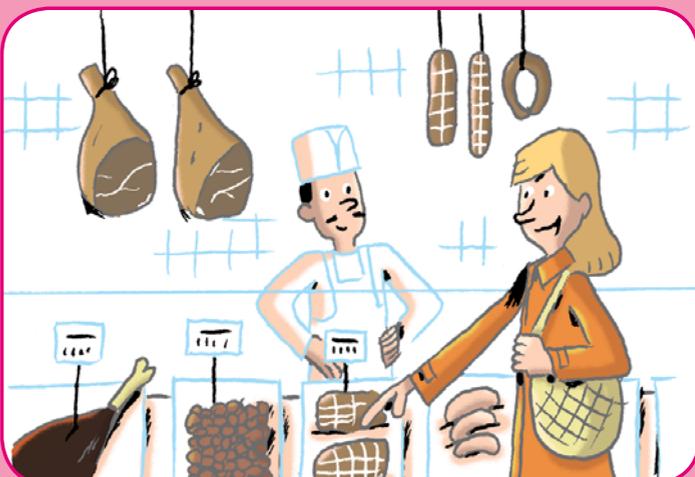
La langue française est riche en expressions imagées. Relie chaque expression au sens qui lui correspond.

- | | | | | | |
|---|------------------------------------|---|---|------------------------------------|----------|
| 1 | Avoir la chair de poule. | ○ | ○ | Faire les choses dans le désordre. | A |
| 2 | Être copains comme cochons. | ○ | ○ | Se faire avoir. | B |
| 3 | Mettre la charrue avant les bœufs. | ○ | ○ | Avoir froid. | C |
| 4 | Être le dindon de la farce. | ○ | ○ | Être très amis. | D |

Solutions : 1 - C, 2 - D, 3 - A, 4 - B.

LES MOTS À TROUS

Complète chaque mot avec la lettre qui lui manque et tu découvriras le nom d'une catégorie de produits carnés vendue au pavillon de la volaille.



		A		N	E	A	U			
		T	R		P	E	S			
		J	A	M		O	N			
S	A	N	G	L		E	R			
		C	Ô	T		L	E	T	T	E
		C	A			C	A	S	S	E

Solution : mot mystère : GIBLER (agneau, trépes, jambon, sanglier, côtelette, carcasse).



Une matinée à Rungis

Christian Moncouyoux, commerçant-boucher à Palaiseau, fait son marché à Rungis plusieurs fois par semaine dans les pavillons des produits carnés. En route pour une matinée pas comme les autres !

5 H 00



Tous les mardis et les jeudis, dès 5 heures du matin, il passe le péage d'entrée de Rungis avec son camion et va d'un pavillon à un autre pour s'approvisionner auprès de ses grossistes favoris.

5 H 05



Christian entre dans le nouveau pavillon de la volaille. 8 entreprises y vendent leurs produits.

5 H 10



Au pavillon de la volaille, Christian contrôle la qualité des produits commandés par téléphone. Après un coup d'œil sur la date limite de consommation de ces poulets à rôtir, il touche la chair à l'intérieur pour vérifier qu'elle n'est pas poisseuse.

5 H 30

Un petit tour dans les allées permet de compléter ses achats. Un vendeur lui propose des brochettes de dinde et des poulardes de Bresse. C'est d'accord pour les brochettes de dinde, parfaites pour les barbecues, mais pas pour les poulardes, trop chères pour la saison.

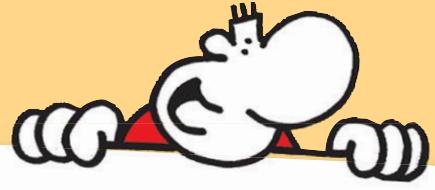


5 H 40



Après une négociation du prix des brochettes de dinde, le marché est conclu !

5 H 50



Un petit tour à la caisse du grossiste et les achats sont payés.

6 H 00



Dernière étape : mettre les produits sur un chariot, les amener jusqu'au camion de la boucherie et les charger.

6 H 10

Avant de poursuivre ses achats, Christian fait un petit arrêt au Saint-Hubert, le café du pavillon de la volaille. Les discussions et négociations entre grossistes et bouchers vont bon train. Ambiance garantie !



6 H 25



Direction le pavillon des viandes, où Christian récupère ses commandes de bœuf et d'agneau.

6 H 35



Avec l'expérience, Christian est devenu expert en carcasses de bœuf : plus il y a de cartilage, plus la bête est jeune. Il regarde aussi si la viande est tendre en la tâtant et en examinant sa graisse. S'il y en a peu, la viande sera sèche, et s'il y en a trop, il devra la vendre plus chère, car le gras ne se vend pas !

6 H 45



Chez chacun des grossistes où il se rend, les vendeurs passent les étiquettes des carcasses sous un lecteur de code-barres pour enregistrer les achats de Christian.

6 H 50



Il ne reste plus à Christian qu'à aller payer la totalité de ses achats à la caisse centrale du pavillon des viandes appelée Mecarungis. Il lui suffit de taper son code client et sa facture sort immédiatement !

7 H 05



Une fois les viandes chargées dans le camion, Christian fait un dernier arrêt chez un grossiste qui vend de la charcuterie et des salades déjà préparées. C'est la femme de Christian qui a passé la commande car c'est elle qui s'occupe de ces produits à la boucherie.



7 H 15

Ça y est, Christian a fini ! Avant de repartir, il revient au Saint-Hubert pour partager un sandwich au jambonneau en compagnie du grossiste en agneau, un ami de longue date.



8 H 00



De retour à Palaiseau, Christian décharge tous ses achats avec Mickaël, son employé, et les range dans le frigo de la boucherie. À 8 h 30, Christian met son tablier et accueille les premiers clients. Une nouvelle journée commence !



INTERVIEW



« Commerçant-boucher, une passion »

Tenir une boucherie est un métier riche et varié, qui demande un certain savoir-faire pour satisfaire le client. Petits secrets de commerçant-boucher...



© A. Blanquet

Thierry MICHAUD
Commerçant-boucher
Paris 15^e

« 3, c'est le nombre de couteaux indispensables au travail de boucher »

Quiz !

Comment appelle-t-on un jeune en formation dans une boucherie ?

Un apprenti.

Quel mot désigne les qualités et l'habileté d'un commerçant-boucher ?

Le savoir-faire.

Quelles doivent être les qualités d'un commerçant-boucher ?

Thierry Michaud : Il faut bien maîtriser le travail de la viande. Cela demande une grande **habileté** pour tirer le meilleur des morceaux. Mais ce n'est pas suffisant. Il faut aussi attirer le client.

Comment procédez-vous ?

T. M. : J'accorde beaucoup de temps à la mise en place des produits dans la vitrine pour montrer le plus beau choix possible de produits. Une fois le client entré, il faut qu'il ait une bonne impression. Je veille à ce que ma boutique soit propre et bien éclairée, les produits ultra-frais et les vendeurs impeccables et bien organisés. Un morceau de viande qui n'est pas remis à sa place ou un tablier sale, ça ne fait pas sérieux.

Quels produits les clients recherchent-ils ?

T. M. : Au quotidien, ils veulent des produits bons et simples à cuisiner. Mais pendant l'année, ils attendent certains produits, comme l'agneau à Pâques ou le chapon à Noël. Pour constituer son choix, le boucher doit trouver un équilibre entre la demande et la découverte, entre les « classiques » et les nouveautés. Les produits tripiers par exemple. Ils sont redevenus à la mode grâce aux chefs cuisiniers, ce qui nous permet de proposer plus souvent de la joue ou de la queue de bœuf. Autre exemple : si vous faites de l'agneau en **tajine** un jour, il faut trouver des idées pour le présenter autrement la semaine suivante, en gigot ou en boulettes.

Les clients sont-ils difficiles à satisfaire ?

T. M. : Non, s'ils savent que la qualité est là et que l'on s'occupe d'eux. Cela suppose de se renouveler en

permanence et de bien utiliser son expérience. Quand on est commerçant-boucher, on apprend toute sa vie et on est en contact permanent avec les gens : avec ceux à qui on transmet notre savoir, les apprentis et les employés ; et avec ceux à qui on vend, les clients, pour qui l'amabilité, la **convivialité** et les conseils de préparation comptent beaucoup.



© Pressmaster - Fotolia.com



La consommation de viande aujourd'hui

Depuis 10 ans, la consommation de produits carnés diminue chaque année.

- En 1999, les Français mangeaient environ 420 g de viande de boucherie par semaine (bœuf, veau, agneau, porc ou cheval). Aujourd'hui, ils en consomment 20 % de moins.
- Ils mangent presque 2 fois moins de volaille et achètent plus de produits préparés.
- Les produits les plus consommés sont la viande de boucherie (47 %), la charcuterie (30 %) et la volaille (18 %).

Habileté : adresse, agilité.

Tajine : plat traditionnel marocain.

Convivialité : fait d'entretenir des relations agréables avec les gens.

LA BOUCHERIE À LA LOUPE

Une bonne organisation de la boutique et une grande variété de produits sont des éléments très importants pour attirer et faire revenir les clients.

La préparation et la découpe

Cet espace sert à faire les découpes **sur mesure** devant le client : le hachage du steak ou le ficelage du rôti.

Les frigos et l'atelier de découpe

Le boucher stocke la viande et la découpe en petites pièces. Cet endroit un peu caché doit respecter des règles d'hygiène très strictes.

Le boucher

Le boucher est à la vente. Il fait découvrir ses produits aux clients, les conseille sur la qualité, la cuisson et la préparation de ses viandes.

L'information sur les produits

Elle est indispensable pour rassurer les clients sur la qualité de ce qu'ils achètent. Les **labels** et les régions d'origine des produits doivent être clairement indiqués.

La vitrine

Elle doit donner envie d'acheter et de goûter des nouveautés. Pour cela, il faut qu'il y ait suffisamment de choix en produits de boucherie mais aussi en charcuterie et en plats préparés (gratins, tomates farcies...).

Le macaron Rungis

Grâce à lui, les clients sont sûrs de la qualité et de la fraîcheur des produits.

La caisse

C'est un espace de contact avec le client. On se laisse tenter par des produits autres (légumes, chips...), on discute du quartier, etc.

L'espace client

C'est la 1^{re} chose que regardent les clients quand ils entrent. Il doit être propre, bien éclairé et agréablement décoré.

Sur mesure : fabriqué spécialement pour un client.
Label : marque posée sur un produit pour en garantir l'origine et la qualité.



© A. Blanquet

Commerçant-boucher → 3 POINTS à RETENIR

Rémy BUFFARD

*CAP puis brevet pro boucher
Boucher chez un charcutier-traiteur
depuis 3 ans*

Pour quelle raison as-tu voulu devenir boucher ?

Rémy Buffard : *C'est une tradition dans ma famille : mes grands-parents et mes parents étaient bouchers. J'ai toujours eu envie de faire le même métier qu'eux. Mais tout le monde n'est pas dans mon cas. Un de mes copains a fait un bac général puis s'est orienté vers la boucherie car il a découvert en cours de route que cela lui plaisait.*

Qu'apprend-on exactement en CAP et en brevet pro ?

R. B. : *Ces 2 formations se font en alternance : une semaine en cours et une semaine dans une boucherie. En CAP, on apprend les bases. Il y a des matières générales (français, maths, anglais, EPS) et des matières professionnelles. Un des cours est consacré à la découverte du fonctionnement d'une entreprise. Un autre permet de tout savoir sur la viande : les races de bêtes et leur origine, les noms des morceaux et l'endroit où ils se trouvent, leurs caractéristiques (tendre ou non, temps de cuisson...). On s'entraîne aussi à désosser des morceaux déjà découpés. Puis on met tout cela en pratique la semaine suivante dans la boucherie. En brevet pro, on s'attaque aux découpes de carcasses pour en faire de plus petites pièces. On aborde aussi la partie « gestion », pour se préparer à avoir notre propre commerce. Dans la boucherie, on nous confie des tâches plus importantes pour s'imprégner de tous les aspects du métier : service des clients, encadrement, approvisionnement...*

Qu'est-ce qui te plaît le plus dans la formation ?

R. B. : *L'ambiance, c'est comme une grande famille. Ce qui est bien aussi, c'est qu'on commence notre vie professionnelle dès le début de la formation et qu'on perçoit un salaire.*

Qu'est-ce qui te plaît le plus dans ce métier ?

R. B. : *Il est passionnant. C'est vrai que je commence tôt mais cela en vaut la peine. J'adore le contact avec les fournisseurs et les clients. Et travailler une belle viande en connaissant bien la technique, c'est un vrai plaisir. Il y a un côté artistique. C'est un métier où l'on gagne bien sa vie et il y a tellement d'offres qu'on est sûr de trouver un emploi.*

LES ÉTUDES POUR Y PARVENIR :

Elles se font le plus souvent à la sortie de la 3^e, selon 2 voies principales :

- **CAP boucher** (2 ans) puis **brevet pro boucher** (2 ans) ;
- **bac pro boucher-charcutier-traiteur** (3 ans).

LES POSSIBILITÉS DE TRAVAIL :

- La boucherie recrute : plus de 4 000 postes à pourvoir par an.
- L'évolution est rapide pour reprendre une boucherie ou pour créer sa propre boucherie.
- Un boucher salarié gagne entre 1 360 et 1 900 € par mois. Lorsqu'il est propriétaire, il a un revenu plus important, qui varie en fonction de son activité.

1 LES TÂCHES QUOTIDIENNES

- **S'approvisionner** en viande à Rungis et chez des producteurs.
- **Découper et désosser** la viande, réaliser des plats cuisinés.
- **Préparer et présenter** les produits.
- **Conseiller** la clientèle.

2 LA GESTION D'UN COMMERCE

Tenir une boucherie c'est bien gérer son commerce (approvisionnement, stocks, paiement des factures et salaires, comptabilité...) et **bien diriger son équipe**.

3 LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Un boucher peut commencer **tôt le matin** (avant 6 h) et finir le soir vers 19 h, avec une coupure dans l'après-midi. Il **travaille le samedi et parfois le dimanche matin**. Souvent debout, il doit avoir une **bonne condition physique**, même si aujourd'hui des équipements permettent de transporter plus facilement les gros morceaux.



© Shock - Fotolia



JEUX!

AU CŒUR DE LA BOUCHERIE

Remplis cette grille avec les définitions et tu trouveras un mot très important dans la relation entre un commerçant-boucher et ses clients.

DÉFINITIONS :

1 - C'est un jour de repos, sauf pour certains commerçants-bouchers.

2 - Sur la porte de la boucherie, il garantit la fraîcheur des produits de Rungis.

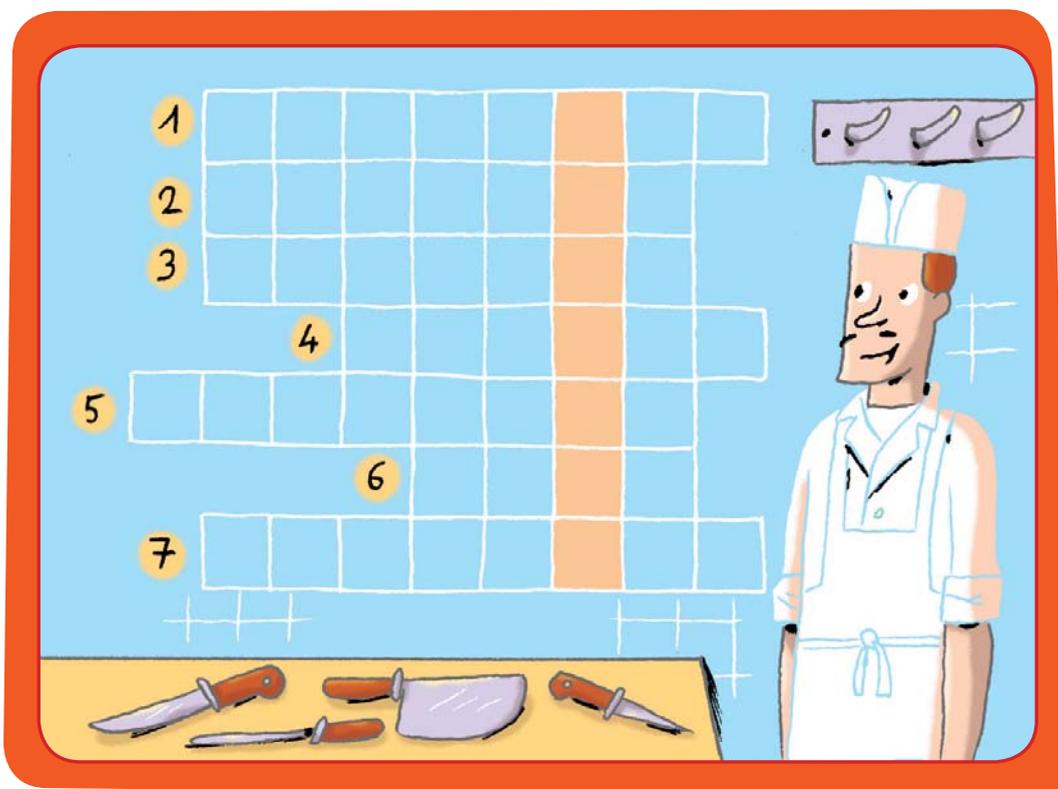
3 - Dans une boucherie, elle permet d'exposer les produits.

4 - C'est là que l'on paie les achats.

5 - Transformer une carcasse en plus petits morceaux.

6 - Le boucher le négocie avec le grossiste.

7 - Pour acheter du foie gras, il faut aller à celui de la volaille.



Solutions : CONSEIL (1 - dimanche, 2 - macaron, 3 - vitrine, 4 - caisse, 5 - découper, 6 - prix, 7 - pavillon).

TEST : QUEL CONSOMMATEUR DE VIANDE ES-TU ?

Pour le savoir, réponds aux questions de ce test :

- 1 Combien de fois par jour consommes-tu de la viande ?
 - ❖ 1 fois par jour.
 - 2 fois par jour.
 - ♣ Je n'en mange pas tous les jours.
- 2 Tu es plutôt steak juteux ou poulet rôti ?
 - Steak juteux.
 - ❖ Poulet rôti.
 - ♣ Ni l'un ni l'autre.
- 3 Quand tu vas au restaurant, que commandes-tu ?
 - Toujours de la viande ou de la volaille.
 - ♣ Toujours du poisson.
 - ❖ Cela dépend des jours.
- 4 Quelle est ta cuisson idéale de la viande ?
 - ♣ Très cuit.
 - Saignant.
 - ❖ À point.



VOICI TON PROFIL :

Si tu as une majorité de ● : La viande rouge, c'est ton régal ! Pense quand même à équilibrer ta consommation avec de la viande blanche ou du poisson, moins gras.

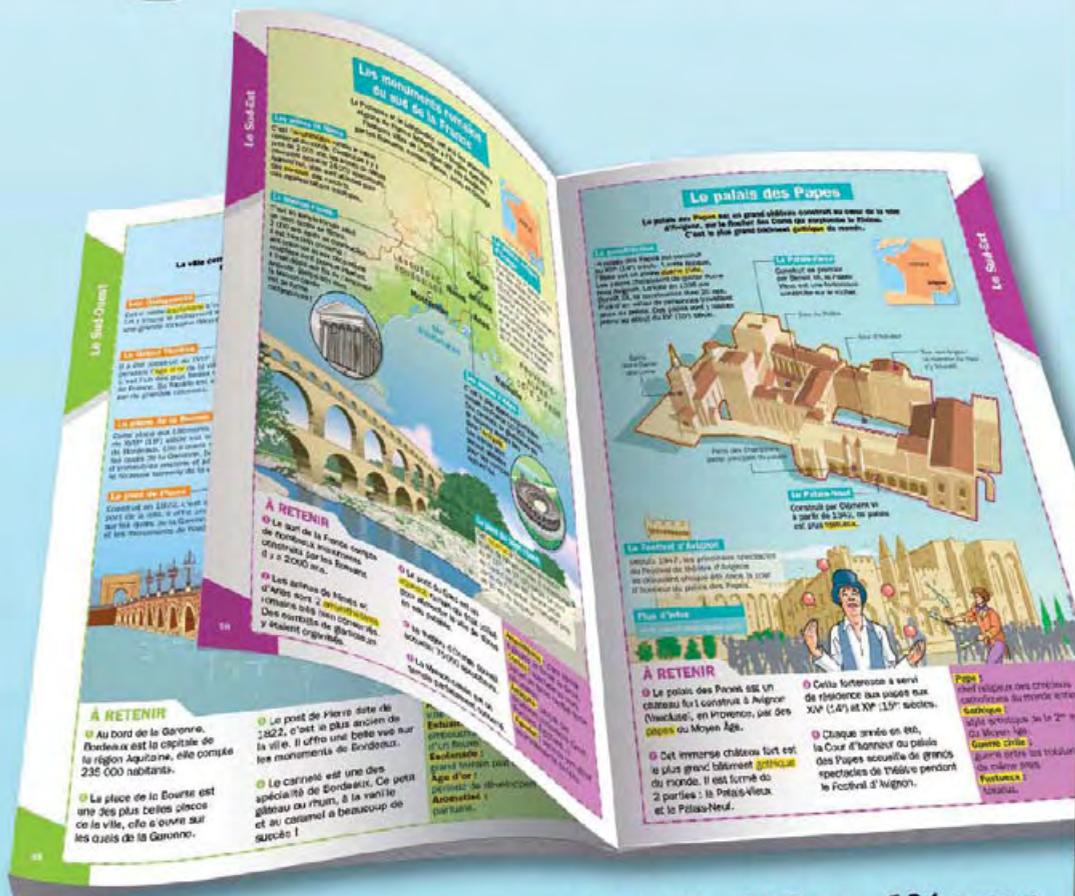
Si tu as une majorité de ❖ : Rouges ou blanches, les viandes te font toujours très envie. Or il est important de manger de tout. Tu peux équilibrer tes repas en choisissant de manger du poisson de temps en temps.

Si tu as une majorité de ♣ : La viande, ce n'est pas ton truc. Pourtant, elle est importante pour le développement des muscles et pour l'apport en fer.

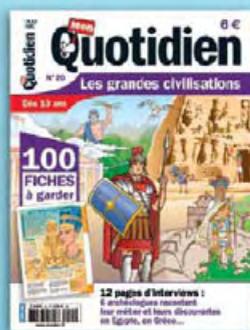
- 1 **Combien d'entreprises environ trouve-t-on à Rungis : 200, 1200, 12000 ?**
1200.
- 2 **Vrai ou faux ? À Rungis, comme dans tous les marchés, les prix sont affichés sur chaque produit.**
Faux, Rungis est un marché de gros.
- 3 **De quelle région de France sont originaires la plupart des acheteurs à Rungis ?**
L'Île-de-France.
- 4 **Quel nom porte la zone de vente d'un grossiste dans un pavillon ?**
Le carreau.
- 5 **Cherche l'intrus : pintade, pigeon, veau, chapon, oie.**
Veau. Ce n'est pas une volaille.
- 6 **Qui vérifie que les produits des grossistes sont sans danger pour la santé ?**
Les inspecteurs des services vétérinaires.
- 7 **Comment s'appelle la société qui s'occupe du fonctionnement du marché de Rungis : Rungis Export, la Semmaris ou la Société du Marché ?**
La Semmaris.
- 8 **Que vend-on dans les pavillons des produits carnés ?**
De la viande, de la volaille et du gibier.
- 9 **Vrai ou faux ? Tout le monde peut aller acheter des produits à Rungis.**
Faux, c'est un marché pour les professionnels.
- 10 **Quel moyen de transport des fruits et légumes a été très développé ces dernières années à Rungis ?**
Le train.
- 11 **En quoi sont principalement transformées les carcasses de porc ?**
En charcuterie.
- 12 **Où était installé le marché international de Rungis avant 1969 ?**
Aux Halles, à Paris.
- 13 **Vrai ou faux ? Le métier de commerçant-boucher recrute beaucoup.**
Vrai, 4000 postes à pourvoir chaque année.
- 14 **À quelle heure ouvre le premier pavillon de Rungis : à 2 heures du matin, à 6 heures du matin ou à midi ?**
À 2 heures du matin.
- 15 **Combien y a-t-il de pavillons pour les produits carnés ?**
4.
- 16 **À quelle famille de produits carnés les ris, l'onglet et les rognons appartiennent-ils ?**
À la famille des produits tripiers.
- 17 **Quel est le métier de celui qui met en place les produits et les charge une fois qu'ils ont été achetés ?**
Le métier de commis.
- 18 **Combien de tonnes de déchets sont traitées chaque année à Rungis : 800, 8000, 80000 ?**
80000 tonnes.
- 19 **Sous quelle forme un grossiste reçoit-il les pièces de bœuf, de veau ou de porc ?**
En carcasse.
- 20 **Vrai ou faux ? Environ 30000 personnes entrent et sortent du marché chaque jour.**
Vrai.
- 21 **De quelle façon transporte-t-on les carcasses de viande d'un point à un autre ?**
Grâce à des rails.
- 22 **Combien de couteaux au minimum un boucher doit-il avoir ?**
3.

Découvre tous les numéros de

Mon Quotidien



Format : 21 x 29,7 cm - 124 pages.



Pour retrouver tous les numéros de **Mon Quotidien**, rends-toi sur le site : www.playbac.fr

playBac
PRESSE

Et le 22 juin, chez ton marchand de journaux, le numéro d'été spécial routes des vacances

Le choix du frais :

un engagement qui s'affiche !

Chaque année, le marché de Rungis distribue aux commerçants et restaurateurs un macaron autocollant pour leur vitrine.

En effet, au quotidien, ils font le choix exigeant du produit frais et mettent tout leur savoir-faire en œuvre au service de la qualité, du goût et du plaisir.



Alors ouvre l'œil pour repérer
le macaron Rungis chez ton boucher !
Ils font souvent la collection !