

Elevage, viande et développement durable

Domaines :

- ✓ Géographie
- ✓ Education à la citoyenneté et à l'éco-citoyenneté

Niveaux :

- ✓ 5^{ème} et 6^{ème} années

Compétences :

- ✓ G15 Utiliser des repères spatiaux
- ✓ HG3 Lire un écrit à caractère informatif ou explicatif
- ✓ HG5 Confronter, organiser
- ✓ EPC155 Identifier l'impact de ses comportements en regard des interdépendances locales et globales
- ✓ EPC166 Esquisser des perspectives d'amélioration de la société et du monde

Objectifs :

- ✓ Identifier les consommations de viande et les lieux où en trouver.
- ✓ Connaître la filière bouchère : de la production à la consommation.
- ✓ Identifier et caractériser les élevages : élevage extensif et élevage intensif.
- ✓ Comprendre qu'élever des animaux entraîne de la pollution et trouver des alternatives.
- ✓ Développer l'esprit critique.
- ✓ Prendre conscience de notre pouvoir de consommateur et de citoyen.

1. Mise en situation - Questionnement

« D'où vient la viande proposée à la cantine ? »

Les élèves émettent des hypothèses.

Procéder, au tableau, à un recueil des représentations.

2. Identifier les consommations de viande et les lieux où en trouver

Recherches – Analyse :

Au cahier et par groupes de deux, les élèves analysent les documents du point A de l'annexe 1 (A1) et répondent aux questions.

Mise en commun :

- Enoncer ses préférences en termes d'animal et de morceaux. S'aider des annexes 4, 5, 6, 7 et 8 (A4, A5, A6, A7 et A8) à agrandir en A3.
Annexe 7 (A7) : colorier la légende.
- Donner des exemples de plats qui contiennent de la viande : bœuf bourguignon, pot-au-feu, steak haché, poulet grillé, gigot d'agneau, lasagne (bœuf), côtes de porc, etc.
- Identifier les différents lieux dans lesquels on peut acheter de la viande : au marché, dans une boucherie de quartier, au rayon « viande » d'un supermarché...
- Observer le boucher : décrire la photographie en organisant sa description par plans : premier plan et arrière-plan.
Comprendre qu'il découpe les différents morceaux de viande à partir d'un animal entier.

- Identifier d'autres formes que la viande fraîche à cuire : les plats de la cantine, les plats au restaurant, les plats cuisinés (frais, en conserve ou surgelés).

Objectivation :

- Qu'avons-nous appris ?
- Qu'avons-nous développé comme habilité ou comme compétence ?
- Quels liens avons-nous fait avec ce que nous savions déjà ?
- Quelles sont les étapes (les démarches) que nous avons vécues pour arriver au résultat ?
- Quelles sont les stratégies (les trucs) que nous avons utilisées pour réussir les tâches ?
- Avons-nous consulté des sources d'information : des livres, des moteurs de recherche, des encyclopédies, des revues spécialisées ?
- Qu'avez-vous aimé ? Pourquoi ?
- Que n'avez-vous pas aimé ? Pourquoi ?

Construction des savoirs :

Demander aux élèves de compléter les points 1 et 2 de la synthèse lacunaire (voir annexes 9 et 10 (A9 et A10)).

3. Connaître la filière bouchère : de la production à la consommation

a) Défi :

Classer les images de la filière bouchère dans l'ordre.

Découper les images de l'annexe 15 (A15) et agrandir en A3 l'annexe 16 (A16).

Demander aux élèves de coller les images de l'annexe 4 dans l'ordre sur l'agrandissement de l'annexe 16 (A16).

Mise en commun :

- Correction collective du défi avec argumentation.

On distingue deux grands parcours : celui des vaches laitières et celui des vaches engraisées (destinées à la production de viande).

Les vaches laitières quittent directement la ferme aux alentours de leur 5^{ème} année d'âge vers l'abattoir.

Les vaches engraisées (vaches à viande) partent de la ferme aux alentours de leur 5^{ème} mois. Elles sont chargées dans des camions qui les conduisent dans un centre d'allotement (centre où l'animal est pesé et réparti par classe de poids, par type racial, etc.).

On organise ensuite un marché aux bestiaux dans lequel les commerçants tentent de vendre leurs animaux aux acheteurs (d'autres fermiers). Vers l'âge de 2 ans, les vaches sont ensuite conduites à l'abattoir.

A cet endroit, les animaux sont normalement mis à mort sans souffrance et dans de parfaites conditions d'hygiène. En effet, Il ne faut pas qu'ils sentent la douleur quand on les tue, donc les personnes qui travaillent dans l'abattoir doivent les rendre inconscients.

Pour cela, soit elles les assomment avec un pistolet spécial, soit elles les électrocutent, soit elles les endorment avec un gaz qui les empêche de respirer. Ensuite, les employés de l'abattoir tuent les animaux avec des couteaux et les laissent se vider de leur sang. Puis ils enlèvent leur peau et leurs organes (le cœur, le foie, la langue, etc.).

A ce stade, les animaux sont transférés à l'atelier de découpe où la viande est prédécoupée ou hachée pour certaines usines.

Certains morceaux de viandes sont alors envoyés dans des ateliers de transformation qui, comme leur nom l'indique, transforment la viande en différentes charcuteries par exemple.

D'autres morceaux seront ensuite vendus dans des boucheries ou des supermarchés.

- Identifier les différents métiers au travers de la filière bouchère : boucher, transporteur, camionneur, grossiste, éleveur, etc.

b) Recherches – analyse :

Au cahier et par groupes de deux, les élèves analysent les documents du point B de l'annexe 2 (A2) et répondent aux questions.

Mise en commun :

- Observer l'abattoir et le décrire en organisant sa description par plans : premier plan, plan intermédiaire et arrière-plan.
Décrire l'atelier, les machines, les tâches à effectuer, les personnes qui y travaillent, la production, le bruit, l'odeur, etc.
- Faire la part entre les observations objectives (ce que l'on voit), les hypothèses (ce que cela peut être) et les impressions (en tenant compte de ce qui influence notre perception : cadrage, intentions du photographe, filtres sensoriels et culturels de celui qui observe, etc.).
- Constaté que les tâches sont délicates, répétitives et fatigantes. Le personnel doit s'activer pour garder une certaine cadence. Il doit aussi supporter le bruit des machines, le son des alarmes, les odeurs des produits qu'ils manipulent, etc.
Par mesure d'hygiène, les ouvriers portent des combinaisons, des bonnets, des bottes, des gants et des masques.
- Comprendre les fonctions de l'abattoir : mettre les animaux à mort normalement sans souffrance et dans de parfaites conditions d'hygiène ; préparer la viande pour les clients (les animaux sont entiers mais retirés de leur peau, du cuir ou de leurs plumes). Ils sont ensuite envoyés dans des ateliers de découpe où la viande est prédécoupée ou hachée pour certaines usines.

Objectivation :

- Qu'avons-nous appris ?
- Qu'avons-nous développé comme habilité ou comme compétence ?
- Quels liens avons-nous fait avec ce que nous savions déjà ?
- Quelles sont les étapes (les démarches) que nous avons vécues pour arriver au résultat ?
- Quelles sont les stratégies (les trucs) que nous avons utilisées pour réussir les tâches ?
- Avons-nous consulté des sources d'information : des livres, des moteurs de recherche, des encyclopédies, des revues spécialisées ?
- Qu'avez-vous aimé ? Pourquoi ?
- Que n'avez-vous pas aimé ? Pourquoi ?

Construction des savoirs :

Demander aux élèves de compléter le point 3 de la synthèse lacunaire (voir annexes 10 et 11 (A10 et A11)).

4. Caractériser l'élevage

a) Elevage traditionnel et élevage industriel

Recueil des représentations :

- Par groupes de 3 ou 4 élèves, demander à ceux-ci de dessiner ce qu'ils imaginent des conditions d'élevage des lapins et des porcs (voir annexe 17 (A17)).
- Le porte-parole de chaque groupe affiche au tableau le dessin et le commente.

Recherches – Analyse :

Au cahier et par groupes de deux, les élèves analysent les documents du point C de l'annexe 3 (A3) et répondent aux questions.

Mise en commun :

- Nommer les animaux visibles sur les photographies : des moutons et des poussins.
- Nommer d'autres animaux que l'on élève pour la viande : le cochon ou le porc, le poulet, la dinde, la pintade, le canard mais aussi, dans certains endroits, l'autruche...

*La viande qu'on consomme dépend de la **culture** du pays dans lequel on habite. Ainsi, par exemple, les Australiens mangent du kangourou, les Guinéens du singe et les Péruviens du cochon d'Inde. D'autre part, selon les religions, tout le monde ne mange pas la même viande. Les musulmans et les juifs, par exemple, n'ont pas le droit de manger de porc. Les hindous, eux, ne mangent pas de bœuf parce qu'ils considèrent que la vache est sacrée.*

- Identifier l'élevage industriel (l'élevage intensif) et le décrire par plans : dans un hangar, de manière intensive, les animaux y sont serrés.
- Identifier la manière dont les autres sont élevés en élevage traditionnel (l'élevage extensif) : en liberté sous la garde de bergers et de chiens. Comparer les deux élevages pour rendre l'interprétation plus pertinente.
- Identifier les avantages et les inconvénients de l'élevage industriel : cela coûte moins cher donc la viande est moins coûteuse mais les animaux sont moins respectés et la viande est de moins bonne qualité. Faire prendre conscience aux élèves que, souvent, la viande qui est moins coûteuse provient d'un élevage où les animaux sont moins respectés.
- Comprendre qu'élever des animaux, les conduire à l'abattoir, en faire de la viande, la transporter pour la vendre entraîne de la pollution. Pour la limiter, nous sommes incités à ne pas surconsommer de la viande.
- Situer la place de la viande dans la pyramide alimentaire éventuellement avec la collaboration d'une diététicienne.

- Par deux, déterminer d'une part les bienfaits de la viande sur la santé (protéines, fer, etc.) et d'autre part, choisir un problème de santé lié à l'excès de consommation de viande (problèmes cardio-vasculaires, obésité, hypertension, cancers, etc.).

Recommandations selon l'Organisation Mondiale de la Santé: une fois par jour pour les enfants à raison de 10g de viande par année d'âge de l'enfant (ainsi, un enfant de 2 ans a droit à 20g de viande par jour ; un enfant de 11 ans à 110g de viande par jour, pas plus). En ce qui concerne les adultes, il est recommandé de manger de la viande 3x par semaine et de consommer les 4 autres jours des légumineuses : lentilles, haricots secs, fèves, pois cassés, pois chiches, soja, etc.).

b) Les conditions d'élevage des lapins

Recherches – Analyse :

- Visionner le reportage diffusé au journal de 13 heures sur France 2.
Taper sur Google : 13 heures, France 2, journal télévisé 27 mars 2013.
Aller à 16 minutes et 50 secondes.

Le reporter filme successivement deux élevages de lapins. Dans le premier, les animaux sont entassés dans des conditions épouvantables dans des cages. Dans le second, les conditions d'élevage sont meilleures et les mesures sanitaires plus respectueuses du consommateur.

Mise en commun :

- Recueillir le ressenti des élèves sur le reportage.
- Relever les conditions de vie des animaux dans le premier reportage : des animaux enfermés dans des cages, sur du grillage pour faciliter l'entretien (même si cela implique que les animaux se fassent mal aux pattes), où ils restent avec leurs congénères malades, parfois morts, lesquels sont ensuite jetés comme des déchets, sans parler des conditions d'abattage qui ne sont pas montrées.

- Comprendre les expressions « machines à viande » et « protéines sur pattes » : les animaux ne sont pas considérés comme des êtres vivants mais seulement comme des machines que l'on utilise pour leur faire fabriquer de la viande.
- Comprendre le problème posé par l'usage des médicaments : des résidus de ces médicaments se trouvent dans la viande mangée par les consommateurs. Cela pose particulièrement problème pour les antibiotiques car les humains en consomment alors de petites doses auxquels les bactéries présentes dans leur corps s'habituent et contre lesquels elles apprennent à lutter. Ces antibiotiques deviennent alors inefficaces même à forte dose quand il faut les utiliser pour soigner des maladies.
N.B. : En élevage biologique, les antibiotiques ne sont pas interdits mais leur utilisation est strictement réglementée.
- Identifier le mieux-être dans l'élevage de Catherine Guillemette au nord de la France : propreté, ventilation, médicaments, compléments alimentaires, utilisation d'un vaccin pour éviter les maladies donc les antibiotiques.
- Relever les limites de cet élevage, lui aussi intensif : les lapines n'ont que 10 jours entre la fin de l'allaitement et le début d'une nouvelle gestation comme si elles étaient des machines à fabriquer des petits. Cela les épuise. Au bout de 8 grossesses, il faut les abattre.
D'autre part, les lapins vivent aussi dans des cages sans jamais sortir.
- Comprendre que la forte consommation de viande (plus de trois fois par semaine pour un adulte, ce qui est requis pour être en bonne santé) incite les éleveurs à produire toujours plus dans des conditions pas toujours respectueuses des animaux.

c) Conditions d'élevage des porcs

- Aller sur www.dailymotion.com , taper *Bien-être animal en élevage de porcs* et regarder les 2 vidéos proposées à ce sujet.

Mise en commun

- Recueillir le ressenti des élèves sur les reportages.
- Comparer les conditions d'élevage réelles et les représentations que les enfants s'en faisaient.
- Essayer de comprendre l'écart entre nos représentations et la réalité.
→ Rechercher dans les publicités, les albums de jeunesse, les dessins animés les représentations d'élevage des animaux.
- Leur faire prendre conscience qu'en tant que consommateur et citoyen, nous avons le pouvoir / le devoir d'agir en faisant des choix respectueux.
Manger, c'est voter !

La vie des animaux de ferme est directement affectée par certains choix de consommateurs que nous faisons tous les jours. En préférant des produits venant d'élevages respectueux des animaux, nous votons en faveur du respect des animaux ; nous remercions les fermiers qui élèvent leurs animaux en plein air ; nous aidons ces éleveurs à gagner leur vie et la viande consommée est de bien meilleure qualité.

Objectivation :

- Qu'avez-vous appris ?
- Qu'avez-vous compris de la situation / du problème ?
- Quels liens avons-nous fait avec ce que nous savions déjà ?
- Quelles sont les étapes (les démarches) que nous avons vécues pour arriver au résultat ?
- Quelles sont les stratégies (les trucs) que nous avons utilisées pour réussir les tâches ?
- Avons-nous consulté des sources d'information : des livres, des moteurs de recherche, des encyclopédies, des revues spécialisées ?
- Confiez-moi comment vous vous êtes sentis pendant l'apprentissage : avez-vous écouté ? compris ? accepté ? respecté ?
- Qu'avez-vous aimé ? Pourquoi ?
- Que n'avez-vous pas aimé ? Pourquoi ?

Construction collective des savoirs :

Demander aux élèves de compléter les points 4, 5, 6 et 7 de la synthèse lacunaire (voir annexes 11, 12 et 13 (A11, A12 et A13)).

5. Développement de l'esprit critique

- Présenter aux élèves différents emballages (fromages, œufs, poulet, charcuterie, viande de bœuf bio, yaourt, lait bio et non bio, etc.).
« Comment distinguer les produits provenant d'un élevage extensif de ceux qui sont issus d'un élevage intensif ? Les viandes de meilleure qualité ? Les animaux ayant été traités aux antibiotiques ? »
- Lire attentivement / décoder les indications sur les emballages.
- Demander aux élèves de classer les emballages en trois colonnes : les produits de qualité et plutôt respectueux du bien-être animal, ceux qui sont de moins bonne qualité et non respectueux du bien-être animal et ceux dont on ignore les conditions d'élevage des animaux. Justifier le classement.
N.B. : Différence subtile concernant le lait bio et non bio. En effet, en élevage bio, les vaches DOIVENT avoir accès au pâturage alors qu'en élevage conventionnel elles le peuvent dépendamment de si l'entreprise le prévoit ou non.
- Décoder les étiquettes en fonction des labels, des signes officiels, des ingrédients, des mentions, de certains codes, etc.
- Attention, aux emballages attractifs ainsi qu'aux mentions telles que « façon artisanale » ou « à l'ancienne » qui peuvent tromper le consommateur. A eux seuls, ils ne garantissent pas d'exigence supérieure que ce soit en matière de qualité du produit ou en matière de bien-être animal.
Exemples : une brique de lait non bio présentant des vaches élevées en plein air alors que nous ne sommes pas sûrs que ce soit le cas. Ou encore, des boîtes d'œufs présentant des poules élevées en plein air alors que les œufs sont marqués du code 2 ou 3.

Les produits les plus respectueux des animaux sont ceux issus des élevages **biologiques**. Aujourd'hui, la plupart des supermarchés (Colruyt, Delhaize, Carrefour, etc.) proposent de la viande issue de l'élevage biologique.

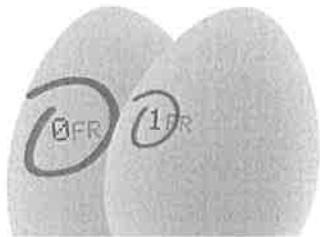
Celle-ci est identifiable grâce à des labels ou des signes officiels figurant sur les emballages tels que :



D'autres produits sont aussi plutôt respectueux du bien-être animal. Voici leur label :



La mention « élevage en plein air » ou « élevage en liberté » certifie également une meilleure prise en compte du bien-être animal. Enfin, le code **0** ou **1** (premier chiffre inscrit sur les œufs) garantit que la poule a été élevée en plein air.



Moyen mnémotechnique : « zéro défaut, un défaut ».

Mise en commun :

L'emballage des produits a pour but d'inciter les consommateurs à acheter. Ainsi, on va utiliser des images, des couleurs, des mentions telles que « façon artisanale » ou « à l'ancienne » qui attirent l'attention et qui trompent le consommateur. Il faut donc être vigilant face aux pratiques commerciales trompeuses, certes légales mais non légitimes.

Objectivation :

- Qu'avons-nous appris ?
- Qu'avons-nous développé comme habilité ou comme compétence ?
- Quels liens avons-nous fait avec ce que nous savions déjà ?
- Quelles sont les étapes (les démarches) que nous avons vécues pour arriver au résultat ?
- Quelles sont les stratégies (les trucs) que nous avons utilisées pour réussir les tâches ?
- Avons-nous consulté des sources d'information : des livres, des moteurs de recherche, des encyclopédies, des revues spécialisées ?
- Qu'avez-vous aimé ? Pourquoi ?
- Que n'avez-vous pas aimé ? Pourquoi ?

Construction des savoirs :

Demander aux élèves de compléter le point 7 de la synthèse lacunaire (voir annexe 14 (A14)).

Education artistique / Expression écrite :

Inventer un label qui servirait à mieux informer le consommateur. Un label qui garantirait les modes d'élevage, de transport et d'abattage respectant le bien-être animal. Imaginer, par petits groupes, des critères et un logo.

Exemple de critères :

- L'animal doit avoir un accès facile à de l'eau douce et un régime alimentaire pour maintenir la santé et promouvoir un état de bien-être positif.
- Un soulagement de la douleur doit être fourni lorsque toute procédure effectuée sur l'animal est susceptible d'infliger de la douleur pendant et/ou après la procédure de l'examen (par exemple la coupe thérapeutique du sabot).
- Les producteurs laitiers doivent organiser des visites vétérinaires trimestrielles pour examiner les dossiers médicaux, la santé et le bien-être.
- Planifier le moment du transport entre le transporteur et le ou les producteur(s), afin de minimiser le temps de déplacement et d'attente pour le bétail.
- Le bétail, ne doit pas être transporté pendant plus de 8 heures.

.....

Présenter et comparer les différentes idées. Organiser une exposition ou un concours pour sensibiliser le public et pourquoi pas, les pouvoirs publics.

6. Construire des repères spatiaux

- Rechercher dans l'Atlas une carte qui nous donnerait des informations sur l'élevage.
→ Belgique – utilisation du sol
- Repérer le titre de la carte.
- Consulter l'échelle pour avoir une idée des dimensions de ce qui est représenté sur la carte.
- Lire la légende pour comprendre le langage de la carte et donc l'information qu'elle contient.
- Définir les mots « forêt, élevage, culture, vergers, horticulture, etc. »
- Localiser l'élevage en Belgique (voir annexe 18 (A18)).
- Localiser la production de la viande dans notre province.
Insérer un plan de l'espace familial des élèves avec titre et légende explicative sur lequel on situera plusieurs points de vente de viande mais aussi des étables et des prés d'élevage biologique, une usine de transformation de la viande (charcuterie, plats cuisinés,...) etc.
Pour la Province de Liège voir annexe 19 (A19).

<i>Abattoirs Publics de Liège et Waremme Rue de Droixhe 15 4020 Liège</i>	<i>Eleveur biologique Ferme à l'Arbre Rue de Liège 43 4450 Lantin</i>
<i>Usine de transformation de viande Firme DERWA Avenue de Jupille 4020 Liège</i>	

Objectivation :

- Qu'avons-nous appris ?
- Qu'avons-nous développé comme habilité ou comme compétence ?
- Quels liens avons-nous fait avec ce que nous savions déjà ?
- Quelles sont les étapes (les démarches) que nous avons vécues pour arriver au résultat ?
- Quelles sont les stratégies (les trucs) que nous avons utilisées pour réussir les tâches ?
- Avons-nous consulté des sources d'information : des livres, des moteurs de recherche, des encyclopédies, des revues spécialisées ?
- Qu'avez-vous aimé ? Pourquoi ?
- Que n'avez-vous pas aimé ? Pourquoi ?
- Quelles sont les questions que vous vous posez encore ? Classer les questions en 4 colonnes : l'élevage, la viande, le développement durable, le bien-être des animaux (voir annexe 25 (A25)). Comment pourrions-nous nous informer ? Auprès de qui ?

7. S'informer davantage / invitation de personnes-ressources

« Quelles sont les questions que vous vous posez encore ? »

Procéder, au tableau, à un recueil de celles-ci et les classer en 5 colonnes : les questions se rapportant à *l'élevage*, à *la viande*, au *développement durable*, au *bien-être des animaux* et une colonne « *autres* ».

Voir annexe 25 (A25).

« Auprès de quelles personnes pourrions-nous nous informer des conditions d'élevage des animaux ?

Serait-il intéressant de se renseigner auprès de fermiers, de bouchers ?

Pourquoi ? »

Les élèves émettent des hypothèses.

Etre attentif à éveiller l'esprit critique des élèves lorsqu'ils émettent des hypothèses.

Faire la demande d'une animation de classe intitulée « Nourrir l'humanité avec humanité » à l'association GAIA.

Contenu de l'animation : les animaux de ferme, leurs modes d'élevage (industriel / traditionnel / biologique), les labels de qualité, les nouveaux enjeux - éthiques, humanitaires et écologiques - de l'élevage des animaux pour l'alimentation.

2 x 50 min.

Pour une demande d'animation, formez le 02/245.29.50 ou rédigez une demande écrite avec les élèves et envoyez-la par mail à education@gaia.be .

8. Consolidation

Visionner le reportage adapté aux enfants intitulé « Du côté des animaux de ferme » via le lien suivant :

<http://www.animaux-de-ferme.com/alimentation-agriculture-viande-lycee-geographie-nourrir-hommes-humanite-film.html>

ou en vous rendant sur le site

- ▶ www.animaux-de-ferme.com,
- ▶ sélectionner l'onglet [collèges et lycées](#)
- ▶ puis [nourrir l'humanité avec humanité : quelle agriculture pour demain ?](#)
- ▶ sélectionner [le film](#)

9. Evaluation

Voir annexes 20 et 21 (A20 et A21).

10. Réalisation d'une exposition

Créer des pancartes avec les élèves ou se servir des pancartes disponibles sur le site www.animaux-de-ferme.com pour réaliser une exposition et inviter les élèves du troisième et du quatrième cycle.

Téléchargement des pancartes via lien suivant :

<http://www.animaux-de-ferme.com/alimentation-agriculture-viande-lycee-geographie-nourrir-hommes-humanite-exposition.html>

ou rendez-vous sur...

- ▶ www.animaux-de-ferme.com
- ▶ sélectionner l'onglet Collèges et Lycées
- ▶ puis Nourrir l'humanité avec humanité : quelle agriculture pour demain ?
- ▶ sélectionner L'exposition

Possibilité de louer des pancartes éducatives à l'association GAIA (25 euros environ pour les frais de port). Cette exposition pédagogique est à la libre disposition des établissements scolaires, des communes, ... afin d'être installée dans les lieux publics (hall, centre de documentation...). Elle se présente sur un support nomade de 13 bâches souples munies d'œillets pour l'accrochage, qui mesurent chacune 1x1 m. Elle existe en 2 exemplaires, disponibles sur réservation. A travers cette exposition, GAIA souhaite amener les élèves à prendre conscience que les conditions de vie de millions d'animaux dépendent souvent ... de nous. Pour une demande de réservation, formez le 02/245.29.50 ou par mail education@gaia.be

11. Objectivation du projet

Voir annexe 24 (A24).

12. Prolongements

Sciences : faire des recherches sur les qualités nutritives de la viande et les produits qui peuvent apporter ces mêmes nutriments.

Parler – Ecouter / Education à la citoyenneté : ouvrir le débat sur nos choix de consommateur. Prendre position de manière argumentée notamment sur le plan éthique (voir en annexes 22 et 23 (A22 et A23)).

Ce questionnaire vise à amener les élèves à s'interroger sur les conséquences directes qu'ont nos choix de consommation quotidiens sur le bien-être des animaux d'élevage. A cette fin, une série de questions propose aux élèves de mener une réflexion personnelle sur la base de situations concrètes. En outre, elle replace la question de la protection des animaux dans le cadre plus large de l'éducation à la citoyenneté et des questions éthiques relatives aux droits et aux libertés.

Réunis en groupes, les élèves confrontent leurs opinions individuelles pour tenter d'aboutir à une position commune au groupe. Les options qu'ils expriment peuvent être classées selon trois critères : celles qui favorisent principalement une prise en compte des intérêts des Hommes, des intérêts des animaux, ou des impacts sur l'environnement. Ces résultats prennent place dans une grille de lecture qui révèle l'une de ces trois tendances et alimente le débat.

Les problèmes soulevés peuvent entraîner des discussions potentiellement longues.

Ecouter : visionnage du documentaire PMAF « Grandir vite, mourir jeune » sur les conditions de vie des poulets en élevage intensif.

Education à la citoyenneté : faire la demande d'une animation de classe à l'association GAIA. Plusieurs thèmes possibles : « Nourrir l'humanité avec humanité », « Des animaux et des Hommes », « Des animaux de compagnie en bonne compagnie ».

Pour une demande d'animation, formez le 02/245.29.50 ou par mail education@gaia.be

Bibliographie

LE CALLENNEC, Sophie, *Géographie cycle 3*, Editions Hatier, 2016

WELFARM. A la une. [en ligne]. <http://www.animaux-de-ferme.com/> [page consultée le 15/02/16]

ANSES, 2017. Étude des relations entre consommation de groupes d'aliments et risque de maladies chroniques non transmissibles

LIBERATION. Le P'tit Libé. [en ligne]. <http://www.liberation.fr/apps/ptit-libe/> [page consultée le 05/03/16]

INTERBEV. Elevage, Viande et Société. [en ligne]. <http://www.interbev.fr/ressource/elevage-viande-et-societe/> [page consultée le 03/01/17]

FAO, 2014. Le rôle de l'élevage dans la pollution des terres, de l'eau et de l'atmosphère, Rome : Food and agriculture organisation of the United Nations

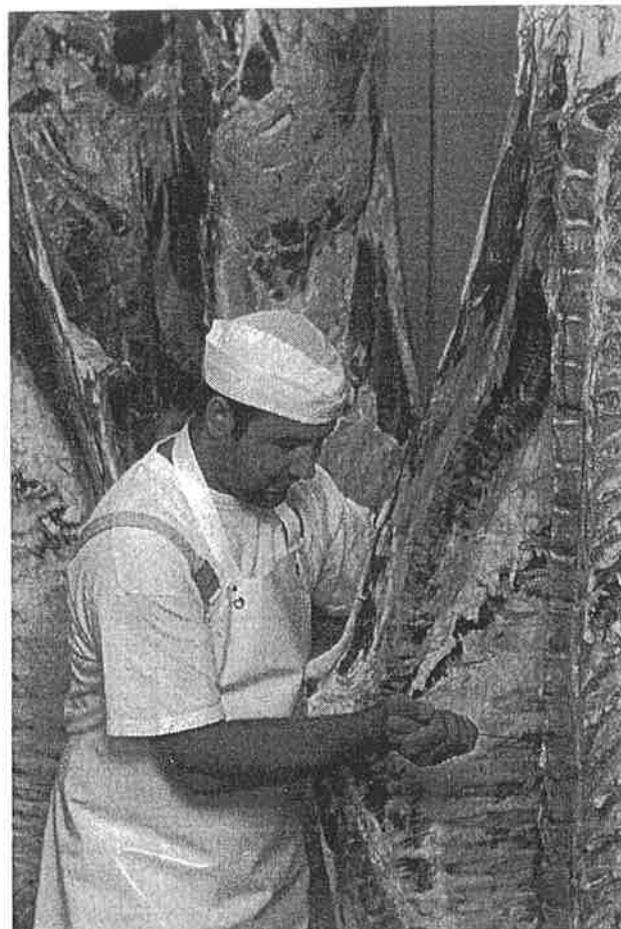
CIV – Viande, Sciences et Société. Le bien-être animal et la protection des animaux de l'élevage à l'abattoir. [en ligne]. <http://www.civ-viande.org/2016/03/03/bien-etre-animal-civ-poursuit-travail-de-mediation-scientifique/> [page consultée le 19/03/17]

Premier Atlas Plantyn, Bruxelles, Editions Plantyn, 1995, 55p.

ITAVI, 2007 Gestion Technico-economique des éleveurs de lapins de chair - Programmes RENACEB et RENALAP - Résultats 2006, septembre 2007

Elevage, viande et développement durable (1)

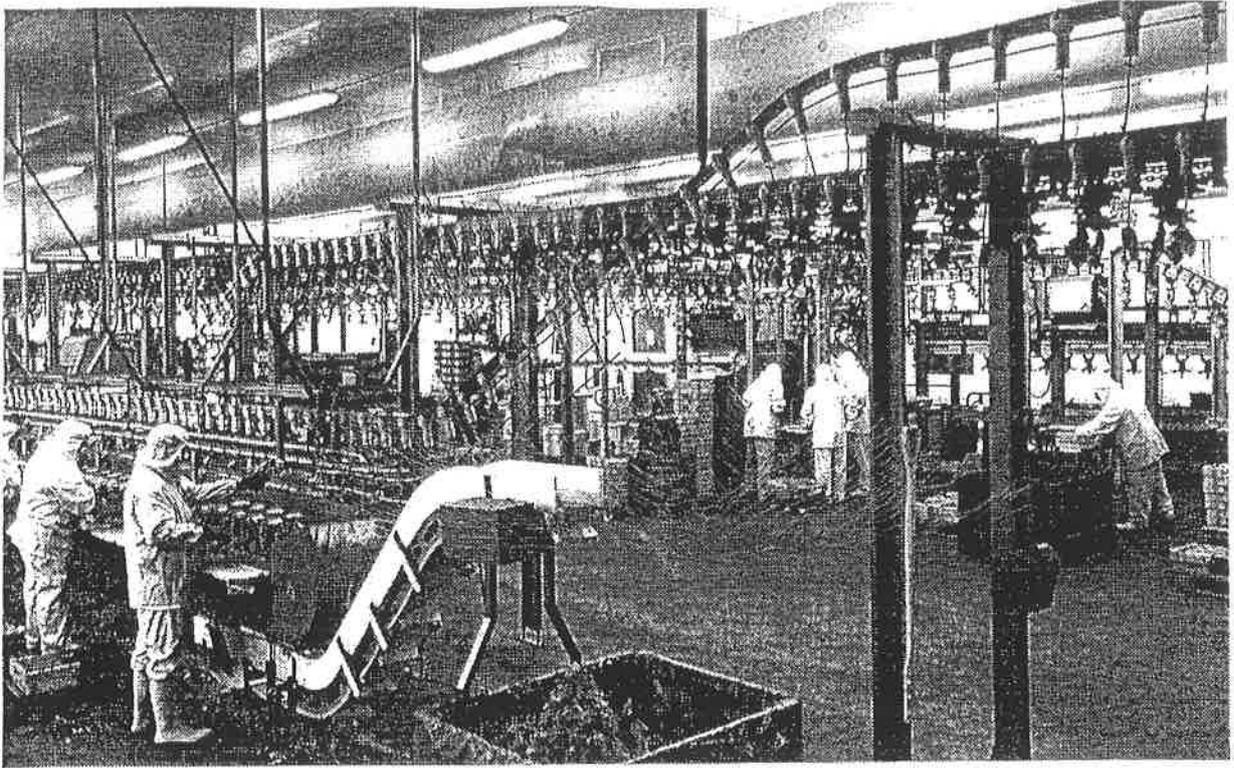
A. La viande que nous mangeons



Nous sommes nombreux à manger de la viande une ou plusieurs fois par semaine. Nous l'achetons au marché, dans une boucherie de quartier ou au rayon « viande » d'un supermarché. Nous la trouvons aussi dans des plats de la cantine ou au restaurant. Enfin, nous achetons parfois des plats cuisinés, frais, en conserve ou surgelés qui contiennent de la viande et qui ont été fabriqués dans des usines.

1. Quelle viande aimes-tu ? De quel animal ? De quelles parties ?
2. Donne des exemples de plats que tu manges et qui contiennent de la viande.
3. Où peut-on acheter de la viande ?
4. Observe ce boucher à droite. Que fait-il ?

B. De la viande à l'animal



Abattoir de volailles en Mayenne (France)

Les bouchers et les usines se fournissent en viande auprès des abattoirs. Ces usines se chargent de tuer les animaux, de leur retirer la peau, les plumes et toutes les parties que l'on ne mange pas. Les bouchers achètent des animaux entiers qu'ils découpent eux-mêmes. Les usines alimentaires n'achètent généralement que les parties dont elles ont besoin (des blancs de poulet, du collier de veau...), en morceaux découpés, voire hachés.

1. Ecris ce que tu vois sur cette photographie.
2. Imagine le travail dans cet atelier : les tâches à effectuer, le bruit, l'odeur...
3. Pourquoi les ouvriers portent-ils des combinaisons, des bonnets, des gants et des masques ?
4. A quoi l'abattoir sert-il ?

V O C A B U L A I R E

un abattoir: une usine qui tue les animaux et les prépare pour la viande.

un élevage en batterie: un élevage d'animaux en grande quantité, dans des hangars et de manière à produire le plus possible (de viande, de lait, d'œufs...) et le plus vite possible.

un élevage traditionnel: un élevage d'animaux qui sortent chaque jour, comme autrefois.

Elevage, viande et développement durable (2)

C. L'élevage des animaux

1. Nomme ces animaux.
2. Nomme d'autres animaux que l'on élève pour la viande.
3. Laquelle de ces deux photos présente un élevage en batterie ? un élevage traditionnel ?
4. Elever des animaux, les conduire à l'abattoir, en faire de la viande, la transporter pour la vendre entraîne de la pollution : que peut-on faire pour la limiter ?



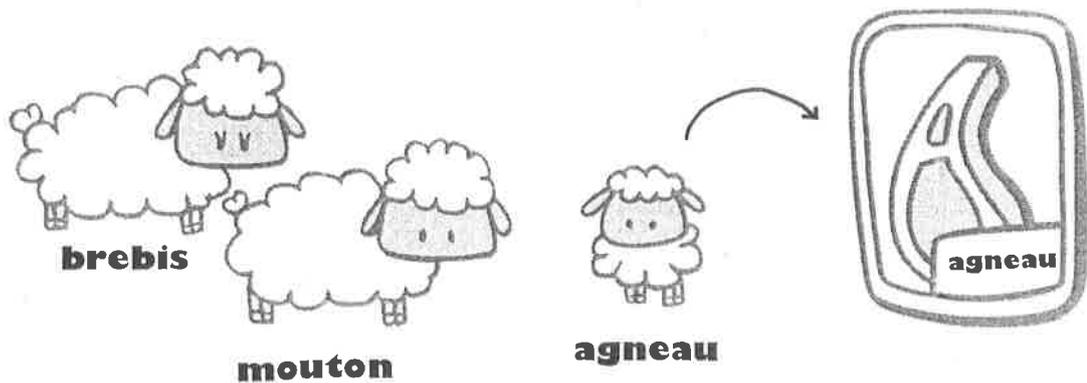
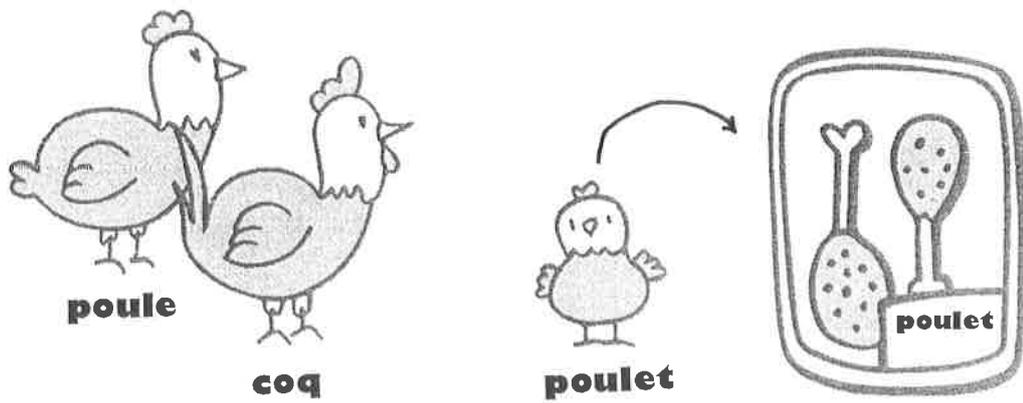
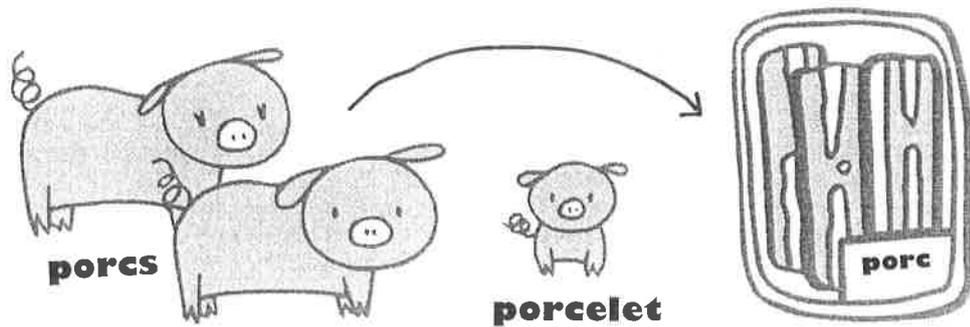
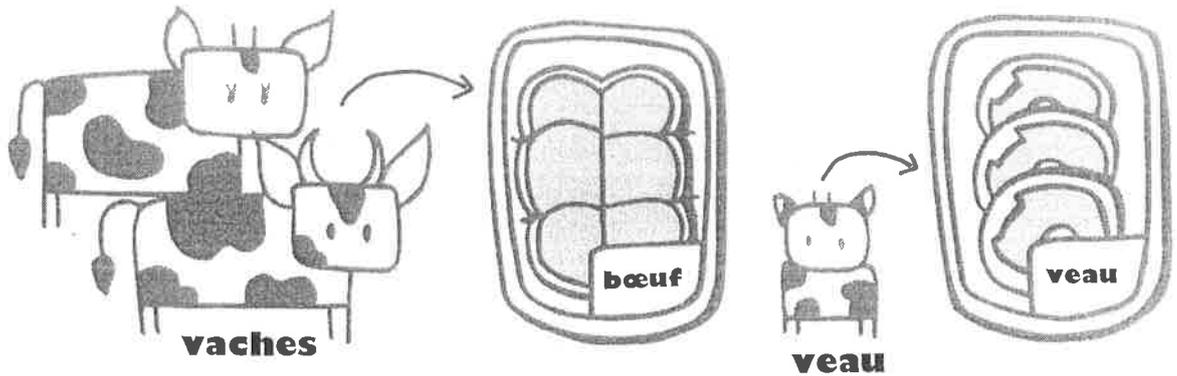
Elevage traditionnel de brebis dans le Béarn (France)



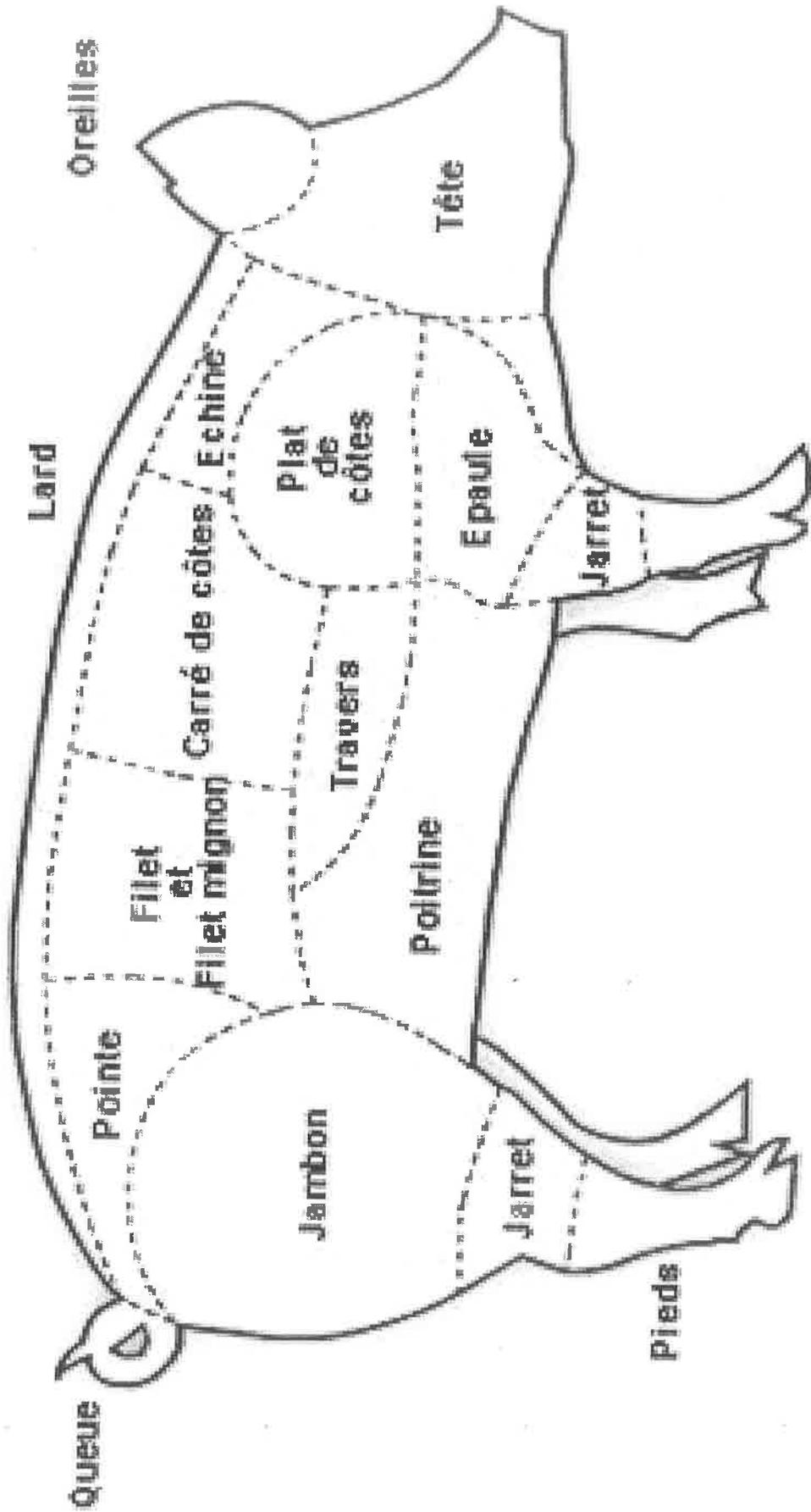
Elevage industriel de poulets dans le Bas-Rhin (France)

Une partie de la viande que nous mangeons provient de Belgique ; le reste est importé. Les animaux sont issus de deux types d'élevage. Dans les élevages traditionnels, ils sortent chaque jour, notamment pour se nourrir. Dans les élevages en batterie, ils vivent nombreux dans d'immenses hangars. Ce type d'élevage permet de faire des économies : la viande est donc vendue moins cher, mais elle est de moins bonne qualité.

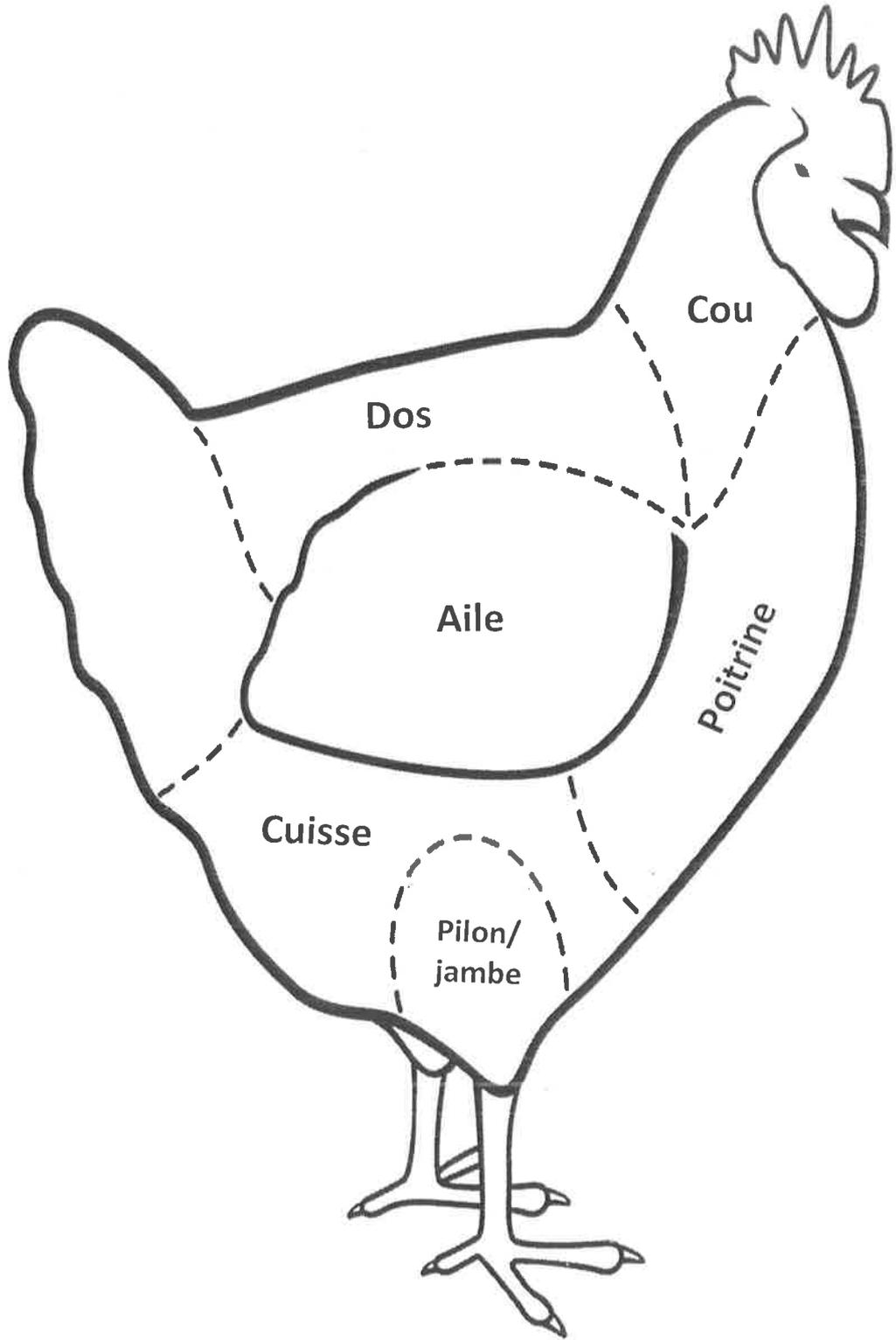
D'où vient la viande ?



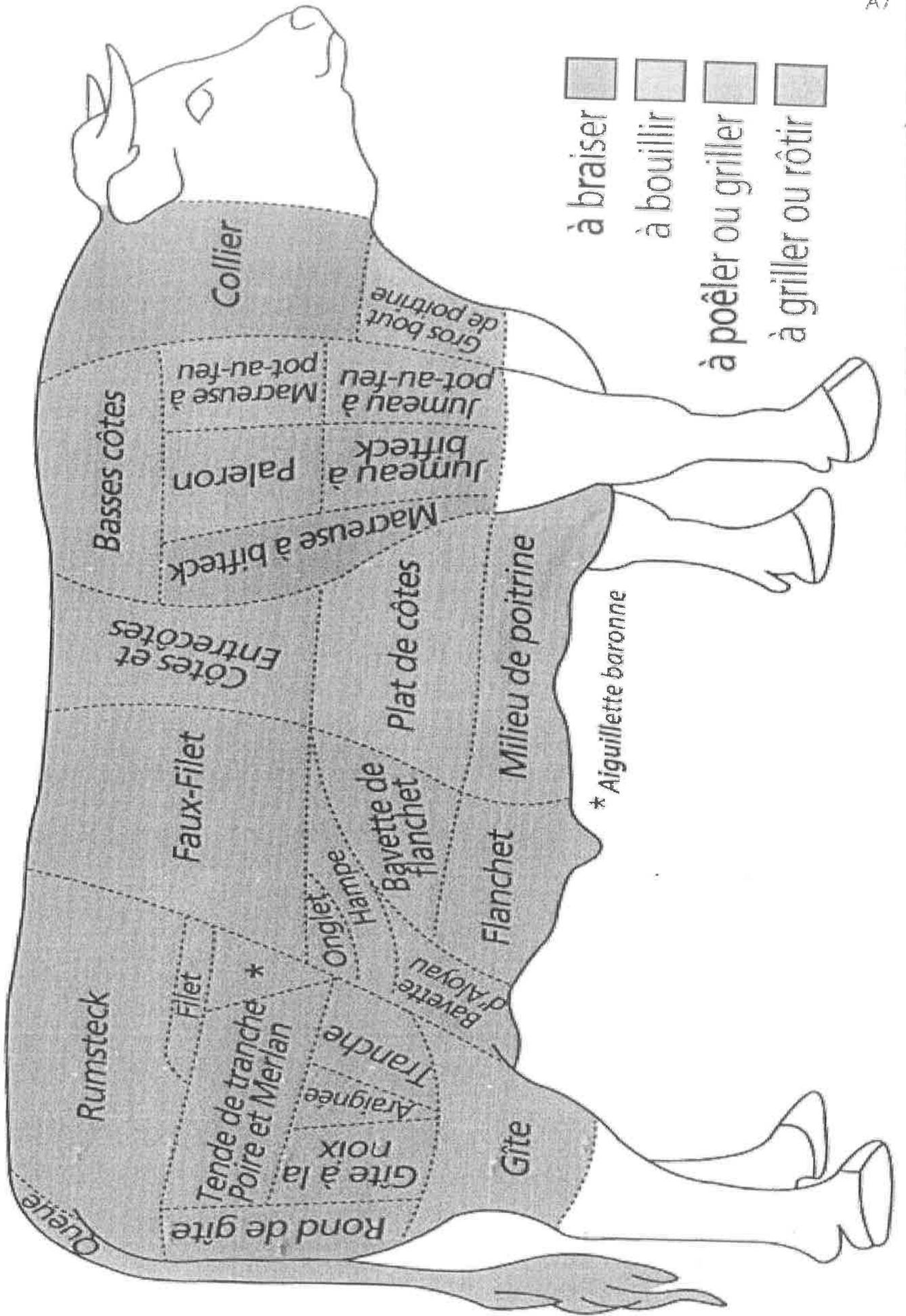
Le porc



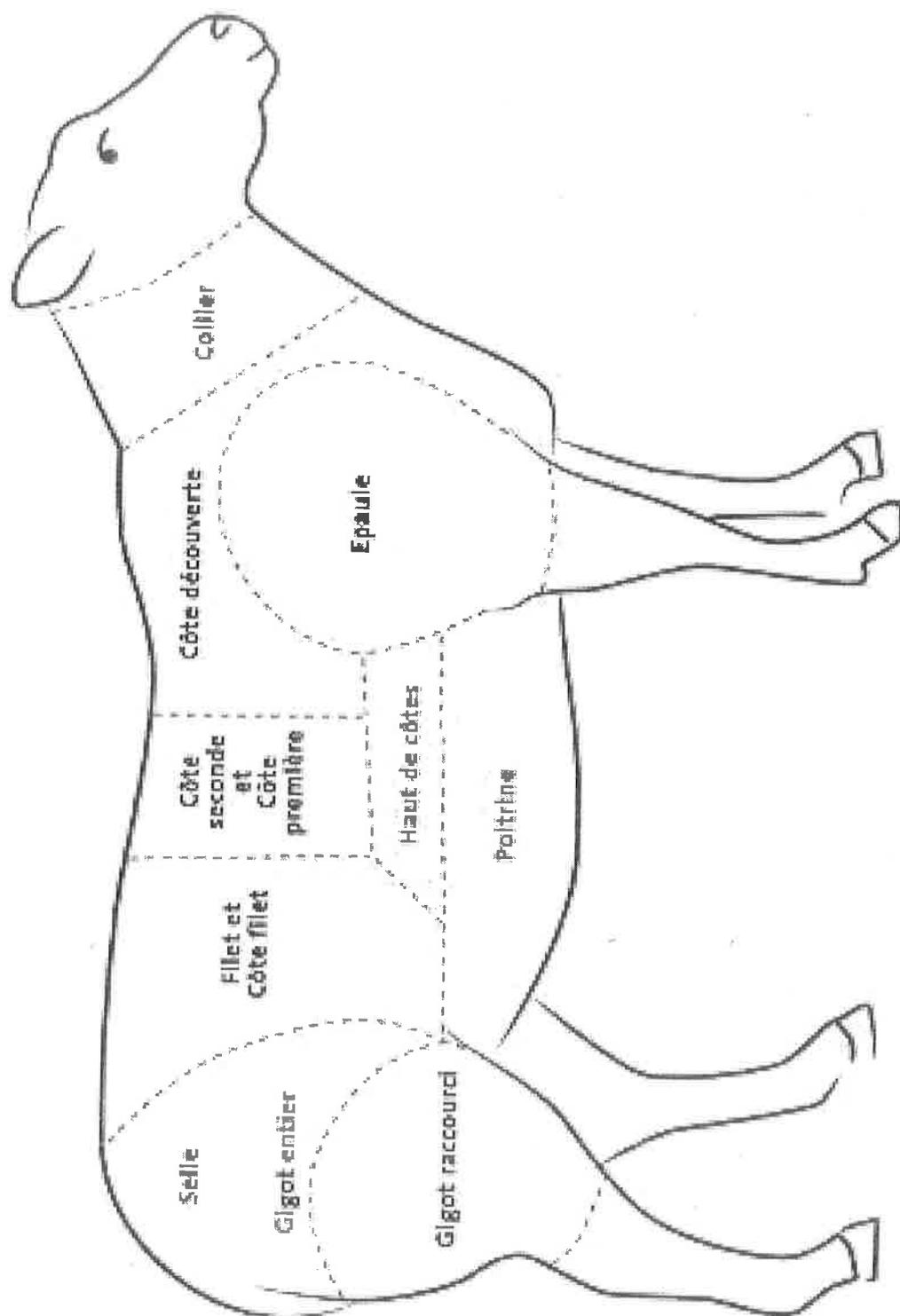
Le poulet



La vache



L'agneau



Elevage, viande et développement durable (1)

1. D'où vient la viande ?

agriculteurs – élevage – animaux – formes – chassaient

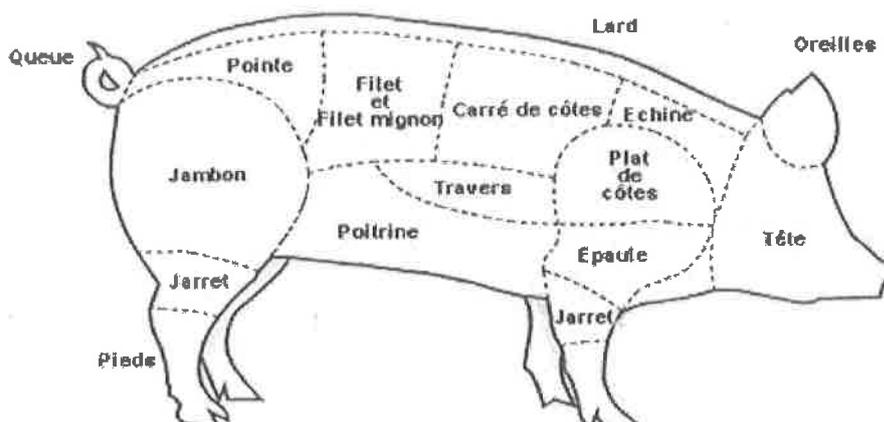
La viande ne pousse pas sur les arbres, ni enfouie dans la terre au milieu des choux et des carottes. Elle provient des _____ : vaches, moutons, poules...
A la Préhistoire, au Paléolithique, les humains _____ et tuaient les animaux avec des outils qu'ils fabriquaient pour pouvoir manger de la viande.

Plus tard, au Néolithique, ils se sont mis à faire de l'_____ : au lieu de poursuivre les animaux, ils les ont réunis dans un même endroit, fermé, leur ont donné à boire et à manger pour qu'ils grandissent, grossissent et pour pouvoir après les tuer et manger certaines parties de leur corps. Ils ont aussi fait en sorte que ces animaux se reproduisent pour toujours avoir de la viande. C'est ce qu'on fait aujourd'hui dans le monde entier et notamment en Belgique. Ce sont les _____ qui élèvent les animaux. On les appelle aussi des éleveurs.

Aujourd'hui, en tant que consommateur, nous pouvons acheter de la viande au marché, dans une boucherie de quartier ou encore au rayon « viande » d'un supermarché. On peut la retrouver sous différentes _____ : la viande fraîche à cuire, les plats cuisinés (frais, en conserve ou surgelés), les plats de la cantine scolaire, les plats du restaurant, ceux des snack-bars, etc.

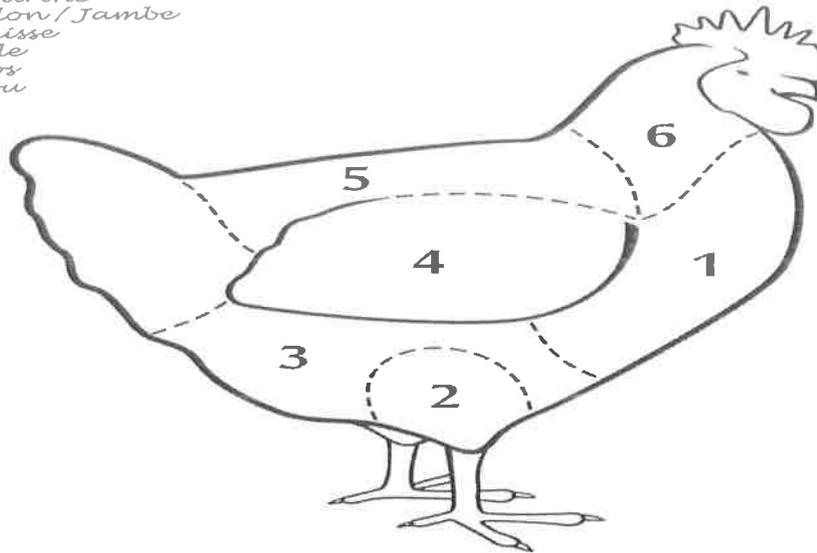
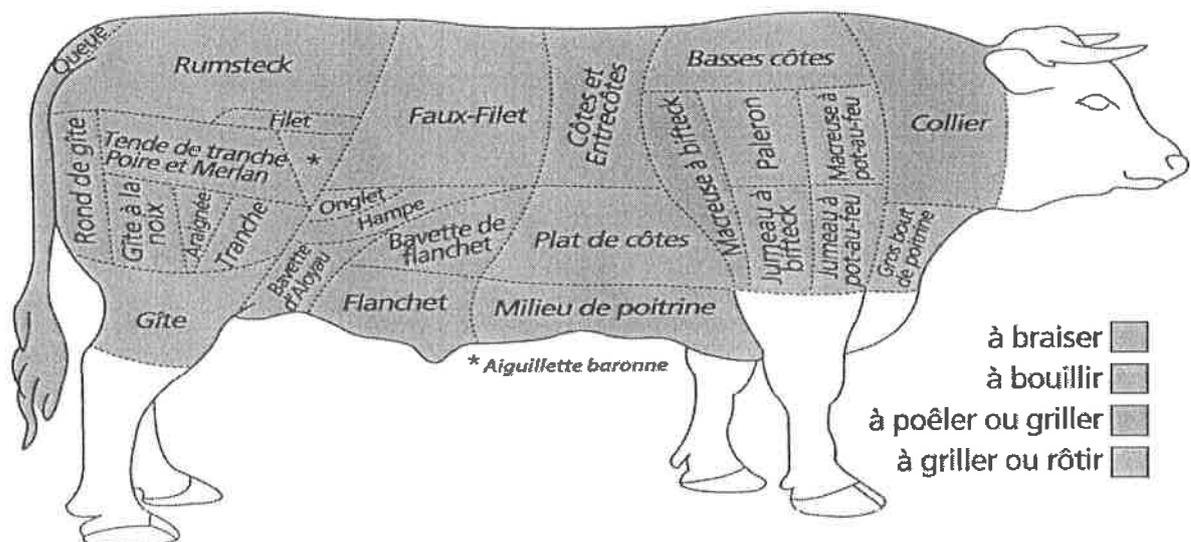
2. Les différents morceaux de l'animal

a) Le porc :



b) Le poulet :

- 1 - Poitrine
- 2 - Pilon / Jambes
- 3 - Cuisse
- 4 - Aile
- 5 - Dos
- 6 - Cou

c) La vache :3. La filière bouchère : de la production à la consommation

boucheries – vendre – abattoir – semaines – allotement – inconscients – viande –
laitières – douleur

Les éleveurs nourrissent les animaux jusqu'à ce qu'ils soient assez âgés et gros pour qu'on puisse manger leur _____. Pour avoir du bœuf, par exemple, on attend que la vache ait au moins 2 ans avant de la tuer. Pour du poulet, il ne faut que quelques _____.

N.B : l'espérance de vie de la vache est de 20 ans ; celle d'une poule de 8 ans.

Elevage, viande et développement durable (2)

A11

En ce qui concerne les vaches on distingue deux grands parcours : celui des vaches laitières et celui des vaches engraisées (destinées à la production de viande). Les vaches _____ quittent directement la ferme aux alentours de leur 5^{ème} année d'âge vers l'abattoir.

Les vaches engraisées (vaches à viande) partent de la ferme aux alentours de leur 5^{ème} mois. Elles sont chargées dans des camions qui les conduisent dans un centre d' _____ (centre où l'animal est pesé et réparti par classe de poids, par type racial, etc.).

On organise ensuite un marché aux bestiaux dans lequel les commerçants tentent de _____ leurs animaux aux acheteurs (d'autres fermiers).

Vers l'âge de 2 ans, les vaches sont ensuite conduites à l' _____. A cet endroit, les animaux sont normalement mis à mort sans souffrance et dans de parfaites conditions d'hygiène. En effet, il ne faut pas qu'ils sentent la _____ quand on les tue, donc les personnes qui travaillent dans l'abattoir doivent les rendre _____. Pour cela, soit elles les assomment avec un pistolet spécial, soit elles les électrocutent, soit elles les endorment avec un gaz qui les empêche de respirer. Ensuite, les employés de l'abattoir tuent les animaux avec des couteaux et les laissent se vider de leur sang. Puis ils enlèvent leur peau et leurs organes (le cœur, le foie, la langue, etc.).

A ce stade, les animaux sont transférés à l'atelier de découpe où la viande est prédécoupée ou hachée pour certaines usines.

Certains morceaux de viandes sont alors envoyés dans des ateliers de transformation qui, comme leur nom l'indique, transforment la viande en différentes charcuteries par exemple. D'autres morceaux seront ensuite vendus dans des _____ ou des supermarchés.

Voici quelques métiers qui nous permettent d'avoir de la viande dans notre assiette : boucher, transporteur, camionneur, grossiste, éleveur, etc.

4. Les différentes consommations de viande

végétaliens – culture – élevage – végétariens

En Belgique, on ne mange pas de chat, ni de chien, contrairement à certains pays d'Asie et d'Afrique. En fait, la viande qu'on consomme dépend de la _____ du pays dans lequel on habite. Ainsi, par exemple, les Australiens mangent du kangourou, les Guinéens du singe et les Péruviens du cochon d'Inde. D'autre part, selon les religions, tout le monde ne mange pas la même viande.

Les musulmans et les juifs, par exemple, n'ont pas le droit de manger de porc. Les hindous, eux, ne mangent pas de bœuf parce qu'ils considèrent que la vache est sacrée.

Il y a aussi des gens qui choisissent de ne pas du tout manger d'animaux, ni viande ni poisson : ils sont _____. Ça peut être pour plusieurs raisons. Certains n'aiment tout simplement pas cela. D'autres pensent que ce n'est pas bien de tuer des animaux. Puisqu'on peut remplacer les protéines de la viande par d'autres aliments, ils se disent qu'il vaut mieux se nourrir sans tuer.

Il y a des végétariens, mais aussi des _____ : ils ne mangent aucun aliment qui a été produit par un animal, ni fromage, ni œuf, ni miel, notamment.

D'autres encore refusent de manger de la viande tant qu'ils ne sont pas sûrs que l'animal n'a pas souffert pendant son _____ et son abattage. Avant, l'animal était considéré comme une chose. Aujourd'hui, l'animal est considéré comme «un être doué de sensibilité», cela signifie qu'il sent quand on lui fait du mal et qu'on n'a pas le droit de le faire souffrir.

5. Élevage traditionnel et élevage industriel

traditionnel – respectés – industriel – qualité

Il existe deux types d'élevage : l'élevage industriel et l'élevage traditionnel (dans les pâturages).

Dans l'élevage _____, les animaux sont souvent très serrés et enfermés dans des cages, sur du grillage pour faciliter l'entretien et ce même si cela implique que les animaux se fassent mal aux pattes. Ils restent avec leurs congénères malades, parfois morts.

Tandis qu'en élevage _____, les animaux vivent, dans le meilleur des cas, en liberté, dans la nature, sous la garde de bergers et de chiens.

Les avantages de l'élevage industriel est qu'il coûte moins cher donc la viande est moins coûteuse. Par contre, les animaux sont moins respectés et la viande est de moins bonne _____.

Souvent, la viande qui est moins coûteuse provient d'un élevage où les animaux sont moins _____.

Elevage, viande et développement durable (3)

6. Elevage, développement durable et respect de l'animal

forêts – protéines – pollution – vivant – individus – gaz – planète – réchauffement –
moins – machines – légumineuses – eau

L'élevage a un effet sur la _____. En effet, les agriculteurs ont besoin de beaucoup d'_____ et de végétaux pour nourrir les animaux : pour avoir un kilo de bœuf, on utilise l'équivalent en eau d'un an de douches pour un adulte. Dans certains pays, on rase les _____ afin d'avoir de la place pour élever les animaux et pour planter du soja ou d'autres plantes qui vont servir à les nourrir. Par ailleurs, lorsque les vaches émettent des _____ dans les champs, elles rejettent du méthane, un gaz qui augmente le _____ climatique.

De plus, conduire les animaux à l'abattoir, en faire de la viande, la transporter pour la vendre entraîne de la _____. Pour la limiter, nous sommes incités à consommer _____ de viande. La viande, c'est comme le sucre, on peut en manger un peu mais pas trop. Pour être en bonne santé, un enfant devrait consommer 10g de viande par année d'âge. Ainsi, un enfant de 2 ans a droit à 20g de viande par jour, un enfant de 11 ans à 110g de viande par jour, pas plus.

En ce qui concerne les adultes, il est recommandé de manger de la viande 3x par semaine et de consommer les 4 autres jours des _____ telles que les lentilles, les haricots secs, le riz, les fèves, les pois cassés, les pois chiches, le soja qui eux aussi apportent des _____.

Quoi qu'on choisisse, il faut faire attention à garder un régime alimentaire équilibré et à ne pas manquer de fer ou de vitamines.

La forte consommation de viande incite les éleveurs à produire toujours plus dans des conditions pas toujours respectueuses des animaux.

D'une part, l'animal est un être _____ puisqu'il respire, se reproduit, se nourrit et grandit. D'autre part, il a des besoins qui méritent d'être respectés comme se nourrir, respirer, se distraire, avoir une bonne hygiène, avoir des relations sociales, etc. Ce sont des _____ à part entière : sensibles, intelligents, exprimant des préférences, ayant une mémoire et parfois même... une sacrée personnalité ! Ce n'est donc pas de la « viande sur pattes ». Il ne faut pas les considérer comme des _____ que l'on utilise pour leur faire fabriquer de la viande.

7. Notre pouvoir de citoyen

bien-être – qualité – 1 – air – biologiques – voter – choix

En tant que consommateur et citoyen, nous avons le pouvoir d'agir en faisant des _____ respectueux. Manger, c'est _____ !

La vie des animaux de ferme est directement affectée par certains choix de consommateurs que nous faisons tous les jours. En préférant des produits venant d'élevages respectueux des animaux, nous votons en faveur du respect des animaux ; nous remercions les fermiers qui élèvent leurs animaux en plein _____ ; nous aidons ces éleveurs à gagner leur vie et la viande consommée est de bien meilleure _____.

Les produits les plus respectueux des animaux sont ceux issus des élevages _____. Aujourd'hui, la plupart des supermarchés (Colruyt, Delhaize, Carrefour, etc.) proposent de la viande issue de l'élevage biologique.

Celle-ci est identifiable grâce à des labels ou des signes officiels figurant sur les emballages tels que :

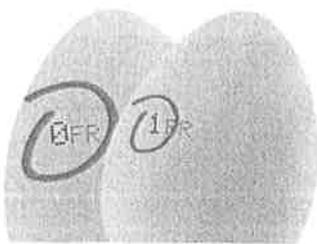


D'autres produits sont aussi plutôt respectueux du bien-être animal. Voici leur label :



La mention « élevage en plein air » ou « élevage en liberté » certifie également une meilleure prise en compte du bien-être animal.

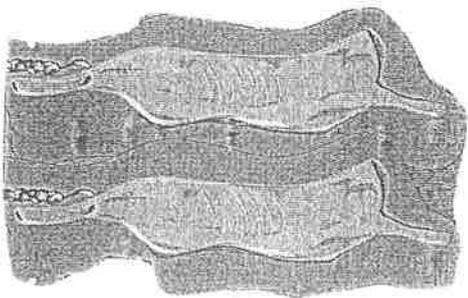
Enfin, le code 0 ou _____ (premier chiffre inscrit sur les œufs) garantit que la poule a été élevée en plein air.



Moyen mnémotechnique : « zéro défaut, un défaut ».

L'_____ des produits a pour but d'inciter les consommateurs à acheter. Ainsi, on va utiliser des images, des couleurs, des mentions telles que « façon artisanale » ou « à l'ancienne » qui attirent l'attention et qui trompent le consommateur. A eux seuls, ils ne garantissent pas d'exigence supérieure que ce soit en matière de qualité du produit ou en matière de _____ animal.

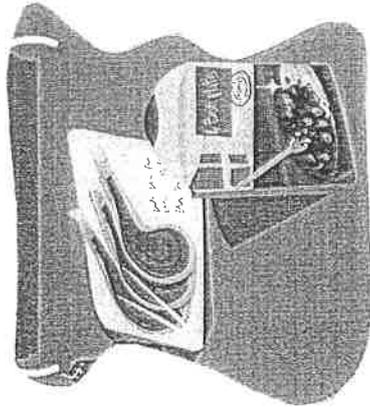
Il faut donc être vigilant face aux pratiques commerciales trompeuses, certes légales mais non _____.



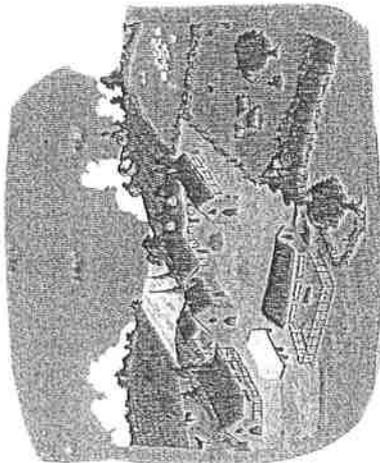
L'abattoir



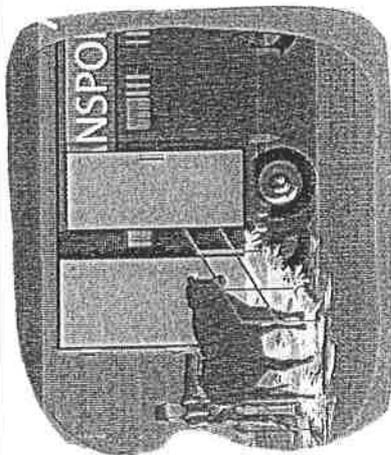
Marché aux bestiaux



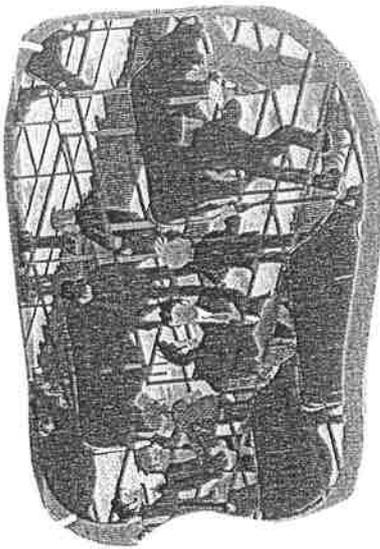
Atelier de transformation



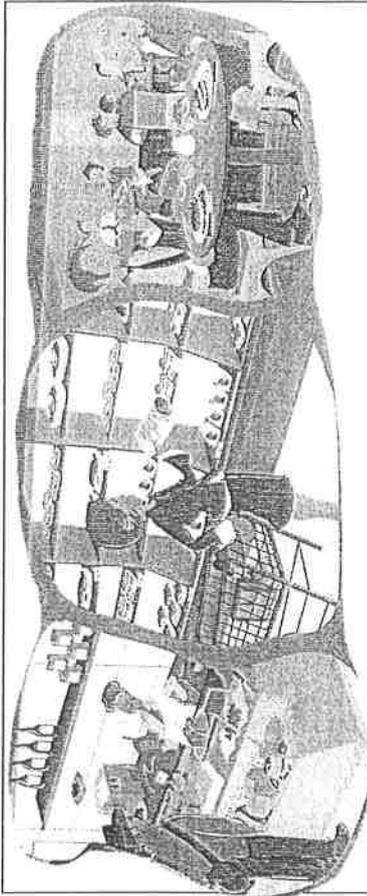
La ferme



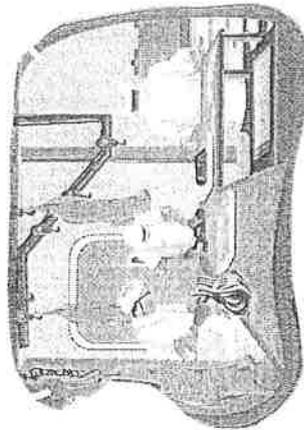
Chargement des animaux dans le camion



Centre d'allotement



Chez le boucher Au supermarché Au restaurant



Atelier de découpe

Géographie

Prénom :

Prénom :

Géographie

Mes représentations de l'élevage...

des lapins

des porcs

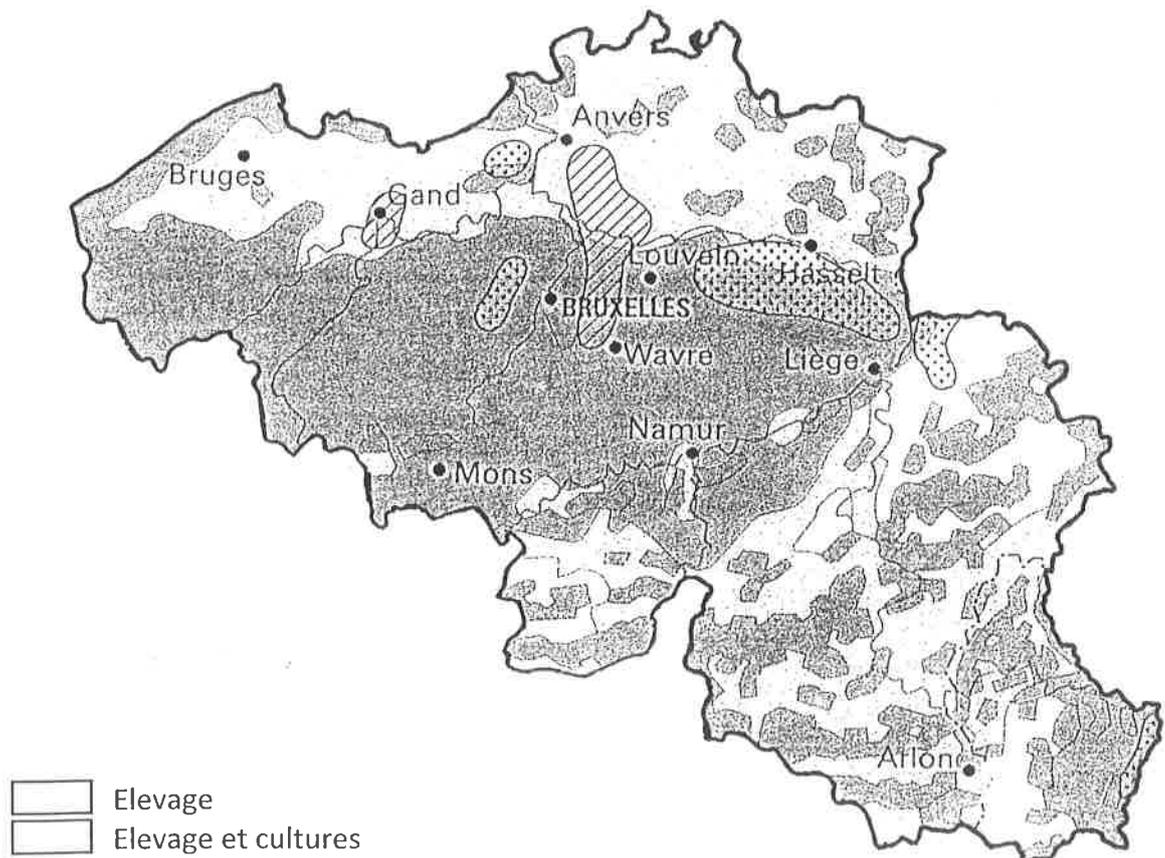
Elevage en Belgique

A l'aide de l'Atlas, colorie en bleu les espaces dédiés à l'élevage et en vert ceux consacrés aux cultures et à l'élevage.

Complète ensuite la légende.

Utilisation du sol

1 : 2 000 000



Elevage, viande et développement durable

1. ECRIS le nom de l'élevage qui caractérise ces deux photos.
ECRIS ensuite un avantage et un inconvénient pour chacun de ces deux élevages.

	
Elevage _____	Elevage _____
Avantage : _____ _____	Avantage : _____ _____
Inconvénient : _____ _____	Inconvénient : _____ _____

2. COMPLETE. Quelle est la moyenne recommandée de consommation de viande pour un adulte et par semaine ?

_____ fois par semaine.

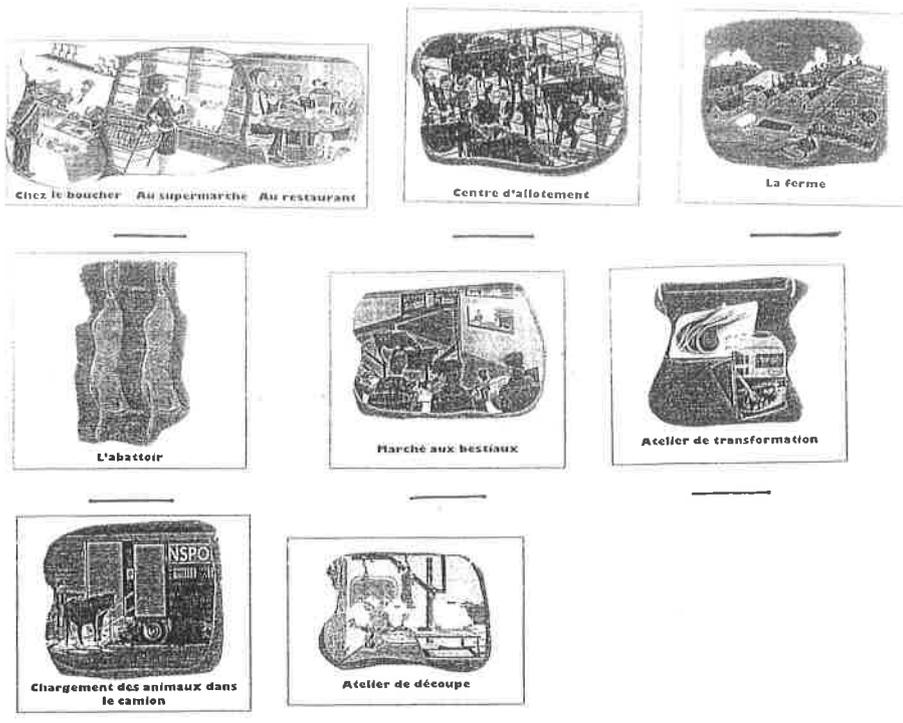
3. CITE trois exemples de légumineuses qui apportent des protéines.

4. EXPLIQUE en quoi l'élevage entraîne de la pollution (2 arguments minimum).

- _____

- _____

5. REMETS en ordre les étapes de la filière bouchère en les numérotant.



6. Les animaux sont des êtres vivants. CITE 3 de leurs besoins.

7. COMPLETE.

Les produits issus de l'élevage _____ nous garantissent le bien-être des animaux lors de leur élevage.

Le code ____ ou ____ (premier chiffre inscrit sur les œufs) garantit que la poule a été élevée en plein air.

8. TRACE une croix dans la colonne vrai ou faux à côté de chaque proposition.

	vrai	faux
Tous les êtres humains consomment de la viande.		
Certains êtres humains consomment des chiens et des chats.		
Manger, c'est voter.		
Dans l'élevage industriel, les éleveurs sont attentifs au bien-être des animaux.		
Il arrive que l'on doive raser des forêts pour faire de la place afin d'élever des animaux.		
Les emballages montrant des poules élevées en liberté nous garantissent que la poule a effectivement été élevée en liberté.		
En tant que consommateur, nous avons le pouvoir d'agir sur les conditions d'élevage des animaux.		

Nos choix et comportements de citoyen et leurs impacts sur le bien-être des animaux

Prénoms des élèves du groupe :

1 Les baleines sont un groupe d'espèces menacées. Elles sont tuées pour la commercialisation de viande ou d'huile.

- a) Les méthodes pour abattre les baleines sont cruelles. Je pense qu'il est injuste de tuer ces animaux intelligents, et que nous devrions les laisser tranquilles.
- b) Nous devons cesser avant que l'espèce ne disparaisse. Je pense que nous ne devrions tuer qu'une petite quantité de baleines, afin d'empêcher les espèces de s'éteindre.
- c) Chasser des baleines est une tradition dans d'autres cultures. Je pense que nous ne devrions pas empêcher les autres peuples de tuer des baleines s'ils en ont envie.

2 La plupart des œufs vendus en France sont pondus par des poules vivant en cages de batterie. En Europe, les cages de batterie seront interdites à partir de 2012.

- a) Je pense que les poules doivent pouvoir vivre librement. Aucun animal ne devrait passer sa vie dans une cage.
- b) La concentration d'animaux dans les fermes industrielles cause une grande pollution. Je pense que de plus petits élevages permettraient de réduire la pollution des sols.
- c) Les œufs de batterie coûtent moins cher. Je pense qu'il est normal que les gens pauvres ne puissent pas payer pour le confort des poules.

3 La forêt équatoriale est exploitée pour le bois, puis les terres gagnées sont transformées en cultures de céréales pour les animaux d'élevage. L'équivalent en forêt de 4 terrains de football disparaît toutes les 15 secondes.

- a) Les animaux sauvages de ces forêts perdent leur habitat. Je pense qu'il faut créer des réserves et des sanctuaires dans les forêts équatoriales pour les sauvegarder.
- b) Les forêts produisent l'oxygène de notre planète. Je pense que nous devons limiter la déforestation pour garantir la qualité de notre atmosphère.
- c) La déforestation crée des bénéfices pour l'industrie agro-alimentaire. Je pense que c'est le plus important.

4 Dans certaines parties du monde, les hommes mangent des chats et des chiens. Ces animaux sont souvent élevés et abattus dans des conditions brutales.

- a) Les chats et les chiens sont nos amis et ne doivent pas être tués. Je pense que ces animaux affectueux doivent pouvoir vivre une vie longue et heureuse à nos côtés.
- b) La cruauté est toujours à combattre. Je pense qu'il faudrait garantir que ces animaux soient élevés et abattus sans douleur.
- c) Il n'est pas dans notre culture de manger des chiens ou des chats, mais nous mangeons bien d'autres animaux. Je pense que chacun mange ce qu'il veut.

5 Certains animaux sauvages, comme les visons ou les renards polaires, sont élevés pour leur fourrure. Ils vivent sur des fermes dans des petites cages dans lesquelles ils tournent sans fin.

- a) Nous ne vivons plus à l'âge des cavernes, il existe d'autres possibilités pour se vêtir. Je pense qu'aucun animal ne devrait être tué pour la mode des humains.
- b) Des animaux sauvages sont aussi piégés pour la fourrure. Je pense que cela peut-être une menace pour les espèces en voie de disparition.
- c) Je pense qu'il n'y a pas de mal à tuer des animaux pour la fourrure s'il y a des gens qui aiment en porter. En plus, les élevages créent des emplois.

6 70 % de l'eau utilisée dans le monde est destinée à arroser les cultures de céréales, qui servent principalement à nourrir les milliards d'animaux dans les élevages. En retour, les animaux produisent chaque jour des millions de litres d'excréments qui polluent les nappes phréatiques de la planète.

- a) Le problème principal dans les élevages industriels, c'est que les animaux sont entassés et souffrent. Je pense que nous devons manger moins de viande, car ainsi moins d'animaux seront en souffrance.
- b) Trop d'eau est utilisée pour l'alimentation des animaux de boucherie. Je pense que nous devons manger moins de viande pour économiser les réserves d'eau pour les générations futures.
- c) Pour l'instant, nous avons en Europe assez d'eau et assez de viande. Pourquoi se priver aujourd'hui pour demain ?

7 Les moutons sont souvent transportés en camion jusqu'en Italie ou en Grèce, puis parfois en bateau vers d'autres pays. Ces voyages peuvent durer plusieurs jours.

- a) Les animaux souffrent de faim, de soif et de chaleur durant ces transports. Je pense qu'on devrait abattre les animaux au plus près de leur ferme, et transporter la viande ensuite.
- b) Ces transports utilisent beaucoup d'essence et causent une importante pollution. Je pense que les gens devraient manger des aliments produits près de chez eux.
- c) Vendre leurs animaux à l'étranger permet aux agriculteurs d'augmenter leurs revenus. Je pense que les agriculteurs ont besoin de gagner leur vie.

8 80 à 100 millions de tonnes de poissons sont pêchés chaque année dans les océans. Harengs, cabillauds, colins et maquereaux sont les espèces de poissons les plus communément mangées.

- a) Comme nous, les poissons sont des êtres sensibles. Je pense qu'ils ne devraient pas être pêchés, ni avec des hameçons, ni avec des filets dans lesquels ils suffoquent.
- b) Beaucoup d'espèces marines sont au bord de l'extinction. Je pense que nous devons limiter la pêche pour que les populations de poissons puissent survivre.
- c) La viande de poissons est riche en éléments nutritifs. Je pense que nous devons en manger tant qu'il y en a.

9 La viande Bio provient de fermes où l'on n'utilise pas de produits chimiques, et où les animaux ne sont pas enfermés.

- a) Je pense que nous devrions préférer la viande biologique, car les animaux ont été mieux traités durant leur vie.
- b) Dans l'agriculture biologique il y a moins de pesticides et d'engrais. Je pense que nous devrions manger des produits biologiques pour respecter l'environnement.
- c) Les produits biologiques coûtent plus cher. Je pense que ce n'est pas aux consommateurs de payer le prix du bien-être des animaux.

Objectivation du projet « Elevage, viande et développement durable »

1. Ce projet m'a aidé à mieux comprendre _____
parce que _____

2. La chose qui m'a aidé à comprendre, c'est _____

3. J'ai appris _____

en menant à terme ce projet.
4. J'ai développé l'habileté à _____

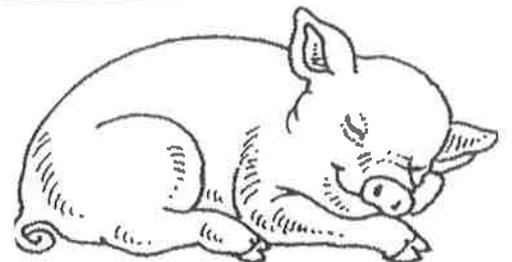
en faisant ce projet.
5. J'ai amélioré l'attitude suivante _____

en réalisant ce projet.
6. Ce travail est bien fait parce que _____

7. Ce que je changerais à ce travail pour l'améliorer est _____

8. La prochaine fois, j'aimerais développer un projet sur _____

parce que _____



Prénom :

S'informer davantage

L'élevage	La viande	Le développement durable	Le bien-être des animaux	Autres

Correctifs

Elevage, viande et développement durable (1)

1. D'où vient la viande ?

La viande ne pousse pas sur les arbres, ni enfouie dans la terre au milieu des choux et des carottes. Elle provient des **animaux** : vaches, moutons, poules...

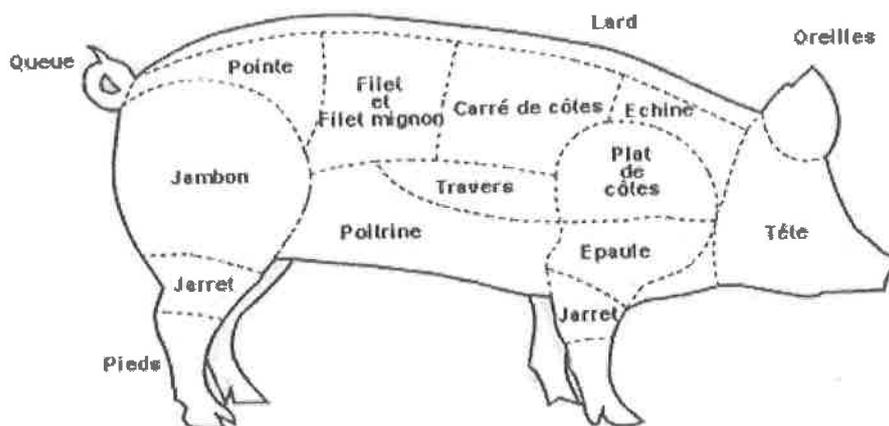
A la Préhistoire, au Paléolithique, les humains **chassaient** et tuaient les animaux avec des outils qu'ils fabriquaient pour pouvoir manger de la viande.

Plus tard, au Néolithique, ils se sont mis à faire de l'**élevage** : au lieu de poursuivre les animaux, ils les ont réunis dans un même endroit, fermé, leur ont donné à boire et à manger pour qu'ils grandissent, grossissent et pour pouvoir après les tuer et manger certaines parties de leur corps. Ils ont aussi fait en sorte que ces animaux se reproduisent pour toujours avoir de la viande. C'est ce qu'on fait aujourd'hui dans le monde entier et notamment en Belgique. Ce sont les **agriculteurs** qui élèvent les animaux. On les appelle aussi des éleveurs.

Aujourd'hui, en tant que consommateur, nous pouvons acheter de la viande au marché, dans une boucherie de quartier ou encore au rayon « viande » d'un supermarché. On peut la retrouver sous différentes **formes** : la viande fraîche à cuire, les plats cuisinés (frais, en conserve ou surgelés), les plats de la cantine scolaire, les plats du restaurant, ceux des snack-bars, etc.

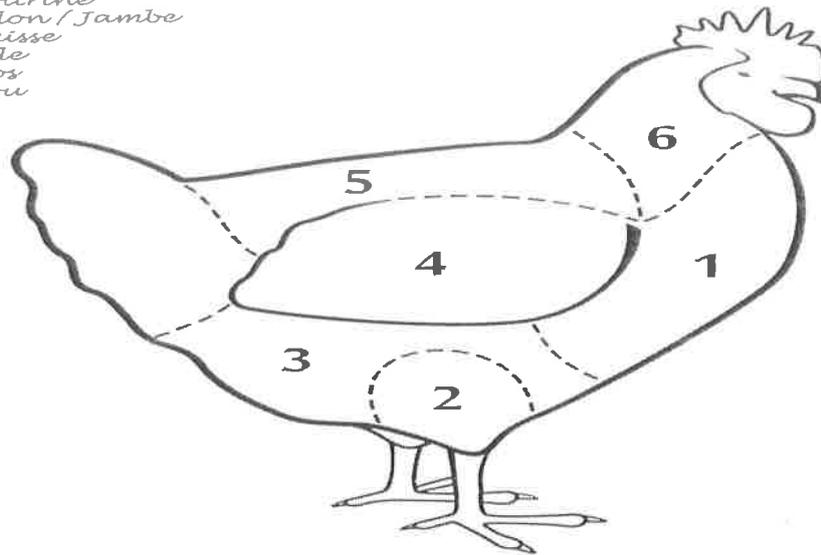
2. Les différents morceaux de l'animal

a) Le porc :

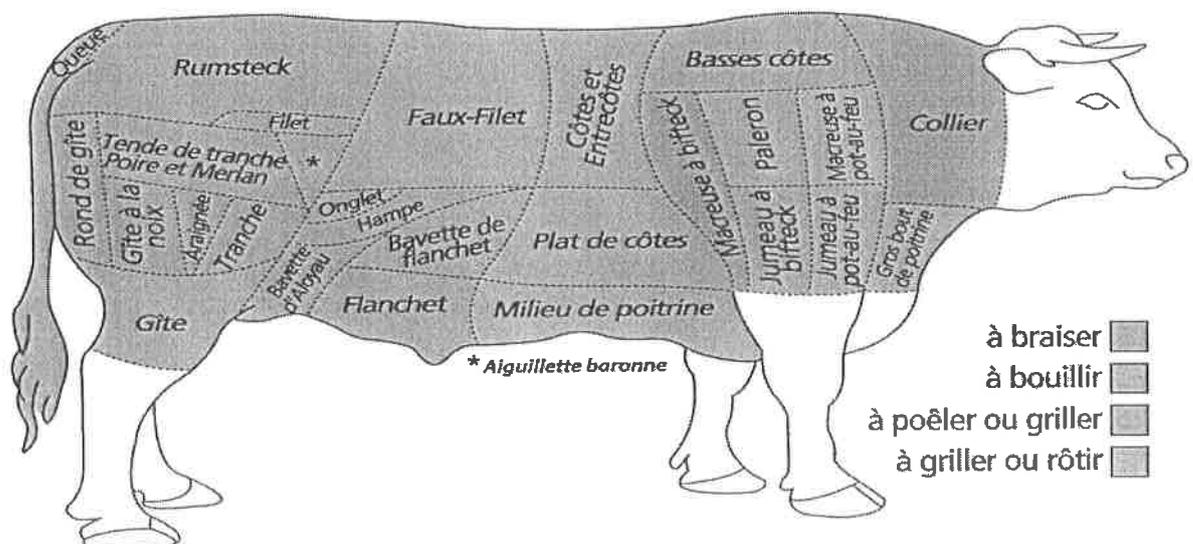


b) Le poulet :

- 1 - Poitrine
- 2 - Pilon / Jambe
- 3 - Cuisse
- 4 - Aile
- 5 - Dos
- 6 - Cou



c) La vache :



3. La filière bouchère : de la production à la consommation

Les éleveurs nourrissent les animaux jusqu'à ce qu'ils soient assez âgés et gros pour qu'on puisse manger leur viande. Pour avoir du bœuf, par exemple, on attend que la vache ait au moins 2 ans avant de la tuer. Pour du poulet, il ne faut que quelques semaines.

N.B. : l'espérance de vie de la vache est de 20 ans ; celle d'une poule de 8 ans.

Elevage, viande et développement durable (2)

En ce qui concerne les vaches on distingue deux grands parcours : celui des vaches laitières et celui des vaches engraisées (destinées à la production de viande). Les vaches laitières quittent directement la ferme aux alentours de leur 5^{ème} année d'âge vers l'abattoir.

Les vaches engraisées (vaches à viande) partent de la ferme aux alentours de leur 5^{ème} mois. Elles sont chargées dans des camions qui les conduisent dans un centre d'allotement (centre où l'animal est pesé et réparti par classe de poids, par type racial, etc.).

On organise ensuite un marché aux bestiaux dans lequel les commerçants tentent de vendre leurs animaux aux acheteurs (d'autres fermiers).

Vers l'âge de 2 ans, les vaches sont ensuite conduites à l'abattoir. A cet endroit, les animaux sont normalement mis à mort sans souffrance et dans de parfaites conditions d'hygiène. En effet, Il ne faut pas qu'ils sentent la douleur quand on les tue, donc les personnes qui travaillent dans l'abattoir doivent les rendre inconscients. Pour cela, soit elles les assomment avec un pistolet spécial, soit elles les électrocutent, soit elles les endorment avec un gaz qui les empêche de respirer. Ensuite, les employés de l'abattoir tuent les animaux avec des couteaux et les laissent se vider de leur sang. Puis ils enlèvent leur peau et leurs organes (le cœur, le foie, la langue, etc.). A ce stade, les animaux sont transférés à l'atelier de découpe où la viande est prédécoupée ou hachée pour certaines usines.

Certains morceaux de viandes sont alors envoyés dans des ateliers de transformation qui, comme leur nom l'indique, transforment la viande en différentes charcuteries par exemple. D'autres morceaux seront ensuite vendus dans des boucheries ou des supermarchés.

Voici quelques métiers qui nous permettent d'avoir de la viande dans notre assiette : boucher, transporteur, camionneur, grossiste, éleveur, etc.

4. Les différentes consommations de viande

En Belgique, on ne mange pas de chat, ni de chien, contrairement à certains pays d'Asie et d'Afrique. En fait, la viande qu'on consomme dépend de la culture du pays dans lequel on habite. Ainsi, par exemple, les Australiens mangent du kangourou, les Guinéens du singe et les Péruviens du cochon d'Inde. D'autre part, selon les religions, tout le monde ne mange pas la même viande. Les musulmans et les juifs, par exemple, n'ont pas le droit de manger de porc. Les hindous, eux, ne mangent pas de bœuf parce qu'ils considèrent que la vache est sacrée.

Il y a aussi des gens qui choisissent de ne pas du tout manger d'animaux, ni viande ni poisson : ils sont végétariens. Ça peut être pour plusieurs raisons. Certains n'aiment tout simplement pas cela. D'autres pensent que ce n'est pas bien de tuer des animaux. Puisqu'on peut remplacer les protéines de la viande par d'autres aliments, ils se disent qu'il vaut mieux se nourrir sans tuer.

Il y a des végétariens, mais aussi des végétaliens : ils ne mangent aucun aliment qui a été produit par un animal, ni fromage, ni œuf, ni miel, notamment.

D'autres encore refusent de manger de la viande tant qu'ils ne sont pas sûrs que l'animal n'a pas souffert pendant son élevage et son abattage.

Avant, l'animal était considéré comme une chose. Aujourd'hui, l'animal est considéré comme «un être doué de sensibilité», cela signifie qu'il sent quand on lui fait du mal et qu'on n'a pas le droit de le faire souffrir.

5. Elevage traditionnel et élevage industriel

Il existe deux types d'élevage : l'élevage industriel et l'élevage traditionnel (dans les pâturages).

Dans l'élevage industriel, les animaux sont souvent très serrés et enfermés dans des cages, sur du grillage pour faciliter l'entretien et ce même si cela implique que les animaux se fassent mal aux pattes. Ils restent avec leurs congénères malades, parfois morts.

Tandis qu'en élevage traditionnel, les animaux vivent, dans le meilleur des cas, en liberté, dans la nature, sous la garde de bergers et de chiens.

Les avantages de l'élevage industriel est qu'il coûte moins cher donc la viande est moins coûteuse. Par contre, les animaux sont moins respectés et la viande est de moins bonne qualité.

Souvent, la viande qui est moins coûteuse provient d'un élevage où les animaux sont moins respectés.

Elevage, viande et développement durable (3)

6. Elevage, développement durable et respect de l'animal

L'élevage a un effet sur la planète. En effet, les agriculteurs ont besoin de beaucoup d'eau et de végétaux pour nourrir les animaux : pour avoir un kilo de bœuf, on utilise l'équivalent en eau d'un an de douches pour un adulte. Dans certains pays, on rase les forêts afin d'avoir de la place pour élever les animaux et pour planter du soja ou d'autres plantes qui vont servir à les nourrir. Par ailleurs, lorsque les vaches émettent des gaz dans les champs, elles rejettent du méthane, un gaz qui augmente le réchauffement climatique.

De plus, conduire les animaux à l'abattoir, en faire de la viande, la transporter pour la vendre entraîne de la pollution. Pour la limiter, nous sommes incités à consommer moins de viande. La viande, c'est comme le sucre, on peut en manger un peu mais pas trop. Pour être en bonne santé, un enfant devrait consommer 10g de viande par année d'âge. Ainsi, un enfant de 2 ans a droit à 20g de viande par jour, un enfant de 11 ans à 110g de viande par jour, pas plus.

En ce qui concerne les adultes, il est recommandé de manger de la viande 3x par semaine et de consommer les 4 autres jours des légumineuses telles que les lentilles, les haricots secs, le riz, les fèves, les pois cassés, les pois chiches, le soja qui eux aussi apportent des protéines.

Quoi qu'on choisisse, il faut faire attention à garder un régime alimentaire équilibré et à ne pas manquer de fer ou de vitamines.

La forte consommation de viande incite les éleveurs à produire toujours plus dans des conditions pas toujours respectueuses des animaux.

D'une part, l'animal est un être vivant puisqu'il respire, se reproduit, se nourrit et grandit. D'autre part, il a des besoins qui méritent d'être respectés comme se nourrir, respirer, se distraire, avoir une bonne hygiène, avoir des relations sociales, etc. Ce sont des individus à part entière : sensibles, intelligents, exprimant des préférences, ayant une mémoire et parfois même... une sacrée personnalité ! Ce n'est donc pas de la « viande sur pattes ». Il ne faut pas les considérer comme des machines que l'on utilise pour leur faire fabriquer de la viande.

7. Notre pouvoir de citoyen

En tant que consommateur et citoyen, nous avons le pouvoir d'agir en faisant des **choix** respectueux. Manger, c'est **voter** !

La vie des animaux de ferme est directement affectée par certains choix de consommateurs que nous faisons tous les jours. En préférant des produits venant d'élevages respectueux des animaux, nous votons en faveur du respect des animaux ; nous remercions les fermiers qui élèvent leurs animaux en plein **air** ; nous aidons ces éleveurs à gagner leur vie et la viande consommée est de bien meilleure **qualité**.

Les produits les plus respectueux des animaux sont ceux issus des élevages **biologiques**. Aujourd'hui, la plupart des supermarchés (Colruyt, Delhaize, Carrefour, etc.) proposent de la viande issue de l'élevage biologique.

Celle-ci est identifiable grâce à des labels ou des signes officiels figurant sur les emballages tels que :

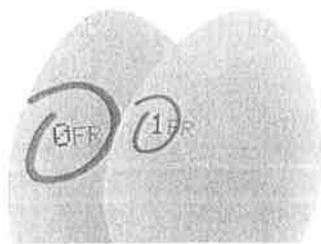


D'autres produits sont aussi plutôt respectueux du bien-être animal. Voici leur label :



La mention « élevage en plein air » ou « élevage en liberté » certifie également une meilleure prise en compte du bien-être animal.

Enfin, le code 0 ou 1 (premier chiffre inscrit sur les œufs) garantit que la poule a été élevée en plein air.



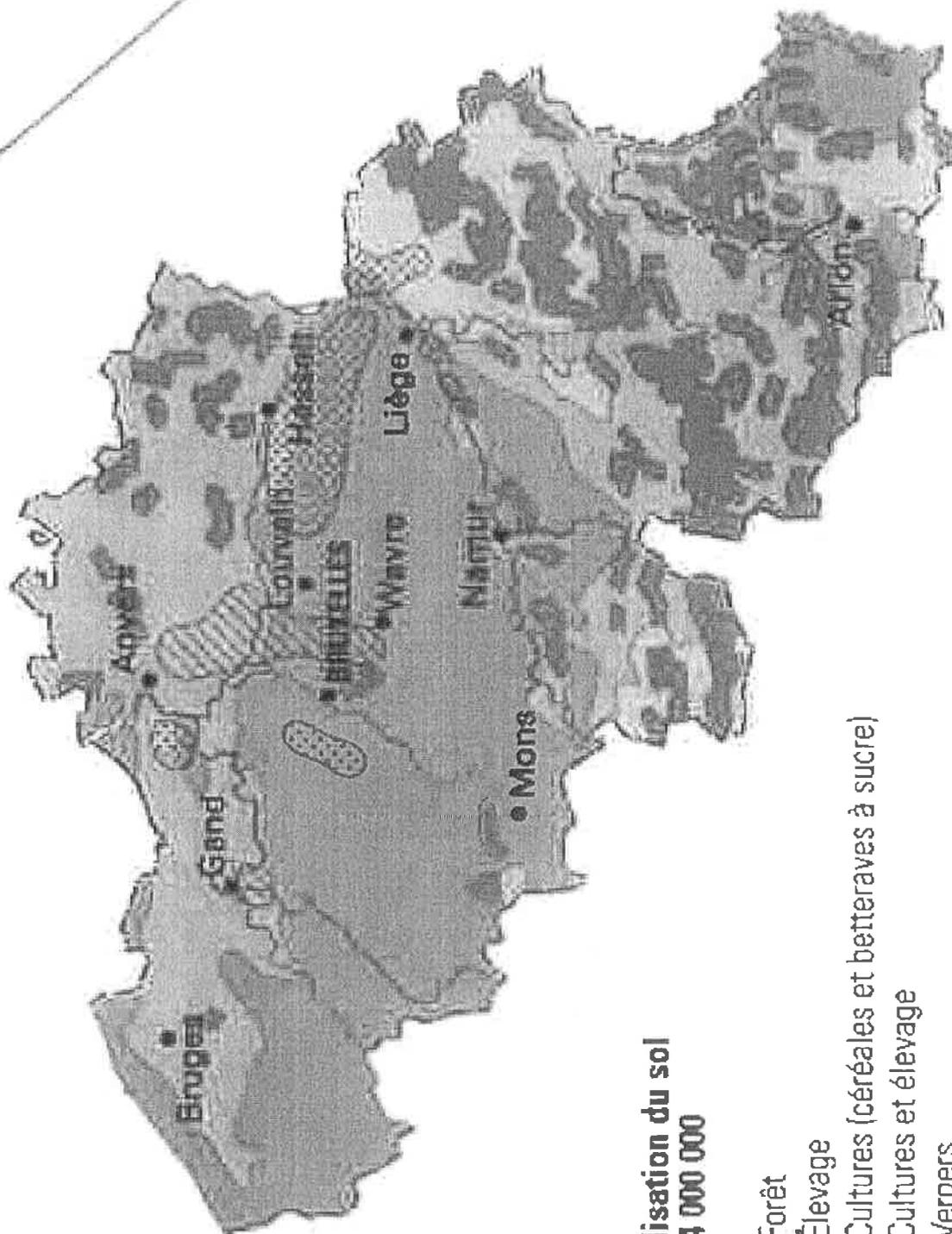
Moyen mnémotechnique : « zéro défaut, un défaut ».

L'**emballage** des produits a pour but d'inciter les consommateurs à acheter.

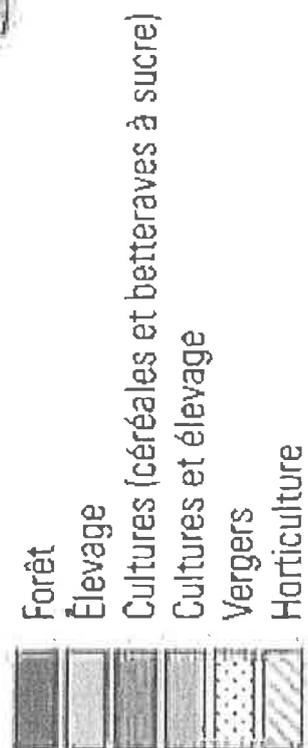
Ainsi, on va utiliser des images, des couleurs, des mentions telles que « façon artisanale » ou « à l'ancienne » qui attirent l'attention et qui trompent le consommateur. A eux seuls, ils ne garantissent pas d'exigence supérieure que ce soit en matière de qualité du produit ou en matière de **bien-être** animal.

Il faut donc être vigilant face aux pratiques commerciales trompeuses, certes légales mais non **légitimes**.

Correctif de l'utilisation du sol en Belgique



A: Utilisation du sol
1 : 4 000 000



Prénom :

Elevage, viande et développement durable

1. ECRIS le nom de l'élevage qui caractérise ces deux photos.
ECRIS ensuite un avantage et un inconvénient pour chacun de ces deux élevages.



Elevage **intensif/industriel**

Avantage : **Cet élevage coûte moins cher et donc la viande est moins coûteuse.**

Inconvénient : **Les animaux sont très serrés et enfermés dans des cages ou les animaux ne sont pas respectés.**



Elevage **extensif/traditionnel**

Avantage : **Les animaux vivent en liberté ou la viande est de meilleure qualité ou les animaux sont respectés.**

Inconvénient : **La viande est plus coûteuse.**

2. COMPLETE. Quelle est la moyenne recommandée de consommation de viande pour un adulte et par semaine ?

3 fois par semaine.

3. CITE trois exemples de légumineuses qui apportent des protéines.

Les lentilles, les haricots secs, le riz, les fèves, les pois cassés, les pois chiches, le soja, etc.

4. EXPLIQUE en quoi l'élevage entraîne de la pollution (2 arguments minimum).

Les agriculteurs ont besoin de beaucoup d'eau et de végétaux pour nourrir les animaux ou Dans certains pays, on rase les forêts afin d'avoir de la place pour élever les animaux et pour planter des plantes qui vont servir à les nourrir ou Lorsque les vaches émettent des gaz dans les champs, elles rejettent du méthane ou Conduire les animaux à l'abattoir, en faire de la viande, la transporter pour la vendre entraîne de la pollution.

5. REMETS en ordre les étapes de la filière bouchère en les numérotant.

- a) La ferme
- b) Chargement des animaux dans le camion
- c) Le centre d'allotement
- d) Le marché aux bestiaux
- e) L'abattoir
- f) L'atelier de découpe
- g) L'atelier de transformation
- h) Chez le boucher, au supermarché, au restaurant

6. Les animaux sont des êtres vivants. CITE 3 de leurs besoins.

Se nourrir, respirer, se distraire, avoir une bonne hygiène, avoir des relations sociales, etc.

7. COMPLETE.

Les produits issus de l'élevage **biologiques** nous garantissent le bien-être des animaux lors de leur élevage.

Le code **0** ou **1** (premier chiffre inscrit sur les œufs) garantit que la poule a été élevée en plein air.

8. TRACE une croix dans la colonne vrai ou faux à côté de chaque proposition.

	vrai	faux
Tous les êtres humains consomment de la viande.		X
Certains êtres humains consomment des chiens et des chats.	X	
Manger, c'est voter.	X	
Dans l'élevage industriel, les éleveurs sont attentifs au bien-être des animaux.		X
Il arrive que l'on doive raser des forêts pour faire de la place afin d'élever des animaux.	X	
Les emballages montrant des poules élevées en liberté nous garantissent que la poule a effectivement été élevée en liberté.	X	
En tant que consommateur, nous avons le pouvoir d'agir sur les conditions d'élevage des animaux.	X	

Informations pour l'enseignant

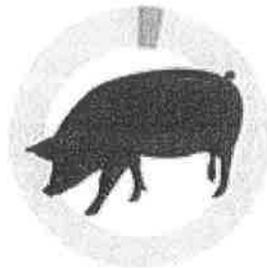
Quel âge avait votre viande ?



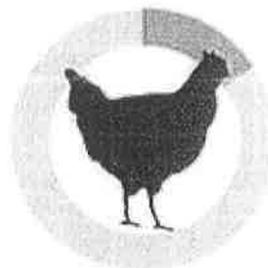
Poulets (viande)
6 semaines
Espérance de vie
8 ans



Dindes (viande)
11 à 20 semaines
Espérance de vie
10 ans



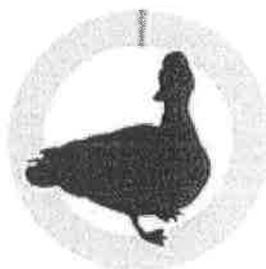
Cochons
6 mois
Espérance de vie
15 ans



Poules pondeuses
16 mois
Espérance de vie
8 ans



Vaches laitières
5 ans
Espérance de vie
20 ans



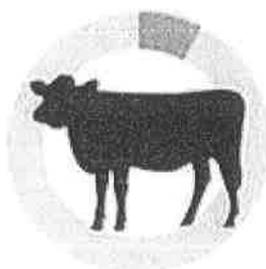
Canards (foie gras)
13 semaines
Espérance de vie
15 ans



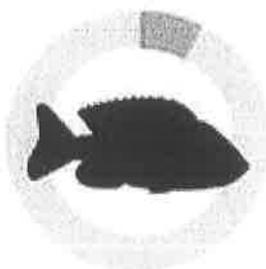
Agneaux
1 à 8 mois
Espérance de vie
13 ans



Poussins (mâles de pondeuses)
1 à 2 jours
Espérance de vie
8 ans



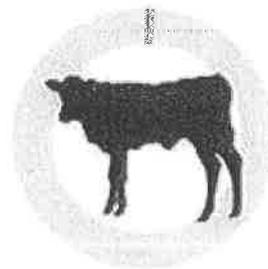
Bovins (viande)
1 à 2 ans
Espérance de vie
20 ans



Tilapia (élevage)
6 mois
Espérance de vie
7 ans



Truies (reproductrices)
3 ans
Espérance de vie
15 ans



Veaux (viande)
3 à 8 mois
Espérance de vie
20 ans