

Thème : Consommer en France

D'où vient la viande que je mange?

Aborder la notion de production locale

Des produits locaux à la cantine

À la rentrée, pour les repas des écoles, la ville fera appel à une société qui s'est engagée sur la fabrication de recettes maison réalisées majoritairement à partir d'aliments frais, dont 35 % sont issus de filières courtes ou locales.

Les menus seront composés à base de pain artisanal, de légumes et fruits locaux de saison, de volaille Label Rouge des Landes de Gascogne, de poissons du Bassin d'Arcachon et d'esturgeons de Dordogne, de fromages à la coupe AOP¹...

Les repas seront réalisés dans la cuisine centrale de cette société, qui est localisée sur la commune.

Ainsi, en matière de développement durable, les intermédiaires seront limités, les parcours des marchandises seront raccourcis, les déchets seront triés et les emballages réduits. La lutte contre le gaspillage alimentaire sera donc renforcée et l'ensemble du personnel sera formé aux écogestes.

1. L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu, dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Quel est le sujet de ce texte ? Les repas que les enfants mangent à l'école ; le contenu des menus des cantines pour la prochaine rentrée.

Quelle est la particularité des menus ? Les menus proposeront des "recettes maison", à partir d'aliments frais. Les produits dits "locaux" sont produits dans la région.

D'où viennent les produits ? Des Landes de Gascogne, du Bassin d'Arcachon et de Dordogne. Ces lieux se situent en région Nouvelle-Aquitaine. La ville dont il est question dans ce texte doit se situer dans cette région.

Quels sont les termes importants dans ce texte ?

recette maison ; aliments frais ; filières courtes ou locales ; pain artisanal ; légumes et fruits locaux de saison ; volailles Label Rouge ; poissons du Bassin d'Arcachon ; esturgeons de Dordogne ; fromages à la coupe AOP.

Le "Label Rouge " indique la qualité supérieure des aliments et le respect d'un cahier des charges strict pour leur production.

"AOP" indique que l'aliment a été produit dans une région précise, selon certaines règles.

La production locale : La société qui prépare les repas des cantines des écoles achète des aliments (viande, poisson, fruits, légumes, fromage, pain) aux producteurs de la région. Cette société se situe dans la ville, ce qui garantit des temps de transport très courts, donc une certaine fraîcheur.

Dans les cantines de ces écoles, cette ville a choisi de proposer des repas réalisés à partir d'aliments frais dont certains sont produits localement. Cela permet un meilleur suivi, une meilleure traçabilité des aliments.

Travailler sur un menu de cantine

Observer le menu de la cantine (document 1 joint).

Quelle est la nature de ce document ? Un menu de cantine pour la semaine de la rentrée.

Que peut-on y lire ? Les repas et les goûters proposés chaque jour de la semaine.

Que signifient les logos que l'on voit en haut de ce menu ? L'un montre les aliments produits localement ; un autre ceux qui ont le Label Rouge ; un autre "les plats du chef" (recettes originales) ; enfin un dernier indique "Charolais" (viande d'une race de boeuf provenant à l'origine de Bourgogne).

A partir des informations du texte, identifiez trois produits locaux sur ce menu.

Aborder la notion de filière agricole

Analyser le schéma : la filière avicole (document 2 joint)

De quoi s'agit-il ? Un schéma sur la filière avicole (ce qui est relatif à la volaille). Ce schéma montre les différentes étapes de production de la volaille en France.

De quel aliment contenu dans le menu est-il question ? Le rôti de dinde.

Combien de métiers différents sont nécessaires pour que les élèves puissent manger le rôti de dinde à la cantine ? Au moins 5 : l'accoupage, l'élevage, l'abattage, la transformation et la distribution.

Avant d'arriver dans nos assiettes, les aliments suivent un long parcours composé de différentes étapes qui font intervenir de nombreux métiers.

Lire le tableau : Les différents types d'élevages de dindes (document 2 joint)

Quels sont les différents types d'élevages ? Élevage intensif, élevage de plein air (Label Rouge), élevage biologique.

Dans quel type d'élevages les animaux sont-ils enfermés toute la journée ? Elevage intensif

Quelle différence relevez-vous dans l'alimentation des animaux ? Dans un cas ils consomment des aliments industriels ; dans les deux autres, ils mangent des céréales, issues de l'agriculture biologique ou non.

Qu'ajoute-t-on dans l'alimentation des dindes d'élevage intensif ? Des antibiotiques.

Quels sont les animaux qui produisent le plus de viande ? Les animaux issus de l'élevage intensif.

Les modes de production de volailles sont variés et complexes. Ils font intervenir de nombreux acteurs.

Avant d'arriver dans nos assiettes la viande parcourt de nombreux kilomètres. L'utilisation de filière locales, donc courtes, permet une meilleure traçabilité et une diminution de l'impact sur l'environnement.

Lexique :

Production locale : C'est une production agricole de proximité ; elle permet donc de diminuer la pollution liée au transport entre le producteur et le consommateur. Le produit local est un produit de saison.

Filière agricole : L'ensemble des personnes et entreprises qui participent directement à l'élaboration d'un produit.