

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 ?

.....

Quelle est la particularité des menus?.....

.....

D'où viennent les produits ?

.....

.....

Quels sont les termes importants dans ce texte ?

.....

.....

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 ?.....
.....

Que peut-on y lire ?
.....

Que signifient les logos que l’on voit en haut de ce menu ?.....
.....
.....

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 ?

De quel aliment contenu dans le menu est-il question ?

Combien de métiers différents sont nécessaires pour que les élèves puissent manger le rôti de dinde à la cantine ?

.....

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 ?

.....

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

Quelle différence relevez-vous dans l'alimentation des animaux ?

.....

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

.....

Quels sont les animaux qui produisent le plus de viande ?

.....

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 donc un produit de saison.

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