

Lors des séances précédentes nous avons parlé de la production et de la consommation d'eau et d'énergie. Au cours des 2 séances à venir nous allons étudier la production et la consommation des aliments.

### **Petites questions pour commencer :**

Tu peux répondre sur ton cahier d'essai.

1. A ton avis d'où viennent les aliments que nous consommons ? (Avant d'arriver au magasin bien sûr !)
2. Qu'est-ce que l'agriculture ?
3. Quelle est la place de l'agriculture dans notre alimentation ?

Si tu as bien réfléchi à ces questions tu as probablement répondu que l'agriculture c'est la culture et l'élevage. Pour notre alimentation l'agriculture joue un rôle essentiel. Tu peux penser à :

- La culture des céréales (blé > pain)
- La culture des fruits et des légumes
- L'élevage des vaches (lait et viande), des poules (œufs et viande)

Etc...

### **Etude du document 1**

#### **DÉCOUVRIR**



Doc. 1

#### **La moisson du blé**



Des champs de blé dans le département de l'Eure.

- 1 Décris ce paysage.
- 2 Que fait l'agriculteur avec sa machine ?
- 3<sup>+</sup> À ton avis, quels aliments peut-on fabriquer avec du blé ?

- Fais l'analyse du document et réponds aux questions.
- L'Eure est un département proche de l'Île de France dans le bassin parisien. Tu vois sur cette photo une grande étendue : c'est une plaine céréalière.
- Comment appelle-t-on la machine au centre de la photo ? Tu te souviens qui a inventé cette machine ?
- Tu comprends que la mécanisation du travail (c'est-à-dire l'utilisation de machines) permet de cultiver des grandes surfaces comme cette grande plaine céréalière. Bien sûr tu te souviens que la moissonneuse a été inventée par les Gaulois ! Depuis la technologie a évolué mais le principe reste le même : la moissonneuse permet de couper le blé et de séparer le grain de l'épi.

## Etude du document 2

### APPROFONDIR

Doc.2

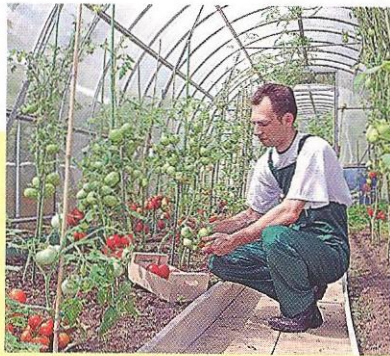
#### Le travail des agriculteurs

##### Agriculteur

Il cultive à grande échelle des céréales, des légumes ou des arbres fruitiers. Il vend ensuite ses récoltes à des coopératives, à des entreprises ou sur les marchés.

Après avoir choisi les cultures les mieux adaptées à ses terres, au climat et aux besoins de la population, l'agriculteur sélectionne ses semis (graines) et ses plants (jeunes pousses). Il laboure, plante, désherbe, irrigue ses terres et gère toute la production, depuis la plantation jusqu'à la récolte. Il est ainsi amené à piloter des engins agricoles, en particulier des tracteurs. Pour compléter leurs revenus, certains agriculteurs élèvent aussi des vaches laitières ou se spécialisent dans une espèce dont ils vendent la viande (volaille, mouton, etc.). D'autres exploitants agricoles se concentrent uniquement dans l'élevage.

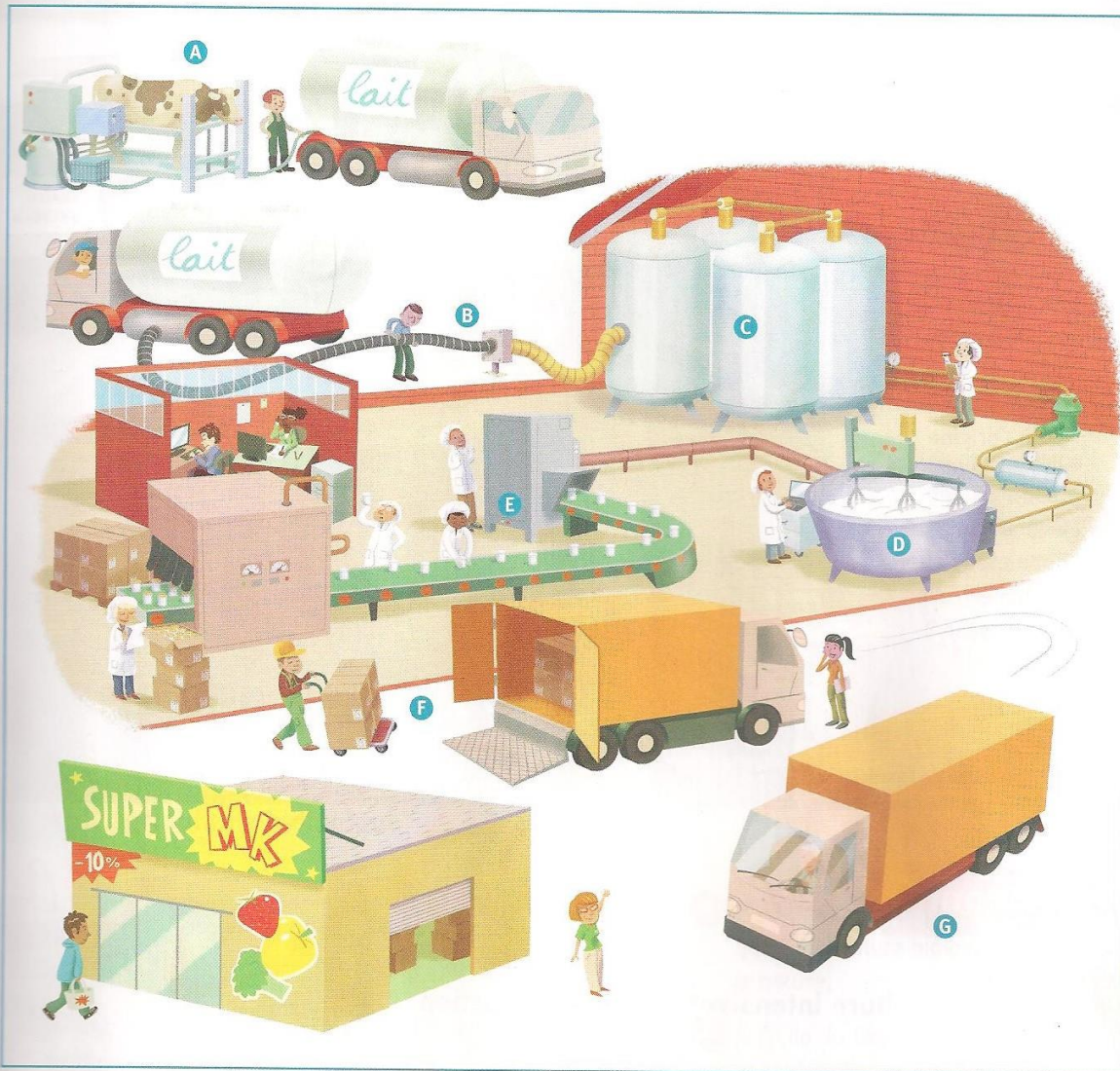
Patricia Holl, *Découvrir les métiers*, coll. « Dokéo » © Éditions Nathan, 2007.



- Lis ce texte 2 fois et donne sa source.
- Relève tout ce que fait un agriculteur en notant ses actions sous la forme de verbes à l'infinitif :  
Cultiver, vendre...
- Combien de verbes as-tu noté ? Tu comprends qu'aujourd'hui un agriculteur doit avoir de nombreuses compétences. C'est un véritable chef d'entreprise !

## Etude du document 3

### Doc. 3 De la production de lait à la consommation du yaourt



- A** la production de lait
- B** l'arrivée du lait à l'usine agroalimentaire\*
- C** le stockage du lait

- D** la fabrication du yaourt
- E** la mise en pots du yaourt
- F** le chargement des pots de yaourt dans les camions

- G** l'arrivée des pots de yaourt dans un supermarché où ils sont vendus

- Suis avec ton doigt le « trajet » du lait depuis la vache jusqu'au magasin en t'aidant de la légende. Est-ce qu'il y a des étapes que tu ne connaissais pas? Regarde bien le lexique :

### \* Lexique

**agroalimentaire** : qui transforme les produits de l'agriculture en produits alimentaires.

**une matière première** : un produit qui vient de la nature et qui n'a pas été transformé (le blé, le lait, le pétrole...).

- Est-ce que tu connais d'autres types d'usines agroalimentaires ?
- Il existe aussi d'autres modes de fabrication des aliments comme l'artisanat. Un **artisan** est une personne qui exerce un métier mécanique ou manuel en suivant les règles d'un **art** établi. Pourrais-tu donner des exemples ?

*Usines agroalimentaires : fabrication de conserves, de produits cuisinés, de fromages...*

*Artisans : boulanger, boucher...*

Tu vas maintenant recopier la leçon dans ton cahier en t'appliquant bien. En dessous de la leçon recopie le lexique ci-dessus (*agroalimentaire* et *matière première*).

## Géo 17                      La production des aliments

L'agriculture fournit la **matière première** de notre alimentation :

- La **culture** produit des céréales comme le blé, des fruits, des légumes...
- **L'élevage** produit de la viande, du lait et des œufs

Une grande partie des produits alimentaires sont ensuite transformés par des **artisans** (ex : le boulanger) ou dans des **usines agroalimentaires** (ex : une usine de production de yaourts) pour être vendus dans les magasins.