

Groupe 1

Systemes de production de la viande

Séance 1



Aujourd'hui, 5 Hommes sur 10 vivent en ville (en 1910, ils étaient 2 sur 10).
Aujourd'hui, on mange toujours plus de viande.

Alors comment peut-on fournir de la viande à tous les gens des villes ?...

Votre groupe est responsable de travailler cette question et de présenter aux autres les résultats obtenus en élaborant un poster et un panneau.

A. Découpez le texte et l'image ci-dessus et collez-les sur le **poster** en guise de titre.

B. Dans le coin en haut à droite du **poster**, notez la réponse que vous donnez actuellement à ce problème : *comment peut-on fournir de la viande à tous les gens des villes* ; proposition de titre : « Nos premières idées sur ce problème »

En dessous, notez les questions que vous vous posez par rapport à ce problème ; proposition de titre « Les questions que l'on se pose (1^{er} jour) » - **poster**

Une filière décrit les étapes et le chemin entre le producteur de viande (l'éleveur) et le consommateur (celui qui mange de la viande).

Les filières peuvent être courtes ou longues. Prenons l'exemple du poulet. Il y a cent ans, dans nos campagnes, on avait des poules qui se nourrissaient dans la cour de la ferme et que l'on tuait parfois pour un repas du dimanche (filière courte). Aujourd'hui, le poulet provient généralement d'un élevage industriel impliquant un commerce de poussin, des fournisseurs d'aliments, de gigantesques hangars pour une production en masse, des antibiotiques, un abattage à la chaîne, beaucoup d'emballages, des magasins de distribution, de la publicité, etc. (filière longue).

C. Observez les différents documents remis (images et témoignages).

Triez-les et organisez-les en 4 filières de production différentes.

- Filière longue actuelle
- Filière courte chez nous par le passé
- Filière courte en Afrique
- Filière courte chez nous actuellement

D. Organisez la présentation de ces filières sur un **panneau (à coller avec du papier adhésif décollable).**

Discutez du lien entre ces filières et le problème posé dans le titre.

Sur la droite du **poster, notez les questions que vous vous posez suite à ce travail ; proposition de titre : « Les questions que l'on se pose après avoir identifié les filières ».**

Si vous en avez le temps, lisez la fiche des définitions de mots-clés et réfléchissez aux améliorations qu'ils peuvent vous aider à faire dans la présentation des filières.

Pour la semaine prochaine, amenez des étiquettes d'emballage de viande. Le but est de pouvoir dire d'où vient la viande.

Groupe 1

Systemes de production de la viande

Séance 2



Aujourd'hui, 5 Hommes sur 10 vivent en ville (en 1910, ils étaient 2 sur 10).

Aujourd'hui, on mange toujours plus de viande.

Alors comment peut-on fournir de la viande à tous les gens des villes ?...

- E. Analysez quelques étiquettes d'emballage de viande et rattachez-les à une des filières. Intégrez-en une ou deux pour illustrer les filières présentées sur le **panneau**.
- F. Prenez connaissance de quelques documents pour élargir la filière longue : type de fourrage, provenance (conséquences), transports (quoi ? où ? combien), etc. Intégrez ces informations au **panneau**.
- G. Prenez connaissance de la définition de mots-clés et utilisez-les pour améliorer la présentation des 4 filières sur le **panneau**.
- H. Collez définitivement tous les éléments du **panneau**.

Sur le **poster**, rédigez un bref texte pour expliquer tout ce qu'implique la filière longue (agro-industrielle) qui permet d'assurer la production de grandes quantités de viande. Utilisez les définitions des mots-clés pour envisager différents aspects (économiques, techniques, organisationnels, échanges commerciaux internationaux, transports, etc.).

Sur le **poster**, notez également toutes vos questions qui n'ont pas encore trouvé réponse. Proposition de titre : « les questions que nous nous posons encore à la fin de ce travail ».