

Fiche pour l'enseignant

M2-Groupe 4 « Diversité de la consommation de la viande »

« Pourquoi mange-t-on de la viande ? Tout le monde en mange-t-il ? Est-ce que c'est partout comme ici ? »

Problématique

Les régimes alimentaires ont évolué au cours des millénaires, influencés par des facteurs environnementaux, sociaux, économiques. La viande est un aliment consommé par les hommes depuis le paléolithique sous différentes formes et de différentes manières, et avec une hiérarchie de sa consommation entre les groupes sociaux. Dès le Haut Moyen âge, la viande devient la nourriture principale pendant près de huit cents ans, avant de décliner, puis de s'accroître de nouveau avec les élevages industriels dans le 20^{ème} siècle. Les régimes alimentaires varient également au niveau spatial pour des raisons culturelles. Tous les êtres humains sont omnivores, mais la plupart des sociétés ont toujours et posent encore des interdits, tabous alimentaires pour des raisons religieuses ou philosophiques. Les règles restrictives touchent principalement les viandes.

Aujourd'hui, dans les pays en voie de développement, en zone rurale beaucoup de régimes traditionnels sont dominés par un seul aliment de base. Dans les pays industrialisés et dans les villes des pays en voie de développement, les régimes contiennent plus d'aliments d'origine animale et moins d'aliments d'origine végétale (sauf dans le régime méditerranéen). Ce régime contient plus de protéines, de graisses et de sucre. Ces changements ont des répercussions sur la santé, entraînant une augmentation des maladies liées à la nourriture (diabète, cancers et affections cardiovasculaires). L'augmentation de la consommation de viande au niveau mondial est portée en outre par une globalisation de la culture "viande" de type occidental et les modes de production qui génèrent de multiples problèmes au niveau de l'environnement et de l'éthique : 75 % des terres agricoles destinées au nourrissage des bêtes de boucherie, déforestations pour de nouvelles cultures, dépossession des terres des petits paysans, pollutions à la production et au transport, etc.

Au niveau individuel, la consommation de la viande fait partie du domaine de l'appétit, du plaisir, de l'habitude, mais aussi du dégoût (p. ex. végétariens), de la méfiance, de l'incertitude, de l'anxiété (par rapport aux maladies (épidémie de vache folle par ex.).

Enjeux d'apprentissage

Consommation de la viande ici-ailleurs (dimension spatiale) au niveau qualitatif

La dimension quantitative est traitée dans UP6-groupe 6.

Prendre conscience que la consommation de viande varie selon...

a) les cultures (sociétales, religieuses)

Prendre conscience que dans notre société actuelle, la viande n'a pas la même place dans les habitudes alimentaires. Elle peut dépendre de différences culturelles :

- selon les pays et le mode de vie (prédilection de la consommation de la viande dans le monde occidentalisé par la publicité, le reste est garniture; les tabous influencent les choix de certains types de viande consommés).
- et/ou la religion (interdits alimentaires).

Elle peut dépendre d'autres facteurs, comme le coût (est traité en UP6).

b) les préférences, les obligations individuelles.

Prendre conscience que la consommation de viande procure du plaisir mais que d'autres mets peuvent remplacer ce plaisir dans un repas et que tout le monde n'a pas les mêmes goûts. Certaines personnes choisissent d'être végétarien, se méfient des risques sanitaires durant des épidémies animales, ou réduisent leur consommation pour des raisons de santé...

Savoirs de référence à construire (cf. liste des indicateurs et des sous-indicateurs)

Les *normes éthiques* :

- *Identification et explicitation des valeurs* en jeu dans la situation étudiée
- *Mise en évidence des éventuels conflits de valeurs* et des dilemmes qui en découlent
- *Questionnement sur l'universalité des normes éthiques*

Les *normes juridiques et politiques de l'action* :

- *Identification des normes en vigueur* dans la situation évoquée, et des *marges de manœuvre* possibles pour les acteurs
- *Identification des sources de dilemme*, par exemple entre liberté et contrainte

Les *acteurs individuels* :

- *Compréhension de l'idée « d'acteur pluriel »* (insertion de l'individu dans plusieurs « mondes » ayant leurs valeurs et leurs normes (cf. ci-dessus).

La pluralité des *échelles sociales* :

- *L'identification des différentes échelles sociales* en jeu

Activités

Les activités s'organisent en quatre temps :

1. A partir de :

-6 blogs exprimant :

- a) une aversion pour la viande pour ne pas faire souffrir les animaux
- b) une aversion pour la viande car elle est mauvaise pour la santé
- c) le plaisir de partager un bon repas composés d'insectes et de viande de chien
- d) un tabou religieux pour une viande donnée
- e) le plaisir de manger une entrecôte et les bienfaits en calories et énergie que sa consommation entraîne
- f) l'art d'exécuter un abattage rituel dans les normes

faire poser le problème de la diversité des habitudes alimentaires, des préférences, des comportements par rapport à la viande ;

s'interroger sur les raisons de cette diversité, notamment en faisant émerger les valeurs de référence sous-jacentes et les normes que celles-ci entraînent ;

identifier d'éventuelles sources de conflits.

2. Construction de savoirs pour comprendre cette diversité (liens avec la religion, les modes de vie, ...), pour localiser un certain nombre d'habitudes, de tabous, etc. :

- utilisation des cartes géographiques d'après l'ouvrage de Fumey et al. (2004).

3. Placer les élèves face à une situation pour faire émerger les dilemmes, voire les conflits éthiques et/ou sur le plan de la norme.

4. Reprendre la question générale de la consommation de viande par tous et pour tous (exemple de situation : imaginer menus pour fête de l'école).

Consignes pour le poster

Vous travaillez sur la consommation de la viande. Elle n'est pas la même partout et pour tout le monde. Par exemple, elle est différente selon les habitudes, les croyances, les religions, les goûts de chacun...

Vous allez étudier quelques documents qui décrivent et expliquent ces différences ; vous relèverez les points qui vous semblent les plus importants et les inscrirez sur un « poster », c'est-à-dire sur les deux grandes feuilles qui sont à votre disposition.

Ce « poster » sera présenté aux autres élèves qui n'ont pas travaillé sur le sujet, afin de les informer sur ces différences. Il comportera les éléments suivants :

- vos constats et réflexions sur les principales raisons de manger de la viande exprimées par des personnes dans des blogs
- vos constats et réflexions sur les autres animaux mangés dans différentes régions du monde
- vos constats et réflexions sur la consommation de la viande dans différentes religions et sur les interdits alimentaires
- un petit texte qui explique les raisons pour lesquelles des personnes ne mangent pas de viande
- la description d'une situation particulière et des solutions que vous proposez pour y remédier
- vos propositions de menus pour une fête dans votre collège

A la fin de votre travail, inventez un titre clair, qui résume l'ensemble du poster. Ecrivez ce titre dans le rectangle tout en haut de la première page A3 du poster.

Veillez à soigner la qualité des documents et de la présentation.

Une fois le « poster » réalisé, préparez-vous à le présenter aux élèves de la classe qui ont travaillé sur d'autres sujets que vous.

1. Tout le monde n'a pas le même avis que moi sur la viande et les mêmes habitudes alimentaires

Voici six blogs trouvés sur internet. Ils reflètent des avis différents sur la viande. *Lisez ces blogs.*

1. Une aversion pour la viande pour ne pas faire souffrir les animaux

Bonjour,

J'ai 30 ans et je suis belge. Je suis végétarienne depuis bientôt 7 mois. Comment et pourquoi suis-je devenue végétarienne me diriez-vous?

... Bah ... Voilà, pour moi c'était devenu plus qu'évident que « la viande » ne devait plus être au menu de mon repas. Ça c'est fait comme un déclic lorsqu'un ami déjà végétarien m'a dit « Pour moi, il ne faut pas tuer des animaux pour manger » ...

Aujourd'hui, je ne regrette pas mon choix ... je me sens mieux avec moi-même. Beaucoup de personnes étaient sceptiques par rapport à ma décision, mais ils ont vu au fil des mois que je pouvais très bien me « nourrir autrement » et sans « viandes ». D'autres se demandent si je mange que de la salade tous les jours ... Et bien non... !!... La preuve par ce blog et ces recettes.

Si vous avez d'autres questions ou propositions n'hésitez pas à me les faire parvenir. Catherine , 19 mars 2010

Source : blog réel de Catherine

(<http://macuisineveggie.wordpress.com>)

2. Une aversion pour la viande car elle est mauvaise pour la santé

Chers lecteurs,

Sur un site du gouvernement du Canada, j'ai lu que la plupart des gens pensent que les matières grasses contenues dans la viande rouge peuvent nous donner des maladies du cœur. Sur un autre site, celui de l'université Harvard, j'ai découvert que c'est plutôt la consommation de viande rouge industrielle qui fait augmenter le risque de ces maladies et même de diabète.

La viande industrielle c'est la viande fumée, séchée, saumurée ou dans laquelle on a rajouté des agents chimiques de conservation. Et les viandes rouges sont celles non traitées telles que la viande de bœuf, la viande hachée, la viande d'agneau et de porc.

Il est indiqué que pour faire baisser le risque de crise cardiaque et de diabète, les gens devraient s'abstenir de manger trop de viande industrielle - par exemple des saucisses à hot-dog, du bacon, des viandes des saucisses industrielles. Consommer une portion par semaine serait suffisant pour qu'il y ait un risque relativement faible.

J'ai des problèmes cardiaques et j'aimerais avoir plus d'informations à ce sujet. Je ne mangeais déjà pas beaucoup de viande et après avoir lu cette information, je pense que je ne vais plus acheter de viande. Quelqu'un pourrait-il me conseiller ? Merci d'avance. Marilyn, 59 ans, Carouge. 2 janvier 2009

Source : blog imaginaire inventé d'après www.santeontario.com

3. Le plaisir de partager un bon repas composés d'insectes et de viande de chien

Dans un petit restaurant situé au lieu dit "carrière de sable", la viande du chien est au menu tous les dimanches. C'est dans le quartier de Ndogpassi à Douala que se trouve le restaurant. La viande de chien donne de l'énergie. Aussi, nous ne nous privons pas d'un bon morceau de chien, pour faire le plein d'énergie en fin de semaine. Les amoureux de la chair de chien s'y retrouvent tous les dimanches, à partir de 10h, pour déguster du ragoût de chien assaisonné de sauce tomate. Il faut surtout arriver tôt. Au bout de quelques heures, la marmite pleine de viande se vide. Et hélas, il faut attendre la semaine prochaine. Plus ingénieux, certains clients réservent leur plat une semaine à l'avance. "D'autres préfèrent la viande crue. Ils me téléphonent en semaine pour que je mette de côté quelques morceaux pour eux", m'a confié Kabila, le chef du restaurant. Le plat de viande de chien coûte 1000 Fcfa. Quant à la provenance des bêtes, Kabila affirme que : "ce sont des personnes qui ne veulent plus de leurs chiens qui viennent nous les proposer".

La viande est soigneusement découpée en morceaux. Elle est bouillie avec des épices et préparée sans huile. Car, "contrairement à ce qu'on s'imagine, la viande du chien a beaucoup de graisse". La cuisson dure une heure, pour le grand bonheur des mangeurs de chien. Et de moi-même. Armand, 19.09.10

Source : blog imaginaire basé sur : <http://www.afriqueredaction.com/article-36468063.html>

4. *Le plaisir de manger une entrecôte et les bienfaits en calories et énergie que sa consommation entraîne*

Description :

Non! N'ayez plus peur, vous qui résistez en silence depuis des années, vous qui luttez avec courage et bravoure face à la pensée unique, vous qui assistez avec désolation et une certaine résignation au triomphe de Némoto et autres poissons insolents, non, n'ayez plus peur de dire J'AIME LA VIANDE!!!

Nous allons vous aider à assumer ce plaisir trop souvent décrié qu'est l'ingurgitement à la fois sensuel, tendre, glamour et extravagant d'une bouchée de viande. Unissons-nous et crions ensemble: RESISTANCE!



[François Landry](#) la saison du BBQ approche hmmm !!! il annonce un belle ete,sa va griller .et sentir bon sur les balcon! [10 avril, à 07:16](#)



[Maxime Chandelier](#) moi et mon steak frites c pr la vie !!! [11 novembre 2009, à 18:13](#)



[Anis W. Gara](#) DU GIGOT !!! I want Gigot right now !!! 11 février 2009, à 23:54



[Ronan Denis](#) que manger d'autre je n'aime que cela 4 février 2009, à 22:52



[Arnaud Beglin](#) Le boucher de métier que je suis, ne pouvait pas passer à côté de ce groupe !!! Steak we can !!! 4 février 2009, à 00:04



[Steeven Taylor Bazin](#) OUI Vive la VIANDE j'en raffole!!! 26 janvier 2009, à 13:30



[Souleyman Houdeir](#) viande powaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaa!! 24 janvier 2009, à 14:31



[Carolyn Baily](#) La viande jpeux pas vivre sans!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! 30 décembre 2008, à 13:33

Source : Facebook, groupe « j'aime la viande et je n'ai pas peur de le dire »

5. *L'art d'exécuter un abattage rituel dans les normes*

Raz le bol des critiques et des préjugés concernant l'abattage rituel des animaux dans ma religion (*shehita*). Je suis juive et je défends cette pratique ancestrale de ma communauté !

La *shehita* est fondée sur un principe constant de la Torah : le respect de la vie animale. Elle implique la nécessité de limiter au maximum la douleur de l'animal lors de l'abattage, et de ne pas banaliser sa mort.

Des règles très précises codifient les quatre phases de la *shehita*. 1- Examen avant l'abattage 2-Contention lors de l'abattage Tout étourdissement ou anesthésie (électrique, chimique...) préalables sont interdits et rendent l'animal *nevela* -impropre à la consommation (Rav Ythzak Weiss, Minhath Ythzak, tome 2, chapitre 27). 3 - L'incision Les règles de l'incision sont très précises. Elles ont une signification religieuse et visent à réduire au maximum le stress et la souffrance de l'animal. 4 - L'inspection : La dernière étape consiste en une *bediqua* (contrôle) de la carcasse et des principaux viscères par le *shohet*. Si l'animal n'est pas kasher il ne peut être consommé par des Juifs pratiquants.

La *shehita* est parfois associée à l'image d'un procédé barbare, voire d'un acte gratuit, faisant souffrir les animaux au nom d'un fanatisme religieux. La Suisse et la Suède ont même interdit l'abattage rituel. Cette image provient d'une méconnaissance totale des principes et des implications de la *shehita*, qui sont à l'opposé de ces accusations. Les mesures effectuées par de très nombreux Professeurs de Physiologie animale de différents pays arrivent toutes à la conclusion qu'il y a absence de signes de souffrance lors de la *shehita*, du fait d'une perte de conscience quasi-immédiate. D'après certains auteurs, la *shehita* serait même le meilleur procédé, les techniques d'étourdissement généralement utilisées pouvant être très traumatisantes. Toute controverse quant à la violence de la saignée ou aux mouvements réflexes de l'animal pouvant survenir lors de la *shehita* n'a aucune base scientifique. Pour les Juifs, si ses besoins physiologiques amènent l'homme à consommer de la viande, cette consommation est soumise à des règles très strictes, qui lui rappellent que la nature ne lui a pas été donnée sans condition, et qu'il en est le gardien (Genèse 1, 29). La mise à mort de l'animal ne peut se faire que par la *shehita*, dont la codification précise est sous-tendue par les notions fondamentales de respect de l'animal et de nécessité de limiter sa souffrance. Naomie, 29.09.10

Source : blog imaginaire basé sur <http://www.laicite-educateurs.org/IMG/pdf/shehita.pdf> (Site « La laïcité à l'usage des éducateurs » créé par les Ceméa, les Francas et la Ligue de l'enseignement, des associations d'éducation populaire, complémentaires du service public d'éducation)

6. *Un tabou religieux pour une viande donnée*

Les indiens et leurs vaches

Nouvelle étape de mon périple, me voici à New Dehli. J'ai eu envie d'en savoir plus sur les vaches sacrées. Je partage avec vous ce que j'ai pu apprendre sur internet :

Mais quelle place a-t-elle exactement dans le panthéon hindouiste ? La plupart des indiens pensent que les vaches qui déambulent placidement dans leurs villes et villages ont la personnification de tous les dieux du panthéon indien et des centres de pèlerinage. Les vaches donnent cinq produits sacrés, ou *pancagavya* (le lait, le caillé, le beurre, l'urine et la bouse), qui jouent toujours un rôle essentiel dans la vie quotidienne de millions d'indiens. Le mélange de ces cinq éléments est considéré comme extrêmement purificateur pour l'âme et le corps, et nombreux sont les hindous qui l'absorbent. Bien que sacrée, la vache indienne possède un organe impur : sa bouche. Cela vient d'un mensonge qu'elle fit un jour lors d'une dispute entre Brahmâ et Shiva. Elle prit délibérément le parti de Brahmâ et mentit. Mais Shiva découvrit ce mensonge et déclara que, dorénavant, la vache serait sacrée mais que sa bouche serait éternellement impure. En dépit de cet anathème, les indiens ne consomment pas de langue de bœuf !

Un hindou pieux ne passera jamais à côté d'une vache sans la toucher de sa main qu'il portera ensuite au front en signe de respect et d'hommage. Il n'est pas question non plus de frapper, d'insulter ni de tuer une vache. Il ne mangera pas non plus de sa chair car la vache et le bœuf étant sacrés pour les hindous de toutes castes, ce serait un acte de cannibalisme. En réalité, seule la bouse de vache indienne est réellement utilisée couramment. Les femelles zébus donnent en effet peu de lait, et la majorité des produits lactés consommés en Inde proviennent de bufflonnes ou de vaches importées d'origine étrangère. Quant les vaches et les bœufs décèdent, leur cuir est néanmoins utilisé mais il est tanné et traité par les intouchables qui seuls peuvent toucher et dépecer ces animaux sans crainte d'être définitivement condamné par un tel acte. Nathalie, 14 juillet 08

Source : blog imaginaire basé sur <http://zone51.darkambient.net/pimandtone/TSV/histoire/index.html> (site: « Tout sur la viande »)

Maintenant que vous avez pris connaissance de ces blogs, nous vous demandons de remplir le tableau suivant, en indiquant dans la colonne du centre les arguments que la ou les personnes utilisent dans leur blog pour donner un avis ou des informations sur la viande. Dans la colonne de droite, indiquez quelles sont les raisons qui expliquent ces avis différents.

N° de blog	Avis sur la viande et informations sur la viande
1	
2	
3	
4	
5	
6	

Est-ce que toutes ces personnes sont d'accord ? Essayez de regrouper les avis entre eux. Qui est d'accord avec qui ? Quelles sont les personnes qui s'opposent complètement ?

.....

.....

.....

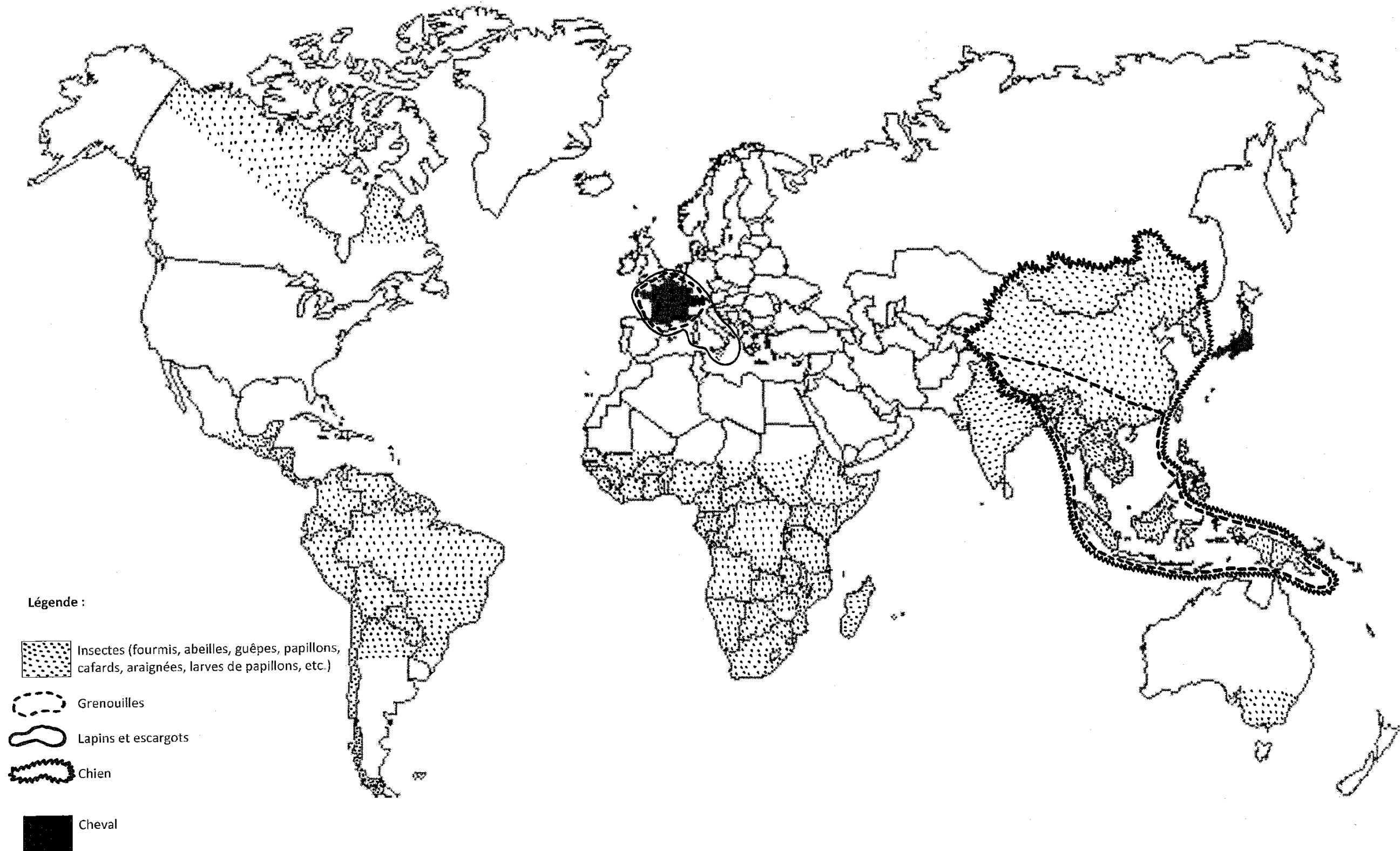
.....

.....

POSTER

Répondez au point 1 du poster.

2. Cartes du Monde sur différents aspects de la consommation de la viande. La première vous montre où sont consommés différents animaux. (Carte faite d'après Fumey, G & Etcheverria, O. (2004). *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Paris : Autrement) Regardez ces cartes.



En regardant la carte et en vous aidant d'un atlas :

Seriez-vous d'accord pour manger les animaux qui ne sont pas mangés en Suisse mais qui sont mangés dans d'autres parties du monde ? Pourquoi ?

.....
.....

Si vous étiez des habitants de l'Inde, aimeriez vous manger tous les animaux qui sont mangés en Suisse ?

.....
.....

Si vous étiez des habitants du centre de l'Afrique, aimeriez vous manger tous les animaux qui sont mangés en Suisse ?

.....
.....

POSTER

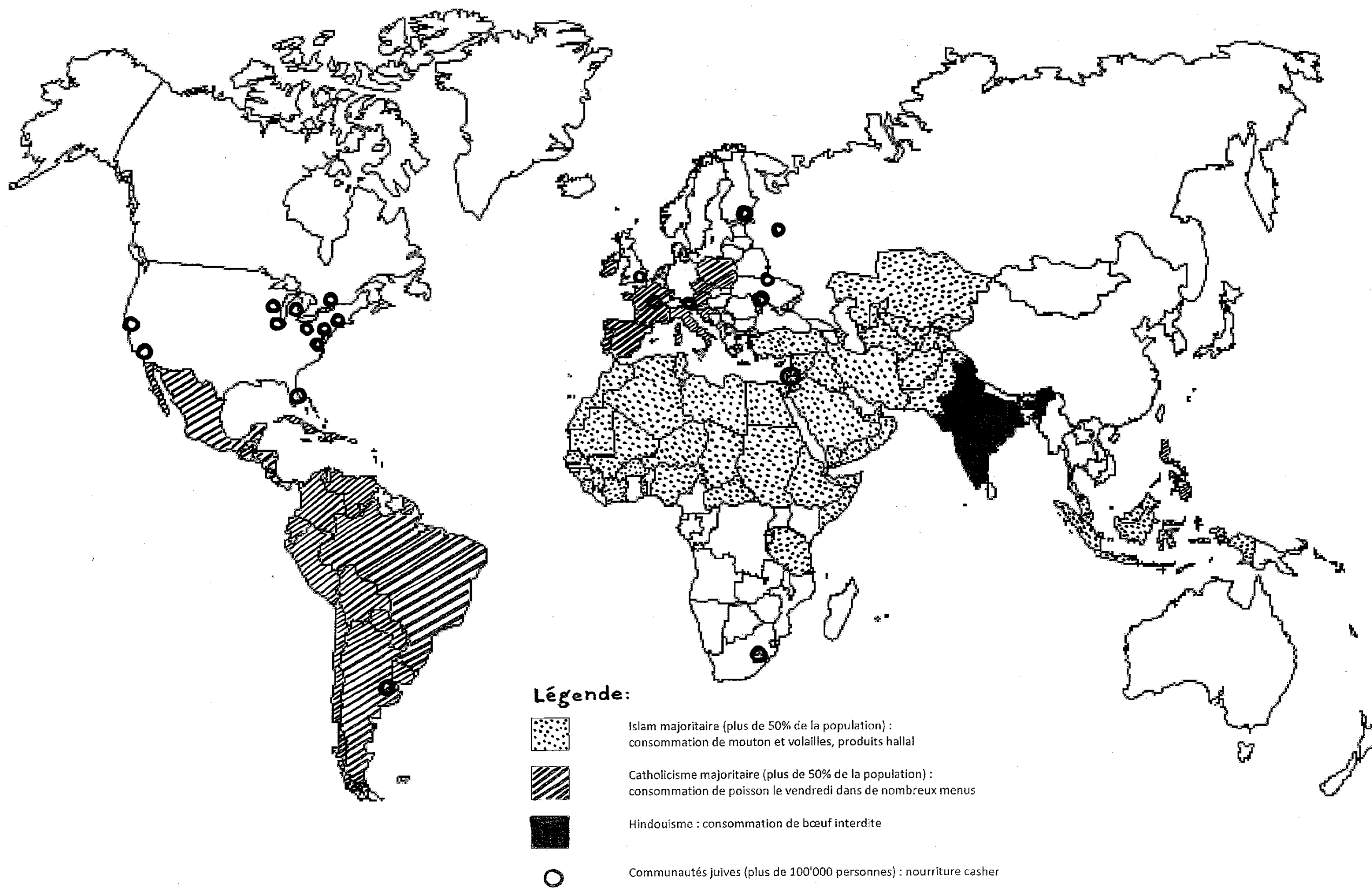
Répondez aux questions du point 2 du poster.

Vous venez d'étudier le fait que sur la Terre les humains ne mangent pas tous partout les mêmes viandes. Plusieurs raisons expliquent ces différences : les habitudes, les possibilités d'élever tels ou tels animaux selon le climat, la richesse des éleveurs, les goûts, les croyances, etc. Parmi ces raisons, il y en a une particulièrement importante, la religion. Certaines religions interdisent la consommation de certaines viandes. Sur la page suivante, vous verrez une seconde carte du Monde (*Carte faite d'après* Fumey, G & Etcheverria, O. (2004). *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Paris : Autrement). Elle montre les types de viande consommés dans quatre religions. Elle est complétée par quelques textes.

Pour lire la légende de cette carte, vous aurez besoin de connaître la définition des deux mots suivants :

« hallal » : se dit de la viande autorisée dans la religion musulmane.

« casher » : se dit de la viande autorisée dans la religion juive.



Voici deux textes sur les obligations et interdits alimentaires. Lisez ces textes.

Interdits alimentaires concernant la viande

Manger ou ne pas manger un aliment ne dépend pas seulement du goût personnel de chacun, mais dépend également de sa culture. Dans chaque société, parmi l'ensemble des produits que l'homme peut manger, un certain nombre est interdit. Ces interdictions varient selon les cultures et les traditions. Par exemple, la consommation de viande est soumise à un certain nombre de tabous et interdits culturels et religieux. Telle viande sera considérée comme tout à fait acceptable voire excellente dans certaines sociétés, et répugnante dans d'autres. Par exemple, manger de la viande de chien est normal en Chine et dans d'autres pays d'Asie de l'Est, mais interdit en Occident. Les interdits peuvent aussi varier à l'intérieur d'une même culture : ainsi en France, la consommation de la viande de cheval est appréciée par certaines personnes et combattue par d'autres.

Dans de nombreux pays, les habitants refusent de manger la viande de certaines espèces animales, pour des raisons diverses :

- le dégoût qu'elles peuvent inspirer (les serpents et insectes en Occident...)
- la valeur affective associée à certains animaux (c'est le cas du chien, du chat et parfois du cheval dans les pays occidentaux) ; ces interdits sont souvent repris par la loi.
- le caractère étrange ou inhabituel de certaines espèces (la consommation de poisson est taboue pour certains peuples africains).
- l'élevage ou le traitement subi par certains animaux (le gavage des canards pour la production du foie gras).

Les religions

La majorité des religions interdisent aux croyants de manger certains aliments.

Le judaïsme dresse une liste détaillée d'animaux impurs et la l'islam interdit la consommation de certaines viandes (dont le porc). Par ailleurs, les animaux doivent être abattus rituellement et des interdits supplémentaires s'appliquent parfois (comme le mélange entre le lait et la viande dans la tradition juive orthodoxe).

Le catholicisme a longtemps interdit la consommation de viande le vendredi et pendant le Carême.

Le bouddhisme, l'hindouisme et le jaïnisme encouragent un régime végétarien. La viande de bovin est interdite pour *tous* les hindous parce que la vache est l'animal le plus sacré dans cette religion.

Sources : Wikipédia vérifié ; Masson, E. (2003). La crise de la vache folle : « psychose », contestation, mémoire et amnésie. *Connexions*, 2003/2, n°80.

Après avoir observé la seconde carte et lu les textes,

Qu'avez-vous appris de plus qu'avec la première carte sur les différences de consommation de viandes dans le Monde ?

.....
.....
.....
.....

Connaissez-vous d'autres interdits concernant la viande ailleurs dans le monde ? Si oui lesquels et pourquoi ?

.....
.....
.....

POSTER

Répondez à la question des points 3 et 4 du poster.

3. Voici l'article 21 de la loi Fédérale sur la protection des animaux, dans la section 7 concernant l'abattage des animaux. Lisez cet article.

Art. 21

¹ Les mammifères ne peuvent être abattus que s'ils sont étourdis avant d'être saignés.

² Le Conseil fédéral peut prescrire l'étourdissement pour l'abattage d'autres animaux.

³ Le Conseil fédéral spécifie les méthodes d'étourdissement autorisées.

⁴ Le Conseil fédéral fixe, après avoir consulté les organisations professionnelles, les exigences auxquelles doivent satisfaire la formation et la formation continue du personnel des abattoirs.

Imaginez que vous êtes une personne de religion juive, croyante et pratiquante. Le boucher de votre quartier qui proposait des produits casher vient de recevoir un ordre officiel le sommant de respecter cet article. Une affiche collée dans sa vitrine indique qu'il ne sera plus en mesure de proposer de la viande casher ayant été produite selon l'abattage rituel (voir blog n° 5 de l'exercice 1). Quelle est votre réaction ? Quelle solution proposez-vous ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

POSTER

Au point 5 du poster inscrivez dans une case le résumé de cette situation. A côté, indiquez quelles solutions vous proposez.

4. Imaginez que vous êtes membre du comité d'organisation de la prochaine fête de votre collège et que vous êtes chargés de choisir le repas qui sera proposé lors de cette fête.

Voici les trois suggestions proposées par les différentes classes du collège, parmi lesquelles vous devez faire votre choix :

- a) un seul menu est offert : frites et hot-dogs (saucisses de porc)
- b) un seul menu est offert : végétarien pour montrer l'exemple d'une consommation plus respectueuse des animaux
- c) prévoir 3 menus adaptés aux différents goûts : hot-dogs, poulet chinois, recette togolaise à base de viande de chien.

Pour quelle suggestion allez-vous opter ? Comment allez-vous défendre votre choix lors de la prochaine réunion du comité d'organisation de cette fête ?

.....
.....
.....
.....
.....

POSTER

Au point 6 du poster inscrivez la suggestion que vous avez choisi et les arguments pour défendre votre choix.

POSTER

Pour finir, trouvez un titre clair, qui résume l'ensemble du poster. Ecrivez ce titre dans le rectangle tout en haut de la première page A3 du poster.

Titre du poster

1. Quelles sont les principales raisons de manger ou non de la viande exprimées par les personnes dans les blogs ? Proposez un classement de ces raisons.

2. Après avoir étudié la première carte qui complète les informations sur la diversité des animaux consommés dans le Monde,

Quels constats faites-vous à propos de la diversité des animaux consommés dans le Monde ?

.....

.....

.....

Qu'en pensez-vous ?

.....

.....

.....

3. Écrivez ci-dessous ce qui, selon vous, est important de transmettre concernant la consommation de viande selon la religion.

.....

.....

.....

.....

4. Pourquoi certaines personnes ne mangent-elles pas de viande?

.....

.....

.....

.....

5. Une situation particulière et ses solutions :

--	--

6. Menus pour la prochaine fête du collège :