M1: Monsieur XXX ça vous dérange si on éteint la lumière ou vous avez besoin de lumière pendant, pour voir les photos?

M2: Non, non c'est bon.

Les élèves travaillent en silence.

M1: Voilà jeunes gens, nous avons eu l'occasion de reparcour, que, parcourir ces, ces 14 images (0:05:48.1)...heu vous les avez ici numéroté, je vous propose de les nommer par leur numéro ou de les décrire si besoin est, j'écoute avec grand plaisir vos, vos réactions que suscite l'évocation de ces 14 images. On va pas revenir sur la question, je fais juste une appartée sur la question...qu'est, que concerne ces images, on l'avait heu fait l'autre jour mais particulièrement par rapport à vos réactions.

Non identifié 1: On doit écrire nos réactions heu...

M1: Pendant que tu as...normalement tu aurais pu le faire, oui, ce serait bien que tu le fasse XXX

Non identifié 1: XXX.

M1: Oui? Alors très bien.

Non identifié 1: XXX.

M1: Nan, je trou c'est, c'est les tiennes qui nous intéresse, si tu veux les partager c'est ... avec plaisir. Alors réactions sur une image en particulier ou sur l'ensemble de ces images? Louis?

Louis: C'est plutôt une question.

M1: Oui?

Louis: Heu est-ce que les animaux ils souffrent au moment de leur mort?

M1: Je crois que les, les techniques, ha, est-ce que les autres ont une réponse à cette question? Morgane?

Morgane: Je pense que la 12 oui, parce que enfin (cafouillage) l'époque donc du coup ils sont heu, ils vont se faire taper dessus pour mourir mais heu les autres ben ça dépend.

M1: Mhein, ça dépend de quoi?

Morgane: De la façon de faire, enfin aussi si c'est par rapport aux religions, enfin pas que, il faut tuer XXX.

M1: Très bien. Heu, Ambroise et après Jade.

Ambroise: Je pense ça dépend du pays ou on est, y a des pays qui font différemment que d'autres.

M1: Alors au niveau de la souffrance, tu reviens à cette question, est-ce que la, les différences, y a des pays qui feraient souffrir et d'autres pas, qu'est-ce que tu en penses?

Ambroise: Bah je pense qu'y a des pays qui feraient plus attention à faire heu moins de mal à l'animal, heu, que d'autres.

M1: D'accord. Jade?

Jade: Ca dépend aussi des, des, des boucherie heu ou on se, ou on se trouve, parce que certaines elles pratiquent différemment.

M1: Est-ce que vous avez des, alors je veux juste finir, Carolane t'as encore une intervention par rapport à ça?

Carolane: Oui.

M1: Volontiers.

Carolane: Ca dépend aussi des animaux, y en a que on les tue sur le coup comme les poules et d'autres que ben en plus longtemps comme les lapins.

M1: Oui, très bien, Eric?

Eric: Mais c'est...les, les animaux sentent peut-être pas la mort mais ils savent quand c'est leur tour parce que heu...

M1: Ils le sentent c'est ça hein, juste avant, ouais, certainement. Auriane?

Auriane: Moi je pense que...les animaux ils souffrent peut-être, fin selon les méthodes, ptêtre plus avant la mort, comment on les traitent, que ben au moment...de l'abattage.

M1: Très bien. Joan encore une réaction, après je voudrais bien revenir sur ce que, ce que tu dis Auriane.

Joan: Bah ça dépend aussi de, de, certaines entreprises, certains feront..attention ben aux XXX c'est un animal vivant et pis heu y a certaines personnes qui, qui voient juste comme, l'animal comme besoin, XXX, qui s'en fichent XXX.

M1: D'accord. Donc là on revient un peu sur l'idée d'Auriane qui voudrait que les animaux souffrent avant la mise à mort. Heu, on va revenir sur ce que tu dis Auriane mais avant juste on avait auparavant discuter de ça, est-ce qu'y a des ... manières de faire culturelles, par rapport à la mise à mort, est-ce que vous vous rappelez quelque chose? Joan?

Joan (je crois): Ils les font saigner.

M1: Oui? Tu te rappel quelle religion utilise cette méthode? Eric?

Eric: Les juifs.

M1: les juifs, il y a aussi d'autres, oui, oui?

Non identifié 2: Les musulmans?

M1: Oui, Samuel t'as une

Samuel: Nan...

M1: C'était pour ça, Louis?

Louis: Ben, je sais que les, les juifs, c'est, ils les, ils saignent les animaux après, je crois. (0:08:00.2)

M1: Après la mort?

Louis: Après la mort, pis les musulmans avant.

M1: Peut-être alors ou c'est une information.

Louis: Ou nan en fait.

M1: A vérifier ça, plus précisément, Melissa?

Melissa: Y a encore des sacrifices dans les religions?

M1: Ca je pourrais pas te dire, mais j'ai pas l'impression qu'on fait encore beaucoup de sacrifices non. Mais ce serait cr, à vérifier.

Non identifié 2: Bah moi j'avais une question en fait, fin chai pas, je me demandais, est-ce que les animaux heu ils étaient bien traités avant qu'ils meurent parce que, on a pas, j'ai pas forcément envie de manger de la viande heu si l'animal il était mal traité heu avant.

M1: Donc là c'est...Auriane avait un peu sous entendu la même chose, hein c'est ça, c'est que finalement ils souffrent plus avant. Est-ce que vous pouvez décrire un ptit peu et prendre peut-être des exemples là qui pourrait démontrer qu'y a une souffrance, c'est ce que vous percevez, j'aimerai bien voir un ptit peu pourquoi, Eric avait levé la main en premier.

Eric: Heu pour les, pour l'image 3, ils sont, y a ptêtre 20 cochons dans 5 mètres carrés, même pas.

M1: Ouais, donc oui, alors quel heu, quel impact ça peut avoir sur sa, sa vie au cochon, il aime pas être serré comme ça? ... Melissa?

Melissa: Ben on avait été regardé la ferme quand on était petit et heu on a vu que par exemple, y avait des cochons qui étaient dans la nature et tout et d'autres qui étaient heu enfermés et que ils mangeaient leur heu...excréments je crois, donc heu c'est pas super bien pour les animaux de, e, d'être comme ça.

M1: Oui, alors pour quelles raisons on, on a cette heu cette photo 3, un parc à cochon, avec véritablement une densité de cochon au mètre carré très importante, quelles raisons pousse ou ça nous pousse à faire ça?

Non identifié 3: Bah ça nous coûte moins cher de produire la viande sous cette forme.

M1: Oui, mhein.

Non identifié 3: Que de, d'avoir un champ dans, ou les cochons ils XXX.

M1: Oui, très bien. Oui?

Non identifié 4: Ben ça prend beaucoup moins de place.

M1: Oui, alors ça coûte moins cher, ça prend moins de place, Joan?

Joan: On peut en avoir plus.

M1: On peut en avoir plus, oui, d'autres raisons encore?Nan elles sont excellentes vos raisons, elles sont bien évoquées hein, ce, certainement pour des raisons économiques, pour des raisons de places qui sont aussi des raisons économiques. Melissa?

Melissa: Juste une question. Heu, est-ce que ça existe des animaux, fin des animaux bio?

M1: C'est-à-dire?

Melissa: Ben genre heu c'est par exemple sur les pommes c'est écrit bio, ça existe sur les paquets de viande ou heu...?

M1: Oui y a des, des, des viandes qui sont dites bio. Est-ce que quelqu'un peut expliquer ce que ça veut dire, avoir une viande bio? Kylian?

Kilian: Mmmm chai pas trop mais c'est des animaux qui sont élevés heu sans qu'on leur rajoute heu XXX pas des pesticides mais heu...

M1: Mhein, autre chose, qu'est-ce qu'on pourrait donner animaux pour que?

Kilian: Des médicaments, fin des trucs XXX.

M1: Julie?

Julie: Heu ben si on prend par exemple heu bio, ce serait plus la photo 9 et heu...

M1: Photo 9, alors laisse-nous la voir, oui, pour quelles raisons ce serait bio?

Julie: Parce que là les cochons ils sont heu dehors, ils peuvent bouger et tout, tandis que dans la 3 bah ils sont tous enfermés et ils mangent heu ouais.

M1: Très bien. Jade qu'a envie de parler.

Jade: Aussi heu ben on voit souvent dans les restaurants, sur les cartes, à la fin, on peut voir d'ou provient heu les animaux et pis s'ils ont été heu nourrit avec des antibiotiques ou pas, par exemple les poulets souvent, ils, ils mangent des antibiotiques et après c'est mauvais pour nous donc ça pourrait être heu ça de, savoir si la, la viande est bio ou pas, si, si un poulet il a mangé des antibiotiques il est pas bio XXX.

M1: Des antibiotiques, pourquoi on donne des antibiotiques aux poulets? On revient à l'une des raisons économiques p, avant, mais alors y a une raison bien particulière, oui? (0:11:17.2)

Non identifié 5: Ben pour qu'ils soient tous comestibles si on veut, fin, XXX.

M1: Oui, très bien, comestible, qu'est-ce qui, qu'est-ce qu'on aurait comme risque?

Non identifié 5: Ben qu'ils aient des maladies.

M1: Par exemple, autre exemple, pas seulement antibiotique mais on pourrait donner d'autres choses aux poulets ou à la viande en général. Carolane?

Carolane: Du gras.

M1: Du gras.

Carolane: Pour qu'ils grossissent, qu'ils soient XXX.

M1: Très bien, alors là on a fait un peu un parcours, vous avez évoqué la photo 9, je crois que c'est Julie qui a évoqué, qui a dit, qui a associé ça au bio. Le bio, le, le, en l'occurrence c'est un label, on a un cahier des charges, on doit faire un certain nombre de choses pour obtenir que notre viande, nos légumes soient bio. n tous cas on peut dire que la filière qui est proposé à la photo 3, on peut pas dire qu'elle est bio. Vous l'avez évoqué à pas mal de raisons, alors que la filière 9, un peu plus. Kilian?

Kilian: Comme, j'avais vu quelque chose aux Etats-Unis dans certains, ran, ranchs, ils élèvent des heu, des vaches, mais elles sont serrées, serrées, serrées, pis ils leur donnent des trucs à manger heu...dégelasse.

M1: Est-ce qu'y a une photo là, une image qui pourrait heu un peu accompagner ton...ton idée? Ca peut être Kilian ou quelqu'un d'autre qui répond, Eric?

Eric: La 7.

M1: La 7, pour quelles raisons?

Eric: Bah c'est...XXX.

M1: Melissa?

Melissa: Heu plutôt la 3.

M1: La 3, alors c'est, c'est clair. Y a la 3, y en a une autre qui moi me semble, mais moi je veux pas faire la, le jeu de la devinette mais.

Raphaël: Il me semble la 13.

M1: Pour quelles raisons?

Raphaël: Ben...y a...y a tout plein de, de boeufs qui sont dans...dans, dans, dans un espace assez ptit, pis heu quand on regarde chai pas, la montagne, y a ptêtre heu chai pas 13 vaches pour un champ comme ça, pis là y en a...là y en a beaucoup plus.

M1: Oui, alors on revient à une autre, à cette même dimension, est-ce que vous savez comment on appelle cette forme d'élevage, on a l'exemple pour les porcs en haut, on a un exemple pour les ovidés en bas, vaches et boeufs. Melissa?

Melissa: L'élevage à la chaîne?

M1: Alors ça pourrait être élevage à la chaîne, pourquoi tu dis à la chaîne?

Melissa: Mais chai pas y a...des entreprises nan genre? ... J, je sais pas.

M1: On dit intensif, vous avez déjà entendu ce mot intensif?

Quelques élèves disent oui.

M1: Est-ce qu'y a d'autres réactions? Y a d'autres images qui vous. vous surprend ou pas? Raphaël?

Raphaël: Je comprend pas ce que, ce qui est sur la 1?

M1: La une, alors...est-ce que quelqu'un pourrait...donner son opinion, Eric?

Eric: C'est une vache avant une corrida.

M1: Par exemple, avant une corrida, très bien, ouais, très bien, ouais, certainement hein, d'a, d'a, comme elle est préparée, oui? Ou ça peut être autre chose, oui?

Gabriel: Heu moi je dirai plutôt que c'est une vache qui est récompensée par exemple dans certains concours, on amène sa propre vache , la plus belle, la plus grosse et puis heu on la montre à des jurys et puis...

M1: Ouais, donc là y a une forme de concours oui, encore autre chose Ambroise?

Ambroise: Je dirais plutôt que c'est la dame qui aime vraiment sa vache pour ce qu'elle est et pas pour sa viande.

M1: Ouais.

Ambroise: XXX.

M1: Est-ce que vous pouvez avoir une relation assez proche, assez intime avec heu vos boeufs, vos vaches, vos porcs, vos poules, est-ce que ça arrive, Louis? (0:14:12.1)

Louis: Bah je pense qu'on peut avoir, fin, on a tous des animaux, fin presque heu tous des animaux domestiques, mais c'est plutôt des chats, des chiens, ou alors pourquoi pas des, des boeufs.

M1: Très bien, pourquoi pas avec des boeufs. Geneviève?

Geneviève: Heu oui mais je crois que par exemple dans une ferme, ils, disons, ils ont 5 vaches bah ils en nomment deux, pis les 3 autres bah ils les utilisent pour heu...

M1: Pour d'autres choses.

Geneviève: Oui.

M1: Jade?

Jade: Parce que elle l'a vu naître et pis que elle s'en occupe tous les jours ben ptêtre qu'elle aura heu des liens avec.

M1: Est-ce que vous êtes d'accord avec Jade, est-ce qu'on peut avoir des liens, ouais, bien sûr pas de problème, je vous remet les, les images hein...voilà, alors ces liens évidemment heu que l'on peut entretenir avec des chiens ou des chats ou des lapins, on peut les concevoir vous l'avez dit, on peut le concevoir aussi avec une vache. Vous avez XXX, vous avez évoqué le concours, vous avez évoqué la corrida, on a aussi un lien particulier avec ces animaux qui est outre le fait de les manger, d'accord? Oui?

Melissa (je crois): Mais aussi dans les animaux par exemple les vaches, y a différentes heu, fin...occupations parce qu'y en a qui vont genre être mangé directement, d'autres qui vont produire du lait, d'autres qui sont traités différemment.

M1: Oui, oui, c'est tout à fait vrai, il y a différentes filières pour la production de lait, et y a des filières qui sont des productions pour la viande, qui sont pas forcément les mêmes vaches. Est-ce que la vache qui est ici heu présentée en photo une, est-ce que ça serait quoi, fin quel type de vache, selon vous, à quoi elle serait, quel besoin elle satisferait? Monsieur Gabriel?

Gabriel: A du cuir.

M1: Pour faire du cuir, pourquoi pas, elle a l'air d'avoir, nan c'est juste c'est vrai, je suis d'accord avec toi. d'autres ... Jade?

Jade: Bah peut-être pour faire de la viande.

M1: Peut-être faire de la viande. Est-ce que ce serait une bonne viande ou alors ça a l'air d'être une mauvaise viande, celle-là, selon vous? Qu'est-ce qu'une bonne et une mauvaise viande? Oui?

Louis: Bah à mon avis ça c'est une, une heu vache assez sportive donc c'est, la viande sera un peu plus du, un peu dur quand même, donc pas tellement une bonne viande.

M1: D'accord, Melissa?

Melissa: D'un côté elle a l'air quand même bien traité du coup ben ça peut laisser penser qu'elle est ptêtre bonne la viande.

M1: Oui, alors elle est certainement bonne, hein, oui?

Geneviève (je crois): Et pis la vache elle est pas très grasse donc ça va. Elle, y a pas XXX.

M1: D'accord, alors pour avoir une bonne qualité de viande, quel type de vache ou quel parcours de vie devrait-elle avoir selon vous, monsieur Gabriel Favier?

Gabriel: Heu...faut qu'y ait marqué label rouge sur le, l'emballage.

M1: Ha, alors quel label rouge, est-ce que nous on connaît ça ici aussi en suisse?

Gabriel: XXX.

M1: Alors tu peux expliquer ce que c'est le label rouge, parce que ça ressemble à ce qu'on a déjà parlé quelque part.

Gabriel: C'est une sorte de, de petit cigle, qu'on colle sur les emballages de viande heu n'importe lesquels, pas forcément des vaches, peut-être des poulets ou quoi que ce soit, et qui indique que c'est de la bonne qualité, ça coûte plus cher mais c'est, c'est pas des vaches qui sont élevés comme des cochons XXX.

M1: D'accord, alors est-ce que...on peut revenir à ces conditions pour qu'une vache fasse une bonne viande. Samuel? (0:17:10.3)

Samuel: Il faut pas qu'elle soit stressée.

M1: Pas stressée ouais.

Non identifié 6: Moi je pense qu'il faut qu'elle vive dehors heu qu'elle mange de l'herbe fraîche et tout ça.

M1: Mhein.

Non identifié 6: XXX bonnes conditions.

M1: Alors, qu'elles mangent de l'herbe fraîche, qu'elles soient dans de bonnes conditions un ptit peu comme les porcs qui sont à la photo 9, est-ce que à savoir, les porcs de la photo 3 et les vaches de la photo 13, est-ce qu'ils mangent que de l'herbe ou est-ce qu'ils mangent autre chose, selon vous? Auriane, est-ce que tu aurais une idée toi?

Auriane: Ben comme elle a dit avant Melissa, ptêtre heu leurs excréments.

M1: Leurs excréments, mais à part les excréments, est-ce que c'est une obligation qu'ils mangent leurs excréments, est-ce que c'est l'homme qui leur dit, vas-y mange ou qu'ils leur donnent dans leur auge leurs excréments, pour quelles raisons ils mangent leurs excréments, comme ça on coupe court un peu à l'idée, Morgane?

Morgane: Parce que ils s'empiètent, enfin ils s'empiètent tellement les uns les autres, que parfois, ben ils ont, enfin ils ont pas trop le choix et pis bah je crois qu'ils mangent des graines ou quelque chose comme ça.

M1: Oui, des graines, quoi comme type de graine, vous avez une idée? Aphrodite, t'as une idée du type de graine qu'ils mangent?

Aphrodite: Heu nan.

M1: Aucune idée. Carolane?

Carolane: Ben des graines, nan chai pas, pour qu'ils grossissent.

M1: Oui mais alors quoi comme type de graine, est-ce que vous avez une idée, Gabriel qui a l'air tout motivé?

Gabriel: Ha Oui, heu je sais qu'en Espagne y a des cochons qui sont nourrit qu'avec des glands, et ça fait des super bons heu produits.

M1: Ok,

Gabriel: Ouais.

M1: Des glands, autre type de, de graine, Julie?

Julie: Des trucs heu qui sont pas cher mais qui nourrissent bien.

M1: Alors est-ce que vous avez une idée des trucs pas cher et qui nourrissent bien? Joan?

Joan: Heu le mais.

M1: Le mais, alors c'est vrai que le mais est très utilisé aux Etats-Unis pour nourri les bêtes. Est-ce qu'a la base les vaches sont faites, fin faites, comme si y avait une sort de, de déterminisme ou d'idée qu'elles sont faites pour ça mais est-ce que les, les vaches mangent de, du mais normalement? Est-ce que c'est dans leur régime alimentaire?

Non identifié 7: Normalement, en Suisse, elles mangent du gazon (rires de la classe) fin...de l'herbe, pas tellement du mais.

M1: Pourquoi on leur donne de, du mais alors? Morgane, t'as une idée?

Morgane: XXX des graines de tournesol?

M1: Des graines tournesol, c'est possible mais c'est pas, c'est pas ça qu'on donne particulièrement, nan. Eric?

Eric: Mais par exemple en Amérique, c'est des grands producteurs de mais donc des, ils ont ptêtre pas beaucoup d'herbe, ils donnent ce qu'ils ont à...disposition.

M1: Oui, est-ce qu'on trouve le, le mais ailleurs que dans..la viande, est-ce qu'on utilise le mais pour d'autres choses? Samuel?

Samuel: Ben pour heu les céréales et pis heu aussi heu pour le manger comme ça.

M1: Oui.

Melissa (je crois): Pour les pop corn.

M1: Les pop corn ouais.

Non identifié 8: XXX.

M1: Ouais pas du pétrole mais on l'utilise pour faire un carburant, ouais, mais c'est juste, tout à fait juste, On l'utilise beaucoup le mais, on l'utilise dans beaucoup d'aliments, même dans le coka on troue du mais. C, ça contient beaucoup de sucre, relisez une fois la notice, la composition du coka vous verrez, y a un peu de mais, les Américains produisent beaucoup de mais, énormément de mais. Est-ce que ça prend de la place de produire ce mais, est-ce ça nécessite des ressources particulières XXX ce mais? Samuel?

Samuel: Enfin comme une autre céréale.

M1: Comme une autre céréale, alors qu'est-ce qu'il faut pour faire pousser les céréales, Geneviève? (0:20:19.5)

Geneviève: De l'eau.

M1: De l'eau, Ambroise?

Ambroise: La terre à disposition.

M1: La terre à disposition, est-ce que ça on utilise beaucoup, XXX, pour nourrir ces animaux, par exemple, Morgane?

Morgane: Oui.

M1: Certainement, on le verra, on utilise beaucoup de, de superficie. Melissa tu voulais dire quelque chose?

Melissa: Oui, mais d'un côté ils donnent du mais heu aux animaux, fin, fin, fin, y a besoin de moins de place, ils en produisent beaucoup XXX, tandis que le gazon une fois qu'on l'a mangé ben faut attendre que ça repousse.

M1: Oui, alors quel est l'intérêt pour nous de donner ce mais?

Melissa: Bah ptêtre que c'est moins cher, fin chui pas sûr et heu aussi ben ça, ben, on peut en faire plus sur moins d'espace.

M1: Oui, c'est une des raisons bien sûr, elle est aussi économique. Raphaël?

Raphaël: Chai pas si on peut donner aussi les pousses aux animaux, les...heu...

M1: Le germes?

Raphaël: Ouais nan les, les, les grandes tiges là.

M1: haa les grandes tiges. Bah je sais pas c'est pas sûr, je pense qu'ils heu, ils en font une farine complète de beaucoup de choses, vraiment pour XXX. Heu Jade, après Samuel?

Jade: Mais ils donnent pas de l'avoine aussi?

M1: Mhein, c'est une autre type de céréale. Pourquoi le mais est pas forcément heu des céréales comme le blé ou l'avoine, etc. en tous cas aux Etats-Unis, peut-être ailleurs on leur donne, différent, oui?

Eric (je crois): Y a moins de production, et.. fin y a moins de gramme par exemple sur le, pousse de blé que sur heu sur une plante de mais.

M1: Peut-être, c'est une des raisons oui.

Melissa (je crois): Chui pas sûr mais ptêtre que le mais est plus gras que le blé, fin.

M1: Plus gras, chui pas sûr qu'on peut parler de gras, qu'est-ce qu'on trouve dans le mais?

Melissa (je crois): Ptêtre un peu plus heu bourratif, fin.

M1: Oui? Vous avez fait ça en science je crois, vous avez pas vu un ptit peu heu...un peu d'alimentation?

Non identifié 9: On vient de commencer.

M1: Vous venez de commencer, ha, dommage, qu'est-ce qu'on peut trouver alors y a du gras, mais à part le gras, ce que nous nous avons besoin aussi tous les jours, on a besoin de choses importante, Ambroise?

Ambroise: Du sucre.

M1: Du sucre, et puis encore, oui?

Non identifié 10: Des protéines.

M1: Des protéines. Et dans le mais qu'est-ce qu'on va trouver principal, oui?

Non identifié 11: Du sucre et des protéines.

M1: Alors des protéines un ptit peu bien sûr et pis pas mal de sucre. Donc le sucre comme tout être vivant, et bien le, la vache ou le veau en est très content. Si on avance un ptit peu dans les, les questions qui vous sont proposées pour orienter un peu notre discussion qui est, qui est, très, très bien, heu, on vous proposait heu, je vais juste regarder pour avoir le suivi, on vous demandait la filière, ça je crois qu'on l'a bien compris, heu...si vous avez des, des questions encore à vous, que vous, auxquelles vous pensez, quelles seraient-elles, quand vous voyez toutes ces images? On a évoqué un certain nombre de choses, est-ce qu'y aurait encore des questions qui pourraient, qui, qui vous viennent et que vous aimeriez soumettre à la classe, qu'on, auxquelles on va répondre maintenant ou qu'on répondra plus tard. Samuel?

Samuel: Bah c'était pour la question 4 et la question 6.

M1: Oui? La photo 4 et 6, oui.

Samuel: Heu ouais la photo 4 et 6, heu, enfin...chai pas heu j, je sais pas qui c'est qui mange des quantités comme ça de viande, fin ça m'impressionne parce que, dans un supermarché quand on regarde y a pas non plus énormément de viande et quand on regarde les quantités de viande que y a XXX.

M1: Oui? Alors est-ce que quelqu'un a une idée heu pour rebondir sur ta question, Melissa on va, on, on, tu la garde, tu veux répondre ou tu veux aussi poser la question?

Melissa: Répondre.

M1: Alors, répondre, volontiers. (0:23:23.7)

Melissa: Ben d'un côté a beaucoup de viande et y a pas tout le monde qui va en même temps, fin y a pas tout d'un coup les 2000 personnes qui vont aller acheter leur viande en même temps, c'est...genre lundi des gens, mardi des gens, mercredi...

M1: Très bien. Gabriel?

Gabriel: Heu dans les magasins ils ont toujours des, des, des sortes de stands, toujours bien garnis parce que ça met le consommateur en confiance pis heu ça, ça le pousse à acheter tandis que les stands vides, ben, il va pas acheter.

M1: Oui, y a une image pour moi symptomatique de cette heu, de ce que tu évoque heu Gabriel, Eric tu veux rebondir là-dessus? Ouais? On le voit bien y a profusion là, vous avez tous les choix, tous les types de viande, d'accord? Bien emballées, la quest, la 6 elle elle a, XXX. (silence) Melissa?

Melissa: Mais si y a beaucoup de viande dans les stands parce que fin, ils s, payent pas tout en même temps du coup y en a des qui font un peu XXX et que elles peuvent tenir plus longtemps.

M1: Très bien, peut-être, ça peut être une des raisons, j'aurais juste heu, je vous coupe court, on avait une heu, une évocation sur la quantité de viande, Samuel évoquait le fait que on mangeait pas beaucoup de viande, qu'il était étonné de voir autant de viande et en particulier la photo 4 ou on voit ces, ces carcasses, est-ce que vous avez une idée heu de la consommation de viande, oui?

Non identifié 12: Moi je pense que ce qu'on voit sur la photo 4, c'est vraiment pas beaucoup, pis la, la 6, ben on va dire, pas non plus énormément comparé à tout ce que mange chaque personne heu par semaine ou même par jour.

M1: Vous avez une idée à peu près par an combien on mange de, de viande par an? vous avez une idée à peu près, Eric?

Eric: 20 kilos.

M1: C, 20 kilos? On, partons pour la Suisse hein, on peut prendre. 20 kilos toi tu dis Eric, d'autres, Carolane?

Carolane: 50.

M1: 50....Essayez de réfléchir au lieu de, de, deviner, essayer de réfléchir à votre consommation personnelle à peu près par semaine, vous essayer de voir à peu près en gramme la quantité de viande que ça représente et vous multipliez tout environ par 50 semaine et pis vous essayez de voir à peu près combien ça pourrait faire.

Non identifié 13: Mais un steak c'est combien de viande?

M1: On va dire 100 gramme, un ptit steak. Parce qu'y en a qui mangent des gros steaks de 2-300 grammes, mais bon. Pour quelqu'un de normaux, de normal comme nous 100 grammes c'est déjà pas mal, oui?

Raphaël: Ben je voulais déjà par exemple parce que chez, chez ma mère, on fait jamais de viande, on mange jamais ou bien elle fait ptêtre un peu chai ptêtre un, un, du lard dans une soupe mais c'est, c'est jamais vraiment un morceau de viande, tandis que chez mon père, lui il fait vraiment des, des énormes pièces de viande, il reste toujours un truc énorme au frigo et pis heu...

M1: Ok, t'arriverais à ... vous arrivez à faire ce calcul à peu près et d'arriver à un résultat, Samuel j'ai vu que tu calculais et tout ça?

Samuel: J'arrive heu à 26 kilos, fin c'est beaucoup.

M1: 26 kilos, ok, Gabriel?

Gabriel: 35.

M1: 35.

Melissa: Ouais moi chui avec Gabriel:

Non identifié 14: Ouais moi aussi.

M1: Ok, heu Kilian?

Kilian: Moi je me retrouve avec 50, parce que quand on mange déjà on va au restaurant, on mange une entrecôte ça fait 200 à 300 grammes.

M1: Oui, Louis je t'écoute, je voulais juste remettre les photos.

Louis: 40.

M1: 40 ok, on va arrêter là, parce que là c'est un peu la foire à la, au chiffre, mais en Suisse on est un peu plus haut, on est environ à 70 kilos.

Réactions étonnées des élèves.

M1: Et pis on est, on des mangeurs, des bons mangeurs de viande, mais y a des pays ou c'est un peu plus encore, on verra à ces chiffres. On comparera XXX consommation de viande au travers de, de thèmes qu'on va évoqué et vous verrez qu'y a une différence assez notable, oui Samuel? (0:26:47.0)

Samuel: Ca veut dire qu'on mange 1 kilo 3 de viande par semaine?

M1: Ca te semble énorme toi?

Gabriel: Ouais. Ca fait quasiment un steak de 300 grammes par jour.

M1: Oui, Carolane tu veux réagir aussi?

Carolane: Heu mais heu 70 kilos ça fait à peu près combien d'animaux?

M1: 70 kilos? Alors un boeuf, environ après sa maturation on va dire entre 8 et 10 ans, ça représente environ 200 kilos de viande...donc, tu as la, l'occasion de faire environ 2000 petits steaks de 100 grammes avec un boeuf.

Non identifié 15: Heu on mange pas tout le boeuf.

M1: Nan c'est, le, le boeuf fait pas 200, 200 kilos, il est plus gros que ça, mais il reste environ 200 kilos de viande, y a beaucoup de choses qu'on jette dans la, dans la, dans le boeuf. On mange certaines pièces, les abats qu'on apprécie pas beaucoup que d'autres apprécient dans certaines régions du monde, mais on jette beaucoup de parties de, de l'animal, oui, Eric?

Eric: Mais ça c'est par rapport à un boeuf, si on prend 1 kilo 3 de poulet ça en fait XXX.

M1: Alors tu as entièrement raison, c'est pour un boeuf, mais le poulet représente nettement moins de viande. Plutôt 1,3 ou un 1.4 de le, de poulet, voilà, ça c'est, c'est correct, donc heu c'est vrai qu'en fonction de la bête mais on verra, ça nécessite pas forcément les mêmes ressources. Oui?

Melissa (je crois): J'ai juste une question.

M1: Oui, volontiers.

Melissa (je crois): C'est, c'est quoi la...viande, viande la plus mangée en Suisse, fin environ?

M1: Alors ça c'est une, c'est une bonne question, peut-être monsieur Hertig?

M2: Heu de mémoire c'est le porc mais je suis pas tout à fait sûr, je sais que quelque part dans les documents y a ça, de mémoire, le porc.

M1: Peut-être le porc, ouais.

Melissa: Et pourtant c'est pas le truc, c'est pas la viande qui a le, le plus grand élevage, si?

M1: Alors c, alors le poulet y en a énormément mais ça dépend tout des régions du monde, ouais, ça dépend des régions du monde. En Suisse, c'est vrai que le porc semble être une viande très consommée, mais vous le trouvez sur différentes façons différentes de façons de la traiter le porc hein quand vous réfléchissez, par exemple les sandwichs à la récréation. Quel type de viande vous avez dans votre sandwich, Eric? (0:28:51.7)

Eric: XXX.

M1: Du porc, qu'est-ce qu'y a d'autre? Oui?

Non identifié 16: Du thon.

M1: Le thon.

Non identifié 17: XXX.

Non identifié 18: La dinde.

M1: La dinde, ouais.

Raphaël: Pis parfois au rosbif.

M1: De temps en temps le rosbif, majoritairement à des sandwichs les plus populaires, ça reste quand même le porc, je crois, le jambon, hein on en trouve XXX. Melissa?

Melissa: Y a aussi du salami.

M1: Salami, oui, c'est vrai qu'on mange pas mal des saucisses.

Melissa: Dans les sandwichs.

M1: Ouais, salami, ouais tu as raison, Eric?

Eric: Dans les hot dogs XXX.

M1: Le hot dog, alors le hot dog c'est particulier hein, c'est, la viande qu'on utilise dans le hot dog c'est quoi?

Non identifié 19: XXX.

M1: Qu'est-ce qu'on trouve dans le hot dog?

Melissa: Bah juste une fin c'est une question par rapport à Eric mais heu...heu dans les saucisses ils mettent pas un peu heu tous les trucs un peu...douteux.

M1: Oui c'est ça les, alors c'est une sorte de recyclage certainement de la viande, la viande qu'on utilise pas, les pièces qu'on utilise pas on va les utiliser pour en faire des saucisses pis au final elles ont bon goût.

Melissa: Donc c'est vrai que on met tous les trucs douteux dans les saucisses?

M1: C'est vrai qu'on met des choses, fin douteux.

Melissa: Ouais ben genre heu le nez ou des trucs comme ça.

M1: Ouais des choses, des, des pièces (rires de la classe et dégoût) des pièces que naturellement nous ne sommes pas attirés vers...un peu au même titre que nous ne mangerons pas de chien ou de chat, nous ne mangerons pas de museaux et gencives de porcs.

Melissa: Et ça c'est dans les saucisses?

M1: Alors on pourrait le trouver là, ouais.

Louis: Pis au niveau des nugets, pour le poulet?

M1: Alors les nugets, heu, y a eu, on a eu l'occasion de voir que y avait nugets oui qui avaient environ 10% de poulets, et le reste c'est pas du poulet, c'est un mélange de céréale, d'eau, et d'autres type d'aliments, et en particulier du goût de poulet.

Louis: Du goût?

M1: Du goût, quel, pour quel intérêt de nouveau, on retombe sur un intérêt particulier, pourquoi on fait ça? Louis, Auriane?

Auriane: Parce que heu...les plats sont assez cher...

M1: Mhein, assez cher.

Auriane: ...fin c'est plus cher que les céréales.

M1: Oui, c'est cher, plus cher que les céréales, donc on en a une plus grande quantité donc y a une raison bien particulière, oui, qui est? XXX

Non identifié 20: Enfin aussi tant qu'on a l'impression de manger du poulet c'est ce qui compte, fin.

M1: On a l'impression de manger du poulet, moi quand je mange un chicken, j'ai pas l'impression de manger autre chose que du poulet, j'arrive pas à distinguer véritablement les goûts. Si on vous présentait un chicken 100% poulet et un chicken XXX vous avez l'habitude de manger, peut-être vous faites la différence mais quand on est un ptit peu habitué, on continue à manger ça, qu'est-ce que vous en pensez? Melissa?

Melissa: Mais y a pas, y a, fin la moitié des gens savent même pas que c'est heu pas, complètement du poulet, donc heu, fin d'un côté, tant qu'ils nous disent aller c'est du poulet, ben on mange heu, fin on croit que c'est du poulet donc on mange.

M1: Oui, Jade? (0:31:19.0)

Jade: Ben une fois moi j'avais goûté heu des heu chicken c'était que aux céréales y avait pas du tout de viande, et franchement je voyais pas la différence avec un chicken au poulet.

M1: D'accord, bah ouais (cafouillage) des fois on ne voit pas la différence, après, peut-être que, au niveau des nutriments, ce que possède ces viandes, y a des qualités différentes. Mais ça a de nouveau un impact derrière la filière de production. D'accord? Ca a une différence très importante pour nous. OK, si on suit heu des sélections de photos, qui pourraient évidemment, qui au contraire XXX va vous, on vous demande de sélectionner des photos, une ou deux, quelles sont les photos que vous avez sélectionné et pour quelles raisons? Oui?

Non identifié 21: Alors moi celle fin que j'aime pas du tout c'est la 14 parce que c'est un peu deg, parce que...bah déjà la viande elle est posée, elle est pas emballée, et tout, pis elle est posée sur de la pierre, pis en plus donc ça veut dire que ce stand vu que c'est de la pierre on peut pas le bouger donc à chaque fois il est pas nettoyé ou c'est difficile de nettoyer XXX.

M1: D'accord, pour des raisons d'hygiènes, très bien. Carolane?

Carolane: Heu...

M1: Merci XXX.

Carolane: Moi que j'aime pas, c'est la 3 et la 4, parce que...chai pas je trouve qu'elles font pitié XXX.

M1: D'accord. Tu peux expliquer un ptit peu plus, ton sentiment de pitié?

Carolane: Ben...dans la 3, ils ont la, XXX, mais un peu malheureux et ben la 4 on dirait qu'ils ont soufferts, chai pas, ils sont pendus comme ça, XXX.

M1: Ok, très bien. Pas de respect, hein, heu, une sorte de...d'espace assez important entre heu la, la bête et l'homme, c'est ça, hein, oui. Geneviève, tu avais levé la main, je me rappelais.

Geneviève: Heu bah pour l'image heu que j'aimais bien, j'aime bien la un et la 9, parce que la 9 ils sont en liberté et pis, ils, enfin, ils s'amusent, enfin ils s'amusent beaucoup plus que dans la 3 et la une bah ça montre que les humains aiment bien les animaux.

M1: Oui, très bien. Louis?

Louis: Heu moi ce que je trouve intéressant c'est en fait la différence entre l'image 10 et l'image 11. Donc l'image 10 on voit un restaurant qui s'appel l'entrecôte ou y a beaucoup de monde, heu un grand restaurant, pis l'i, l'image 11 c'est, un, un restaurant qui s'appel le végétarien, c'est tout petit, y a un ptit vélo devant et...c'est assez marrant.

M1: Alors le, entre les deux, très bien. Et, toi tu serais tenté par lequel?

Louis: Honnêtement, l'entrecôte.

M1: Ouais, est-ce que tu as déjà eu l'occasion ou d'autres de manger dans un restaurant végétarien?

Louis: Humm je crois pas nan.

M1: Pas l'occasion, Carolane?

Carolane: Bah XXX.

M1: Très bien. Est-ce que dans un ma, un restaurant végétarien, on aura aussi sa ration de protéine? Si y a pas de viande, comment on peut avoir sa ration de protéine? Auriane?

Auriane: Dans les oeufs je crois, y a pas mal de protéines.

M1: Oui dans les oeufs, très bien, Gabriel?

Gabriel: Et pis y a aussi des protéines heu végétales par exemple je crois dans le soja XXX.

M1: Est-ce que alors on pourrait se passer de la viande? Vous trouvez que oui? ... Oui?

Non identifié 22: XXX mais heu fin vraiment heu techniquement oui.

M1: Très bien, Eric?

Eric: Mais des fois XXX. (cloche sonne)

M1: Oui, très bien. Merci jeunes gens, merci pour votre participation heu je vous ai trouvé heu très actifs, très participants, je vous en remercie. Les feuilles, j'aimerais que vous me les déposiez sur...sur mon bureau en partant, n'oubliez pas de...vous mettez votre nom, prénom sur la feuille.