

Fiche pour l'enseignant M2-UP5 « image de la viande dans la société »

**Pourquoi la consommation de la viande est-elle valorisée ou non dans nos sociétés?
Quelles sont les viandes les plus valorisées aujourd'hui et jadis ? Quelles valeurs
rentrent-elles en conflit lorsqu'on consomme de la viande ?**

Problématique

En société, nous mangeons ou non de la viande en raison de préférences individuelles, mais aussi parce que la société, la culture dans laquelle nous vivons nous transmet des habitudes, une manière de vivre qui nous fait aimer plus une viande qu'une autre. Ces habitudes de consommation sont connues et admises par la majorité des gens dans une société donnée ; elles évoluent au cours du temps. Au Moyen-Âge par exemple, la volaille était la viande la plus noble, celles que préféraient les plus riches, les nobles ; la consommation de la viande correspondait à une vision du monde et de la vie qu'avaient les gens de cette époque. Aujourd'hui aussi, chez nous en Occident, il y a des morceaux de viande que nous préférons, qui sont jugés meilleurs que d'autres. Par exemple, ceux qui viennent des muscles sans graisse, comme le blanc de poulet. De plus, nous passons moins de temps à faire la cuisine et beaucoup d'entre nous préfèrent acheter des viandes qui cuisent rapidement (steak, côtelettes, escalopes, etc.). Notre consommation de la viande est également influencée par la présence de la viande dans notre vie quotidienne : dans les publicités, les menus des restaurants, les magasins, les proverbes, etc. La consommation de la viande est ainsi conditionnée socialement ; cette valorisation ne date pas d'hier et passe par de très puissants vecteurs culturels, en particulier les langages.

Enjeux d'apprentissage

La consommation de viande est une construction sociale et culturelle ; nos préférences individuelles sont déterminées notamment par la valeur sociale attribuée à celle-ci.

Prendre conscience que la consommation de la viande est au centre de nombreuses pratiques sociales, qu'elle est un élément central dans l'espace social ; qu'elle est depuis très longtemps valorisée dans les sociétés.

En particulier, prendre conscience que la viande est valorisée par rapport aux autres aliments (légumes, fruits, etc.), que certains animaux ainsi que certains morceaux d'un même animal sont plus ou moins valorisés en fonction

- a. des croyances sociales
Le statut d'un produit carné peut évoluer au fil du temps : d'un produit réservé aux moments de fêtes ou étant l'apanage d'une certaine classe sociale, celui-ci peut devenir un produit de consommation courante.
Les propriétés attribuées à la viande déterminent la valeur attribuée à la consommation de celle-ci. Dans les sociétés modernes, l'apport protéiné de la viande est un argument central mis en avant.
- b. des modes de vie et du rapport à la nourriture
Les modes de vie dans nos sociétés contemporaines appellent de plus en plus à réduire le temps de préparation consacré aux mets et à privilégier des plats « prêts à être consommé ». Cette évolution soulève la question de la place, de la forme que prend la viande dans nos assiettes ainsi que celle du plaisir qu'on prend à la consommer.
- c. des conceptions du rapport entre l'animal et l'homme

Dans nos sociétés, les mouvements en faveur des animaux prônent l'abstinence de toute consommation de viande notamment en raison des souffrances que ceux-ci endurent durant le processus industriel d'abattage de ceux-ci. Ces positions extrêmes interrogent le rapport à l'animal et plus largement la distinction entre homme et nature.

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

La *combinaison de facteurs*

- *Mise en évidence des relations fondamentales comme la relation nature/société*

La pluralité des *échelles temporelles* :

- *L'identification des différentes échelles temporelles en jeu (temps court, temps long)*

Les *normes éthiques* :

- *Mise en évidence des éventuels conflits de valeurs et des dilemmes qui en découlent*

Les *acteurs individuels ou collectifs*

- *L'identification des rapports de pouvoir existant entre les différents acteurs*

La *décision et l'action*

- *Prise en compte des que les connaissances en matière de DD sont bien une ressource pour agir, ressource nécessaire mais non suffisante*

Activités

Les activités s'organisent en quatre temps :

1. A partir de :

- Divers documents (cf. plus loin) montrant l'importance de la viande dans l'espace social et les pratiques sociales, notamment:
 - des menus de restaurants où la viande constitue le plat principal,
 - des proverbes où le thème de la viande est employé dans d'autres registres de la vie sociale

Poser la présence forte de la viande dans les pratiques sociales et dans l'espace social.

2. A partir de :

- Divers documents (cf. plus loin) permettant de comparer les habitudes de consommation de viande à travers le temps, notamment
 - Textes et d'images décrivant les liens qui existaient entre les trois ordres qui structuraient la société médiévale et les habitudes alimentaires et les pratiques de consommation de viande dans cette société ;
 - Figures décrivant les viandes préférées ainsi que les morceaux les plus appréciés aujourd'hui en Occident
 - la pyramide alimentaire.

Construction de savoirs à propos des différentes viandes, des différents morceaux, etc. à propos des apports protéinés de la viande notamment en regard d'autres aliments (légumes, fruits, etc.) ;

3. Places les élèves face à une situation pour faire émerger les termes du dilemme plaisir/modes de vie.

Exemple de situation : *le plaisir de manger augmente la durée de vie (?)*, à préciser

A partir de :

Divers documents (cf. plus loin) mettant en avant le « prêt à consommer » (*doublon avec UP6 ?*)

- étiquettes et images publicitaires présentant de mets composés dont l'origine animale est difficile à identifier de prime abord.
- de slogans publicitaires reposant sur le plaisir de manger de la bonne bidoche

4. Reprendre la question générale de la consommation de la viande en examinant le point de vue radical des mouvements pour sauver les animaux. Identifier les conflits de valeurs que mettent en avant ces mouvements lorsqu'ils prônent l'arrêt de la consommation de viande.

1. Nous allons nous intéresser aux menus des restaurants et de la place de la viande dans ces menus. *Lisez ces menus.*

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>Filet de boeuf à la Carpaccio Risotto</p> <p>frs. 32 —</p> | <p>Poulet mexicain avec Mais aux tomates piments, olives Nouilles ou riz</p> <p>frs 24 —</p> | <p>Filet de Sandre Sauce au citron</p> <p>***</p> <p>Filet d'agneau grillé Sauce au moutard Pommes rissolées au romarin Légumes de saison</p> <p>***</p> <p>Parfait glacé au chocolat sur lit de crème de la Gruyère et fruits</p> <p>***</p> <p>Menu complet fr 46 --</p> | <p>Cocktail de crevettes *</p> <p>Carré de porc forestière Choix de légumes Nouilles *</p> <p>Crème brûlée</p> <p>Complet :Fr 35 - Sans entrée : Fr 28 - Plat principal : Fr. 24 -</p> | |
| <p>Buffet de salades *</p> <p>Jambon chaud Choix de légumes Gratin dauphinois *</p> <p>Panna cotta</p> <p>Complet : Fr 28 - Sans entrée : Fr. 24 - Plat principal : Fr. 20 -</p> | <p>Assiettes de Gourmet - Melon, jambon cru, oeuf terrine, saumon fumé et salade</p> <p>***</p> <p>Steak de veau grillé Choix de sauces Pommes rissolées aux romarin Légumes de saison</p> <p>***</p> <p>Parfait glacé au Kirsch fruits et crème chantille</p> <p>***</p> <p>Menu complet fr. 48 --</p> | <p>Roasbeef avec sauce herbes Gratin de pommes de terre ou nouilles Légumes saisonale</p> <p>frs. 36 —</p> | <p>Poulet à la mode de la patronne au vin blanc du Vully Nouilles Légumes</p> <p>frs. 24.—</p> | <p>Jambon cru *</p> <p>Entrecôte double Choix de légumes Croquettes *</p> <p>Mousse aux deux chocolats</p> <p>Complet :Fr 55 -</p> |
| <p>Salade verte Piccata (porc ou volaille) Sauce tomate Spaghetti</p> <p>Fr 16 -</p> | <p>Agneau grillé au feu de bois Pommes de terre à la grecque Buffet de salades avec fromage Buffet de dessert</p> <p>frs. 54.—</p> | <p>Buffet de salades Grillade : Poulet, poitrine de porc au miel Spare Rips, Hamburger Poissons Divers Saucisses Dessert</p> <p>frs. 42.—</p> | | |
| | <p>Boeuf bourguignon Pommes de terre Légumes de saison</p> <p>frs 26 50</p> | <p>Jambon chaud Pommes de terre Buffet de salades Dessert</p> <p>frs. 35 —</p> | | |

Dans tous ces menus et ces plats, à quoi voit-on que la viande est l'aliment principal ?

.....

.....

A quoi servent les autres aliments ?

.....

.....

.....

poster Découpez trois des menus ci-dessus et collez-les dans le carré du point 1 du poster. Entourez la viande dans ces menus d'une couleur, et inscrivez à côté une indication qui explique à l'on voit qu'elle est l'élément principal du menu. Puis entourez les autres aliments d'une autre couleur et inscrivez à côté à quoi ils servent.

2. Certains proverbes du monde entier et expressions de langue française contiennent l'idée de « viande ». Lisez ces proverbes et expressions (ce n'est pas grave si vous n'en comprenez pas le sens).

1. A qui n'a pas goûté la viande, les tripes plaisent (proverbe arabe).
2. Amène ta viande ! (expression française).
3. Défendre son bifteck (expression française).
4. Beau plumage fait passer maigre viande (proverbe gaélique).
5. Ce qui est viande pour l'un est poison pour l'autre (proverbe africain).
6. Celui qui a de la viande n'a pas de feu et celui qui a du feu n'a pas de viande (proverbe haoussa, Nord du Nigéria).
7. Celui qui mange des œufs ne sait pas si la poule a mal au derrière (proverbe de Martinique).
8. Si tu regardes ce que le canard mange, tu ne mangeras pas de canard (proverbe créole).
9. Il suffit d'un morceau de viande corrompue pour gâter le bouillon de toute la marmite (proverbe chinois).
10. Il vaut mieux avoir du pain sec en temps de paix que de la viande en temps de guerre (proverbe hongrois).
11. Les oiseaux rôtis ne volent pas en l'air (proverbe créole).
12. Plus on a de poules plus on a d'œufs! (proverbe suisse).
13. Quand vous trouvez un os sur le chemin, souvenez-vous qu'un jour de la viande le recouvrait (proverbe créole).
14. Si mauvaise que soit la viande, elle vaut mieux que la bouillie de pois (proverbe pushtû, langue d'Afghanistan).

Choisissez deux proverbes qui signalent que la viande est appréciée. Notez leur n° ci-dessous. Indiquez ensuite pourquoi vous les avez choisis.

.....
.....

Choisissez deux proverbes qui associent l'être humain à la viande. Notez leur n° ci-dessous. Indiquez ensuite pourquoi vous les avez choisis.

.....
.....

Choisissez un proverbe qui amène une autre idée. Notez son n° ci-dessous. Indiquez ensuite pourquoi vous l'avez choisi.

.....
.....

poster Au point 2 du poster, réécrivez un proverbe qui indique que la viande est appréciée, un proverbe qui associe l'être humain à la viande et un proverbe qui amène une autre idée. Dans une autre couleur, écrivez à côté de chaque proverbe l'idée contenue dans chaque proverbe.

3. Les viandes étaient appréciées différemment au Moyen-Âge et aujourd'hui. Le texte et les images suivants vous feront découvrir quelles étaient les habitudes alimentaires au Moyen-Âge. Lisez ce texte, regardez ces images. S'il y a des mots que vous ne comprenez pas, surlignez-les et cherchez leur définition dans le dictionnaire.

Trois groupes sociaux aux régimes alimentaires contrastés : bellatores, oratores et laboratores

La période que l'on désigne sous le nom de Moyen-Âge couvre mille ans (environ fin du Vème siècle à fin du XVème siècle). Au cours de ces mille ans d'histoire, l'alimentation des populations européennes n'a pas été la même. Toutefois, certains comportements vis-à-vis de la nourriture n'ont pas changé. Par exemple, toutes les personnes partagent la conviction, la croyance que le style d'alimentation d'une personne doit impérativement être conforme à son statut, à sa position dans la société. Les nourritures et boissons consommées ainsi que les manières de manger doivent afficher, aux yeux de tous, le rang occupé par chacun dans la société. Le type d'alimentation constitue un élément de distinction entre les différents groupes qui forment la société. A la différence du consommateur d'aujourd'hui, les gens au Moyen-Âge sont contraint de suivre un « modèle alimentaire » défini en fonction des appartenances aux trois « ordres » constituant la société médiévale. A partir du IXème siècle, la société se conçoit comme un système en trois groupes : se côtoient *oratores* (ceux qui prient), *bellatores* (ceux qui combattent) et *laboratores* (ceux qui travaillent). Ces trois groupes sont complémentaires : les prêtres et les moines prient pour le salut de l'âme de leurs frères chrétiens. Les guerriers (les nobles, les seigneurs) protègent la société. Enfin, les travailleurs de la terre ont pour rôle de nourrir la population. Dès cette époque, émerge une obligation alimentaire centrale : il faut manger « selon sa qualité », c'est-à-dire selon le groupe social auquel on appartient. *Oratores*, *bellatores*, et *laboratores* vont alors se distinguer sur plusieurs aspects. Tout d'abord par les quantités de nourriture consommées : le noble doit manger plus que le paysan ; le moine, a contrario, doit manger peu et simplement. La distinction porte ensuite sur la qualité des aliments : la viande est l'aliment mangé par les nobles tandis que les légumes et les légumes secs sont « réservés » aux pauvres. Enfin, la préparation des aliments diffère également : si les paysans privilégient le bouilli, les seigneurs mangent de la viande rôtie.

Texte adapté de Birlouez, E. (2009). *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen-âge*. Rennes : édition Ouest-France



1
La disposition des tables et la place des convives obéissent à des règles strictes qui ont pour fonction de bien marquer les différences de statut social. Musée du Petit-Palais, Paris, Ms Histoire du Grand Alexandre, f° 298r, x^e siècle. Photo The Bridgeman Art Library.



2
De la mi-septembre à l'entrée en Carême (40 jours avant Pâques), les moines ne sont autorisés à prendre qu'un seul repas par jour. Par ailleurs, la viande est totalement exclue (en théorie) du régime alimentaire monastique. Bibliothèque royale de Belgique, l'orloge de Sapience de Henri Suso, Ms Bruxelles KBR IV 111, f° 20v, XV^e siècle. Photo Bibliothèque royale de Belgique.



3
Pain, vin et *companage* (« ce qui accompagne le pain ») constituent les trois éléments de base du « modèle alimentaire paysan ». BnF, Ms fr 22545, f° 72. Photo BnF.

Image 1 : Lors de ce banquet, un repas d'exception est offert aux invités. Les mets servis sont multiples, variés, abondants, raffinés et si possible, spectaculaire. La viande est un élément clés du style d'alimentation des puissants.

Image 2 : les moines ont un régime souvent frugal, peu varié, constitué d'aliments et de mets peu sophistiqués, et probablement peu savoureux. Ils consomment du pain de froment et remplacent la viande par des œufs ou du poisson

Image 3 : Le modèle alimentaire paysan repose sur deux éléments fondamentaux : le pain et le vin. Légumes (choux, raves, poireaux, navets, épinards, panais, aux, oignons) et légumes secs (fèves, lentilles, pois chiches) constituent l'autre pilier du régime paysan.

Source : Birlouez, E. (2009). *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen-âge*. Rennes : édition Ouest-France

Quiz ! Vous allez devoir inventer un quizz de 8 questions pour vos camarades. Inventez 8 questions (avec, pour chaque question, 3 propositions de réponses) à propos des points qui vous semblent le plus important dans ce texte et ces images.

poster Au point 3 du poster, notez ces 8 questions et leurs propositions de réponse. (Gardez les réponses à disposition, vous en aurez besoin quand vous présenterez votre poster au reste de vos camarades).

4. Comparaison des goûts des gens du Moyen-Âge par rapport à la viande et de ceux des gens d'aujourd'hui.

AU MOYEN-ÂGE :

Quels animaux étaient les plus appréciés au Moyen-Âge ? Dans le texte suivant, vous découvrirez un aspect de la vision du monde à l'époque médiévale, c'est-à-dire le classement de la nature créée par Dieu.

Lisez ce texte.

Au Moyen-Âge, les classes supérieures se nourrissaient de plats « raffinés », laissant les produits plus grossiers aux classes inférieures. Il existait des sortes de règles qui définissaient si un aliment était considéré comme noble (raffiné), ou médiocre (grossier). Ces règles étaient connues et admises par la majorité des gens.

La vision du monde de l'époque classait la nature, créée par Dieu, de manière verticale et hiérarchique. Le monde était ainsi divisé en quatre éléments : la terre, l'eau, l'air et le feu. Ces éléments étaient classés du plus noble en haut le plus près de Dieu, au plus méprisant en bas le plus loin de Dieu. Le feu était en haut, la terre en bas ; entre les deux, l'eau était supérieure à la terre mais inférieure à l'air.

Les animaux suivants étaient associés à l'eau (ils sont présentés du plus médiocre au plus raffinés) : les éponges, les moules et les autres coquillages, les différentes espèces de crustacés (crevettes ou homards) ; les diverses sortes de poissons ; les dauphins et les baleines.

A l'étage supérieur, associé à l'air, sont classés d'abord les oiseaux qui vivent aussi dans l'eau (les canards, les oies et les oiseaux sauvages comme le cormoran). Ensuite venaient les poulets, puis les oiseaux chanteurs et tout au sommet de la pyramide, les oiseaux les plus nobles (aigles et faucons). Ces derniers n'étaient pas considérés comme une nourriture mais plutôt comme des compagnons ou des aides pour la chasse.

Les animaux à quatre pattes (veau, mouton, porc) figuraient au milieu de la pyramide, parce qu'ils sont des mets plus nobles que les plantes, mais moins prisés que la volaille. Leur chair était classée selon une même stricte hiérarchie. Au sommet se trouvait le veau, la viande qui a toujours été la plus chère, à part les volailles. Le mouton se présentait après le veau, et le porc occupait l'échelon le plus bas (c'était la viande la plus accessible aux gens les plus pauvres).

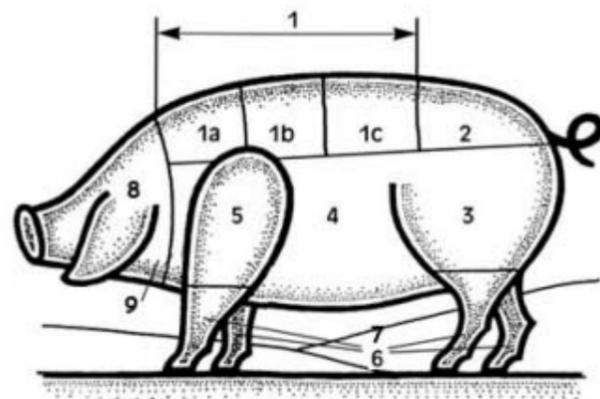
Adapté de: Flandrin, J.-L. & Montanari, M. (dir.) (1996). *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard

Pourquoi, au Moyen-Âge, telle viande était-elle plus appréciée qu'une autre viande ?

.....
.....

poster Au point 4 du poster, en vous aidant du texte ci-dessus, dessinez dans la première case du tableau une pyramide qui permettra d'expliquer à vos camarades comment étaient classées les viandes au Moyen-Âge. Vous devrez y inscrire les différentes viandes consommées à cette époque (pour vous aidez : de la base de la pyramide jusqu'à la pointe, le classement des viandes va des viandes les plus médiocres, vers la terre, aux plus raffinées, vers Dieu). Dans la case en-dessous, indiquez les raisons qui expliquent pourquoi une viande était plus appréciée qu'une autre.

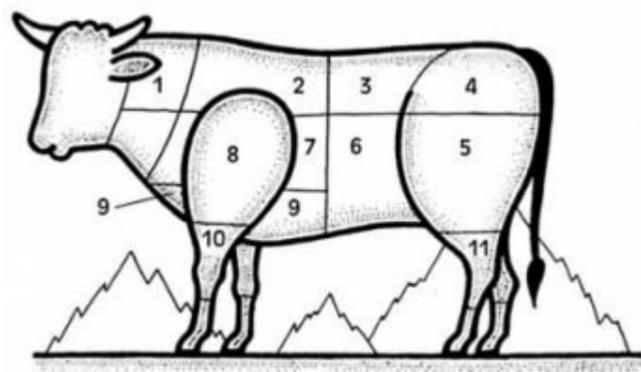
AUJOURD'HUI :
Quelle est la viande préférée par la majorité des gens aujourd'hui en Occident ? Quels sont les morceaux les plus appréciés ? Les gens apprécient particulièrement les viandes qui sont rapides à cuisiner et à préparer. Parmi les principales viandes consommées, les morceaux les plus valorisés sont aussi ceux qui coûtent le plus cher.



La viande de porc

Les morceaux 1a (le steak de porc) ; 1c (le filet) ; 3 (le jambon) sont considérés comme les meilleurs morceaux (muscle tendre et juteux).

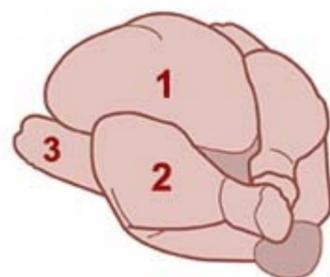
Exemples de prix :
Filet mignon de porc, 55 frs le kg
Lardons (morceau n°4), 35 frs le kg



La viande de boeuf

Les morceaux 3 (entrecôte), 4 (le romsteak), 5 (le steak), 6 (les flancs pour les bouillis), 11 (les jarrets) sont considérés comme les meilleurs morceaux (muscle tendre et juteux).

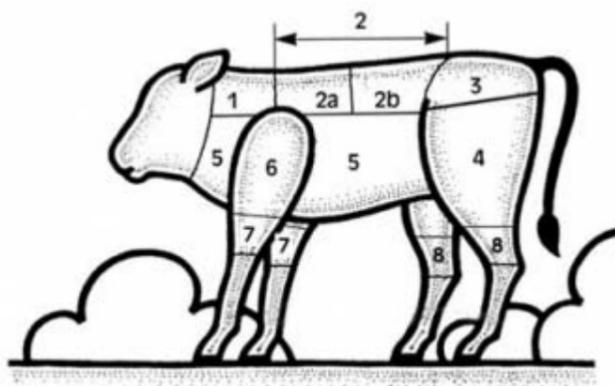
Exemple de prix :
Steak de bœuf, 44 frs le kg
Ragoût de bœuf (morceau n°1), 24 frs le kg



La viande de volaille

Les principaux morceaux dans le poulet sont le blanc (1) (ou escalope), dont l'utilisation est pratiquement sans limite. Les cuisses et les ailes (2/3) sont des morceaux pratiques, rapides à cuisiner et bon marché.

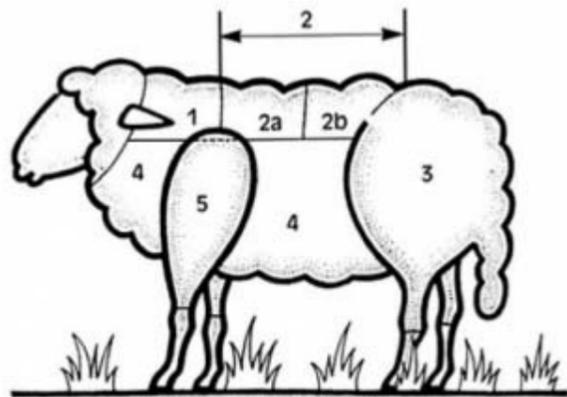
Exemple de prix :
Escalope de poulet, 33 frs le kg
Cuisses de poulet, 17 frs le kg



La viande de veau

Les morceaux 7/8 (le jarret ou osso-buco) ; 4 (l'escalope) ; 3 (le quasi pour la piccata) ; 2 (le filet) ; 2a (les côtes) sont considérés comme les meilleurs morceaux (muscle tendre et juteux).

Exemple de prix :
Piccata de veau, 64 frs le kg
Steak haché de veau (morceau n°1), 30 frs le kg



La viande d'agneau

Les morceaux 2b (le filet) ; 3 (le gigot) ; 5 (l'épaule) sont considérés comme les meilleurs morceaux (muscle tendre et juteux).

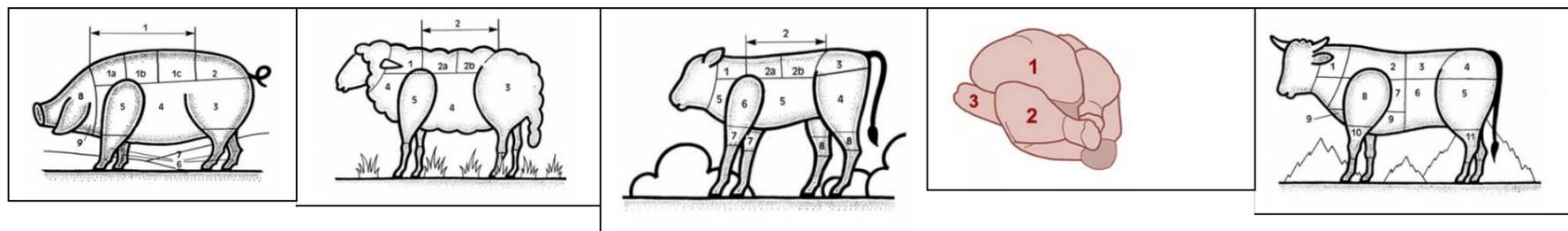
Exemple de prix :
Filet d'agneau, 54 frs le kg
Epaule d'agneau (morceau n°1), 48 frs le kg

Sources : Fumey, G. (2005). Atlas mondial des cuisines et gastronomies, une géographie gourmande" ; Proviande (2009), Bern, www.viandesuisse.ch; Migros, 2010, www.leshop.ch.

Pourquoi, aujourd'hui en Occident, telle viande est-elle plus appréciée qu'une autre viande ?

.....
.....

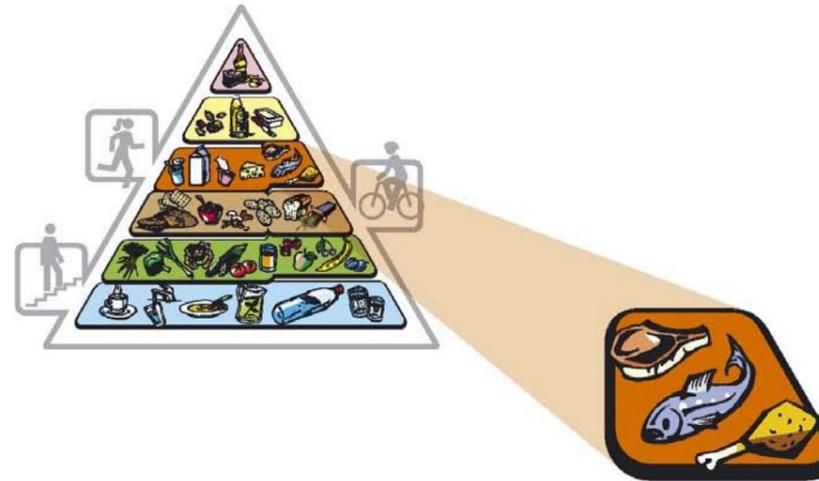
poster Découpez les images de ces cinq animaux dont nous mangeons la viande aujourd'hui. Complétez le tableau du point 4 du poster. Dans la case de droite, collez ces images. Pour chaque animal, coloriez en rouge le morceau qui coûte le plus cher, et écrivez à côté le prix de ce morceau. En vert, coloriez le morceau qui coûte le moins cher, et écrivez à côté le prix de ce morceau. Indiquez ensuite pourquoi telle viande est plus appréciée qu'une autre viande ?



5. Voici la pyramide alimentaire et des informations sur l'apport de la viande en protéines à l'organisme (source : www.sge-ssn.ch, site de la société suisse de nutrition). Observez cette pyramide et lisez ces informations.

DIDACTIQUE

La pyramide alimentaire – viande, poisson, œufs



Viande, poisson, œufs Quotidiennement en suffisance

Consommer chaque jour, en alternance, une portion de viande, de poisson, d'œufs ou d'autres sources de protéines comme le tofu ou le quorn (1 portion=100-120 g de viande/poisson [poids frais] ou 2-3 œufs ou 100-120 g de tofu/quorn).

Propriétés

Les représentants de ce groupe d'aliments sont les principaux fournisseurs de protéines, de fer et de vitamine B₁₂.

Aux charcuteries (salami, saucisses...), il faudrait préférer la viande, car elle est souvent moins riche en graisses et ne contient pas de sels nitrés. Le foie et les rognons constituent d'importantes sources de vitamine A, mais leur consommation est à modérer, car ils contiennent aussi beaucoup de substances toxiques.

En plus des protéines, le poisson fournit aussi de l'iode et de précieux acides gras oméga-3. Ces derniers sont contenus en plus grande quantité dans les poissons gras (p. ex. saumon, maquereau, sardines) que dans les poissons maigres (p. ex. fêra, perche, brochet, cabillaud, flet).

Les œufs fournissent des protéines de haute valeur biologique, qui se trouvent en plus forte concentration dans le jaune que dans le blanc. La graisse, le cholestérol et la vitamine A ne sont présents que dans le jaune.

Par rapport aux sources animales de protéines, le tofu et le quorn ont l'avantage de contenir des fibres alimentaires. Mais le fer de ces produits est moins facilement absorbable que le fer d'origine animale. Le tofu et le quorn ne contiennent pas de vitamine B₁₂.

Statistique

Consommation de viande, de poisson et d'œufs en Suisse
(par personne, en kg par année et en g par jour)



SOURCE: CINQUIÈME RAPPORT SUR LA NUTRITION EN SUISSE, OFSP, 2005

* correspond à un demi-œuf par jour

A savoir

Composition nutritionnelle de divers aliments du groupe «viande, poisson, œufs»
(indications par 100 g)

| | Energie (kcal) | Graisse (g) | Protéines (g) | Fer (mg) | Vitamine A (µg) | Vitamine B ₁₂ (µg) |
|----------------------------------|----------------|-------------|---------------|----------|-----------------|-------------------------------|
| Veau, noix crue (escalope) | 103 | 1,6 | 22,2 | 2,3 | 1 | 1,1 |
| Bœuf, coin cru (tranche) | 111 | 2,3 | 22,6 | 2,2 | 10 | 2,2 |
| Porc, noix crue (tranche) | 115 | 2,7 | 22,6 | 1,7 | 8 | 1,0 |
| Foie de bœuf | 138 | 3,9 | 20,4 | 7,0 | 15 300 | 65,0 |
| Saucisse de veau | 252 | 21,8 | 12,5 | 1,3 | 1 | 0,7 |
| Blanc de poulet, cru (sans peau) | 105 | 1,2 | 23,1 | 0,4 | 46 | 0,4 |
| Truite, crue | 108 | 3,3 | 19,5 | 1,0 | 22 | 6,4 |
| Flet, cru | 72 | 0,7 | 16,5 | 0,3 | 2 | 1,0 |
| Saumon, cru (élevage) | 200 | 13,4 | 19,9 | 0,4 | 11 | 6,9 |
| Œuf | 146 | 10,5 | 12,5 | 1,8 | 200 | 1,6 |
| Tofu | 78 | 4,8 | 8,1 | 5,4 | 0 | 0 |
| Escalope de quorn, nature | 86 | 2,0 | 13,0 | | | |

SOURCE: TABLE DE COMPOSITION NUTRITIONNELLE SUISSE, SSN, 2005/SOURCE VALEURS NUTRITIVES DU QUORN: WWW.CORNATUR.CH/FR/QUORN/INDEX_MAIN.HTM

Voici encore des résultats d'une enquête réalisée en Angleterre en 2002. Les chercheurs ont étudié les manières de manger de la population et ils ont identifié deux types de « mangeurs » différents : le *vertueux* et le *robuste*.

Le mangeur *vertueux* veille aux directives nutritionnelles officielles et essaie de les appliquer dans son régime alimentaire. Il fait attention à son poids, est curieux des produits et des plats nouveaux, est défavorable à la consommation de viande ou en tous cas est sensible à l'éthique dans la production de viande, et est soucieux des problèmes d'écologie.

Le mangeur *robuste* préfère la cuisine traditionnelle, aime la viande, ne se soucie pas trop de son poids, n'est pas très attiré par la nouveauté, ne place pas les aspects écologiques et éthiques ayant trait à l'alimentation au centre de ses préoccupations.

Il semblerait que le vertueux semble particulièrement exposé aux risques liés à l'anorexie. Par contre, le mangeur robuste vit plus simplement le plaisir de la nourriture et, par là, évite les risques de maladie nerveuse.

(Sources: Beardsworth et al. 2002 in Fischler & Masson 2008)

Imaginez que vous êtes une nutritionniste et que vous devez vous entretenir avec la responsable de votre cantine scolaire pour élaborer les menus de la semaine. Quels menus équilibrés et sains lui proposez-vous au regard de cette pyramide alimentaire et de l'apport en protéines nécessaire pour le corps et la santé ? Quels autres conseils lui donnerez-vous, en rapport notamment aux deux types de mangeurs distingués dans cette enquête anglaise ?

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

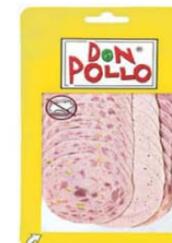
 Au point 5 du poster, inscrivez l'un de ces menus et indiquez à côté quels conseils de santé vous donnez aux élèves pour accompagner ces menus.

6. Voici diverses étiquettes et images publicitaires de mets à base de viande. *Observez et lisez ces étiquettes.*



UP 6 « Consommation de la viande : qualités et quantités » -

ANNEXE 1 – page 3



| | |
|--|--|
|  <p>-15% 26.90 kg 31.80 *</p> <p>Entrecôte de Boeuf fraîche du pays/U.E., morceau</p> |  <p>-35% 14.90 1 kg 23.- *</p> <p>Emincé de Boeuf à Mijoter</p> |
|  <p>10.75 au lieu de 12.70</p> <p>Tortelloni à la viande Coop Betty Bossi, 2 x 500 g</p> |  <p>-20% 27.90 kg 35.20 *</p> <p>Filet Mignon d'Agneau</p> |
|  <p>-20% 13.90 kg 17.50 *</p> <p>Fricassée de Canard</p> |  <p>-18% 9.90 kg 12.20 *</p> <p>Ragoût de Cheval</p> |
|  <p>-21% 16.90 kg 21.60 *</p> <p>Escalope de Dinde</p> |  <p>2.65 au lieu de 3.45</p> <p>Emincé de blanc de poulet Coop, Suisse, les 100 g</p> |

| | |
|--|---|
|  <p>-25% 5.90 10 x 100 g 7.90 *</p> <p>Cervelas</p> |  <p>-28% 9.90 1 kg 13.90 *</p> <p>Saucisse à Rôtir</p> |
|--|---|

Quels types d'informations sont présents dans ces étiquettes ?

.....

.....

 Numérotez ces étiquettes. Au point 6 du poster, classez ces étiquettes dans un tableau en fonction des informations qu'elles contiennent. (voici un exemple de tableau :

| Information 1 | Information 2 | Information 3 | Information 4 | Information 5 | Information 6 | Information 7 | Etc. |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Étiquettes n° ??? |

Vous pouvez couper et coller un exemple d'étiquette dans chacune des cases de votre tableau sur votre poster.

7. Voici un flyer de propagande d'une association pour la défense des animaux, et des slogans publicitaires autour de la viande. Lisez ce flyer et ces slogans publicitaires.

**Déjà
MORTS!**

**Hommes,
ne nous mangez pas !
Laissez-nous
VIVRE !**

**Etes-vous
complices de
leur massacre ?**

POURQUOI ?

Renoncer
à la viande
c'est
sauver la vie
des animaux

**A la fin de sa vie,
une personne qui mange
de la viande a, en moyenne,
sur la conscience
la mort de 450 animaux**

3ème édition (2007)

Manger de la viande est cruel !

Manger de la viande rend malade !

Manger de la viande est source de pauvreté et de souffrance !

Les animaux ont une âme !

source: vieuniverselle.org

- « Les volailles de Bresse, nos produits, notre passion : La Bresse... » (<http://www.chaponbressan.fr>)
- « L'agneau du Limousin, qu'y a-t-il de meilleur ? » (<http://www.ovinlimousin.com>)
- « Viande suisse... tout le reste n'est que garniture » (professionnels suisses de la filière viande) (<http://www.proviande.ch>)
- « On n'a pas fini de vous faire aimer la viande » (<http://www.charal.fr> marque de viande française)
- « Charal, la viande devrait toujours être aussi bonne que ça ! » (<http://www.charal.fr> marque de viande française)
- « L'agneau de Sisteron une viande incontournable » (<http://www.groupefour.fr> société française de production de viande ovine)
- « Bien nourrir les animaux, c'est bien nourrir les hommes » (<http://www.boeufgrandeurnature.com> société française de production de viande bovine)
- « Le bœuf, une énergie naturelle, essentielle, responsable, vitale » (<http://www.leboeufbonparnature.com>, Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes)
- « La viande de nos alpages : qualité, respect, tradition » (www.boucheriedumolard.ch, boucherie du Molard, Genève)
- « Dégustez les spécialités de charcuterie, vous découvrirez ce qui est rare, le goût unique du terroir » (www.boucheriedumolard.ch, boucherie du Molard, Genève)
- « L'espace d'un plaisir. Celui des yeux devant les vitrines de fêtes. Celui d'un contact chaleureux avec le boucher. Celui du palais savourant une viande unique. Celui de combler vos invités. » (www.boucheriedumolard.ch, boucherie du Molard, Genève)
- « Le joyau de nos volailles fermières » (<http://www.marie-hot.com>, marque de viande de volaille française)
- « Bordeaux Chesnel : nous n'avons pas les mêmes valeurs » (<http://www.bordeau-chesnel.com> marque française de rillettes)
- « Fleury Michon : Elle est pas belle la vie ! » (<http://www.fleurymichon.fr>) (marque de produits alimentaires, dont viande et charcuterie)
- « Herta : le goût des choses simples » (<http://www.croquonslavie.fr> Herta, marque de charcuterie française)
- « C'est bon de savoir ce que l'on mange ! » (<http://www.croquonslavie.fr> Herta, marque de charcuterie française)
- « Justin Bridou : des copains et du goût ! » (<http://www.justinbridou.fr>: marque de charcuterie française)
- « Y a pas d'heure pour en manger » (<http://www.justinbridou.fr>: marque de charcuterie française)
- « Bell, un moment de perfection » (<http://www2.bell.ch>; marque de viande suisse)

Quel est le point de vue sur la viande de l'association qui a produit le flyer ci-dessus ? Quels sont ses arguments ?

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

Quel est le point sur la viande des différents commerçants et associations ci-dessus ? Quels sont leurs arguments ?

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

poster Au point 7 du poster, faites deux panneaux qui pourraient être portés par des militants dans des manifestations de rue. L'un de ces panneaux pourrait être porté par un militant de la cause animale, et l'autre par un commerçant ou une association de producteurs de viande. Pour créer ces panneaux, inspirez-vous des arguments et des slogans que vous venez d'étudier.

Pour finir,

poster 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.

Consignes pour le poster

Vous travaillez sur l'image de la viande dans la société. Nous mangeons ou non de la viande en raison de préférences individuelles, mais aussi parce que la société, la culture dans laquelle nous vivons nous transmet des habitudes, une manière de vivre qui nous fait aimer plus une viande qu'une autre. Ces habitudes de consommation sont connues et admises par la majorité des gens dans une société donnée ; elles évoluent au cours du temps, elles n'étaient pas les mêmes au Moyen-Âge par exemple.

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 comprendra les éléments suivants :

- un menu de restaurant qui met en évidence la place de la viande
- des proverbes ou/et expressions que vous aurez inventés qui contiennent le mot viande ou une idée sur la viande
- un quizz de 8 questions sur les habitudes alimentaires des trois groupes sociaux principaux au Moyen-Âge
- deux pyramides sur le classement de la viande au Moyen-Âge et aujourd'hui
- une proposition de menu sain et équilibré pour la cantine de votre collège
- un tableau avec un classement des informations contenues dans les étiquettes publicitaires sur la viande
- deux panneaux avec des slogans de deux personnes militant différemment à propos de la viande

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, avec vos camarades, à le présenter aux élèves de la classe qui ont travaillé sur d'autres sujets que vous.

Titre du poster:

1. La viande dans les menus des restaurants :

2. La viande est présente dans plusieurs proverbes du monde entier. Quelles idées indique-t-elle ?

3. Quizz sur les habitudes alimentaires au Moyen-Âge

4. Quelles étaient les viandes les plus appréciées au Moyen-Âge ? Quelles sont les viandes les plus appréciées aujourd'hui en Occident ?

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Au Moyen-Âge : | Aujourd'hui |
| Pour quelles raisons ? | Pour quelles raisons ? |

5. Menus élaborés en collaboration avec une nutritionniste pour la cantine.

6. Etiquettes publicitaires sur des mets à base de viande.



7. Panneau d'un manifestant anti-viande et panneau d'un manifestant pro-viande.

