

Deux étapes:

A - corrections de questions données semaine dernière;

B- Travail spécifique sur des documents en rapport avec une autre façon de consommer la viande.

A- Éléments de réponse aux questions posées semaine dernière.

- Consulter la page de correction en pièce jointe

Lorsque tu vois un * , consulte le lexique en fin de document.

a - Observer le document ci-dessous et répondre aux questions:

M Planète

Le Monde.fr

Les Français ont de moins en moins d'appétit pour la viande

Si la consommation de viande diminue en France et en Europe, elle augmente toutefois au niveau mondial, tirée par les pays émergents.

Le Monde.fr | 27.10.2015 à 06h27

Par **Angela Bolis**



*Quelle est la nature de ce document?

Il s'agit d'un extrait d'article du journal "Le Monde" . Il s'agit d'une version publiée sur le site internet du journal *lemonde.fr*. L'extrait comporte une photographie de la découpe d'une pièce de bœuf et un titre.

*Que penses-tu du titre de l'article? Plusieurs réponses possibles.

Cet article nous informe sur les habitudes de consommation de viande de Français.

*D'après toi, les Français consomment -ils plus ou moins de viande qu'il y a 20 ans?

Les Français consomment de moins en moins de viandes rouges. En revanche, ils consomment plus de volaille qu'il y a 20 ans car son prix est moins élevé et qu'elle est considérée comme meilleure pour la santé.

*Comment expliquer cette tendance?

- Les **discours sur l'environnement** qui mettent en avant que produire de la viande est mauvais pour la planète.

- Les **préoccupations de santé publique** par rapport au fait que manger trop de viande n'est pas bon.

- La **maltraitance des animaux** dans certains élevages intensifs (élevages avec beaucoup d'animaux d'une espèce) et dans certains abattoirs.

- Le **scandale des plats préparés cuisinés avec de la viande de cheval** vendue pour de la viande de bœuf. Le consommateur a été trompé.

- Des **épidémies ayant touché les animaux** telles que la grippe aviaire, la vache folle...

Garder la trace des réponses car je fournirai ultérieurement des éléments de réponses.

b- Observer le document ci-dessous et répondre aux questions:

The image displays six price tags for different types of meat, arranged in a 2x3 grid. Each tag features a photograph of the meat, a price label, and descriptive text.

- Top Left:** A tray of red meat. Price: 13€95/kg. Description: VIANDE BOVINE : BAVETTE D'ALOYAU ☆☆☆ À GRILLER. En caissette. Existe d'autres variétés.
- Top Right:** A tray of pink meat. Price: 16€95/kg. Description: VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA : ESCALOPE ☆☆☆ À GRILLER OU ROTI ☆☆☆. Veau fermier lourd élevé sous le mère, complétement aux céréales. En caissette.
- Middle Left:** A tray of yellowish meat. Price: 8€50/3 kg, 2€83/soit le kg. Description: HAUTS DE CUISSE DE POULET. Existe d'autres variétés.
- Middle Right:** A plate of whole rabbit. Price: 7€50/kg. Description: LAPIN ENTIER.
- Bottom Left:** A tray of pink meat. Price: 3€75/kg. Description: PORC : ÉPAULE SANS OS POUR SAUTÉ. En caissette.
- Bottom Right:** A tray of sliced salami. Price: 10€/lot de 5. Description: SAUCISSONS SECS "LE GALIBIER" Sélection gourmande ou découverte. 5 x 145 g. Soit le kg 13€79.

*Quelle est la nature de ce document? C'est un extrait de prospectus (journal publicitaire) de grande surface.

*Quelles informations y sont mentionnées? Le prix, l'origine des viandes et différents labels * . Dix logos "viande de France" ont été lancés en 2014 pour informer le consommateur que la viande estampillée ainsi est issue d'animaux nés et élevés en France.

*Quelles informations sont données sur le veau? Il porte un logo Label Rouge qui atteste de la qualité gustative supérieure d'une viande provenant d'un animal élevé dans le respect des traditions et de règles strictes. Ce veau a été nourri au lait maternel et a reçu une alimentation complémentaire adaptée. Cette viande possède également le logo indication géographique contrôlée qui signifie que l'animal provient d'un lieu réputé pour la qualité sa viande.

*Quelles informations différentes sont données pour le saucisson?

Le saucisson possède le label Porc UE qui signifie que l'animal a été élevé dans l'Union Européenne. Une mention précise que le produit a été transformé en France.

*Pourquoi le prospectus met-il en avant ces informations?

Le consommateur est de plus en plus regardant quant à la qualité et la provenance des produits alimentaires qu'il achète. Ces informations publicitaires permettent de le guider dans ses choix.

B- La consommation de viande autrement : **suite** . la production de viande bio en France.

Matériel : Document 97 en pièce jointe.

1- Lire le texte "Qu'est-ce l'agriculture biologique?"

2- Répondre aux questions suivantes:

* Manges-tu "bio" à la maison? À la cantine? Si oui, quoi?

* Quelle est la différence entre l'agriculture biologique* et l'agriculture conventionnelle*?

* Souviens-toi du document 94 expliquant les problèmes liés à l'élevage industriel de porc en Bretagne. En quoi l'agriculture biologique est-elle différente?

* Connais-tu les logos français et européens certifiant qu'un produit provient de l'agriculture biologique?

3- Observer les graphiques du document 98 .

Réponds aux questions posées.