

Consommer la viande autrement

A la séance précédente, nous avons vu comment nous consommons la viande en France.

Lis cet article. (extrait d'article du Monde)



Que nous apprend-il ?

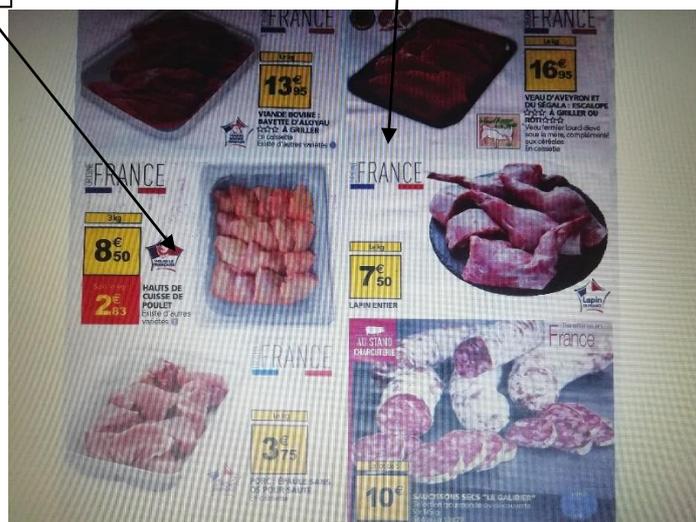
Pourquoi les français mangent-ils moins de viande selon toi ?

Te souviens-tu : où les français achètent-ils le plus souvent leur viande ?

Extrait d'un catalogue de supermarché.

Un label : Étiquette ou
marque créée pour certifier
l'origine, la qualité et les
conditions de fabrication

L'origine= la provenance



Pourquoi est-il écrit France ? Que cela signifie-t-il ?

Comment trouves-tu le prix de la viande ?

Les français mangent moins de viande, car le prix de celle-ci a augmenté et aussi car ils ont peur qu'elle ne soit pas de bonne qualité. Il y a quelques années, il y a eu des scandales sanitaires, comme celui de « la vache folle » (tu peux te renseigner sur Internet si tu veux en savoir plus). Depuis, les français font plus attention à la provenance de la viande et aux conditions dans lesquelles les animaux ont été traités. C'est pour cela, que dans les catalogues tu vois marqué France par exemple et qu'ils mettent des labels. On a développé des nouvelles techniques d'agriculture et d'élevage comme l'agriculture biologique.

Document 97

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

Lis ce texte.



L'agriculture biologique est un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité.

Les aliments bio sont produits à partir d'ingrédients cultivés sans produits chimiques de synthèse et sans OGM (organismes génétiquement modifiés).

Le mode d'élevage biologique est fondé sur le respect du bien-être animal.

Les animaux disposent obligatoirement d'un accès au plein air et d'espace.

Ils sont nourris avec des aliments bio principalement issus de la ferme.

Ils sont soignés en priorité avec des médecines douces.

Le logo bio européen et le logo AB (agriculture biologique) garantissent que le produit respecte les règles de l'agriculture biologique.

Extraits du site Internet de l'Agence Bio

As-tu déjà vu ce logo ?

Quel est ton avis sur cette agriculture ?

Document 98

L'évolution de la production biologique en France

Observe ce graphique, lis le texte et réponds aux questions.



Évolution de la production de viande bio en France, Source Interbev, juin 2015

1. Comment a évolué la production de viande bio en France entre 2005 et 2014 ?

.....

.....

.....

2. Quelle est la part de la SAU cultivée en bio en 2016 ? Est-ce beaucoup ?

.....

.....

.....

En France, l'agriculture biologique est en constante progression depuis plusieurs années.

En 2016, plus de 1,5 million d'hectares sont cultivés en bio ou sont en conversion vers le bio. Cela représente 6% de la Surface Agricole Utile (SAU) française, contre 5% en 2015.

Dossier de presse, Agence Bio, 2017

L'agriculture biologique est de plus en plus utilisée, même si pour le moment elle ne représente qu'une petite partie de la surface agricole totale en France. Elle propose une forme de production agricole cherchant à produire en respectant le milieu naturel.

Lis cette interview.

Manger des insectes est bon pour la santé. Et pour la planète.

Cédric Auriol est éleveur d'insectes comestibles.

Comment élève-t-on des insectes pour la consommation ?

Sur les 1 900 espèces d'insectes comestibles recensées par les Nations unies, nous avons sélectionné deux insectes locaux, les ténébrions et les grillons. Nous empilons les bacs les uns sur les autres pour une surface réduite d'occupation au sol. À partir de la ponte des œufs, entre 500 et 1 000 par femelle, il faut six semaines de croissance pour que le grillon arrive à maturité et douze semaines pour le ténébrion.

Les insectes sont nourris à base d'aliments végétaux, céréales ou légumes, issus de l'agriculture biologique.



		
Quantité d'aliment nécessaire pour l'élevage	10 kg de céréales pour 6 kg de grillons	10 kg de céréales pour 1 kg de viande
Production de gaz à effet de serre	100 fois moins que l'élevage classique	10 % des émissions totales
Consommation en eau pour produire 100 g	270 litres	13 500 litres
Teneur en protéines pour 100 g	25 g	26 g

Quel est l'intérêt de manger des insectes ?

Nos insectes sont riches en protéines, acides aminés essentiels, oméga 3, minéraux (phosphore, magnésium, fer), vitamines et fibres. Une poignée d'insectes correspond à une portion de viande, ce qui en fait un bon substitut au bœuf ou au porc.

Comment déguste-t-on des insectes ?

Les grillons et les ténébrions peuvent être dégustés nature ou intégrés dans des préparations culinaires sucrées ou salées comme des quiches où ils peuvent remplacer les lardons. Nous commercialisons une quinzaine de produits : grillons aromatisés pour l'apéritif, barres énergétiques, biscuits, chocolats...

Existe-t-il encore des freins à la consommation d'insectes ?

Nous constatons une évolution positive des mentalités, en lien avec les préoccupations environnementales et alimentaires actuelles. Les Français sont de plus en plus à la recherche de produits naturels et de sources alternatives de protéines.



Extraits de *Dans le grillon, tout est bon!*
Paris Match n° 3540 du 27 mars 2017

“ Une poignée d'insectes correspond à une portion de viande. ”

Cédric Auriol Président fondateur de Micronutris

Par quoi propose-t-on de remplacer la viande dans ce document ?

Trouve dans le texte, 2 avantages dans le fait de manger des insectes plutôt que de la viande ?

Est-il plus intéressant plus l'environnement d'élever des insectes ou des animaux comme les vaches ?

On essaie de plus en plus de trouver d'autres choses à manger qui sont meilleures pour la santé et dont l'élevage est moins nocif pour l'environnement.

Trace écrite :

La consommation de viande en France diminue depuis une vingtaine d'années. Cette réduction s'explique par l'augmentation des prix de certaines viandes, les scandales de la production industrielle ou encore les craintes pour la santé. Pour rassurer les consommateurs, les producteurs ont créé des labels donnant des informations quant aux conditions d'élevage. Certains éleveurs ont également développé l'agriculture biologique.