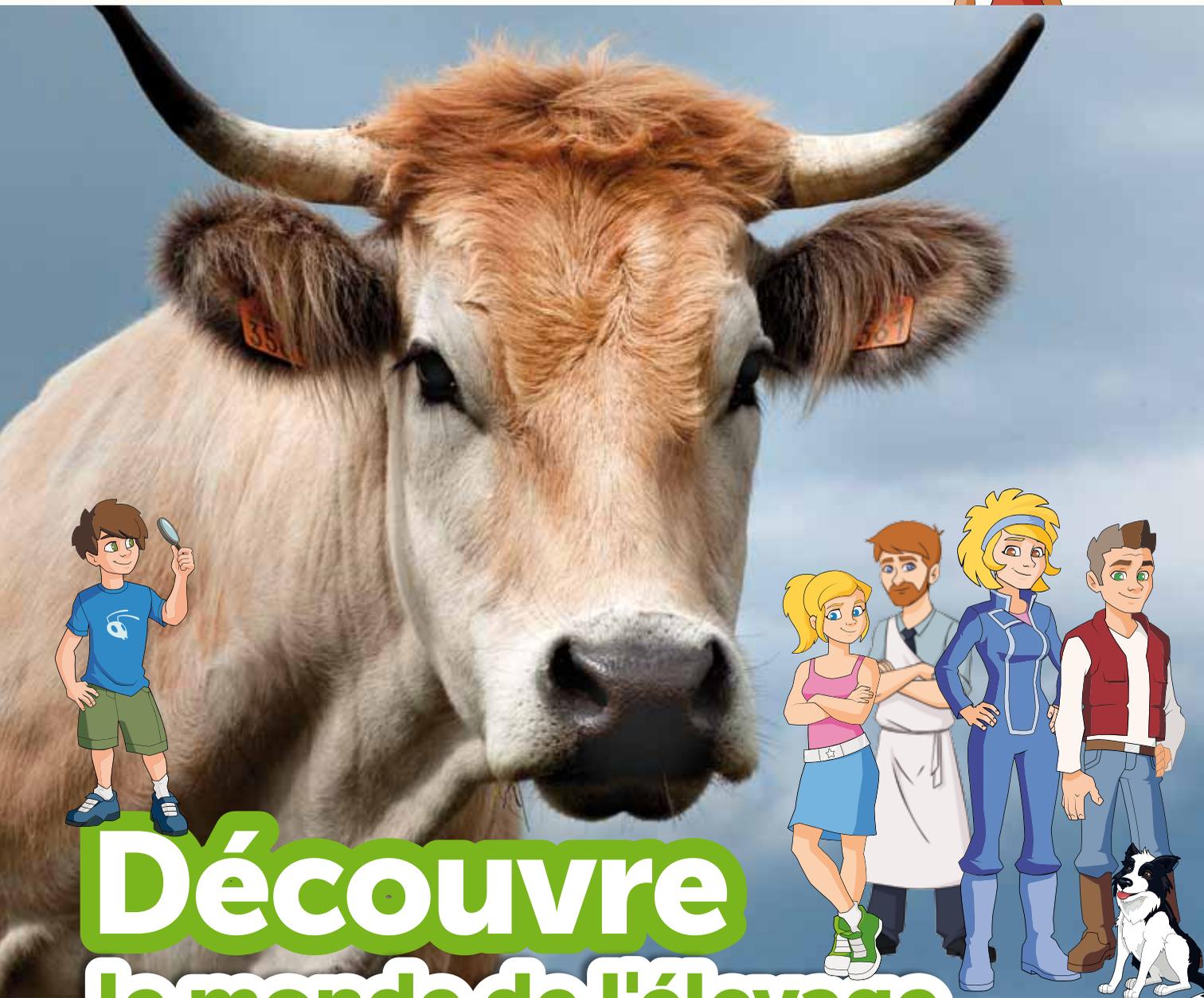


laViande

DES MÉTIERS, UNE PASSION



Découvrir le monde de l'élevage

Le Salon International de l'Agriculture à Paris ou les Rencontres Made in Viande sont l'occasion de côtoyer vaches, brebis, chèvres et veaux mais aussi de croiser des éleveurs, des bouchers et des agriculteurs pour parler avec eux de leurs métiers. Des hommes et des femmes passionnés qui respectent la nature, les animaux

qu'ils bichonnent. Ce numéro consacré à la filière de la viande est une belle entrée en matière pour questionner les idées reçues et apprendre tout un tas de choses sur l'élevage et l'agriculture mais aussi sur ce que tu manges. En route avec les Jolipré, une famille d'éleveurs depuis plusieurs générations...

Vrai ou faux ?

C'est le moment de tester tes connaissances sur le monde de l'élevage et de la viande... À toi de répondre par « vrai » ou « faux ».

1

Les éleveurs gaspillent l'eau.

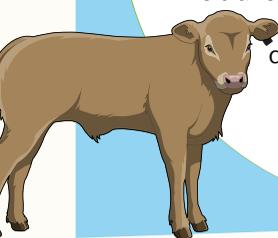
Faux : L'eau est principalement utilisée en élevage pour l'abreuvement des animaux. Une vache boit 50 à 100 l d'eau par jour. Souvent, cette eau vient de sources naturelles présentes sur l'exploitation. Quant à l'herbe des prairies, elle pousse naturellement avec l'eau de pluie.



3

Il y a de plus en plus de femmes dans les métiers de l'élevage et de la viande.

Vrai : Avant, mieux valait être costaud pour travailler dans les métiers de la viande ! Grâce aux progrès techniques, les tâches les plus pénibles ont été réduites, comme le transport de la viande par exemple. Ainsi, de plus en plus de femmes élèvent des animaux, deviennent bouchères ou travaillent dans les abattoirs.



2

En France, la majorité des élevages possède plus de 1 000 vaches.

Faux : La moyenne des élevages est de 60 vaches (ou de 92 brebis) par exploitation. Les éleveurs peuvent s'organiser en associations. Cela leur permet de s'occuper à plusieurs du troupeau et donc de prendre quelques jours de congé pour se reposer.



6

Dans les abattoirs, il y a des vétérinaires qui contrôlent.

Vrai : Dans les 263 abattoirs français, on trouve obligatoirement des responsables de la protection animale. En plus, des vétérinaires chargés eux aussi de contrôler le bon déroulement de l'abattage. Ils vérifient que tout est mis en œuvre pour que les animaux ne soient pas stressés et ne souffrent pas. Ils s'assurent également que la viande est saine.



5

Les éleveurs connaissent bien leurs animaux.

Vrai : Un éleveur reconnaît chacun de ses animaux en un seul coup d'œil. Il s'en occupe au quotidien. Il est par exemple capable de repérer quand une de ses vaches est malade ou quand elle va donner naissance à un veau. Dans ce cas, il la surveille, si nécessaire, jour et nuit pour vérifier que tout se passe bien.

4

Les bouses de vache polluent !

Faux : Les bouses laissées dans les champs nourrissent le sol, de nombreux insectes et micro-organismes, comme les bousiers. En hiver, quand les vaches sont à l'abri dans les bâtiments, les bouses sont récupérées et stockées avant d'être utilisées dans les champs comme engrais naturel. Elles servent à fertiliser les sols; la nature est bien faite !

En route vers l'herbe fraîche

Le berger accompagne son troupeau vers les estives*.

À la fin de l'été, les animaux laissent derrière eux des pentes toutes prêtes pour la saison de ski. Pas besoin de tondeuse !



Pour rejoindre les montagnes, vaches, chevaux et brebis empruntent souvent la route.

La transhumance ? Un drôle de mot qui provient des mots *trans* (au-delà) et *humus* (terre). En France, chaque année, les troupeaux se déplacent entre les **pâturages** d'hiver et les pâturages d'été. Ils partent de l'étable ou de la bergerie au mois de juillet avec leur berger pour rejoindre les prairies des **montagnes** situées entre 1 400 et 2 500 m d'altitude. Là-haut, les animaux trouvent leur bonheur; ils broutent de

l'herbe fraîche et vivent dehors tout l'été. Pour rabattre et regrouper le **troupeau**, le berger n'est pas tout seul, il est aidé de son chien. Le patou est l'un des plus connus. Ce gros chien des Pyrénées empêche les **prédateurs** (ours et loups) d'attaquer les animaux. À la fin du mois de septembre, lorsque les premiers froids arrivent, vaches et brebis redescendent vers leurs étables pour y passer l'hiver bien au chaud.

* Pâturage de montagne exploité en été.

LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE EN CHIFFRES

25

C'est le nombre de **racés de vaches** en France.



250 000

fermes d'élevage toutes espèces d'herbivores confondues.

506 760

personnes travaillent dans la **filière élevage et viande**.



1/5

du **territoire français** est occupé par des **prairies**.

20 MILLIONS

de bovins

et 10 MILLIONS

d'ovins en France.



11 millions d'hectares de prairies et 2 millions de pentes montagneuses sont entretenus **par les vaches, moutons et chevaux**.

90%

de **l'alimentation des bovins** est directement **produite par l'éleveur**.



C'EST QUOI, BIEN MANGER ?

Bon,
fini les coquillettes
à tous les repas...



Tu l'as bien compris, les aliments que tu manges sont produits en grande partie par des **éleveurs, agriculteurs et pêcheurs**.



Pour avoir les vitamines, les minéraux et tous les autres nutriments dont tu as besoin pour te sentir en forme et bien grandir.



Et pour te donner une idée, la **bonne portion** de viande dont tu as besoin correspond à la taille de la **paume de ta main** et à l'épaisseur du petit doigt.



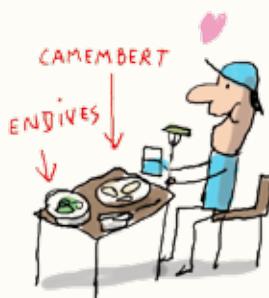
Les légumes et les **fruits de saison** ; la viande, le poisson et les œufs ; les céréales, les légumes secs et les produits laitiers.



Un bon **steak haché** ou **une petite brochette** t'apportent une partie de ces nutriments : du fer, du zinc, des protéines et des vitamines B.



Tout en étant curieux de découvrir de nouvelles **saveurs et de nouveaux aliments**, car ton goût va évoluer au gré de tes expériences.



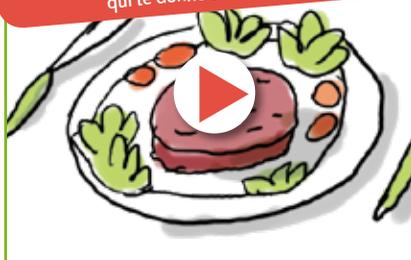
Reste à faire attention à ne pas trop **manger** et à **ne pas gaspiller**. Commence par choisir une petite portion et ressers-toi si tu as encore faim.



C'est donc peut-être le moment de jouer au **chef cuisinier** !



C'est quoi, le circuit de la viande ? Pour comprendre le cheminement très réglementé de la viande, du pré à l'assiette, voici une vidéo qui te donne toutes les clés.



Interbev est une association fondée en 1979 qui représente les entreprises et les personnes travaillant dans les métiers de la viande : agriculteurs, éleveurs, bouchers, etc. Son but est de mettre en avant leur savoir-faire et la qualité de leur travail.

> Retrouve cette vidéo et plus d'informations sur www.la-viande.fr