

ELEVAGE et équilibre des productions

Objectif : appréhender la richesse des notions relatives à l'élevage et comprendre le rôle de la viande dans l'équilibre socio-économique de la France.



Matière
Histoire

Durée
1h30 de présentation
des affiches

Organisation
travail en groupe et
synthèse collective

Activité 1 : Sur les traces de nos ancêtres

En s'appuyant sur les informations disponibles au CDI et sur Internet, **demandez aux élèves de réaliser une recherche sur la consommation de viande et l'élevage à travers l'Histoire** : mode de chasse, outils utilisés, nourriture des animaux, lieu de vie des animaux, types de viandes consommées, mode de cuisson et de dégustation, contexte social, recherche picturale...

Organiser la classe en petits groupes. **Chaque groupe prend en charge une période majeure** : Préhistoire, début de la domestication et de l'élevage, Antiquité, révolution agricole de l'an 1000, Moyen Age, révolution agricole du XVII^e siècle, XXI^e siècle...

Demandez à chaque groupe de **réaliser un poster d'un format défini concernant sa période** et de le présenter à la classe.

Les posters seront ensuite affichés en classe afin de **recréer une frise historique globale**.



Matière
Géographie

Durée
1h30 d'exposés

Organisation
travail en groupe

Activité 2 : La richesse des régions

Organiser la classe en petits groupes et demander aux élèves de **choisir une région française** qui les intéresse ou leur tient à cœur (en veillant à répartir les groupes de manière homogène sur toutes les régions) et de **réaliser un exposé**.

L'exposé pourra couvrir les points suivants :

- S'agit-il essentiellement de terres de culture ? D'élevage ? Mixtes ?
- Quelles sont les principales activités agricoles ?
- Quelle est la surface agricole utile (SAU) ?
- Quelles sont les spécificités du sol ? Du paysage ? Du climat ?
- Quelles races bovines, ovines, porcines, chevalines... trouve-t-on localement ?
- Quelles sont les pratiques spécifiques de cette région ? Quels sont les produits alimentaires régionaux ? Existe-t-il des produits avec un signe officiel de qualité ? Quelles sont les spécialités culinaires de la région ?

Activité 2 bis : La richesse des régions

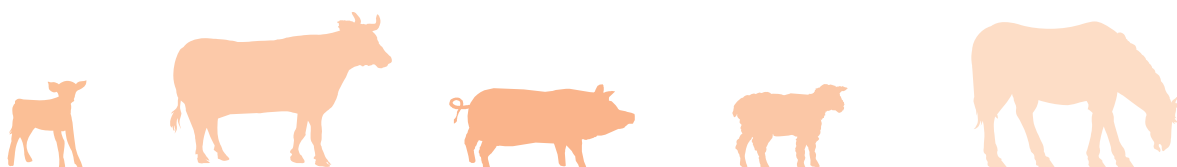
Etendre l'exposé à la littérature en demandant aux élèves de rechercher :

- Quel(s) auteur(s) et ouvrage(s) a (ont) parlé de cette région ?
- Comment est-elle décrite ? Comment l'auteur a-t-il parlé de l'élevage dans cette région ?
- Relever les mots faisant partie du champ lexical lié à l'agriculture, les regrouper et donner des définitions des mots inconnus.
- Quel genre littéraire utilise-t-il ? Roman, ouvrage historique, poésie...

Qu'est-ce qu'une SAU ?

La surface agricole utile permet d'évaluer le territoire consacré à la production agricole.

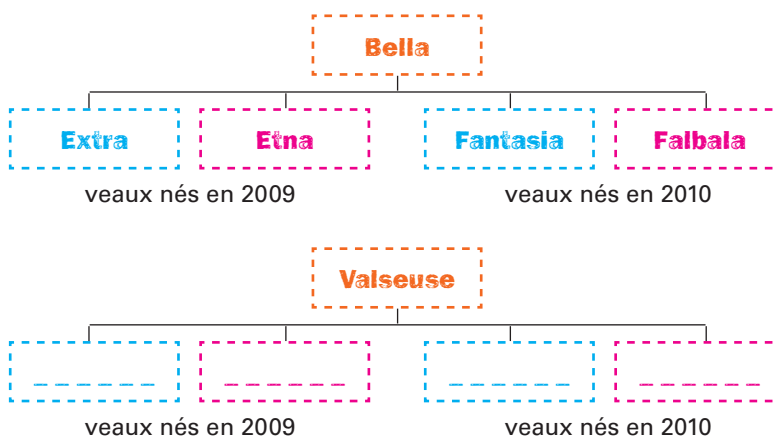
Elle se compose de terres arables (grandes cultures, cultures maraîchères...), de surfaces en herbe (alpages, prairies) et de cultures pérennes (vignes, vergers...).



Activité 3 : La généalogie des animaux

Afin de les aider dans leur travail de sélection génétique, les éleveurs d'animaux de race donnent des noms à leurs animaux reproducteurs. Chaque année, une lettre est choisie et tous les noms doivent commencer par cette lettre choisie. Par exemple, 2009 était l'année des E. Les taureaux pouvaient donc s'appeler : Ebène, Einstein, Espace, Esprit...et les vaches : Eclipse, Elite, Etna, Etoile...

À l'aide de l'arbre généalogique donné ci-dessous en exemple, imaginer les noms pour les petits veaux nés en 2009 (année des E), et en 2010 (année des F)...



Le plus souvent, les éleveurs cherchent des noms...

- soit qui finissent de la même façon pour la mère et le veau. Par exemple la vache ANXIEUSE donnera naissance en 2008 à DELICIEUSE
- soit qui ont un lien sémantique entre les deux. Par exemple la vache ROSE donnera naissance à VIOLETTE

Activité 4 : A vos crayons !

Organiser la classe en petits groupes et leur proposer de **créer un produit à base de viande complètement nouveau et décalé**, que ce soit dans sa forme, son goût ou son mode de consommation.

En prenant comme exemple la création ci-dessous, demander aux élèves de **développer une carte d'identité** de leur produit.

Nom du produit :

Maxi Plaisir Bœuf aromatisé

Caractéristiques visuelles :

Tablette de bœuf aromatisé sécable

Caractéristiques de la composition :

Sélection de morceaux de bœuf reconnu pour leur grande tendreté (rond de gîte), allié à un bouquet d'herbes de Provence

Mode de consommation :

Tablette à cuisiner entière ou par carré selon les envies. Format parfaitement adapté pour préparer des bouchées apéritives. S'accompagne à merveille d'une poêlée de légumes.

A qui s'adresse le produit :

Facile et rapide à préparer, cette tablette de viande est parfaite pour préparer un repas en famille ou entre amis. Idéal à l'apéritif, comme lors d'un repas, c'est un vrai délice pour vos invités.

Arguments à développer pour donner envie d'acheter le produit :

Le mariage irrésistible d'une viande tendre et juteuse, le bœuf, aux saveurs ensoleillées des herbes de Provence.

Idée de slogan publicitaire :

« Maxi plaisir Bœuf aromatisé, vous ravirez les papilles de vos invités »



Nom du produit :

Caractéristiques visuelles :

Caractéristiques de la composition :

Mode de consommation :

A qui s'adresse le produit :

Arguments à développer pour donner envie d'acheter le produit :

Idée de slogan publicitaire :

Dessin

Pour vous aider : retrouver sur le CD-Rom joint différentes photos sur lesquelles les élèves pourront s'appuyer pour créer leur produit.