



Cette viande aux multiples facettes...

« La viande », un sujet au cœur de nombreux débats. Pour ce qu'elle suscite en chacun de nous, pour les difficultés que connaissent aujourd'hui les agriculteurs, pour les images qu'elle renvoie sur la condition animale, pour les impacts de sa production sur l'environnement, la santé humaine et les paysans du Sud, pour le vaste système socio-économique auquel elle participe.

C'est suite à la réalisation du documentaire **LoveMEATender**, qui interroge le système « viande » de sa production à sa consommation, que ce dossier d'accompagnement a été élaboré. Il a pour objectif de **poursuivre, par un travail pédagogique, la sensibilisation et la réflexion suscitées par ce film.**

Ce dossier est **destiné aux enseignants, animateurs, éco-conseillers et à tout citoyen s'adressant à un public de jeunes** (à partir de **10 ans et plus** selon les aspects traités), en milieu scolaire ou non, **et d'adultes**. Il apporte quelques éléments de contenu, des pistes pédagogiques et des références utiles (outils, adresses) pour découvrir les différentes facettes de la question de la viande. L'accent est mis sur la dimension « systémique », proposant une manière de voir et de comprendre les choses qui se base sur les interdépendances.

Le premier chapitre de ce dossier invite donc à aborder la viande selon une **approche systémique** avant le visionnage du film et dans les prolongements qui seront donnés. Les chapitres qui suivent proposent un découpage à travers les grandes thématiques : **production, économie mondiale, environnement, bien-être animal et consommation**. S'ensuivent des pistes pour **passer à l'action**, individuellement et collectivement.

Piloté par le **Réseau IDée**, dans le cadre d'un partenariat avec **Planète-Vie**, auteur du film, ce dossier n'aurait pas pu être réalisé sans l'apport précieux de **nombreux partenaires, issus des mondes variés de l'agriculture, de l'associatif et de l'enseignement**. Cette diversité d'approches et d'expertises est à l'image même des différentes portes ouvertes dans ces pages.

La question de la viande est vaste et complexe. Nous n'avons pu ici en aborder que quelques pans. Pour une approche plus pointue, les lecteurs pourront s'adresser aux organismes ressources mentionnés.

En espérant que ce dossier vous sera utile dans vos démarches éducatives.

Céline TERET et Joëlle VAN DEN BERG
Pour le Réseau IDée

Chaque chapitre de ce dossier est découpé de la manière suivante :

 **pistes pédagogiques** : à mener en classe ou hors cadre scolaire, avec un groupe de jeunes (dès 10 ans) ou d'adultes. Ce sont tantôt des pistes d'idées ou de questionnements, tantôt des propositions d'activités avec un déroulement plus précis. A chaque enseignant, animateur, éducateur de s'en inspirer et de l'adapter selon son public. Cette partie comprend aussi quelques références aux **socles de compétences**.

 **séquences du film** : fait le lien entre la thématique abordée et une ou plusieurs séquence(s) précise(s) du film LoveMEATender (avec quelques lignes d'explications sur le contenu de la séquence).

 **outils pédagogiques** : des références de dossiers pédagogiques, d'ouvrages, de documentaires... pour appuyer des activités pédagogiques et aller plus loin dans les contenus.

 **adresses utiles** : des coordonnées d'associations et autres organismes pour prendre contact avec des acteurs de terrain et des spécialistes, pour découvrir ce qui se fait sur le terrain éducatif (animations, campagnes...).

Au départ, un film...

Nous serons 9 milliards d'humains sur Terre d'ici 2050. Sera-t-il possible de nourrir tout le monde, quotidiennement, avec de la viande ?

Le choix de production de masse mis en place après la seconde guerre mondiale est-il soutenable et éthique ?

Ces deux questions centrales furent le point de départ du film LoveMEATender... Pour tenter d'y répondre, notre équipe de tournage a traversé 5 continents, visitant la France, l'Allemagne, le Brésil, le Sénégal, l'Inde et la Chine.

Différents acteurs de la filière viande, des scientifiques et des personnalités de renom international ont répondu à nos questions, partageant leurs réalités et visions, leurs craintes et espoirs. André Pochon, un « jeune » fermier français octogénaire, empli d'humanisme, d'enthousiasme et de bon sens, a été choisi au terme du tournage pour devenir le fil rouge du documentaire.

L'approche se veut transdisciplinaire, permettant au spectateur de faire un constat - global et sans concession - des impacts de la production industrielle de viande sur la santé humaine et animale, sur l'environnement, sur l'économie et la vie sociale, ainsi que sur les capacités que nous aurons à nourrir la planète dans le futur.

Le film établit la différence entre production industrielle et élevage en posant un regard humaniste et éthique sur ces deux modes de production. Il intègre le consommateur dans les choix de vie qu'ils impliquent.

Il ouvre enfin des pistes de réflexion et de changement, insistant sur le « manger moins pour manger mieux » en soulignant : notre responsabilité collective dans le choix du mode de production ; notre responsabilité individuelle dans la décision de manger de la viande.

La réalisation du film a été confiée à Manu Coeman, un brillant réalisateur belge issu du domaine de la publicité. Le but était de faire un documentaire dont la qualité d'images, la musique, le rythme de la narration - associant images et dessins didactiques - gardent devant l'écran la jeune génération issue du « zapping » tout autant qu'un public plus âgé et non initié. Un réalisateur de publicité pouvait réussir ce pari pour un sujet... aussi peu digeste.

Tout au long du tournage et du montage, nous, auteurs, avons veillé à éviter toute appropriation des thèmes présentés, pour que le film ne porte pas d'étiquette. Notre désir était de créer un documentaire qui parle. Un documentaire complet et transdisciplinaire qui aborderait le sujet complexe de l'industrie de la viande dans sa globalité, mais qui serait surtout accessible à tous. Nous sommes tous concernés. Nous encourageons maintenant toute personne ou groupe de personnes à s'approprier le sujet et à proposer au travers de réflexions individuelles et collectives des solutions pour un monde solidaire et harmonieux.

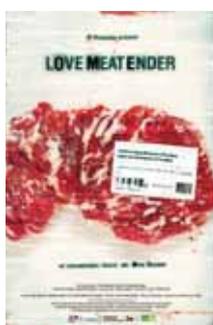
La nécessité d'un dossier d'accompagnement pédagogique s'est rapidement imposée à nous si nous voulions toucher les écoles. Offrir la gratuité du film était le premier pas et nous remercions encore notre producteur AT Production de l'avoir autorisé. Mais il nous semblait indispensable d'accompagner le film en facilitant le travail des professeurs : éclaircir ce qui avait été montré, ouvrir des pistes de réflexion, faire émerger les enjeux et les interdépendances, montrer combien dans un environnement fini, notre planète, nous avons tous une carte à jouer. Là, nous parlons de responsabilité collective et individuelle.

Nous espérons sincèrement que ce dossier permettra d'éclairer la structure de ce documentaire et facilitera sa compréhension ainsi que tout le travail en aval qui reste bien évidemment du ressort des enseignants qui l'utiliseront. Notre vœu le plus profond est, par cet outil, d'améliorer les liens entre l'homme, l'animal et la planète qui les porte, dans la perspective des générations futures.

Yvan BECK

Auteur du film LoveMEATender et président de l'asbl Planète-Vie.

Il a aussi écrit « L'Animal, l'homme, la vie » (éd. Les Eperonniers, 1998), ouvrage qui a inspiré LoveMEATender.



LoveMEATender, qui commence sa carrière internationale, a déjà été récompensé en Belgique en 2012 par deux prix prestigieux : le Magritte du meilleur documentaire lors de la cérémonie de remise des Magritte du Cinéma Belge et le prix de la Presse du Conseil Fédéral du Développement Durable - CFDD.



Pourquoi dit-on que p
beaucoup de viande
sur les populations du
Que cache le prix de la

Notre stea du march

*C'est quoi le métier d'éleveur ?
Comment est produite la viande ?
Comment ont évolué les fermes dans le
temps ? Elevage traditionnel, production
industrielle, élevage au sol et hors sol... quel-
les différences et quels impacts ?*

L'animal qu'on élève ou la viande qu'on produit ?



PP. 10-13

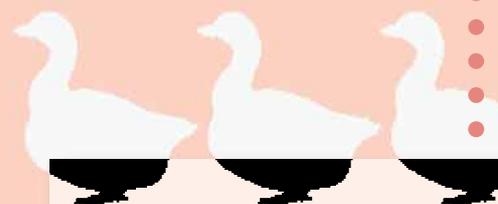
*Comment sont traités les animaux d'éleva-
ge ? Y a-t-il des différences en fonction du
mode d'élevage ? Qu'est-ce que le bien-être
animal ?*

Et le bien-être animal dans tout ça ?

PP. 21-23

*En quoi la viande fait-elle
me ? Quelles sont les con
tion intensive de viande s
mal, la santé humaine, les
sans au Sud... ? Quels sont*

La viande: c un animal, u



*Bon pour la santé, la v
Quelle consommation
Quel est le budget con
Que racontent les étic*

Nous, consor

roduire et consommer
au Nord a un impact
Sud ?
viande ?

nk sur l'étal é mondial

PP. 14-17

e partie d'un vaste systè
nséquences de la produc
ur l'environnement, l'an
s fermes au Nord, les pay
t les liens ?

un aliment, un système

PP. 6-9

viande ?
n en faisons-nous ?
nsacré à la viande ?
quettes ?

mmateurs

PP. 24-27

En quoi la production d'un morceau de viande ou de charcuterie peut polluer l'eau, l'air, le sol ? Quels liens avec la déforestation et les changements climatiques ?

Une viande qui pèse lourd sur l'environnement

PP. 18-20

Comment acheter une viande «heureuse» ? Remplacer la viande à certains repas, à la maison, à la cantine ? Sensibiliser à une alimentation durable ? S'engager pour une agriculture respectueuse de l'homme, des animaux, de la terre ?

Passer à l'action

PP. 28-31

La viande : un aliment, un animal, un système

La production et la consommation de viande, c'est bien plus qu'une vache qui broute dans un pré ou un steak au milieu d'une assiette. La viande est située au cœur d'un « **système** » : une vaste toile d'araignée, composée d'une **multitude d'acteurs** (agriculteurs, éleveurs, distributeurs, consommateurs, industries agroalimentaires, décideurs politiques...), **de lieux** (fermes, abattoirs, grandes surfaces, marchés, pays industrialisés, pays en développement...) **et d'impacts** (environnementaux, économiques, sociaux, éthiques, santé humaine, bien-être animal...). Tous ces facteurs sont **liés** et ont une incidence les uns sur les autres.

Ce « système viande » pose des questions **philosophiques** (quel est notre rapport à l'animal ?), **socio-économiques** (qui dirige et bénéficie de ce vaste système ? au détriment et au profit de qui ?) ou encore **sociétales** (dans quel modèle de société sommes-nous ? quelles alternatives sont possibles ?). De plus, la viande n'est **pas un produit comme les autres**, elle est « produite » à partir d'êtres vivants...

En classe, en collectivité, en famille, il est donc essentiel de considérer la problématique de la viande dans toutes ses dimensions, en ayant une vue d'ensemble sur ces interdépendances. C'est ce qu'on appelle l'**approche systémique**. Parce que mieux comprendre ces rouages, permet une prise de conscience et donne peut-être l'envie d'agir, chacun à son échelle, de l'individuel au collectif, du consommateur au producteur, du citoyen au politique.

Pistes pédagogiques

Piste 1. Recueil des représentations

Il est utile, avant de visionner le documentaire, de faire un relevé des représentations et des connaissances des participants sur la question de la viande et des animaux d'élevage.

Objectifs : susciter l'intérêt sur la question ; éveiller à la diversité des points de vue ; approfondir certaines notions avant de voir le documentaire.

Dispositifs : cela peut se faire par un brainstorming collectif ou à l'aide de questions posées par l'animateur. Exemples de questions : que savez-vous des animaux d'élevage ? Du métier d'agriculteur ? D'où vient le steak de notre assiette ? Pourquoi mangeons-nous de la viande ? Connaissez-vous des problèmes liés à la consommation de viande ?...

► La technique du photolangage peut aussi se prêter à la démarche. Exemples d'images à découper : un steak saignant, une assiette végétarienne, un repas en famille, une fête, un barbecue, des animaux en prairie et en étable, un élevage industriel (hors sol), un abattoir, des étals en magasin, des fermes et des paysans, des petits et immenses champs de céréales/soja, une usine, des transports d'animaux, des situations au Nord et au Sud, un avion, une pompe à essence, la mer...

► Utilisation de ce recueil pendant le film : attirer l'attention sur des aspects particuliers ; se répartir des observations (des faits, des émotions, des problèmes, des alternatives...).

► Après le visionnage du documentaire : évaluer « ce qu'on a appris », ce qui a marqué, ce qu'on voudrait approfondir...

Piste 2. Speed dating « viande »

Objectif : éveiller à la problématique de la viande et déconstruire les clichés. Cette activité se déroule de préférence avant le visionnage du documentaire, comme recueil de représentations.

Public : adultes ou jeunes qui sont confrontés à la réalité quotidienne de l'organisation des repas.

Dispositif : sur plusieurs tables sont disposées des assiettes avec un morceau de viande (réel ou de préférence représenté), de natures différentes par table. Ex. : steak, viande préparée, poulet en morceaux et entier, porc... La viande sera présentée dans son emballage d'origine ou dans une boîte transparente, avec des informations sur le lieu d'achat (grande surface, boucherie, circuit court), le prix au kg, le pays d'origine, la race de l'animal, le type d'élevage (lorsqu'il est connu).

Déroulement : les participants sont répartis autour des tables. Sur une grande feuille de papier les participants écrivent des mots, des pensées et ressentis, et dessinent des pictogrammes à l'aide de marqueurs (une couleur par groupe) autour de l'assiette de viande. Après 3 minutes, changement de table. Les nouveaux arrivants complètent, ajoutent, tracent des flèches reliant différentes idées. Ainsi de suite autour de 6 tables maximum ! Retour à la table de départ pour chaque groupe, lecture et présentation. Relever ce qui fait débat, vérifier les affirmations et ce qui demande des explications (voir les autres chapitres de ce dossier) ;



s'interroger sur ce que serait une « viande heureuse » et poursuivre par des recherches et éventuellement la mise en projet individuel et/ou collectif (voir « Passer à l'action » pp. 28-31).

Remarque : pour la majorité des produits, le type d'élevage n'est pas mentionné (sauf argument de vente positif). Un objectif de l'animation pourrait être notamment de découvrir que cette information (type d'élevage) fait défaut alors qu'elle est cruciale pour faire son choix.

Adaptations :

- Avec des ados, dépendants de ce qui leur est servi à la maison, faire l'exercice avec de la viande de fast-food pour lesquels ils sont davantage « acteurs ».
- Selon le public, être attentif aux viandes halal, kasher...
- La consigne peut être d'écrire des questions que l'on se pose plutôt que des mots.

Source : Françoise Loret et Françoise Lacomte, *Education Environnement*

Piste 3. Le décor de nos repas

Objectifs : établir des liens autour de l'acte de manger de la viande et des produits animaux ; être plus proche de ce que l'on mange ; visualiser les interdépendances ; développer la pensée systémique.

Public : moins de 12 ans et en famille (intergénérationnel).

Principe : repérer les produits animaux (viande, lait, œufs...) présents dans les repas du jour ou de la veille et reconstituer de la manière la plus imagée possible tous les liens que l'on peut faire à partir de ces ingrédients.

Matériel : selon les moyens et le public, réserver un espace pour le « décor du repas ». Mettre à disposition des figurines et des jeux de construction (blocs, personnages, animaux, fermes, transports, maisons, repas, magasins, usines, éléments de nature...) ; donner éventuellement la possibilité de chercher des petits matériaux à l'extérieur (herbe, bâtonnets...) et de dessiner et découper des éléments dans du papier.

Dispositif : pour chacun des produits animaux repérés dans les repas, inviter les participants à disposer dans l'espace les éléments qu'ils mettent en relation avec celui-ci. Ex. : en parlant d'un pilon de poulet ou d'un œuf, on pourra matérialiser la poule, un poulailler, un fermier, un renard, une usine de transformation de viande, un abattoir, un champ de blé, un champ de soja dans un pays du Sud, un camion, un bateau, de l'argent, un magasin...

Consignes :

- Avant de disposer un élément vérifier auprès de l'animateur/l'enseignant s'il y a bien un lien avec ce qu'on a mangé ou avec ce qui se trouve déjà dans le décor. A priori, tout peut s'y trouver à condition qu'on pousse la réflexion et/ou la

Socles de compétences (10-14 ans) :

Education artistique : Choisir ses outils; représenter des personnages, des objets, des animaux, des paysages; créer en combinant des formes, des couleurs, des valeurs, des matières, des modes d'expression, des techniques d'exécution...

Education par la technologie : Modéliser la situation et traduire les étapes de la résolution du problème dans un organigramme.

Compétences terminales et savoirs requis (14-18 ans) :

Sciences sociales : Exprimer ses propres représentations, les confronter à celles d'autrui, prendre conscience de la contingence de ces représentations, évaluer leurs modifications en fin de recherche.

Géographie : Les interrelations entre l'homme et son environnement > construction de modèles systémiques, de synthèse sous différentes formes (schématique, (carto)graphique...)

recherche pour faire le lien. L'animateur/l'enseignant s'est informé au préalable et peut mettre des documents à disposition.

- On peut travailler individuellement ou en sous-groupes sur différentes parties du décor, puis ensuite matérialiser les liens entre celles-ci. Prendre un moment pour regarder et expliquer ensemble le décor réalisé.

Adaptations :

- Le décor peut concerner plusieurs repas et être ainsi agrandi pendant quelques jours. Au final, il peut être présenté aux parents, à des amis.
- Avec moins de moyens et de temps, étaler une grande feuille de papier en dessinant en son centre une assiette avec l'ingrédient étudié de plus près. Constituer le décor, dans et hors de l'assiette, selon les mêmes principes, à l'aide de marqueurs de couleurs différentes et des flèches pour les liens.

Source : Sarah Installé, *Au Pré d'Uquette, qui s'inspire notamment du « Jeu de la ficelle » (voir outils page suivante)*

Piste 4. Produire un schéma, une maquette

Objectif : apprendre à modéliser, développer une pensée systémique.

Déroulement : après le visionnage du documentaire et/ou un travail de recherche sur la production et la consommation de viande, travailler à la réalisation d'un schéma représentant toutes les étapes, depuis la ferme jusqu'à l'étal du magasin et notre assiette. Selon l'objectif, identifier les différents métiers, les contraintes et les conséquences à chaque étape (sociales, économiques, environnementales, santé et bien-être, culturelles). Ce schéma peut se réaliser sur papier, sous forme de maquette ou encore via un support informatique. Plus simplement, des images ou des mots sont fournis et doivent être placés sur un schéma déjà réalisé. **Pour vous aider :** « Léo, voyage au centre de l'agriculture », outil p.12, et le site www.fvbw.be > filière bovine. De riches discussions peuvent émerger pendant et après la réalisation.



LoveMEATender © AT-Production - 2011



© Yan Beck/Planète-Vie

Les Malles pédagogiques « De mon assiette à la planète » (en prêt au Réseau IDée : 02 286 95 73 - www.reseau-idee.be) compilent dossiers pédagogiques, albums jeunesse, ouvrages d'information et quelques jeux et DVD pour travailler sur le thème de l'alimentation avec les 5-12 ans ou les 12-18 ans.

A table ! (éd. CRDP de Lorraine, 2011 - diff. : +33 (0)3 83 19 11 11 - www.crdp-lorraine.fr) : dossiers pédagogiques (8-11 ans et 12-18 ans) pour une réflexion sur les enjeux locaux et globaux de l'alimentation, la consommation et les pratiques alimentaires à partir de photos de 16 familles du monde et leur consommation alimentaire hebdomadaire.

Le Jeu de la ficelle (Rencontre des Continents, Quinoa et Solidarité Socialiste - FCD, 2007) : animation pour groupe (15-20 ans et +, adaptable dès 10 ans) où la ficelle représente les liens entre nos choix de consommation et leurs implications sur l'environnement, la santé ou la sphère socio-économique. Formations régulières par Quinoa. Téléch. sur www.quinoa.be/Jeu-de-la-ficelle

La viande dans nos assiettes : le jeu des interactions pour comprendre (Rencontre des Continents et Vétérinaires sans frontières, 2012) est une nouvelle version du Jeu de la ficelle adaptée à la question de la viande. Téléch. sur www.rencontredescontinents.be

Alimagridurable (Le Petit Foriest, 2009) : ensemble de fiches présentant différents types d'assiettes alimentaires et divers profils de producteurs et de consommateurs. Deux méthodes (jeu de la ficelle ou géomystère) permettent aux élèves de découvrir le « système alimentaire » ainsi que les caractéristiques et le rôle de chaque acteur sur le chemin de l'alimentation durable, notamment la viande ou ses substituts. Téléch. sur <http://petitforiest.nuxit.net/documents/Alimagridurable.pdf>

Réflexion média dans un cadre éducatif

Un film documentaire n'est pas neutre. Il reflète le point de vue du réalisateur et traduit son intention. Visionner un documentaire, c'est à la fois recevoir des données factuelles (ici, orales et sous forme de dessins), mais aussi audiovisuelles (mise en scène, son et montage). Prenons l'exemple des courtes séquences animées (« What's a pig ? », etc.) qui ponctuent LoveMEATender. Présentant les chiffres de la consommation moyenne de viande, elles peuvent apparaître comme neutres. Mais à y regarder de plus près, le papier sur lequel elles sont dessinées est taché de sang. Ce « détail » nous éclaire sur l'intention du réalisateur : la consommation de viande implique la mise à mort des animaux. Autre exemple, le personnage du Belge moyen engloutissant des animaux entiers et vivants : les animaux sont des êtres vivants.

Ces éléments de langage audiovisuel participent au message du film. Mieux les comprendre aide le spectateur à rester autonome dans sa compréhension du film et critique dans son appréciation. Diffusé dans son entièreté, le propos du documentaire est maintenu tel que pensé par le réalisateur. Dans le cadre d'une exploitation pédagogique, on pourra au préalable baliser le visionnage par des questions, une grille de lecture, des points d'attention : « En regardant ce documentaire, relevez les impacts (environnement, santé, social, etc.) de l'élevage et de la consommation de viande » et débriefer a posteriori : « Qu'avez-vous retenu et qu'en pensez-vous ? », « Quelles images/sons vous ont marqués ? » et proposer un retour sur celles-ci lors d'un travail collectif.

Utiliser uniquement l'une ou l'autre séquence du film est aussi possible. Le choix sera alors orienté par l'intention de l'enseignant ou de l'animateur (transmettre de l'information, illustrer un point de vue, ouvrir un questionnement ou analyser les perceptions : arrêt sur image, images sans le son, son sans l'image). Pour faciliter l'utilisation pédagogique de ce documentaire, nous conseillons de suivre le découpage proposé dans ce dossier.

Source : Frédérique Muller, Responsable de la Collection Education à l'Environnement du Service éducatif de La Médiathèque (02 737 18 51 - www.lamediatheque.be > Thématiques > Education à l'Environnement).

A noter : ce dossier d'accompagnement du film LoveMEATender ne propose pas un travail pédagogique axé sur l'éducation aux médias dans le sens de l'analyse de l'outil média (ici documentaire). Pour effectuer ce genre de démarche, il existe des associations spécialisées. Voir l'outil « L'éducation aux médias en 10 questions » du Conseil Supérieur de l'Éducation au Médias (CSEM : 02 413 35 08 - téléch. sur www.csem.cfwb.be > Publications) qui comprend des activités pédagogiques et des adresses utiles.



Veaux, vaches, cochons, couvées... (éd. PASS, 2003): informations et pistes pédagogique sur l'élevage et ses produits. Téléch. sur www.pass.be > Je suis une école > Les outils pédagogiques

Une seule Terre pour nourrir les hommes (éd. Gallimard jeunesse, 2009) informe dès 10 ans, à l'aide de grandes photos sur l'agriculture, l'élevage et l'alimentation à travers le monde, d'informations sur les mécanismes historiques, économiques, politiques ou culturels en jeu et leurs conséquences sur notre société et notre environnement, et de conseils pour passer à l'action.

www.viande.info : mine d'infos sur l'impact de la viande sur les humains, les animaux et l'environnement. Dossiers, chiffres et schémas téléchargeables très visuels et didactiques.

L'alimentation dans le monde (éd. Larousse, coll. Petite encyclopédie, 2009) : panorama complet de la situation, qui aborde les différentes voies possibles pour réussir à relever le défi alimentaire, à l'aide d'analyses, illustrations et cartes.

Le **catalogue** de l'expo « **A table ! - Du champ à l'assiette** », qui questionne tous les axes de l'alimentation - cultiver, transformer, manger, imaginer - et fournit de nombreux chiffres et graphiques intéressants, est téléchargeable sur www.expo-atable.be/fr/catalogue

D'où vient la viande que nous mangeons ? : ce poster du FIAN propose une approche systémique du sujet. Téléch. sur www.fian.be/IMG/pdf/fian-viande.pdf

Les yeux sur le plat (La Médiathèque, 2010) : une sélection de films documentaires (empruntables à la Médiathèque) autour de l'alimentation, de la graine à l'assiette, en passant par l'agriculture. Téléch. sur www.lamediatheque.be/ext/thematiques/environnement/pub_yeux.html

La vache et l'industrie (La Médiathèque, coll. Repérages, 2012) : cahier permettant d'aborder, au départ de 4 documentaires, les enjeux liés à la production de viande (impacts globaux, rapport au vivant, évolution des pratiques agricoles, etc.). Avec des clés de compréhension du sujet et des éléments d'analyse audiovisuelle.

Parmi les documentaires sur les dérives de l'industrie agro-alimentaire et les enjeux liés à l'alimentation dans le monde : **We feed the world** (E. Wagenhofer, 2007 - dispo. à La Médiathèque), et plus spécifiquement liés à la viande, **Food, Inc.** (R. Kenner, 2008) et **L'adieu au steak** (J. Pinzler, 2012).

Bidoche (F. Nicolino, éd. LLL, 2009) : ouvrage compilant études, enquêtes et rencontres avec des acteurs de terrain, lobbyistes et éleveurs. Il relate les histoires des grandes firmes qui mondialisent le marché, des généticiens qui sélectionnent les espèces, et décrypte nos propres délires.

Le colloque « **Pourquoi manger moins de viande** », organisé par le Grappe et la Maison de l'écologie en octobre 2011, envisageait cette question dans tous ses aspects : climat, propagation de pandémies, pression sur les ressources naturelles, famines, politique agricole, relations homme-animal... Les actes du colloque sont en ligne sur www.grappebelgique.be En prolongement de ce colloque, la brochure **Dix bonnes raisons de manger moins de viande. La qualité plutôt que la quantité !** est un outil critique d'information-discussion rigoureusement documenté. Disponible auprès du Grappe (081 23 09 69).

Adresse

Rencontre des Continents

(02 734 23 24 - www.rencontredescontinents.be) : animations, formations et « jeu de la ficelle » sur les impacts écosystémiques de notre modèle alimentaire.





L'animal qu'on élève ou... la viande qu'on produit ?

L'agriculture a subi bien des bouleversements... Il y a plus d'un demi-siècle, la majorité des paysans pratiquaient une **agriculture traditionnelle**, diversifiant leurs activités, faisant tant de l'élevage que des cultures variées. Ils produisaient la nourriture qui servait à alimenter leurs bêtes. Un équilibre écologique régnait tout naturellement au sein de la ferme, les matières organiques végétales (pailles, céréales...) enrichies des déjections animales étaient utilisées pour fertiliser le sol. Avec l'ère industrielle, ces fermes traditionnelles glissent progressivement vers un **système industrialisé**, induisant une « **hyperspécialisation** ». Pour survivre économiquement, les fermes tentent d'intensifier leur production en se spécialisant dans tel ou tel produit. En matière d'élevage, cela se traduit par des exploitations spécialisées dans une seule production (porc, volaille, lapin... ; viande, lait, oeufs, volaille de chair...), en grande quantité. Cette division du travail et cette spécialisation se sont développées grâce à l'avènement de la « **zootéchnie** », l'étude scientifique de l'élevage des animaux, de leur reproduction et de leur adaptation à des contraintes déterminées. La mécanisation et la sélection génétique sont de mise. L'alimentation animale est modifiée pour être plus « performante » et importée d'autres pays. Les animaux sont retirés du sol et placés en grand nombre dans des unités de production industrielle appelées communément « **élevages hors-sol** ». Nous voilà dans l'ère de la **production intensive**, qui n'est pas tant liée à la taille de l'exploitation, mais davantage au nombre de bêtes présentes sur telle surface de terre, ainsi qu'au degré d'autonomie de la ferme quant à la production de l'alimentation de son bétail. L'utilisation de produits issus de l'**industrie agroalimentaire**, notamment pour la nourriture animale, plonge les éleveurs au Nord comme au Sud dans une situation de dépendance vis-à-vis des **multinationales** et souvent dans une réelle incertitude financière. Du producteur au consommateur se greffent également des **intermédiaires** (comme la grande distribution) qui, tout en augmentant les contraintes sur les producteurs, s'octroient la grosse partie du prix final du produit et donc des bénéfices.

A l'heure actuelle, les **élevages industriels** fournissent 74% de la volaille, 50% du porc, 43% du bœuf et 68% des œufs consommés dans le monde. En comparaison à d'autres régions du monde, l'élevage wallon reste relativement épargné par les dérives de la production intensive (la production de viande bovine y reste partiellement traditionnelle). Mais la question se pose quant au futur... Car, aujourd'hui déjà, 90% de la volaille et du porc produits sur l'ensemble du territoire belge sont issus d'un système industrialisé intensif. Et chaque semaine, en Belgique, 41 fermes disparaissent au profit d'exploitations plus importantes. D'où la nécessité de soutenir ces nombreux éleveurs locaux qui produisent encore de la viande en respectant l'animal, la santé humaine et l'environnement.

Quand parle-t-on d'élevage traditionnel ?

Difficile à dire tant les données sont multiples et complexes. Un élément de réponse se situe dans les grands principes de l'agriculture paysanne, parmi lesquels : répartir la production pour permettre à un plus grand nombre d'accéder au métier, être solidaire avec les autres agriculteurs au Nord et au Sud, économiser les ressources rares, être autonome (en termes de nourriture animale, d'énergie, financièrement...), respecter la nature, assurer la qualité gustative, nutritionnelle et sanitaire des produits de la ferme, maintenir la diversité des populations animales, etc. (voir www.saveurspaysannes.be > engagement). Un élevage qui s'inscrit dans ces critères pourrait donc être considéré comme traditionnel. L'élevage traditionnel reste l'apanage des fermes à taille humaine qui s'assurent de diversifier leurs activités, faisant tant de l'élevage que des cultures.

Pistes pédagogiques

Piste 1. Quelles représentations des animaux et des fermes d'élevage ?

Recueil des représentations, sous forme de brainstorming, dessin de la ferme, texte écrit, maquette, expression corporelle ou via un photolangage : qu'est ce qu'une ferme ? A quoi sert-elle ? Quels animaux élèvent-on dans les fermes ? Pourquoi ? ... Eprouver ensuite le lien avec la viande : que mange-t-on comme viande ? D'où provient-elle ?... Après un relevé individuel, construire une représentation enrichie par tous, examiner des questions que l'on se pose et choisir celles que l'on voudrait approfondir.

Pour aller plus loin : rechercher dans les publicités et les albums jeunesse les représentations des animaux que l'on

consomme (sous forme de viande, lait, oeufs...). Travailler les messages que ces représentations portent (émotions, relations à l'animal, en quoi elles transmettent ou non la réalité, éloignement de la réalité des élevages...), comparer à ce que nous en connaissons, relever ce que nous ne connaissons pas et approfondir l'une ou l'autre question.

Piste 2. L'évolution des fermes dans le temps

Retracer sous forme d'une ligne du temps l'évolution des fermes sur 100 ans par exemple en Belgique : le nombre de fermes et d'agriculteurs, le nombre de bêtes (à l'ha), l'organisation de la ferme, des photos et illustrations... Si possible, rencontrer ou recueillir des témoignages d'un éleveur

actuel et un retraité, comparer l'évolution de leur métier, de leurs contraintes et du contexte socio-économique, de la place de la viande dans l'assiette... **Pour vous aider** : « Une ferme au fil du temps, du moyen âge à nos jours » et « Léo, voyage au centre de l'agriculture » (voir outils page suivante).

Piste 3. Les métiers liés à l'élevage

Identifier et illustrer les différents métiers liés à la production de viande (agriculteur, éleveur, technicien, abatteur, distributeur, vendeur...). Comparer les tâches de chacun, la journée d'un agriculteur, dans un système de ferme traditionnelle et dans un système plus industriel. **Pour vous aider** : « Léo, voyage au centre de l'agriculture » (voir outils page suivante).

Piste 4. A la ferme, à la rencontre des animaux d'élevage

Objectif : par un contact sensoriel et émotionnel, entrer en relation avec l'animal ; être acteur de cette relation et de la vie à la ferme ; développer l'estime de soi et le lien social.

Dispositif : se rendre dans une ferme qui propose un accueil pédagogique (voir adresses page suivante). Avant toute chose, prendre le temps d'un contact avec les animaux, les observer, les approcher, les toucher, les caresser... (avec un accompagnant). Participer à des activités de la ferme en relation avec les animaux : les nourrir, changer la paille, récolter les oeufs, traire une vache, fabriquer un fromage...

Prolongements :

➔ Partir de l'observation d'un animal et si nécessaire compléter l'information par des recherches, afin d'apprendre à mieux connaître ses besoins physiologique et éthologiques, sa vie. Réfléchir sur le fait que les animaux sont des êtres vivants, conscients, intelligents, sensibles...

➔ Reconnaître les différents cris et attitudes des animaux et essayer de deviner leur humeur à partir de ceux-ci.

➔ Répertorier les activités et les travaux à la ferme liés à l'élevage des animaux au fil des mois ou des saisons. **Pour vous aider** : voir outils page suivante.

➔ Installer un petit poulailler en respectant au mieux les besoins de la poule, l'entretenir, observer les poules, récolter les oeufs... **Pour vous aider** : « J'élèverais bien des poules » (voir outils p. 29).

➔ Connaître les organes de la vache qui interviennent dans la formation du lait. Expliquer les processus d'absorption de la nourriture, de la rumination et de la formation du lait.

A noter : à la ferme d'animation, une meilleure connaissance de l'animal et de ses besoins physiologiques et éthologiques, ainsi qu'une plus grande familiarité avec l'animal d'élevage, peut permettre d'aborder le fait d'abattre et manger l'animal qu'on a élevé et soigné, plutôt que d'acheter une « viande anonyme » au supermarché. Cela afin de renouer avec l'ensemble du cycle auquel nous participons plutôt que de le dénier.

Source : Danielle Marvel, Le Petit Foriest et Sarah Installé, Au Pré d'Uquette - Fédération des Fermes d'animation

Piste 5. Quels modes d'élevage ?

Objectifs : identifier les différents types d'élevages ; se forger une opinion sur la question de la production agricole et de l'élevage des animaux.

S'informer, s'interroger : rechercher et mieux comprendre les différents types d'élevages et de productions agricoles (traditionnel, intensif, hors-sol, bio, agriculture paysanne...) ; s'informer sur l'origine des viandes que nous consommons (région, types d'élevage...) et sur les modes d'élevage dominants en Belgique. Quelques questions à se poser : que mangent les animaux ? Quelles différences entre la nourriture donnée aux vaches et celle donnée aux poulets ? Combien d'animaux sont présents sur quelle surface de terre ? Sont-ils élevés au sol ou hors-sol ? Comparer les cycles de matières et reconstituer l'écosystème agricole (fermé, ouvert) selon les modes d'élevage.

Observer, comprendre : outre les sources d'information factuelle, privilégier également des témoignages écrits ou audiovisuels d'agriculteurs ayant fait des choix différents en matière d'élevage. **Pour vous aider** : voir Union Nationale des Agriculteurs Bio - UNAB ; FUGEA ; Centre Pilote Bio ; conseils de filières animales ; La Médiathèque et les documentaires-portraits dans outils et adresses page suivante.

Visiter : s'il s'agit d'une démarche approfondie avec un groupe sur l'alimentation durable, il peut être envisagé de visiter 2 ou 3 exploitations de types différents, d'y rencontrer les agriculteurs (s'ils sont disponibles !), d'observer les installations et les animaux, de contribuer activement à l'une ou l'autre tâche. Il se peut qu'un type d'exploitation soit fermé aux visites ; se questionner alors sur le pourquoi de cette fermeture.

Débattre, se forger une opinion : comparer les différents types d'élevages et en débattre. Cela peut se faire à travers un jeu de rôle, « se mettre à la place » de l'animal et/ou des différents acteurs : des agriculteurs (du Nord et du Sud), des acteurs du circuit commercial, des industries de transformation, des consommateurs, des décideurs politiques... >

Pour vous aider : « Alimagridurable » (voir outils p.8)

Synthétiser, agir : terminer l'activité par une production (écrite, exposition, charte), des démarches de sensibilisation, la mise en oeuvre d'un projet visant une autre approche de la « viande ». **Pour vous aider** : voir chapitre « action » pp.28-31.

Source : Danielle Marvel, Le Petit Foriest

Socles de compétences (10-14 ans) :

Formation historique et géographique comprenant la formation à la vie économique et sociale : Le mode de vie des gens à une époque déterminée > identifier, comparer, caractériser ; lire un paysage > rechercher les éléments dominants, identifier à quel type d'espace il appartient.

Eveil - Initiation scientifique : Caractéristiques des êtres vivants > ils sont organisés, réagissent, métabolisent, se reproduisent.

Compétences terminales et savoirs requis (14-18 ans) :

Langues modernes : Expression orale, en interaction face à face, dans un mode interpersonnel (avis, projets, émotions) ou avec mise en situation (fiche de rôles, trame, canevas...).

Histoire : Le temps des révolutions démographique, agricole et industrielle.

Biologie : Ecologie, interdépendance des êtres vivants et du milieu.

Séquence du film

■◀ 00:05:23 > 00:11:03

Cette séquence nous montre les changements qui ont marqué l'agriculture à partir de l'après-guerre. Dans les années 50, les exploitations fonctionnaient de manière autonome, économe et sur base de la rotation des cultures. Les années 60 ont marqué l'avènement de la production industrielle basée sur la sélection génétique des animaux, la réduction des espaces d'élevage, la généralisation du hors-sol et la modification de l'alimentation du bétail (maïs et soja).

Interviews :

Sicco Mansholt, commissaire européen en 1968
André Pochon, agriculteur à la retraite
Yves Berger, Interbev France
Pierre Rabhi, agro-écologiste, philosophe et écrivain
Pierre Weill, agronome et écrivain

 Interbev : Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes (France) - www.interbev.fr

Outils

Production, de la terre à l'assiette : ce n°87 du magazine d'éducation à l'environnement SYMBOIUSES (Réseau IDée, 2010 - téléch. sur www.symbioses.be) se penche sur la production alimentaire et ses enjeux, avec des initiatives d'enseignants et d'animateurs dans les fermes, les classes, les cuisines, les potagers.

Une ferme au fil du temps, du moyen âge à nos jours (éd. Gallimard, 2001) suit l'évolution d'une exploitation, de la campagne environnante, des techniques, des cultures et de l'élevage. Un album très visuel, dès 8 ans.

Les débuts de l'élevage (éd. Le Pommier & Universcience, à paraître en nov. 2012) raconte la naissance de la domestication des animaux au Néolithique : où, quand, comment, pourquoi, et ses effets sur l'environnement.

Léo, voyage au centre de l'agriculture (éd. CER Groupe, 2011 - j.deline@cergroupe.be ou 084 220 303) : schémas didactiques et pistes d'exploitation pour découvrir les compétences de l'agriculteur, la ferme d'hier et d'aujourd'hui, les liens entre agriculture et environnement, nature, emploi... Dès 10 ans. L'APAQ-W propose une version posters des schémas.

La ferme au fil des saisons (éd. APAQ-W, 2004 - téléch. sur www.apaqw.be) explique aux 10-12 ans les activités de la ferme, des champs aux prairies, de l'étable au potager, en passant par le matériel agricole.

Adresses

Le portail de l'agriculture wallonne

(<http://agriculture.wallonie.be>) met à disposition des affiches pédagogiques sur le métier d'agriculteur, infos sur les aides financières aux écoles en matière d'alimentation (collations saine, lait à l'école...), lieux de formation pour devenir agriculteur...

L'APAQ-W - Agence wallonne pour une agriculture de qualité (081 33 17 00 - www.apaqw.be) propose des manifestations dans les localités, les écoles, les associations, ainsi que des dossiers pédagogiques gratuits pour découvrir l'agriculture wallonne et ses produits. A noter sur son site, l'onglet « filières » qui vous guidera dans le labyrinthe des filières wallonnes produisant nos aliments, dont la Filière Viande Bovine Wallonne (www.fvbw.be). Et pour avoir le point de vue du secteur viande français : www.la-viande.fr

L'Afsca - Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (02 211 82 11 - www.afsca.be) vise à assurer la sécurité de la fourche à la fourchette via le respect des normes nationales et européennes, souvent contraignantes pour les cuisines de collectivités et les producteurs.

La Maison de l'Agriculture (081 60 00 60) abrite la plupart des fédérations liées au secteur : la **Fédération Wallonne de l'Agriculture** (www.fwa.be) et la **Fédération des Jeunes Agriculteurs** (www.fja.be) : lobbying, accompagnement, représentation, conférences en milieu scolaire...

La FUGEA - Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (065 33 55 03 - www.fugea.be) propose formations en agriculture, lobbying, appui aux agriculteurs. Elle promeut une agriculture paysanne au service de



Fermes & campagnes (éd. Actes Sud junior, 2009) voyage à travers champs et élevages du monde, suit le parcours des aliments de la terre jusqu'à notre assiette et fait découvrir le métier de fermier. Avec activités et expériences. 10-14 ans.

Les gestes de la ferme (éd. La Joie de lire, 2009) : cet imagier, où une vision plutôt alternative du maraîchage côtoie la mécanisation, permettra de lancer la discussion sur le métier d'agriculteur et la vie à la ferme, à la manière d'un photolangage.

Les sillons de la colère : la malbouffe n'est pas une fatalité (A. Pochon, éd. La Découverte, 2006) : dans cet ouvrage, André Pochon (protagoniste dans LoveMEATender) dresse le lourd bilan de l'agriculture productiviste et propose de changer de modèle, de se diriger vers une agriculture durable, à la fois économe, écologique, saine et productive.

Le livre noir de l'agriculture (I. Sapora, éd. Fayard, 2011) mène l'enquête dans les campagnes françaises. Pointons les premiers chapitres consacrés à l'élevage porcin, des conditions de vie des porcs à leur régime alimentaire en passant par la pollution due au lisier.

La viande voit rouge (R. Laporte et P. Mainsant, éd. Fayard, 2012) : cet ouvrage donne le point de vue de spécialistes de la filière viande et tente de donner un procès équitable à la viande et à l'élevage.

Un abattoir en ville (IEB, Bruxelles en Mouvement N°256-257, mai 2012) examine la vie et le devenir des abattoirs d'Anderlecht, l'un des derniers abattoirs urbains d'Europe : quelles filières alimentaires dans les villes ? Quels liens avec le quartier, ses habitants et un lieu de production ? Diff. au 02 893 09 09 ou en lecture sur www.ieb.be

Sur le rapport entre l'homme/l'éleveur et l'animal, découvrez les travaux de **Jocelyne Porcher** et **Vinciane Despret** (voir outils p.23).

Côté films documentaires disponibles à la Médiathèque (www.lamediatheque.be), citons entre autres **Vache de guerre** (Koan Production, 46') et **Le champ des possibles** (CPC Atelier de production, 90'), deux portraits d'éleveurs belges pratiquant une agriculture durable. **La main au dessus du niveau du cœur** (G. Komar, Wip, 2011) montre le processus de transformation des bovins et porcins dans un abattoir liégeois. **Autour de la mort d'un cochon** observe 2 modes d'abattage, en nombre et à domicile individuellement (www2.cfwb.be/av/kiosk/HTM/films/fcochon.htm).

Aussi :

le documentaire **Pig Business** (www.pigbusiness.co.uk) et les films d'animation montrant les dérives de la production industrielle **Copier-cloner** (L. Rigaud, 2009 - sur vimeo.com) et **The Meatrix** (www.themeatrix.com/intl/belgium/).

l'Homme et de l'environnement et non de l'agrobusiness et de la grande distribution.

Le Centre Pilote Bio (081 390 699 - www.cebio.be) coordonne les initiatives dans le domaine de l'agriculture biologique.

Saveurs Paysannes (081 57 00 26 - www.saveurspaysannes.be) met les producteurs en réseau et en rapport direct avec les consommateurs (circuits courts, vente directe, magasins à la ferme, paniers de produits frais, etc.) et organise des animations et actions de sensibilisation.

La Fédération Belge Francophone des Fermes d'Animation (080 78 63 46, www.fermedanimation.be) regroupe une quinzaine de fermes adaptées où un personnel d'encadrement formé aux travaux de la ferme et à l'animation de groupes fait découvrir aux enfants la vie de la ferme en lien avec l'environnement.

Les Fermes pédagogiques (081 627 458, www.accueilchampetre.be > Fermes pédagogiques) sont de véritables exploitations où les agriculteurs font découvrir leur métier et la vie à la ferme.

L'ARAU (02 219 33 45 - www.arau.org) organise régulièrement des visites du site de Cureghem : « Le marché des Abattoirs, de l'alimentation au patrimoine ».



Notre steak sur l'étal du marché mondial

Dans le monde, l'élevage occupe directement ou indirectement plus de 70% des **terres à usage agricole**... Ces terres sont utilisées d'une part pour le **pâturage** du bétail, d'autre part pour les **cultures destinées à l'alimentation animale**. Pour nourrir les animaux dans les pays industrialisés du Nord essentiellement, des quantités énormes de soja et de maïs sont cultivées dans les pays du Sud (Brésil, Argentine...), puis exportées. Cette utilisation du sol se fait au détriment des **populations locales** du Sud, puisqu'elles se voient **privées des terres** leur permettant de se nourrir. 80% de l'alimentation animale provient de cultures qui auraient pu être destinées à l'alimentation humaine. Un constat frappant à l'heure où une personne sur six souffre encore de la faim dans le monde... Cette situation va à l'encontre de la « **souveraineté alimentaire** », le droit des peuples à définir leur propre politique agricole et alimentaire. La souveraineté alimentaire donne priorité à la production agricole locale pour nourrir la population et à l'accès des petits paysans à la terre et aux ressources nécessaires pour la cultiver.

Mais face à eux, il y a la toute puissance des **multinationales de l'agroalimentaire** pour qui les produits agricoles liés à l'élevage (nourriture, engrais...) représentent un fructueux business. Au Nord comme au Sud, les éleveurs dépendent de ces produits qui, par ailleurs, posent encore question quant à leur impact sur l'environnement et sur la santé animale et humaine. Certaines grosses entreprises de production de viande ont **délocalisé** leurs activités dans les pays pauvres, où elles peuvent produire à moindre coût et sans se soucier des conditions de travail, des impacts environnementaux ou des considérations sur le bien-être animal.

Le **prix** des viandes industrielles défie toute concurrence et, dans tout pays, l'élevage traditionnel a du mal à faire le poids. Pour les paysans du Sud, qui ne bénéficient pas d'**aides financières** (lire encadré ci-dessous), la concurrence est rude.

Que cache le prix de la viande ?

La viande industrielle trônant dans les rayons des grandes surfaces affiche un prix « bon marché » qui ne reflète pourtant pas son coût réel. En effet, ce prix ne tient pas compte d'éléments importants auxquels la société doit faire face, tels que le coût des problèmes environnementaux (pollutions...) et sanitaires (épidémies et maladies animales, conséquences sur la santé humaine...) engendrés par la production intensive de viande. De plus, dans les pays du Nord, le secteur agricole reçoit des primes et des subventions, comme c'est le cas avec la Politique Agricole Commune (PAC) de l'Union européenne. En fournissant des aides, les Etats payent une partie du coût réel de la viande... La différence, nous la payons donc sans le savoir en impôts et taxes. Quant aux éleveurs, la plupart d'entre eux préféreraient ne pas recevoir d'aide et opéreraient plutôt pour que le prix à la vente puisse les rémunérer correctement, ce qui n'est pas pris en considération pour le moment. Les marges financières bénéficient surtout aux maillons intermédiaires de la chaîne tels que l'industrie agroalimentaire ou la grande distribution.

Le prix d'une viande « heureuse » - à savoir produite dans le respect de l'animal, de l'éleveur, de la santé humaine et de l'environnement - est sans doute un peu plus élevé actuellement que celui de la viande industrielle, mais il en serait tout autrement si celle-ci devait être payée à son coût réel.

Pistes pédagogiques

Piste 1. L'assiette à travers le monde

Objectif : interpellé sur la consommation de viande (protéines animales) de par le monde, sur les diversités et inégalités de cette consommation.

Dispositif : sur base de photos et de recherches d'informations, comparer la consommation de viande et de poisson par famille dans différents pays ; classer les familles selon ce critère. Comment expliquer les différences entre ces familles ? Dégager les facteurs qui influencent les niveaux de consommation de viande, ici et ailleurs.

 **Pour vous aider** : « A table! » Cycle 3 (séquences 11 & 13 + tableau p.60) ; « A table! » Collège/lycée (séquences 3 & 4) ;

catalogue « A table! - Du champ à l'assiette » (voir outils pp.8-9)

Piste 2. Le repas inégal

Objectif : organiser un repas réel ou simulé afin de sensibiliser aux inégalités dans le monde en matière d'alimentation et d'apport en protéines animales.

Dispositif : à l'entrée de la salle, les participants reçoivent, au hasard, un carton de couleur (ex : bleu = riches ; jaune = pauvres). Ils prennent place à la table correspondante, les riches ensemble et les pauvres ensemble. Les participants sont ensuite servis. Exemples de menus (vrais ou simulés) : pau-

vres : verre d'eau, portion de riz, quelques légumes (ou pas) ; riches : verre de limonade, vin, jus de fruits au choix, riz avec légumes et viande, fromage, dessert, le tout à volonté. Si possible, un animateur par table note et stimule, si nécessaire, les réactions spontanées, les remarques et les éventuelles manifestations de solidarité. En fin de repas, relevez les impressions et les éléments marquants. Débattre et établir des liens avec la réalité alimentaire dans le monde, avec l'aide d'une personne ressource dans le domaine si possible. Attention : les participants ne sont pas avertis au préalable du déroulement.

Source : « *Souveraineté alimentaire. L'affaire de tous* », p. 27, *Le repas inégal* (voir outils page suivante)

Piste 3. Nourrir le monde, questions de débat

Sous forme de conférences-débats, de travaux documentaires ou d'animations, poser des questions ou affirmations en vue de susciter le débat.

Exemple d'animation : l'animateur/l'enseignant présente une série d'affirmations. A chaque assertion formulée, chaque personne du groupe doit se positionner : à droite de l'animateur, si elle est d'accord avec l'affirmation ; à gauche, si elle n'est pas d'accord ; en face de lui, si elle n'a pas d'avis ou un avis mitigé. Une fois toutes les personnes positionnées, l'animateur leur pose des questions et les laisse s'exprimer sur les raisons des positionnements. Après un débat, l'animateur conclut en apportant des éléments de réponse, sans toutefois se placer comme détenteur de vérité, il fait la synthèse des arguments exprimés, apporte des compléments d'information et nuance si nécessaire.

Exemples de questions/affirmations : on produit suffisamment pour nourrir la planète (?). Le nombre de personnes qui souffrent de la faim dans le monde a diminué de moitié en 20 ans (?). La consommation de viande augmente avec la richesse (?). La consommation de viande augmente la faim dans le monde (?). La manière occidentale de se nourrir est un modèle (?). Pour nourrir 9 milliards d'êtres humains en 2050, il faut développer une agriculture plus écologique / plus industrielle (?). Se nourrir d'insectes, le « steak in vitro »... des solutions pour l'avenir (?). Pour un prix plus juste du producteur jusqu'au consommateur, il faut payer plus cher la viande (?). **Pour vous aider :** « A table! - Du champ à l'assiette » pp. 117-123, 105-106 (voir outils pp.8-9)

Source : « *AlimenTERRE, découvrir, comprendre, s'engager* » (dossier jeunes/adultes) Fiche n°1 (voir outils page suivante)

Piste 4. Notre bétail grignote la forêt amazonienne ? La question du soja

Mener des recherches documentaires sur la question « **En quoi le morceau de viande que je mange a-t-il des conséquences sur les forêts et sur les populations amazoniennes du Brésil, ainsi que sur le climat ?** ». Cette question amène à traiter des informations sur : les différents types d'élevage (voir pistes pédagogiques dans le chapitre « production » pp. 10-11), l'origine des viandes que nous consommons, l'industrie agroalimentaire, les fourrages et la farine de soja, les milliers de km² de forêt amazonienne déboisés chaque année au Brésil au profit du soja, les impacts environne-

mentaux d'une production industrielle de viande, les conséquences sociales, l'expulsion de populations indigènes, la ruine de petits paysans... Explorer des documents d'information, des cartes, graphiques, témoignages, emballages de produits... Interroger ce « système » et faire des propositions d'alternatives, selon son analyse et son opinion. Former, par exemple, deux groupes, l'un analysant les conséquences environnementales, l'autre les conséquences sociales. Ensuite, échanger les conclusions oralement. **Pour vous aider :** « L'huile tropicale » et les rapports « soja » et « forêts » du WWF (voir outils p.20), ainsi que la brochure de Greenpeace « Culture intensive de soja en Amérique latine : impacts sur l'environnement et le tissu social » www.greenpeace.org/belgium/Global/belgium/report/2006/4/culture-intensive-de-soja-en-a.pdf

Voir aussi piste 1 **Le prix à payer pour la viande** en p.24 du chapitre « consommation ». Pour aller plus loin, aborder notamment la notion de « volatilité » des prix et l'impact qu'elle peut avoir sur les agriculteurs éleveurs.

© Yvan Beck/Planète-Vie



Socles de compétences (10-14 ans) :

Formation historique intégrant la vie économique et sociale : Période contemporaine > les sociétés industrielles, la mondialisation des échanges économiques et culturels.

Compétences terminales (14-18 ans) :

Géographie : Offre/demande, endettement, circulation et échanges de biens, de services et de capitaux, mondialisation. Structures sociales > diversité culturelle, acculturation, qualité de vie, bien-être.

Histoire : Décolonisation et relations Nord-Sud, identifier les principaux éléments constitutifs d'une situation de sous-développement; identifier les principales stratifications d'une société et les inégalités qu'elles induisent.

Sciences : Biologie > identifier des problèmes éthiques liés à la nutrition dans le monde.

Humanités professionnelles et techniques :

Environnement économique et social : S'informer sur la diversité des idées, des cultures, des croyances, des valeurs, des traditions.

Séquences du film

■◀ 00:13:20 > 00:15:49

Dans cette courte séquence, un représentant du Mouvement des Sans Terre explique qu'une loi brésilienne autorise celui qui brûle une parcelle de forêt et y développe une activité économique à en devenir propriétaire. Cela entraîne l'expropriation des petits paysans. Pour s'y opposer, le Mouvement des Sans Terre occupe des parcelles au sein des grandes propriétés pour tenter de sauver ce qu'il reste de forêt.

Interview :

Moisés Jorge Costa Da Silva, Mouvement des sans Terre au Brésil

❓ Le Mouvement des Sans Terre : organisation paysanne née au début des années 1980. Le MST lutte pour une redistribution équitable de la terre par le biais d'une réforme agraire afin de permettre aux paysans d'accéder à cette ressource. <http://viacampesina.org/fr/>

■◀ 00:28:33 > 00:37:26

Dans cette partie, Vandana Shiva décrit la logique actuelle qui est celle de la croissance continue des exploitations agricoles. Le système semble productif, mais en réalité il cache des coûts sur la santé humaine et animale et sur l'environnement, explique ensuite Olivier de Schutter. Le prix du hamburger affiché à 5\$ devrait être de 100 ou 200\$. La différence, nous la payons en impôts et en taxes et les générations futures payeront le reste. Aussi, en Europe, la production industrielle bénéficie de subsides et primes, communautaires et nationaux, qui diminuent le prix à l'étal, tout comme celui de la viande exportée, souligne André Pochon. Et Dr Baba Dioum d'ajouter le cas du Sénégal et de l'Afrique en général où l'augmentation des importations de viande bovine menace les filières locales. Enfin, une animation décrit le gaspillage de calories que représente la production de viande (ex : pour faire 1kg de poulet, il faut 3 kg de céréales).

Interviews :

André Pochon, agriculteur à la retraite
Olivier De Schutter, rapporteur spécial de l'ONU pour le droit à l'alimentation
Vandana Shiva, Fondation de la recherche pour la science, la technologie et l'écologie
Moustapha Diop, Administrateur général Belleviande
Dr Baba Dioum, coordinateur général du CMAOC

❓ ONU : Organisation internationale des Nations Unies. L'activité des Nations Unies couvre toutes les parties du globe et est multiple (maintien de la paix, assistance humanitaire, développement durable, protection de l'environnement et des réfugiés, droits de l'homme, égalité des sexes, santé publique...) - www.un.org/fr

❓ CMAOC : Conférence des Ministres de l'Agriculture de l'Afrique de l'Ouest et du Sud - www.cmaoc.org

Outils

AlimenTERRE, découvrir, comprendre, s'engager (CFSI, 2003 et 2004 - téléch. sur www.alimenterre.org >Ressources) : 2 dossiers (primaires ; jeunes/adultes) comprenant des fiches d'information et d'animation pour aider à aborder les questions de sécurité alimentaire.

Le monde dans mon assiette (éd. Oxfam-MdM, 2009 - diff. : 010 43 79 63 - education@mdmoxfam.be), dossier pédagogique pour sensibiliser les 10-12 ans au commerce équitable. Aborde les inégalités Nord-Sud, le commerce équitable et le cacao.

Souveraineté alimentaire - L'affaire de tous (CNCD 11.11.11, 2000) : une dizaine de jeux pour sensibiliser (dès 6 ans) aux questions de commerce alimentaire mondial, injustice alimentaire, petits producteurs et multinationales, sécurité alimentaire... Epuisé mais en prêt au CLPS de Namur (081 75 00 46 - www.clpsnamur.be), chez Cultures&Santé à Bruxelles (02 558 88 10 - www.cultures-sante.be) et dans la malle « alimentation » du Réseau IDée.

Navatane (SOS Faim, 2009 - formation au jeu et prêt gratuit : 02 548 06 70 - www.sosfaim.be) : jeu de sensibilisation aux inégalités dans l'agriculture et au droit à la souveraineté alimentaire, où les joueurs doivent récolter et vendre leurs productions sur le marché. Dès 18 ans, encadré par un animateur et un assistant.

Adresses

La Plateforme Souveraineté alimentaire (02 250 12 64 - www.pfsa.be) défend, au Nord comme au Sud, plus de régulation de l'agriculture et du commerce. Son site propose articles, biblio, vidéos, outils pédagogiques, adresses utiles...

CNCD - 11.11.11 (02 250 12 30 - www.cncd.be) : le centre national de coopération au développement fait du lobby et propose des formations à l'utilisation de ses outils pédagogiques.

SOS Faim (02 548 06 70 - www.sosfaim.be) : cette ONG de développement lutte contre la faim et la pauvreté en milieu rural en Afrique et en Amérique latine et propose films, animations, jeux, panneaux d'expositions et autres outils pédagogiques gratuits. Epingleons notamment ses campagnes sur le lait et sur le poulet.

Oxfam-Solidarité (02 501 67 00 - www.oxfamsol.be) : campagnes de sensibilisation (dont « Cultivons » - www.cultivons.be), ateliers « Carrefour du monde » pour mieux comprendre les relations Nord/Sud...

Oxfam-Magasins du monde (010 43 79 65 - www.oxfammagasinsdumonde.be) : publications, outils pédagogiques, animations, Jeunes-Magasins-Oxfam tenus par les jeunes dans les écoles secondaires.

Fian (02 640 84 17 - www.fian.be) : branche belge de cette ONG internationale luttant pour le droit à l'alimentation dans le monde, via des interpellations, de la sensibilisation, des informations, des kits pédagogiques.

Quinoa (02 893 08 70 - www.quinoa.be) : ONG d'éducation au développement proposant jeux pédagogiques, animations, formations...

Des bulles sur les marchés agricoles (GRAD-France, 2005 - +33 (0) 450 97 08 85 - www.grad-france.org) : BD sur les luttes pour la souveraineté alimentaire, les importations de poulets congelés au Cameroun, le combat d'un paysan sud-coréen contre l'OMC, la libéralisation du marché du lait en Suisse.

La campagne Cultivons d'Oxfam-Belgique

(www.cultivons.be) sensibilise aux avantages sociaux, environnementaux et économiques de l'agriculture paysanne sur l'agriculture industrielle. Dossiers d'information en ligne (crise alimentaire, spéculation...), mais aussi activités pour le secondaire (010 437 950, www.jmoxfam.be): expo, jeu, fiche pour faire bouger sa cantine scolaire, actions-choc, rencontre-débat...

Le poulet, victime emblématique de la mondialisation agro-industrielle (éd. Nature & Progrès, 2007 - www.docverte.be - 081 32 30 51) examine la question des poulets produits industriellement au Nord pour être exportés au Sud et y bouleverser le marché local.

Je mange donc je suis (V. Bruno, éd. Coalition contre la faim, 2009 - en ligne sur www.cncd.be >Education et sensibilisation) : film sur la souveraineté alimentaire, qui part du quotidien d'agriculteurs belges, et fait un tour du monde agricole et alimentaire afin de comprendre les problèmes communs à l'Europe, l'Afrique et le Brésil.

Vétérinaires Sans Frontières (02 539 09 89 - www.vsf-belgium.org): cette ONG a pour objectif d'améliorer les conditions de vie des populations vulnérables d'Afrique par l'optimisation de l'élevage du bétail.

Le site de la **FAO, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture**, (www.fao.org) propose des infos sur l'alimentation dans le monde, ses enjeux sociaux, économiques et environnementaux, des statistiques par pays, des photos. Voir aussi le thème « enseignement et vulgarisation ».

© Moxxy



Les affameurs (D. Bui, éd. Privé, 2009) : enquête sur le quotidien des acteurs du secteur alimentaire dans le monde, paysans indonésiens expropriés, traders suisses ou encore Monsanto.

Le terrorisme alimentaire : comment les multinationales affament le tiers-monde (V. Shiva, éd. Fayard, 2001) : ouvrage de Vandana Shiva (interviewée dans LoveMEATender) qui montre de l'intérieur les dégâts que provoque la mondialisation néolibérale, notamment dans les pays du tiers monde.

Le site d'**Olivier De Schutter** (www.srfood.org), Rapporteur Spécial des Nations Unies pour le Droit à l'Alimentation (interviewé dans LoveMEATender) reprend l'ensemble de ses rapports, travaux et discours.

© Yvan Beck/Planète-Vie





Une viande qui pèse lourd sur l'environnement

La production industrielle et la consommation intensive de viande pèsent bien lourd sur la santé de notre planète. Produire 1kg de bœuf nécessite 2000 à 50 000 litres d'eau, en fonction du mode d'élevage. À titre de comparaison, prendre une douche quotidienne représente 20 000 litres d'eau consommés sur... un an ! Autre ressource naturelle touchée par l'élevage intensif : les **forêts**, détruites notamment pour faire place à la culture du soja (le plus souvent transgénique et traité aux pesticides) destiné à satisfaire 75% des besoins en protéines de nos élevages. L'intensification de l'agriculture et de l'élevage occasionne également de nombreuses **pollutions**. Rivières, fleuves, étangs, nappes phréatiques sont envahis par des quantités trop importantes de nitrates, issus des engrais chimiques et déjections animales (le lisier) utilisés pour fertiliser cultures et prairies. L'élevage au niveau mondial est aussi responsable de 18% des **émissions de gaz à effet de serre (GAS)**. Des émissions dues, entre autres, au méthane (CH_4) que laissent échapper les ruminants suite à une digestion difficile de la nourriture inappropriée proposée par le modèle industriel, à savoir l'apport de protéines végétales (soja), voire animales. Les émissions de GAS sont également dues au dioxyde de carbone (CO_2), libéré par la réfrigération (la chaîne de froid depuis l'abattage jusqu'à la conservation), l'utilisation de machines, le chauffage des bâtiments d'élevage, la déforestation, les transports... Nourriture animale, bétail, viande, charcuterie, plats préparés effectuent quotidiennement des centaines, voire des milliers de kilomètres. Ces **transports** sont d'autant plus importants lorsque les maillons de la chaîne de production sont nombreux et éloignés.

En élevage traditionnel, où les transports sont limités, où la nourriture animale est produite à l'intérieur de la ferme, où les cycles naturels sont davantage respectés, les conséquences sur l'environnement n'ont pas cette ampleur. Dans certains cas, le bilan environnemental est même positif.

Pistes pédagogiques

Piste 1. Empreinte écologique

Calculer son « **empreinte écologique** », c'est estimer la surface biologiquement productive de terre et d'eau nécessaire à une personne ou un groupe de personnes pour produire ce qu'il/elle consomme et absorber les déchets qu'il/elle rejette. Elle est calculée en hectare (10 000 m²).

L'empreinte écologique dépend fortement du mode de vie et peut être calculée via un questionnaire. On peut y répondre en quelques minutes, par exemple, via le site en ligne du WWF : wwf-footprint.be/fr

L'une des premières questions est : « *A quelle fréquence mangez-vous de la viande ou du poisson ?* » Ce qui rappelle que l'impact environnemental de la viande est grand et qu'il est nécessaire d'en prendre conscience. Une fois le questionnaire terminé (10 questions), une explication est donnée sur l'empreinte « soutenable » et une quinzaine d'engagements sont proposés, dont « choisir 2x par semaine un substitut à la viande ».

ne un substitut à la viande ».

► On peut également calculer son « **empreinte eau** » (aquatique) sur <http://europeanlinenandhempcommunity.eu/2011/08/17/water-print-notre-empreinte-aquatique/> Celle-ci permet de découvrir une autre face cachée de la production de viande, sa consommation importante en eau (en production industrielle).

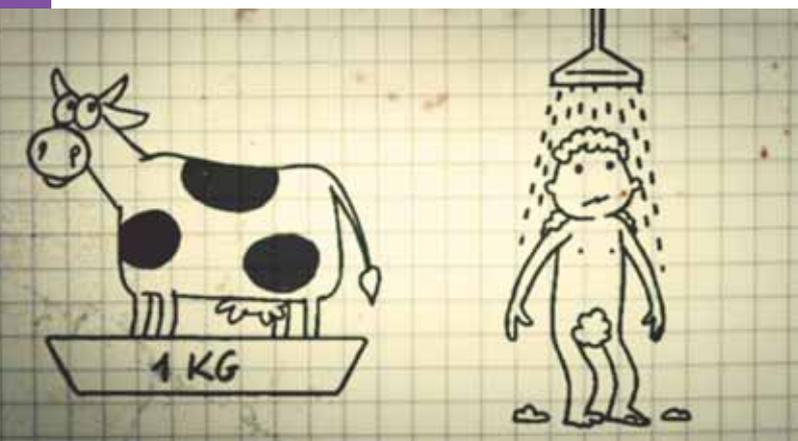
► Quant à l'« **empreinte carbone** », elle permet de quantifier l'impact climatique d'une activité produisant des gaz à effet de serre. Elle se mesure en équivalent-tonnes de CO₂. A voir en anglais, l'empreinte d'un hamburger : http://news.bbc.co.uk/2/hi/in_depth/8395287.stm

Piste 2. Itinéraire d'un steak haché

Objectif : examiner les différentes conséquences de la production de viande (industrielle) sur l'environnement tout au long des étapes jusqu'à la consommation : émissions de gaz à effet de serre (GAS), déforestation, consommation et pollution de l'eau, perte de biodiversité, prédation de surfaces naturelles, gaspillage...

Remarque : avant de commencer l'activité, il peut être intéressant de faire le point sur le rôle des GAS dans le phénomène du changement climatique.

Déroulement : sur un ton qui incite les participants à réagir, déclarer que nos choix de consommateurs ont des impacts sur l'environnement et que, par exemple, consommer un steak haché issu de la production intensive entraîne différentes pollutions (eau, air, sol, GAS, perte de biodiversité, déchets...). Par petits groupes de 2 ou 3, inviter à réfléchir à cette affirmation et à la justifier. Discuter collectivement, afficher au tableau les arguments avancés par chaque groupe et les regrouper en « ensembles d'idées ». Identifier



🔊 Séquence du film

00:11:03 > 00:23:35

Dans cette séquence, le documentaire nous emmène au Brésil, pour mieux cerner le lien entre consommation de viande, déforestation, gaz à effet de serre, changements climatiques, déplacement de population et pauvreté. Une séquence animée explique également la quantité d'eau potable nécessaire pour produire 1kg de poulet, de bœuf ou de porc et la problématique de la pollution de l'eau par les nitrates et les pesticides (excès de fertilisants et de déjections animales).

Interviews :

André Pochon, agriculteur à la retraite

Marcio Astrini, Greenpeace Brésil

Dr Rajendra Pachauri, Président du GIEC, prix Nobel de la paix 2007

? GIEC : Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat - www.ipcc.ch (> français)

ensuite chaque étape de l'itinéraire d'un steak haché, de la production à la consommation, et leurs effets environnementaux et sociaux. L'attention peut être focalisée sur un impact en particulier comme les GAS.

💡 **Pour vous aider** : poster et propositions pédagogiques « Des gaz à effet de serre dans mon assiette » (voir outils page suivante).

Variantes et prolongements :

➔ Retracer l'itinéraire du steak haché à l'aide d'un planisphère. Différents circuits peuvent être tracés selon les modes d'élevage et de distribution et/ou selon les espèces animales (bœufs, poulets, porcs, moutons...). Comparer les impacts environnementaux.

➔ Transformer l'exercice en démarche créative : réaliser un jeu de société à partir des circuits tracés sur le planisphère. Imaginer des règles et illustrer les étapes sur le planisphère à l'aide d'images ou de pions (culture de céréales, culture de soja avec ou sans OGM, fermes d'élevage de différents types, traditionnel, intensif, industriel ; camions, bateaux ; lieux de transformation jusqu'au haché emballé ; grandes surfaces commerciales ; boucherie ; fast food ; restaurant ; école ; maison...).

➔ Réaliser un « carnet de voyage du steak haché » à l'aide de supports écrits et graphiques.

Piste 3. Biodiversité naturelle et domestique

Dans le cadre d'un travail sur la biodiversité, distinguer la biodiversité sauvage et la biodiversité domestique (ou cultivée). Plus particulièrement dans le domaine de l'élevage d'animaux, quels sont les enjeux en matière de biodiversité liés à l'intensification de l'élevage ? Comment évolue l'usage des terres (plus de terres cultivées, moins de prairies, zones humides et forêts) ? Quelles sont les pertes en biodiversité naturelle (faune, flore, paysage) qui y sont associées ? Quelle évolution du nombre d'espèces et races animales élevées observons-nous ? Que deviennent les races traditionnelles ? En quoi est-ce important de protéger la diversité génétique animale pour l'alimentation et l'agriculture ? ...

💡 **Pour vous aider** : rapport et site de la FAO et brochure « Natura 2000 » fiche 4 (voir outils page suivante).

Voir aussi la piste 4 *Notre bétail grignote la forêt amazonienne ?* en p.15 du chapitre « économie mondiale ».

© Wan Beck/Planète-Vie



Socles de compétences (10-14 ans) :

Formation mathématique : Comparer, mesurer ; lire et interpréter un tableau, un graphique, un diagramme.

Eveil - Initiation scientifique : Gestion, conservation et protection des ressources ; utilisation des ressources ; épuisement, destruction, pollution...

Eveil - formation géographique intégrant la vie économique et sociale : Identifier et caractériser l'impact de l'action humaine sur le paysage, des aspects concrets > l'eau, l'air, leur gestion et leur préservation ou non ; les activités économiques (agriculture, industrie...).

Compétences transversales (14-18 ans) :

Géographie : Liens entre végétation, climat et sol ; cycle de

l'eau et gestion des ressources en eau ; actions humaines et leurs conséquences (déforestation, drainage/irrigation, pollutions).

Sciences : Enjeux écologiques liés à la production d'aliments, de déchets et à diverses pollutions ; action humaine et pollution (polluants, déséquilibre des écosystèmes...), donner une représentation simple de l'effet de serre et de l'influence des activités terrestres sur celui-ci.

Humanités professionnelles et techniques :

Environnement et technologies : Savoir-faire et savoirs relatifs aux équilibres de l'environnement et à l'influence sur les écosystèmes des choix politiques, économiques, industriels et technologiques.

L'alimentation en classe, l'environnement au menu (éd. Bruxelles Environnement, 2009) : dossier pédagogique (5-18 ans) autour d'un « repas de jeune » pizza et soda, impacts sur l'environnement, liens avec l'école, pistes d'amélioration, activités pédagogiques. Téléch. sur www.bruxellesenvironnement.be > Ecoles > Alimentation

Nos recettes pour la planète (éd. Ariena, 2007) : dossier pédagogique (9-12 ans) pour découvrir en quoi nos choix alimentaires ont des conséquences sur la planète, à travers une approche ludique et didactique. Fiches pédagogiques complémentaires téléch. sur www.ariena.org

Des gaz à effet de serre dans mon assiette (RAC-F, 2010 - téléch. sur www.rac-f.org) : brochure sur l'itinéraire d'un steak haché (de l'élevage à l'assiette), pour comprendre l'impact sur le climat de notre consommation de viande. www.alterre-bourgogne.fr en propose une exploitation pédagogique avec les 11-18 ans dans le guide **Alimentation responsable** (fiche 9).

L'huile tropicale (WWF-Suisse, 2004) : dossier pédagogique pour le secondaire sur l'huile de palme et le soja, et leurs impacts sur la forêt tropicale. Téléch. sur <http://assets.wwf.ch/pub/dossierpedagogiquelhuilepalmetsojaf.pdf>

Natura 2000 (DGARNE, 2004): (éd. DGARNE, 2004): brochure pédagogique sur la préservation de la biodiversité en Wallonie. Téléch. sur http://environnement.wallonie.be/publi/dnf/n2000_ens_anim_12-14.pdf

Fermes pédagogiques et développement durable (éd. Bergerie nationale, 2011) aide les professionnels des fermes pédagogiques à concevoir des animations et à sensibiliser leur public. Téléch. sur www.bergerie-nationale.educagri.fr/site_FP

Le DVD **Nourrir la planète** (éd. France Télévision, 2009) regroupe 4 émissions « C'est pas sorcier » sur le poisson (surpêche, pisciculture), sur l'agriculture bio et sur les pesticides, accessibles pour les 8-12 ans. Aussi en prêt à la Médiathèque (www.lamediatheque.be).

Parmi les dossiers d'information du WWF : **Viandes : arrière-goût de déforestation** et **Pour une alimentation animale en Europe moins dépendante du soja d'importation** (WWF-France : www.wwf.fr) ; **L'état de la planète** (www.wwf.be > que faisons-nous > réduire notre impact > l'état de la planète (rapport 2012 : état de la biodiversité).

Le site www.waterfootprint.org (>Products) détaille l'empreinte eau de nombreux aliments (en anglais).

L'étude **Consommation de viande : un lourd tribut environnemental** (CRIOC, 2007) examine l'évolution de la consommation de viande au cours du siècle écoulé, l'impact environnemental de sa production et les effets d'une consommation excessive sur la santé humaine. Téléch. sur www.crioc.be

Sur le site de la FAO, Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture : la brochure **Protéger la diversité génétique pour l'alimentation et l'agriculture** (téléch. sur www.fao.org/ag/fr/magazine/pdf/angr.pdf) et l'article **La biodiversité des animaux de ferme** (téléch. sur www.fao.org/ag/fr/magazine/o609sp1.htm).

Green (02 893 08 18 - www.greenbelgium.org) : animations et campagnes sur l'alimentation durable dans les écoles.

La plupart des **CRIE** (www.crie.be), répartis sur toute la Région wallonne, organisent des activités d'éducation à l'environnement sur la thématique de l'alimentation.

Le Début des haricots (02 644 07 77 - www.haricots.org) œuvre à recréer du lien entre les consommateurs et les agriculteurs (entre autres via les Groupes d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne GASAP - www.gasap.be), aide à la mise en place de jardins collectifs, propose des animations « jardins de couleurs »...

Le **service éducatif du WWF** (02 340 09 39 - www.wwf.be/ecole) aborde l'alimentation à travers ses campagnes « C'est le pied! », axée sur l'empreinte écologique, et « Le climat c'est nous ».

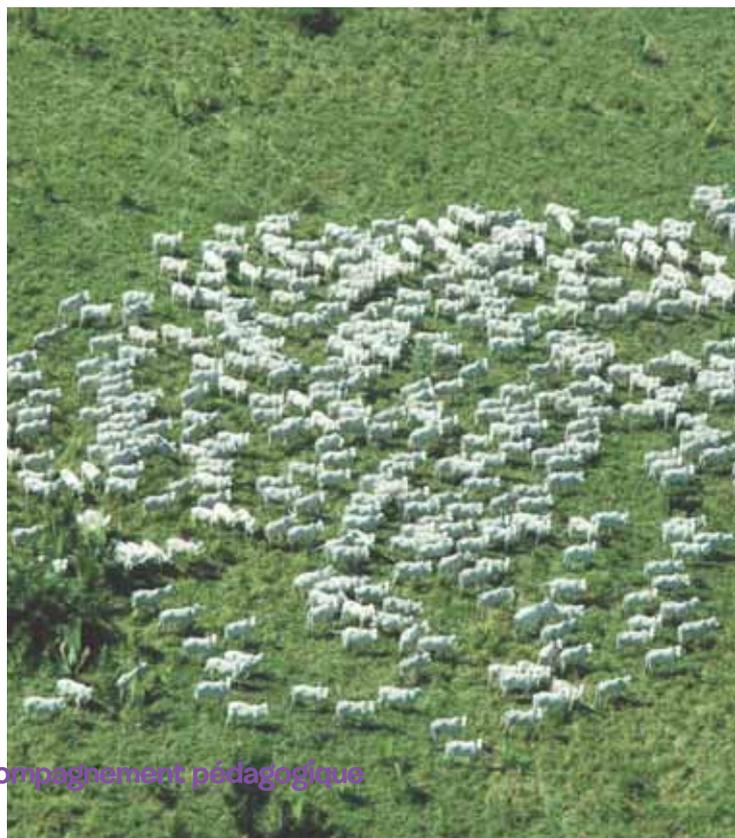
Le **Réseau IDée** (02 286 95 70 - www.reseau-idee.be) informe sur les associations d'Education relative à l'Environnement (ErE) à Bruxelles et en Wallonie, aiguille enseignants et animateurs dans leurs recherches et projets pédagogiques (notamment sur les questions liées à l'alimentation), propose des malles pédagogiques (dont alimentation) en prêt, un centre de documentation...

Nature & Progrès (081 30 36 90 - www.natpro.be) promeut une alimentation, une agriculture et un jardinage biologiques et solidaires, ainsi que les circuits courts. Publications, formations, salons, groupes d'achats, « Biotin alimentaire » (adresses bio en Belgique).

Greenpeace Belgique (02 274 02 00 - www.greenpeace.be) attire l'attention notamment sur la question des OGM dans l'alimentation animale et sur la déforestation.

Saveurs Paysannes (0491 22 22 88 - www.saveurspaysannes.be) et son animation « Mes choix pour l'homme et la planète » : sur l'étal d'un marché, les participants choisissent un produit, découvrent les étapes qui l'ont conduit là et estiment la quantité de CO₂ produite.

© Yan Beck/Planète-Vie





Et le bien-être animal dans tout ça ?

L'élevage traditionnel traite les animaux comme des **êtres vivants** à part entière, les intégrant dans un cycle fermier « autonome économe » fondé sur la rotation des cultures et l'utilisation du fumier. Des fermes au sein desquelles on respecte les **besoins physiologiques** (manger, boire, dormir...) et **éthologiques** (comportements, relations...) des animaux. On peut y voir des vaches, cochons et poulets à l'air libre. Mais aujourd'hui, sauf exception dans certains pays (comme en Belgique pour les vaches et moutons qui paissent encore dehors), l'essentiel de la production animale au niveau mondial se passe en vase clos et... à l'abri des regards. Le système industriel a « désanimalisé » l'animal, le considérant comme une machine. Il peut alors être transformé en un « objet », standardisé et placé dans des **chaînes de production**. Tout est calculé pour accélérer sa croissance et raccourcir les cycles de production afin de maximaliser les bénéfices : manipulations génétiques, bouleversements des régimes alimentaires, confinement... Face à la multiplication des crises environnementales et sanitaires (épidémies humaines et animales) qui frappent le secteur industriel de la viande ces dernières années et aux questions d'éthique et de bien-être animal qu'elles génèrent, ne faudrait-il pas s'interroger sur ce système qui, présenté autrefois comme rationnel, apparaît de plus en plus comme déraisonnable ? Et revaloriser les structures d'élevage qui tentent de conserver ce lien indissociable entre l'homme, l'animal et la terre.

Qu'est-ce que le « bien-être animal » ? Et quelles réglementations ?

Ce n'est pas évident de définir le bien-être animal... On pourrait simplement parler d'état d'équilibre, d'harmonie entre l'animal et son environnement, d'une situation dans laquelle l'animal est en bonne santé physique et mentale. Mais la question du bien-être animal est vaste et repose en réalité sur l'usage que l'humain en fait. Les réglementations qui existent ne s'élaborent donc pas à partir de critères objectifs de sensibilité à la souffrance, mais bien sur base des besoins de l'être humain, sur base de ce que l'homme veut « faire » de l'animal. En ce qui concerne la production animale, l'intensification des élevages a considérablement modifié la vie des animaux de ferme. Les mesures visant à maximaliser le profit des industriels - confinement, manipulations génétiques... - sont la plupart du temps incompatibles avec les règlements internationaux destinés à protéger les animaux d'élevage. Le Conseil de l'Europe, par exemple, tente de garantir le bien-être animal avec sa « Convention européenne sur la protection des animaux dans les élevages ». Mais dans les faits, ces textes sont contournés, ne faisant que conforter un système à l'origine des problèmes. Exemple ? Les canards sont des animaux d'eau. Ils ont donc besoin d'un accès à l'eau. Le secteur de la production intensive a trouvé la solution : un goutte-à-goutte disposé au-dessus de la tête de chacun des canards amassés et en cage. Le tour est joué et la réglementation respectée !

Pistes pédagogiques

Piste 1. Le bonheur est dans le pré, mais les animaux y sont-ils ?

Objectif : dresser un inventaire des comportements et besoins d'une espèce animale d'élevage choisie, en vue de se doter d'un outil pour analyser et comparer des formes d'élevage / de production animale.

Démarche :

- Sur base d'un inventaire des comportements et besoins des animaux à observer (habitat, nourriture, activités, relations sociales, comportement maternel, attitudes...), observer des animaux d'élevage qui sont élevés dans de bonnes conditions (fermes d'animation, élevages de porcs en plein air, vaches en prairie...) et/ou visiter et questionner des éleveurs qui travaillent réellement en extensif (fermes bio...) et/ou observer via des documentaires vidéos des espèces proches des animaux d'élevage dans leur milieu naturel (ancêtres des animaux de la ferme : poule Bankiva, sangliers...).  **Pour vous aider** : voir outils page 23.
- Vérifier les informations récoltées par un travail de

recherche sur les besoins de l'espèce.

- Cet inventaire peut constituer une grille de lecture pour comparer les systèmes d'élevage : quels sont les élevages qui respectent le mieux les besoins éthologiques des animaux ? Quelles sont leurs différences ? Quelles sont les relations des éleveurs à leurs animaux selon le modèle d'élevage ? ...

Piste 2. Un caddie averti en vaut 2 !

Objectif : après avoir différencié les grandes catégories d'élevages (si possible réaliser d'abord la piste 1), s'interroger sur les informations à notre portée et notre pouvoir d'action lors de nos achats.

Démarche :

- Questionner : comment reconnaître les aliments (viande, œufs, produits laitiers...) provenant d'élevages plus respectueux des animaux ? Quels sont les produits concernés ?
- Rechercher les informations qui sont à notre disposition : labels, étiquettes, codes sur les œufs (voir p.24), engage-

ments de certaines marques ou de supermarchés.

► S'interroger : en quoi les labels apportent-ils une information suffisante ? Que veut dire « fermier », « plein air », « bio »... ? Dans le cahier des charges des différents labels et appellations, quels sont ceux qui s'attachent le plus au bien-être animal ? Quelles sont les répercussions sur les coûts de production pour un élevage qui respecte les exigences de bien-être animal ? Est-on prêts à payer ou à modifier nos comportements pour favoriser ces élevages (ex : manger une viande plus chère dont on connaît bien la provenance, mais en manger moins souvent) ?

► Sur base de ces enseignements, quelles recommandations faire au consommateur et à la cantine d'une collectivité qui souhaite acheter des aliments issus d'élevages respectueux de l'animal ? Organiser des actions d'information et de sensibilisation (exposition, guide « ethico-citoyen » du consommateur...).

Pour aller plus loin : quel label serait à inventer pour mieux informer le consommateur ? Imaginer des critères et un logo par petits groupes. Présenter et comparer les différentes idées. Organiser une expo ou un concours pour sensibiliser le public et pourquoi pas, les pouvoirs publics.

Variante : quelles images d'animaux sont véhiculées via les emballages (exemple de La vache qui rit...) et les publicités ? Que signifient-elles (décodage de publicité, marketing) ? (voir piste 1, p.10 du chapitre « Production »)

Piste 3. Nos relations aux animaux : quels droits ? Quels devoirs ?

Questions de débat : avons-nous des devoirs envers les animaux ? Pourquoi ces animaux que l'on mange sont-ils « invisibles » ? Pouvons-nous accepter leur souffrance ? Quelle réglementation les protège ? Qu'est ce qu'une « viande heureuse » ? En fonction de l'usage que nous en avons, en fonction des cultures, le statut des animaux peut-il varier ? Cette démarche peut être enrichie par la recherche de citations d'auteurs, de Pythagore à Jane Goodall en passant par Darwin. **Pour vous aider** : « Quand un animal te regarde » et les ouvrages de Jocelyne Porcher (voir outils page suivante)

Question relative à la science : la science au service du bien-être animal ou de l'intérêt économique ?

Question à approfondir : « Pour l'Union européenne, le bien-être animal est devenu une priorité. De nouvelles normes, trop souvent insuffisantes, sont mises en place. Pour la plupart des défenseurs de la cause animale, ces normes légitiment davantage les pratiques de production industrielles, plutôt que d'encourager la réflexion de fond : faut-il adapter l'animal à son environnement (par des normes) ou adapter l'environnement à l'animal (élever des animaux dans le respect de leurs besoins comme l'expriment les textes fondateurs en matière de bien-être animal du Conseil de l'Europe) ? » (Yvan Beck). Examiner et comparer, pour une ou plusieurs espèces domestiques, les conditions de vie réelles (en différents modes d'élevage, dont l'industriel) et les exigences selon le Conseil de l'Europe.

Pour vous aider :

► Union européenne

(http://europa.eu/legislation_summaries/index_fr.htm > Sécurité alimentaire > Bien-être des animaux).

► Belgique (www.favv.be/legislation/).

Séquences du film

00:44:05 > 00:50:53

Dans cette séquence, on découvre de manière générale les méthodes d'élevage industriel qui condamnent des milliers de poules, de porcs, de bœufs, de canards, de lapins... à des conditions de vie qui ne répondent pas à leurs besoins vitaux. Le réalisateur fait intervenir plusieurs personnes de référence pour développer l'idée que cette vie de souffrance et la mise à mort qui la clôture sont cachées au consommateur de viande.

Interviews :

André Pochon, agriculteur à la retraite

Dr Jane Goodall, primatologue, présidente du Jane Goodall Institute et messenger de la paix des Nations Unies

Florence Burgat, philosophe, directeur de recherche à l'INRA

Pierre Rabhi, agro-écologiste, philosophe et écrivain

Jocelyne Porcher, docteur en sciences animales

? INRA : Institut National de Recherche Agronomique (France) - www.inra.fr

LoveMEATender est ponctué de courtes **séquences animées** qui apportent de l'information sur un ton humoristique et attractif sans pour autant tourner le propos en dérision. Trois d'entre elles présentent les besoins et comportements d'une vache, d'un cochon et d'une poule.

00:17:35 > 00:18:05

Animation « What's a cow ? »



© Moxy

00:20:59 > 00:21:35

Animation : « What's a pig ? »



© Moxy

00:44:58 > 00:45:23

Animation : « What's a chicken ? »



© Moxy

Socles de compétences (10-14 ans) :

Eveil - Initiation scientifique : Décoder un document audiovisuel, une photo, un schéma, un croquis pour repérer et noter les informations dans le cadre de la recherche. Les êtres vivants > diversité de réactions face au stimuli de leur environnement et aux modifications du milieu de vie.

Compétences terminales (14-18 ans) :

Biologie : Le milieu environnant modifie-t-il les êtres vivants ? identifier la multiplicité des facteurs qui interviennent dans le maintien d'un équilibre écologique (nourriture, oxygène, place pour vivre, endroit pour se reproduire), identifier les problèmes éthiques qui se posent à propos de l'environnement.

Humanités professionnelles et techniques :

Environnement économique et social : Agir en consommateurs individuellement responsables > maîtriser l'acte d'achat > lire une étiquette.

Jeux, conte, infos, affiches et vidéos sur le **site éducatif** www.animaux-de-ferme.com de la **PMAF**, Protection mondiale des animaux de ferme (www.pmaf.org), qui œuvre en France pour une meilleure prise en compte du bien-être des animaux d'élevage.

Des animaux et des hommes (éd. GAIA) : expo sur nos relations aux animaux (que l'on mange, de compagnie, dans la mode, de cirque, de zoo...). Empruntable et téléch. (www.gaiakids.be). Ce site propose aussi des informations et des vidéos (PMAF) sur les comportements et les conditions d'élevage des animaux.

Quand un animal te regarde (éd. Gallimard, coll. Chouette penser, 2006) propose de réfléchir avec les ados à la question du rapport de l'homme aux animaux, à leur sensibilité et aux devoirs de l'homme envers eux.

Snacks (Cie Heliotrope, 2012 - 0477 20 98 96 - www.cie-heliotrope.be): spectacle jeune public (8-12 ans) autour d'une usine de nuggets de poulet, qui interroge la distance que l'homme a mise entre lui et l'animal qu'il consomme.

La bête noire des Ardennes (P. Anger, en prêt à la Médiathèque : réf. TO1785), documentaire sur le sanglier. A partir de 8 ans.

Trop bête! : dossier de la revue de philo pour les 6-12 ans Philéas & Autobule (www.phileasetautobule.be) sur les choix éthiques que nous faisons par rapport au règne animal. Accompagné d'un dossier pédagogique.

Comme vache qui pisse et autres expressions animales (éd. Delachaux et Niestlé, 2011) décortique 100 expressions comme « être un ours mal léché » ou « manger comme un cochon ». Une façon littéraire et ludique d'aborder notre rapport aux animaux.

Le dossier **Les animaux et nous** (N°194, juin 2008), du magazine Sciences humaines (www.scienceshumaines.com), aborde les relations entre hommes et animaux, à la fois riches, intenses, complexes et ambiguës.

Le site de l'association française **L214 Éthique & Animaux** (www.l214.com) informe sur les conditions d'élevage, de transport, de pêche et d'abattage, et propose aussi des vidéos d'enquête en élevages industriels, par espèce.

Faut-il manger des animaux ? (J. Safran Foer, éd. L'Olivier, 2010) : l'auteur interroge croyances, mythes familiaux et traditions nationales avant de se lancer dans une vaste enquête.

Les animaux d'élevage ont-ils droit au bien-être ? (F. Burgat et al., éd. INRA-Quae, 2001) aborde la profonde mutation des conditions de vie des animaux dans un système productiviste et explore la nature des recherches conduites au titre du bien-être animal. Il apporte un éclairage sur les questions juridiques, éthiques et philosophiques.

L'animal, l'homme, la vie (Y. Beck ; éd. les Eperonniers, 1998 - dispo. auprès de Planète-Vie) : réflexion sur la rupture entre l'économie et le vivant, menée par l'auteur de LoveMEATender.

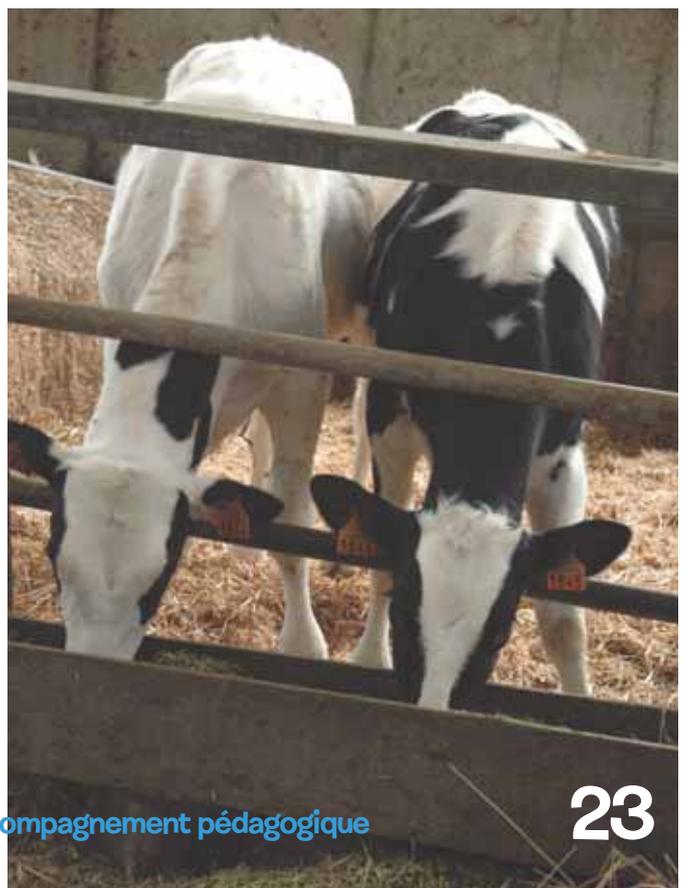
En matière d'éthologie (étude des comportements animaux) et de rapports hommes-animaux, épinglons les travaux de **Vinciane Despret**, philosophe des sciences et psychologue - Ulg/ULB (e.a. « Bêtes et hommes », éd. Gallimard) et de **Jocelyne Porcher**, chargée de recherches à l'INRA SAD-APT (e.a. « Vivre avec les animaux », éd. La Découverte). Elles ont co-écrit « Etre bête » (éd. Actes Sud, 2007)..

Adresses

Planète-Vie (02 347 44 50 - www.planete-vie.org) promeut l'éthique dans les relations quotidiennes entre l'économie et le monde vivant, étudie la façon de sensibiliser les populations aux impacts de la production industrielle de viande sur l'homme, l'animal et la planète. Producteur associé du film LoveMEATender, il développe dans ce cadre des actions de sensibilisation et d'information.

Institut Jane Goodall (0488 87 80 41 - www.janegoodall.be) œuvre au respect des animaux, des personnes et de l'environnement. Il propose notamment le programme « Roots & Shoots » invitant les jeunes à agir au travers de projets.

Parmi les associations de protection des animaux : **La Croix Bleue** (02 376 32 62 - www.la-croix-bleue.be) propose sur son site internet quelques extraits de textes légaux sur le bien-être animal ; **GAIA-éducation** (02 245 29 50 - www.gaia.be) >écoles - www.gaiakids.be) organise des campagnes de sensibilisation au respect des animaux, propose des animations en classe ; **Veeweyde** (02 527 10 50 - www.veeweyde.be) dispose d'un service jeunesse avec des visites guidées dans les refuges (surtout animaux de compagnie) et de la documentation pour les enseignants.



© Yan Beck/Planète-Vie



Nous, consommateurs

« Mange ta viande, c'est bon pour la santé ! ». Cet adage tient toujours bonne place à table aujourd'hui. En effet, consommer des protéines animales comporte des atouts tout au long de la vie humaine. La viande apporte aussi du fer et de la vitamine B12, indispensables pour l'organisme. Mais manger trop de viande peut avoir des conséquences néfastes pour la **santé**. La **surconsommation** de viande, et donc de graisses saturées, est une des causes de problèmes cardio-vasculaires, d'obésité, d'hypertension, de cancers et autres maladies. Cette surconsommation règne essentiellement dans les pays riches. Dans les années 20, le Belge consommait en moyenne 30 kg de viande par an, puis 50 kg en 1960 et 100 kg aujourd'hui. Les Européens consomment désormais une moyenne annuelle de 43 kg de porc, 23 kg de volaille et 18 kg de viande bovine. Pourtant, une consommation de 25 à 35 kg de viande par an suffit pour la santé, soit 75 à 100 g par jour (l'Organisation Mondiale de la Santé parle même de 300 g par semaine). Sans oublier qu'une partie de l'humanité se nourrit depuis des millénaires en consommant peu, voire pas du tout de viande. Cette consommation excessive a aussi un **coût**. Le Belge consacre en moyenne 15,3% de son budget à l'alimentation (contre 80% il y a 50 ans !), dont 4,5% à la viande, soit un tiers de ses dépenses totales en alimentation. Aussi, pour que la population puisse consommer de façon quasi journalière de la viande, l'industrie agroalimentaire a développé des techniques de production massive permettant de casser les prix. Mais quelle viande nous vend-on à **prix plancher** ? Des poulets confinés et abattus à la chaîne, des bovins gavés au maïs et au soja américains produisant une viande pauvre en oméga 3, des plats préparés et charcuteries en quantité industrielle, bourrés de conservateurs, de colorants, de graisses et de sucres ajoutés ? Bon appétit !

Que racontent les étiquettes ?

Identifier sur une étiquette de quel type d'élevage (traditionnel, industriel ?) est issu le morceau de viande ou la charcuterie que l'on va mettre dans son assiette est tout bonnement... impossible. Cette indication n'existe pas. Par contre, il existe des labels qui peuvent nous fournir des pistes. Les labels « bio », par exemple, garantissent le respect de la santé et du bien-être des animaux, de l'environnement, etc. (mais vigilance : certains labels « bio » ont un critère social faible - voir www.infolabel.be - et l'agriculture biologique peut aussi être intensive). Dans la rubrique « Alimentation » du site www.infolabel.be, on trouve des informations sur les labels liés à la viande de porc. Sur les emballages des œufs doit figurer le mode d'élevage des poules, à savoir : « en plein air » (les poules se déplacent librement en intérieur et en extérieur) ; « au sol » (elles se déplacent à l'intérieur des volières) ; ou « en cage » (elles vivent en batteries ou en cages aménagées d'une surface équivalant celle d'une feuille de papier A4 posée au sol). Sur l'œuf, ces mentions peuvent être supprimées au profit d'un code. Le premier chiffre de ce code correspond au mode de production : 0 = biologique ; 1 = en plein air ; 2 = au sol ; 3 = de batterie/en cage. Enfin, sur l'étiquette figure, normalement la provenance du produit, ce qui permet d'identifier, en théorie, s'il s'agit d'un produit local ou s'il a fait une longue route.

Pistes pédagogiques

Piste 1. Le prix à payer pour la viande

Lorsque nous achetons un morceau de viande au supermarché, que payons-nous ? Quels sont les intermédiaires tout au long des étapes depuis la ferme jusqu'à notre assiette ? Quel prix les consommateurs sont-ils prêts à payer ? Pour quels modes de production et de distribution ? Comparer la situation avec des producteurs du Sud.

Dispositif : mener l'enquête au supermarché et auprès des producteurs. Faire des recherches documentaires. Débattre.

Source : catalogue « A table ! - Du champ à l'assiette » (voir outils p.9)

Piste 2. Que nous disent les emballages et les étiquettes ?

Objectifs : sur base des étiquettes et emballages de pro-

duits contenant de la viande et/ou des produits d'origine animale (vendus en supermarché), s'interroger sur les aspects sociaux, environnementaux, économiques et de santé humaine et animale, ainsi que sur les choix de consommation qui sont à notre portée.

Déroulement : choisir une ou plusieurs catégories de produits (ex : jambon, boeuf, haché, plat préparé à la viande...). Pour chaque produit, remplir une fiche (voir exemple page suivante) en recherchant différentes formes présentes dans le magasin (ex : le jambon sous différents formats, de différentes origines, marques, avec ou sans label...). Se répartir les tâches par petits groupes. Sur base de ces fiches, étudier et comparer : le coût pour le consommateur, les impacts environnementaux, les conditions sociales lors de la production, la santé, le bien-être animal, l'information fournie au consommateur... Dans beaucoup de cas, l'étiquette ne sera pas suffisante pour récolter toute l'information. En effet, la viande produite industriellement, par exemple, n'est pas repérable sur l'étiquette. Il faudra effectuer des recherches

complémentaires auprès des producteurs. Ou prendre en compte que cette information est absente lors de l'analyse des résultats. Tirer les enseignements et dégager des critères pour réaliser des achats qui semblent les plus « justes » et les motiver.

Variantes :

- Compter par catégorie le nombre total de produits différents présentés (ex : autant de sortes de saucisses, autant de soupes aux tomates et aux boulettes...) et s'interroger sur cette diversité 📍 **Pour vous aider** : catalogue « A table ! » p. 59 : pour vivre heureux faut-il... (voir outils p.9)
- En fonction du public et de l'objectif, réduire ou élargir le nombre de points de vue et de produits à observer.
- Se concentrer sur la comparaison d'un même morceau de viande à différents états : fast food, supermarché, boucherie, circuit court...
- S'il n'y a pas la possibilité de se rendre au magasin, amener les produits emballés/les emballages/réaliser des fiches informatives.

Exemple d'infos à indiquer sur la fiche :

Nom du produit : ...
 Marque : ...
 Liste des ingrédients (et additifs) : ...
 Degré de transformation (0 - nature, 1- transformation simple, 2 - recette avec plusieurs composés, 3 - transformation complexe) : ...
 Nature de la production (label, code...) : ...
 Pays ou région de provenance : ...
 Distance (en km) : ...
 Valeur alimentaire (Kcal/100g) : ...
 Format (quantité, volume) : ...
 Emballage (matériaux, poids) : ...

Source : « AlimenTERRE », Rallye épicerie, animation 7 (voir outils p.16)

Piste 3. Pistes pour parler viande et santé

- « Mange ta viande, c'est bon pour la santé ! ». Demander de rédiger (10 lignes, une page) à propos de cet adage. Mettre en commun et vérifier les affirmations. Epinglez le changement historique de la consommation de viande dans notre alimentation après la seconde guerre mondiale.
- Situer la place de la viande dans la pyramide alimentaire, éventuellement avec l'aide d'une diététicienne : récolter les représentations sur les différents groupes alimentaires qui constituent la pyramide alimentaire, leur place dans la pyramide, ainsi que celle de la viande. 📍 **Pour vous aider** : voir les jeux sur la pyramide alimentaire, en ligne sur www.mangerbouger.be
- Par deux, d'une part déterminer les bienfaits de la viande sur la santé (protéines, fer...), et d'autre part choisir un problème de santé lié à l'excès de consommation de viande (cardio-vasculaires, obésité, hypertension, cancers, autres...). Réaliser un petit dossier et le présenter aux autres.
- Découvrir les protéines alternatives à la viande (légumineuses-céréales). 📍 **Pour vous aider** : voir chapitre « action », pp. 28-31
- Approfondir des questions telles que : la proportion d'oméga 3 et 6 dans les produits animaux en fonction de l'alimentation de l'animal ; les OGM - via le soja importé - et la viande (voir www.infogm.org).

Piste 4. Quelques autres questions à explorer et débattre

- La viande, j'en consomme occasionnellement, souvent, jamais ? Pourquoi ? Sous quelles formes ? (prendre notamment conscience que la viande, c'est aussi le haché contenu dans la sauce bolo, le sandwich au jambon ou au poulet curry, etc.).
- D'où vient la viande qui arrive dans l'assiette belge ? 📍 **Pour vous aider** : voir notamment les Filières Viandes (APAQ-W - www.apaqw.be) et le Rapport 2011 des Filières viandes (Région wallonne - <http://agriculture.wallonie.be>), à exploiter en sections sciences économiques et math.
- Végétarisme, végétalisme, véganisme, omnivore : de quoi s'agit-il ? Qui est concerné ? C'est quoi le jour Veggie ? Si c'est une journée sans viande, mange-t-on du poisson ou pas ? N'y a-t-il pas également des problèmes avec le poisson (pêche intensive) ? ...
- Une question de culture la viande ? Comment est-elle appréciée, cuisinée, conservée, mangée, interdite... à travers cultures et religions ?

LoveMEATender © AT-Production - 2011



Socles de compétences (10-14 ans) :

Mathématiques : Effectuer le mesurage en utilisant des étalons familiers et conventionnels et en exprimer le résultat (longueurs, capacités, masses, aires, volumes, durées, coût) ; Connaître le sens des préfixes déca., déci., hecto., kilo., centi., mili.

Eveil - Initiation scientifique : L'appareil digestif et ses fonctions d'absorption, de dégradation, d'assimilation et de stockage.

Langues modernes : Comprendre et s'exprimer oralement dans divers domaines > achats > description d'un article, quantité, prix... ; nourriture et boisson > informations et demandes sur les repas, le prix...

Compétences terminales et savoirs requis (14-18 ans) :

Sciences : Nutrition > comment peut-on équilibrer son alimentation ? peut-on être végétalien et être en bonne santé ? qu'est-ce qu'une nourriture saine et équilibrée ?

Humanités professionnelles et techniques :

Environnement économique et social : Agir en consommateurs individuellement responsables > estimer dans le budget la part du coût du transport, de l'alimentation, de l'habillement, des loisirs, du logement.

📺 Séquences du film

■◀ 00:23:35 > 00:28:33

Cette première séquence met en lumière l'impact sur notre santé d'une consommation trop importante de viande de mauvaise qualité. En effet, à l'heure actuelle il n'y a plus d'oméga 3 dans la viande mais des oméga 6 puisque les animaux sont nourris au maïs et au soja. Cela provoque un déséquilibre de la chaîne alimentaire et, en matière de santé humaine, des conséquences dramatiques : maladies cardiaques, diabète, dépression chronique, vieillissement du cerveau, cancer, épidémie d'obésité, malnutrition...

Interviews :

Dr Olivier Coudron, directeur scientifique du SIIN
Pierre Weil, agronome et écrivain
Vandana Shiva, Fondation de la recherche pour la science, la technologie et l'écologie

❓ SIIN : Institut scientifique pour une nutrition raisonnée (France) - www.siin-nutrition.com



LoveMEATender © AT-Production - 2011

■◀ 00:37:26 > 00:44:05

Cette deuxième séquence aborde davantage les risques sanitaires liés aux conditions de vie des animaux. Actuellement, la production industrielle de viande confine des animaux génétiquement identiques et soignés aux antibiotiques dans un espace restreint. Ce sont les conditions idéales pour qu'une épidémie se développe (épidémie de fièvre porcine, fièvre aphteuse, grippe aviaire...).

Interviews :

Pr David Waltner-Toews, Université de Guelph au Canada
Sanjeev Gupta, directeur de Khushboo Feed Mills (producteur d'aliments pour bétail en Inde)

Voir aussi la séquence 2 en p.16 du chapitre « économie mondiale » sur le coût artificiellement bas de la viande, qui cache les coûts réels liés aux impacts sur la santé humaine et animale et sur l'environnement (pollution de l'eau, des sols, changements climatiques).

📖 Outils

Consommation, de l'assiette à la Terre : ce n°88 du magazine d'éducation à l'environnement SYMBIOSES (Réseau IDée, 2010 - téléch. sur www.symbioses.be) questionne la consommation alimentaire : manger durable à l'école ou au camp scout, restaurants slow-food, acheter autrement, projets interculturels ou sociaux...

Le jeu **Alimen'Terre** (éd. Empreintes et BEP-Environnement, 2011) aide à établir un lien entre choix alimentaires, impacts sur l'environnement et empreinte écologique, en composant un menu tout en respectant des conditions imposées et sans dépasser l'empreinte écologique supportable pour la planète. En prêt chez Empreintes (081 39 06 60 - www.empreintesasbl.be), certains CRIE (www.crie.be), etc.

L'Atlas de l'alimentation dans le monde (éd. Autrement, 2003) : une mine d'informations, avec des dizaines de cartes pour aborder la géopolitique de l'alimentation. Epuisé, à consulter en centre de doc/bibliothèque.

Viande de qualité... différenciée ? (éd. écoconso, 2011) : le point sur la consommation de viande en Belgique, sa qualité et les différents labels. Téléch. sur www.ecoconso.be

La consommation de viande (CRIOC, 2011) : enquête sur la perception des consommateurs par rapport à la viande, les critères d'achat de viande, les comportements de consommation de viande. Téléch. sur www.crioc.be

🌐 Adresses

Le **RAWAD** (Wallonie : 081 25 52 80 - www.pourunealimentationdurable.be) et le **RABAD** (Bruxelles : 02 547 06 32 - <http://fr.observ.be/rabad.php>) : réseaux d'acteurs de l'alimentation durable issus du monde de l'agriculture, de l'environnement, de la solidarité internationale, de l'éducation, qui s'investissent pour une alimentation durable.

Bruxelles Environnement

(www.bruxellesenvironnement.be > Particuliers > Gestes Pratiques > Mon alimentation) : infos, conseils, publications.

écoconso (081 730 730 - www.ecoconso.be) encourage des comportements de consommation plus respectueux de l'environnement et de la santé via son site (rechercher « viande »), ses brochures, fiches-conseil, campagnes, formations, animations sur l'alimentation durable à destination d'adultes.

Cordes, Coordination Education et Santé (02 538 23 73 - cordes@cordes-asbl.be) coordonne des campagnes scolaires autour de l'alimentation et la promotion de la santé : « En rang d'oignons » (maternel et primaire), « Une année... aux petits oignons » (primaire et secondaire)...

Le site www.mangerbouger.be propose des références d'outils, infos, projets et adresses, pour les jeunes, les parents, les professionnels de l'alimentation, les enseignants et les animateurs. Avec, dans les rubriques, « j'ai moins de 12 ans » et « j'ai moins de 18 ans », des jeux en ligne, notamment sur la pyramide alimentaire.



© Moxxy

Faut-il être végétarien ? Pour la santé et la planète (C. Aubert et N. Le Berre, éd. Terre vivante, 2007) met en lumière les conséquences écologiques et sanitaires du mode d'alimentation des pays riches, où les produits animaux sont au centre des repas et la part végétale est reléguée à un rôle d'accompagnement. Chiffres et exemples concrets à l'appui, il remet en question certaines fausses croyances et habitudes. Avec des recettes en fin d'ouvrage.

Le documentaire **Super size me** (M. Spurlock, Cinéart, 2004) raconte le défi que s'est lancé son réalisateur : manger pendant un an les menus proposés par une enseigne de fast-food mondialement connue. Il relate, entre autres, les répercussions d'une telle alimentation sur la santé. En prêt à La Médiathèque - www.lamediatheque.be (TN7871).

La brochure **Alimentation et environnement** (Ceres, Région wallonne, 2010) aborde les aspects de consommation et santé. Téléch. sur http://environnement.wallonie.be/publi/education/alimentation_environnement.pdf

En matière de **promotion de la santé**, découvrez le site de PIPSA avec ses références de jeux et outils pédagogiques, ainsi que les adresses de centres de prêt : www.pipsa.be

Nous sommes ce que nous mangeons (J. Goodall, éd. Actes Sud, 2008) : dans cet ouvrage, la primatologue Jane Goodall (interviewée dans LoveMEATender) évoque les aberrations de l'industrie agro-alimentaire, les traitements infligés aux animaux, etc. Faisant appel à des souvenirs de jeunesse et des expériences vécues, elle propose des éléments concrets aux consommateurs qui veulent se réapproprier la liberté de bien se nourrir: lien avec les petits producteurs, alimentation saine et de saison...



Passer à l'action

Alors... comment passer à l'action ? Il ne s'agit pas ici de bannir la viande, ni de prôner le végétarisme à tous crins ou encore moins de pointer du doigt les éleveurs. L'idée de ce dossier, à l'image du film LoveMEATender, est plutôt de s'interroger sur les dérives de la production industrielle de viande et de creuser les **alternatives possibles**, individuellement et collectivement.

Et bonne nouvelle, sur le terrain, des initiatives se dessinent ! Une poignée d'**agriculteurs** résistent et optent pour un maximum d'autonomie, produisant eux-mêmes leurs fourrages et laissant leurs bêtes « au sol ». Ils diversifient leurs activités voire adoptent la voie du bio. De nombreux **citoyens** sortent le nez de leur assiette et s'informent pour mieux comprendre ce qu'il se passe autour. En passant par des filières courtes, **producteurs et consommateurs** se rapprochent, évitant ainsi les nombreux intermédiaires (distributeurs, supermarchés...). Les **collectivités** optent pour un jour sans viande par semaine, pour une cantine durable. Des animations et projets alimentation se développent dans les **écoles**, au sein des **mouvements de jeunesse**... Sans oublier l'action nécessaire auprès des politiques, pour que ceux-ci soutiennent davantage les éleveurs locaux qui proposent de la viande « heureuse », cette viande goûteuse et saine, produite dans le respect de l'animal et de l'environnement.

Agir dans nos casseroles !

Quelques idées en vrac pour cuisiner autrement...

- Déterminer son plat favori et identifier s'il contient de la viande ou pas. Si oui, imaginer une version sans viande avec une alternative végétale (tofu, seitan, tempeh, légumineuses...). Exemples : pâtes sauce bolognaise au seitan haché, durum/pita aux falafel (boulettes de pois chiche), wok de nouilles et de légumes sautés au tofu, hamburger végétarien de haricots rouges, hachis parmentier aux lentilles vertes...
- Titiller ses sens en goûtant à l'aveugle des aliments nouveaux : laits et pâtés végétaux, graines germées, céréales et fèves inconnues (petit épeautre, lentilles corail...), légumes oubliés.
- Tester une fois par semaine une recette végétarienne équilibrée en découvrant les associations optimales de protéines végétales pouvant remplacer la viande d'un point de vue nutritif (céréale + légumineuse).

Outils

Manger sain pour 3 fois rien ! (éd. Terre vivante, 2009) : guide pratique avec index par ingrédient et tableau des recettes par saison.

Nous sommes à croquer ! (éd. Nature & Progrès, 2008 - 081 30 36 90, www.natpro.be) : calendrier des fruits et légumes de saison en Wallonie, complété par **A croquer toute l'année!** qui présente les variétés de chez nous et quelques recettes.

Le bio dans votre assiette (Nature & Découvertes, 2006) fait le tour des pratiques et connaissances autour de l'alimentation bio.

Alimentation et environnement (Bruxelles Environnement, 2008 - téléch. sur www.bruxellesenvironnement.be) : 65 conseils pratiques pour se régaler en respectant l'environnement (produits locaux, de saison, moins de viande et de gaspillage).

Côté poissons, pointons le guide d'achat écologique et de recettes **Il est bon mon poisson** (Terre vivante, 2007) et le **Conso-guide** (WWF-Belgique, 2010 - téléch. sur www.wwf.be) avec ses indications sur les espèces de poissons pêchés dans le respect de l'environnement marin.

Ainsi qu'une multitude de livres de cuisine et de recettes en ligne... Par exemple, sur le site www.jeudiveggie.be >Recettes



Séquence du film

■◀ 00:50:53 > 01:00:40

En fin de documentaire, plusieurs témoignages d'agriculteurs dans de petites exploitations qui pratiquent le circuit court, de consommateurs de « viande heureuse », de partisans d'un jour sans viande, du végétarisme... présentent des pistes de solutions et des alternatives.

Interviews :

Jean-Pierre Pasquet, agriculteur
Pr David Waltner-Toews, Université de Guelph au Canada
Marie-Françoise Brizard, agricultrice
André Pochon, agriculteur à la retraite
Dr Jane Goodall, primatologue, présidente du Jane Goodall Institute et messenger de la paix des Nations Unies
Paul McCartney, chanteur

Achats et modes de consommation

► **S'informer pour mieux comprendre** ce qu'on dépose dans son panier. En posant des questions à son boucher, par exemple (d'où vient votre viande ? quel mode d'élevage ?). En se penchant sur les étiquettes (quel code sur les œufs ? labels présents ?). Et opter, quand c'est possible, pour une viande « heureuse », produite dans le respect de l'animal, de la santé humaine et de l'environnement et rémunérant à sa juste valeur le travail de l'éleveur.

► **Privilégier les « circuits courts »**, c'est-à-dire les achats qui se font directement du producteur au consommateur, ou via un seul intermédiaire. En faisant ses emplettes au marché de sa région, à la ferme du coin... Ou encore, en prenant part à un groupe d'achats alimentaires : GAC (groupe d'achats en commun) ou GASAP (groupe d'achat solidaire de l'agriculture paysanne). Ce sont des groupements de consommateurs qui s'adressent directement à un producteur pour l'achat de produits, et pour certains, de viande. Les GASAP soulignent leur volonté de soutenir des producteurs locaux travaillant selon des méthodes respectueuses de l'environnement et des savoir-faire traditionnels, et proposant des produits de saison et sains issus d'une agriculture raisonnée et locale.

Outils

Les circuits courts : un pas vers une relocalisation de l'agriculture (éd. Equipes populaires, coll. Question de point de vue, 2007) passe en revue groupements d'achat, coopératives, paniers du pays, marchés paysans etc. et leurs intérêts pour les consommateurs et agriculteurs. Téléch. sur www.e-p.be

Groupes d'achats alimentaires (Réseau de Consommateurs Responsables, 2012) : guide informatif et pratique pour en savoir plus sur ces différents groupes, pour créer ou rejoindre un groupe. Téléch sur www.asblrcr.be/pdf/Guide_creation_GAC_mai.pdf

Adresses

écoconso (081 730 730 - www.ecoconso.be > thème « alimentation ») propose de nombreux conseils et informations au grand public, en matière d'alimentation, de labels et logos, d'étiquettes... (voir par exemple la fiche-conseil n°127 « Et si on mangeait moins de viande ? »). Cette asbl fait partie des initiateurs du site www.infolabel.be

Nature & Progrès (081 30 36 90 - www.natpro.be) recense chaque année dans son Biotin Alimentation les bonnes adresses bio à Bruxelles et Wallonie (paniers, magasins, marchés...). Disponible en version papier et sur son site qui, par ailleurs, regorge d'informations utiles sur l'agriculture et l'alimentation bio. Nature & Progrès est aussi le relais GAC en Wallonie.

RéZO des GASAP (www.gasap.be) regroupe l'ensemble des GASAP de Bruxelles, les relie entre eux et aux paysans partenaires. Il permet aussi aux citoyens intéressés par la démarche d'adhérer à un groupe.

Saveurs Paysannes (081 57 00 26 - www.saveurspaysannes.be) met les producteurs en réseau et en rapport direct avec les consommateurs (circuits courts) : vente directe, magasins à la ferme, paniers de produits frais, etc. et organise des animations et actions de sensibilisation.

Découvrir des activités d'élevage

En visitant une **ferme pédagogique**, en allant à la **rencontre d'un éleveur**, en vivant un stage dans une **ferme d'animation**... Et pourquoi pas, en mettant en place ou en participant à la **gestion d'un petit élevage** de poules, de lapins ou d'animaux de prairies (moutons, ânes). Dans ce cas, il sera utile de prendre au préalable toutes les informations nécessaires et l'avis d'experts, pour s'assurer que les conditions sont réunies pour assumer toute l'année cette activité dans le respect de l'animal et de l'environnement.

Outils

J'élèverais bien des poules (éd. Terre vivante, 2012) : tous les conseils pratiques pour concevoir le poulailler, choisir ses poules, les nourrir et les soigner...

Adresses

La Fédération Belge Francophone des Fermes d'Animation (080 78 63 46 - www.fermedanimation.be) regroupe une quinzaine de fermes adaptées où un personnel formé aux travaux de la ferme et à l'animation de groupes fait découvrir la vie de la ferme en lien avec l'environnement.

Les Fermes pédagogiques (081 627 458 - www.accueilchampetre.be > Fermes pédagogiques) sont de véritables exploitations où les agriculteurs font découvrir leur métier et la vie à la ferme.

Voir aussi les **Journées fermes ouvertes**, organisées chaque année en septembre en Wallonie (www.jfo.be)

Eduquer, sensibiliser et se former à une alimentation durable

A l'école, en mouvement de jeunesse ou même à titre individuel, participer à des **campagnes éducatives ou des animations** proposées autour de l'alimentation durable par des associations. L'alimentation durable tend à respecter différents critères environnementaux, éthiques et de santé.

Adresses

Green (02 893 08 18 - www.greenbelgium.org): animations et campagnes sur l'alimentation durable dans les écoles.

CJB L'autre voyage (02 640 97 85 - www.cjb-to.be): projet « Cultivons notre planète » pour les 4-6^e primaire (créer un potager, sensibilisation à l'agriculture familiale et à nos modes de consommation...)

Le Début des haricots (02 644 07 77 - www.haricots.org): animations « jardins des couleurs » pour les écoles, etc.

La plupart des **CRIE** (www.crie.be), répartis sur toute la Région wallonne : animations d'éducation à l'environnement pour enfants, entre autres sur l'alimentation, et ateliers pour adultes.

Education Environnement (04 250 75 10 - www.education-environnement.be): formations pour adultes sur la cuisine sauvage et l'animation à l'alimentation durable.

Bruxelles Environnement (www.bruxellesenvironnement.be > Ecoles): animations gratuites sur l'alimentation pour les écoles bruxelloises.

Le **domaine de Mozet** propose diverses activités « nature et cuisine », pour les enfants et les adultes (081 58 84 04 - www.mozet.be)

Nature et Loisirs (02 384 89 59 - www.nature-et-loisirs.be): projet « Mangeons bien, mangeons sain » dans ses plaines et centres de vacances.

Tournesol - ferme d'Uccle (02 675 37 30 - www.tournesol-zonnebloem.be): animations scolaires et activités tout public autour de l'alimentation, la consommation et les plantes sauvages.

Quinoa (02 893 08 70 - www.quinoa.be): formation pour adultes « Projets alternatives locales » (modules théoriques, immersion dans une ferme alternative, alternatives urbaines et initiation culinaire).

Rencontres des Continents: cycles courts et longs d'ateliers culinaires écologiques et de réflexion

(02 734 23 24 - www.rencontresdescontinents.be)

Sur le site du **Réseau IDée**, vous trouverez des activités (stages, ateliers, formations...), des adresses utiles d'associations actives en Education relative à l'Environnement (ErE) et des outils pédagogiques : www.reseau-idee.be

Nous ne l'abordons pas ici, mais de nombreuses structures proposent activités et projets en matière de jardinage, potager (individuel et collectif), maraîchage...

Agir dans les cantines collectives

A l'école ou au travail, quelques pistes parmi d'autres...

➔ Instaurer un « jour sans viande » hebdomadaire (ou annuel), à l'image de l'initiative « Jeudi Veggie » (voir Adresses ci-dessous). Chercher des idées de recettes, proposer un buffet végétarien, adapter avec des produits locaux et de saison...

➔ Profiter de l'organisation d'événements dans la structure (fête de l'école, du personnel...) ou de journées thématiques annuelles (journée mondiale des animaux, semaine du bio, du commerce équitable...) pour proposer une alimentation et/ou des ateliers culinaires sans viande : pâtés végétaux, burgers végétariens, pizza aux légumes...

➔ Mener un projet plus ambitieux, en commençant par exemple par un audit : que mange-t-on comme viande dans notre école, notre entreprise, notre structure ? De quelle origine, en quelles quantités et à quel coût ? Organiser une table ronde avec les personnes concernées par l'offre alimentaire et réfléchir ensemble aux évolutions possibles : diminuer la part de viande, s'approvisionner via les filières courtes et de proximité...

Outils

L'alimentation en classe, l'environnement au menu (éd. Bruxelles Environnement, 2009) : dossier pédagogique (5-18 ans). Voir descriptif p.20

Améliorer l'offre en matière d'alimentation saine dans les écoles et les collectivités (éd. Fondation Roi Baudouin, 2008) présente des projets mis en place dans des écoles belges et des pistes permettant d'offrir une alimentation plus équilibrée aux élèves. Aussi téléch. sur www.kbs-frb.be

Bien dans son assiette à la cantine ! (éd. Belin, 2011), l'histoire de la cantine de Lison et Samuel, qui propose des produits bio, locaux et de saison. Accompagnée de recettes, jeux...

Cuisiner nature (Presses d'Ile-de-France, 2011) : comment, lors d'un camp, d'un rassemblement, sensibiliser les jeunes à la qualité de leur nourriture, les inviter à manger autrement ?

Adresses

EVA asbl (09 329 68 51), en collaboration avec **Planète-Vie** (02 347 44 50) à Bruxelles, a développé la campagne « **Jeudi Veggie** » (www.jeudiveggie.be) qui invite les collectivités à proposer un jour par semaine une assiette sans viande. Plan par étapes pour les écoles, recettes, brochure et conseils sur le site.

Bioforum (081 61 46 55 - www.bioforum.be) : coupole du secteur bio en Wallonie, qui fournit toutes les adresses de l'alimentation bio (magasins, vente directe à la ferme, marchés...), aide à l'introduction progressive de produits biologiques dans les collectivités, forme et informe les gestionnaires et cuisiniers.

Le projet **Cantines durables en Région bruxelloise** (www.restaurationcollectivedurable.be) de Bruxelles Environnement et BioForum Wallonie aide les crèches, écoles, entreprises... souhaitant passer à une cantine durable. Sur le site : conseils, guides pratiques et techniques, recettes, adresses de fournisseurs...

Coren (02 640 53 23 - www.coren.be) accompagne des audits scolaires effectués par les élèves notamment sur l'alimentation.



S'engager, militer, faire du lobby

Des structures militent *pour une agriculture paysanne, pour la souveraineté alimentaire, pour le respect de l'environnement, pour le bien-être animal...* Pourquoi ne pas aller à leur rencontre, découvrir leurs campagnes et actions et, peut-être, agir à leurs côtés ?

🌐 Adresses

La **FUGEA** - Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (065 33 55 03 - www.fugea.be) propose formations en agriculture, lobbying, appui aux agriculteurs. Elle promeut une agriculture paysanne au service de l'Homme et de l'environnement et non de l'agrobusiness et de la grande distribution.

Le **MAP** - Mouvement d'Action Paysanne (061 31 47 49 - www.lemap.be) : cette assemblée de paysans et travailleurs de l'agriculture soutient et défend l'agriculture paysanne durable. Des formations sont données dans le cadre de son Ecole Paysanne Indépendante (EPI).

Via Campesina (www.viacampesina.org) : mouvement international qui rassemble des centaines d'organisations, syndicats agricoles, mouvements ruraux et communautés indigènes. Il défend l'agriculture durable de petite échelle comme moyen de promouvoir la justice sociale et la dignité.

La **Plate-Forme Souveraineté Alimentaire** (02 250 12 64 - www.pfsa.be) rassemble les organisations agricoles et paysannes, de solidarité internationale, d'environnement et de consommateurs. Elles travaillent ensemble pour défendre, au Nord comme au Sud, la régulation de l'agriculture et du commerce.

Les **Réseaux d'acteurs de l'alimentation durable (RAWAD)** en Wallonie : 081 25 52 80 - www.pourunealimentationdurable.be ; **RABAD** à Bruxelles : 0488 99 44 88 - www.rabad.be) rassemblent producteurs et associations autour des grands enjeux de l'alimentation durable et proposent des infos et activités aux citoyens.

Greenpeace (02 274 02 00 - www.greenpeace.be) : cette organisation de protection de l'environnement lutte contre les OGM, la déforestation, œuvre pour une agriculture durable, via des campagnes, pétitions, etc.

Les **fédérations Inter-Environnement Wallonie** (081 39 07 50 - www.iew.be) et **Inter-Environnement Bruxelles** (02 893 09 09 - www.ieb.be) portent la voix des citoyens et associations en matière d'environnement auprès du politique.

Les Amis de la Terre (081 39 06 39 - www.amisdelaterre.be) : association de citoyens agissant pour une société qui prend soin de la Terre et de ses habitants. Ses groupes locaux sont des espaces permettant la mise en place concrète de solutions individuelles et collectives.

Et les campagnes de :

- **Nature & Progrès** (081 30 36 90 - www.natpro.be) sur les OGM, les pesticides...

- **SOS Faim** (02 548 06 70 - www.sosfaim.be) sur le poulet, le lait...

- **Oxfam-Solidarité** (02 501 67 00 - www.oxfamsol.be) sur l'agriculture mondiale, dont « Cultivons »...

Pour les associations de **protection des animaux**, voir en p.23 du chapitre « bien-être animal ».

Dossier d'accompagnement pédagogique

à l'initiative de **Planète - Vie**

planète vie

Mouvement fédérateur pour la protection et le bien-être des animaux en Belgique, ses préoccupations se sont étendues aux relations entre « économie et monde vivant ». L'objectif de Planète-Vie consiste à retrouver le sens de la relation entre l'animal, l'homme et la vie, considérés dans leur environnement naturel ou artificiel. Elle favorise l'éveil des consciences individuelles et collectives. Enfin, elle facilite et accroît la dimension éthique au sein des débats entre acteurs économiques et sociaux.

Les actions de Planète-Vie passent par la publication de livres et de documentaires ; des cycles de conférences suivies de débats ; une participation active aux travaux d'expertise de commissions nationales et internationales ; des interventions auprès des organismes consultatifs nationaux et des structures européennes ; et plus récemment un volet éducatif. Planète-Vie collabore notamment avec l'asbl EVA dans la cadre de la campagne Jeudi Veggie à Bruxelles.

Planète Vie asbl : rue Edith Cavell, 123 - 1180 Bruxelles - 02 347 44 50 - info@planete-vie.org - www.planete-vie.org

réalisé par **Réseau IDée**

réseau
idée

Réseau de réflexion, d'échange et d'information, le Réseau IDée (Information et Diffusion en éducation à l'environnement) vise à tisser des liens entre les différents acteurs de l'Education relative à l'Environnement (ErE). Il compte plus d'une centaine de membres, des associations actives sur le terrain, proposant animations, ateliers, formations, réflexions et outils pour accompagner les enseignants et animateurs, pour sensibiliser jeunes et adultes.

Parmi les services proposés par le Réseau IDée : un centre de documentation spécialisé dans les approches pédagogiques de l'environnement ; un service d'information pour la construction de projets pédagogiques et citoyens ; le magazine de l'ErE SYMBIOSES (www.symbioses.be), distribué dans toutes les écoles francophones ; une newsletter d'actus, agenda, offres d'emploi en lien avec l'environnement ; l'organisation des Rencontres de l'ErE et autres occasions d'échanges et de débats.

Sur le net, www.reseau-idee.be permet d'accéder en quelques clics à des bases de données d'adresses utiles et d'outils pédagogiques, à un agenda (stages, formations...) et autres informations.

Réseau IDée asbl : rue Royale, 266 - 1210 Bruxelles - 02 286 95 70 - info@reseau-idee.be - www.reseau-idee.be

Pour se procurer ce dossier **LoveMEATender** en version papier (gratuit + frais d'envoi - stock limité, priorité aux écoles), contactez Planète-Vie.

Il est également téléchargeable sur www.reseau-idee.be/dossier-lovemeatender.pdf et www.planete-vie.org/ecoles/lovemeatender

LoveMEATender, le film

Manu Coeman (réalisation), Yvan Beck et Serge Elleinstein (scénario), AT-Production, 1h03, 2011.

DVD disponible auprès de Planète-Vie. 7 € (écoles) frais d'envoi compris / 15 € (autres) + frais d'envoi.

Egalement en prêt à La Médiathèque (TN4391) et sur www.laplateforme.be (pour les enseignants et acteurs du secteur socioculturel). Extraits et photos en ligne sur www.lovemeatender.eu



Editeurs :

Planète-Vie et Réseau IDée, 2012

Rédaction :

Hélène Colon, Sandrine Hallet, Céline Teret, Joëlle van den Berg et Dominique Willemsens (Réseau IDée), Yvan Beck (Planète-Vie), avec les apports de : Daniel Cauchy, Dominic Hofbauer, Sarah Installé, Françoise Loret, Gwenaëlle Martin, Daniëlle Marvel, Frédérique Muller

Comité de relecture :

Daniel Cauchy (Rencontre des Continents), Philippe Delfosse (Service général de l'inspection / Administration générale de l'enseignement et de la recherche scientifique - AGERS), Emily De Padt (EVA), Edith Feuillat (enseignante dans le secondaire), Gwenaëlle Martin (Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs - FUGEA), Daniëlle Marvel et Sarah Installé (Fédération belge francophone des Fermes d'Animation), Frédérique Muller (La Médiathèque), Marie-Laurence Semaille et Françoise Bodson (Fédération wallonne de l'Agriculture - FWA)

Mise en page :

César Carroceri Giganto (Réseau IDée)

Crédits photos, illustrations et couverture :

AT-Production, Planète-Vie, Moxy, Réseau IDée

Impression :

Van Ruys

Imprimé sur papier recyclé

