

### Consommer de la viande

#### Résumé (livre pages 92-93)

#### La viande que nous mangeons

Nous mangeons beaucoup de viande, parfois plusieurs fois par semaine. Nous l'achetons au marché, à la boucherie ou au rayon viande du supermarché. Nous en consommons aussi à la cantine ou au restaurant mais aussi dans des plats cuisinés (frais ou surgelés).

#### De la viande à l'animal

Les bouchers et usines se fournissent en viande auprès des abattoirs. C'est là que les animaux sont tués, dépecés ou déplumés et que l'on retire les parties que l'on ne consomme pas. Les bouchers achètent de grands morceaux de viande qu'ils découpent et préparent eux-mêmes ensuite. Les grandes usines, elles, n'achètent que les parties dont elles ont besoin.

#### L'élevage des animaux

La viande que nous consommons vient d'animaux élevés en France mais est aussi importée d'autres pays. On distingue les élevages traditionnels et les élevages en batteries. Dans le second cas, la viande est moins chère, mais elle est aussi souvent de moins bonne qualité.

#### Vocabulaire

**un abattoir** : une usine qui tue les animaux et les prépare pour la viande.

**un élevage en batterie** : un élevage d'animaux en grande quantité, dans des hangars, et de manière à produire le plus possible (de viande, de lait, d'œufs, ...) et le plus vite possible.

**un élevage traditionnel** : un élevage d'animaux qui sortent chaque jour, comme autrefois.

#### Questions possibles

Cite trois morceaux issus directement des animaux. (entrecôte, abats, blancs de poulet, côtes de porc, ...)

Cite trois préparations à base de viande. (viande hachée, steak haché, kebab, nuggets, ...)

Qu'est-ce qu'une vache de réforme ?

Que peut-on faire pour éviter la pollution due à la consommation de viande ? (En manger moins et choisir de la viande issue de « circuits courts »)