

Les besoins alimentaires

1. CONSOMMER DU PAIN

JE DÉCOUVRE

Le sais-tu ?

En France, 320 baguettes de pain sont consommées chaque seconde. En tout, c'est plus de 6 milliards de baguettes qui sont fabriquées chaque année !

1. LE PAIN DE LA BOULANGERIE

Il t'arrive sans doute d'aller acheter du pain à la boulangerie : chez un artisan, dans une chaîne de boulangeries ou encore chez un vendeur itinérant avec sa camionnette.

Levé bien avant l'aube pour que ses clients trouvent du pain frais dès le matin, le boulanger



prépare sa pâte et fait cuire ses pains dans un grand four.

Souvent, il propose aussi d'autres produits : des croissants, des gâteaux, des sandwiches, ...

2. LE PAIN INDUSTRIEL

Peut-être achètes-tu parfois du pain au supermarché.

On y trouve des pains surgelés, que le magasin a achetés et fait cuire pour les décongeler.

On y trouve aussi des pains en sachets, souvent découpés en tranches et emballés.

Ces pains sont fabriqués dans des usines parfois éloignées.

Des camions parcourent la France pour les transporter vers les magasins, ce qui consomme de l'énergie et pose des problèmes de pollution.



Du pain industriel

3. DU BLÉ À LA FARINE

Le pain est fabriqué avec de la farine : celle-ci est fabriquée dans des usines à partir du blé.

La France produit de grandes quantités de blé : elle en exporte (= vendre à l'étranger) même une partie.

Elle produit du blé tendre, pour la fabrication du pain, et du blé biologique pour la fabrication du pain « bio ».



La récolte du blé

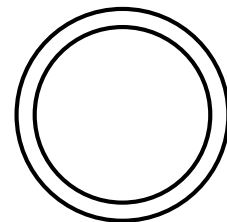
JE RETIENS <http://laclassebleue.fr/>

Chaque jour, un Français consomme en moyenne plus d'une demi-baguette de pain.

Ce pain peut être acheté à la boulangerie. Il peut aussi être acheté au supermarché, ce qui pose parfois des problèmes de pollution.

Le pain est fabriqué avec de la farine, elle-même fabriquée dans des usines à partir du blé.

Les besoins alimentaires



2. CONSOMMER DES FRUITS ET DES LÉGUMES

JE DÉCOUVRE

Le sais-tu ?

Pour rester en bonne santé, les diététiciens nous conseillent de manger au moins 5 fruits et légumes par jour !

1. CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR

Nous les trouvons au marché, à l'épicerie et au supermarché.

Nous les mangeons crus ou cuits, dans les entrées, les plats cuisinés, les produits laitiers et les desserts. Nous en trouvons aussi dans les plats surgelés et en conserve.



Il y a des fruits secs, des fruits confits, des confitures et des jus de fruits : mais attention, beaucoup contiennent du sucre !

2. DU MARCHAND À L'AGRICULTEUR

Les commerçants vendent les fruits et les légumes au détail (= en petite quantité) mais ils les achètent en gros (= en grande quantité) à des grossistes.

Ceux-ci s'approvisionnent dans toute la France : ils achètent les melons à des agriculteurs dans le Sud, les endives à des agriculteurs dans le Nord... Ensuite, ils les transportent en camion jusque dans leur région.

Plus les fruits et légumes viennent de loin, plus cela consomme de l'énergie et crée de la pollution.



Entrepôt d'un grossiste

3. DES FRUITS ET LÉGUMES IMPORTÉS

Les Français consomment aussi des fruits et des légumes importés.

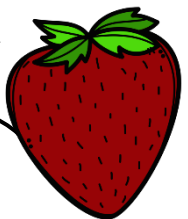
Certains ne peuvent pas être cultivés en métropole : les ananas, par exemple, ont besoin de chaleur et de soleil.

D'autres viennent de pays où les agriculteurs sont moins payés que chez nous : les fruits et légumes y sont moins chers.

Mais cela concurrence les produits des agriculteurs français.

En outre, il faut les transporter de loin, ce qui consomme de l'énergie et pollue.

JE RETIENS <http://laclassebleue.fr/>

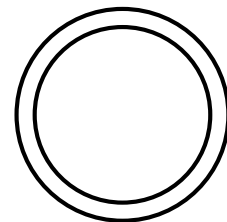


Nous achetons les fruits et légumes que nous consommons au marché, à l'épicerie et au supermarché.

Ces fruits et légumes sont vendus au détail mais achetés en gros par les commerçants à des grossistes qui s'approvisionnent auprès de nombreux agriculteurs dans toute la France puis les transportent en camion jusque dans notre région.

Les Français consomment aussi des fruits et légumes importés.

Les besoins alimentaires



3. CONSOMMER DE LA VIANDE

JE DÉCOUVRE

Nous sommes nombreux à manger de la viande une ou plusieurs fois par semaine.

D'où vient-elle ?

Comment les animaux dont elle est issue vivaient-ils ?

1. LA VIANDE QUE NOUS MANGEONS

Nous l'achetons au marché, dans une boucherie de quartier ou au rayon « viande » d'un supermarché.

Nous la trouvons aussi dans les plats de la cantine ou au restaurant.

Enfin, nous achetons parfois des plats cuisinés,



frais, en conserve ou surgelés, qui contiennent de la viande et qui ont été fabriqués dans des usines.

2. DE LA VIANDE À L'ANIMAL

Les bouchers et les usines se fournissent en viande auprès des abattoirs.

Ces usines se chargent de tuer les animaux, de leur retirer la peau, les plumes et toutes les parties que l'on ne mange pas.

Les bouchers achètent des animaux entiers qu'ils découpent eux-mêmes.

Les usines alimentaires n'achètent généralement que les parties dont elles ont besoin (*des blancs de poulet, du collier de veau, ...*), en morceaux découpés, voire hachés.



Dans un abattoir

3. L'ÉLEVAGE DES ANIMAUX



Une partie de la viande que nous mangeons provient d'animaux élevés en France; le reste est importé.

Les animaux sont issus de deux types d'élevages.

Dans les élevages traditionnels, ils sortent chaque jour, notamment pour se nourrir.

Dans les élevages en batterie, ils vivent nombreux dans d'immenses hangars. Ce type d'élevage permet de faire des économies : la viande est donc vendue moins cher, mais elle est de moins bonne qualité.

<http://laclassebleue.fr/>

JE RETIENS

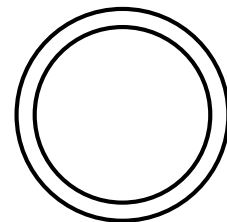
Nous achetons la viande que nous consommons au marché, dans une boucherie de quartier ou au supermarché.

Les bouchers et les usines se fournissent auprès d'usines qui se chargent de tuer les animaux et de les préparer pour la viande : les abattoirs.

Une partie de la viande que nous mangeons provient d'animaux élevés en France tandis que le reste est importé.

Les animaux sont issus soit d'élevages traditionnels, soit d'élevages en batterie.

Les besoins alimentaires



4. CONSOMMER DU POISSON

JE DÉCOUVRE

De temps en temps, nous mangeons du poisson et des fruits de mer.

D'où viennent-ils ?

Comment le poisson que nous mangeons arrive-t-il dans notre assiette ?

1. LE POISSON QUE NOUS MANGEONS

Nous achetons le poisson et les fruits de mer que nous mangeons sur le marché, chez le poissonnier ou au supermarché.

Nous en trouvons aussi dans les plats préparés, à la cantine et au restaurant, dans les conserves et les plats surgelés.



Certains d'entre nous vont même à la pêche, dans la rivière ou au bord de la mer.

2. LES GROSSISTES ET LA CRIÉE

Les poissonniers achètent le poisson frais à des grossistes.

Ces derniers se fournissent en grande quantité de poissons qu'ils vont acheter dans les criées, sur le littoral.

Les criées sont des lieux dans lesquels on vend en public le poisson en grande quantité.

Les grossistes rapportent ensuite ce poisson dans des camions frigorifiques.

Les usines qui fabriquent les conserves et les plats préparés se fournissent également dans les criées ou importent du poisson et des fruits de mer de l'étranger.



Criée du port de Sète

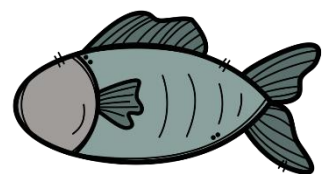
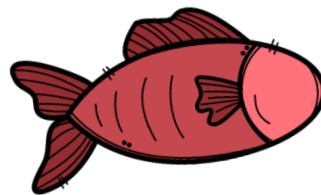
3. LA PÊCHE ET L'AQUACULTURE

Une partie du poisson est pêchée par de petits pêcheurs, qui sortent chaque jour en mer.

Une autre partie est rapportée par de gros navires usines, qui séjournent plusieurs semaines ou plusieurs mois sur l'océan.

La pêche excessive entraîne la disparition de certaines espèces de poisson.

De plus en plus, les aquaculteurs élevent des poissons ou des crustacés comme les agriculteurs élèvent les autres animaux.



JE RETIENS <http://laclassebleue.fr/>

Nous achetons le poisson que nous consommons sur le marché, chez le poissonnier ou au supermarché.

Les poissonniers achètent le poisson frais à des grossistes qui se fournissent eux-mêmes dans les criées, sur le littoral. Ils le rapportent ensuite dans des camions frigorifiques.

Le poisson est pêché en partie par de petits pêcheurs mais pour l'essentiel par de gros navires usines.