



Des normes et réglementations pour protéger la santé

Description

Il s'agit de montrer que les conditions de production de ce que l'on mange jouent un rôle sur notre santé. Existe-t-il des réglementations à respecter ? Un cahier des charges à remplir ? À l'aide d'une discussion entre une jeune cheffe et deux éleveurs/euses, vos élèves découvriront ce que les professionnel(le)s du secteur porcin mettent en œuvre pour préserver l'intégrité des consommateurs/rices.

Durée

1 séance d'1 heure

Ancrages programmes

Sciences de la vie et de la Terre

- Le corps humain et la santé : argumenter l'intérêt des politiques de prévention et de lutte contre la contamination et/ou l'infection (mesures d'hygiène, vaccination, action des antiseptiques et des antibiotiques).

Français

- Langage oral : comprendre et interpréter des messages et des discours oraux complexes (identification des visées d'un discours oral, hiérarchisation des informations qu'il contient, mémorisation des éléments importants).

Objectifs de Développement Durable



Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable.



Donner aux individus les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être à tous les âges.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le pouvoir de l'alimentation sur la santé.
- Connaître quelques-unes des mesures prises pour la protéger.

Compétences

Analyser et comprendre un document :

- Extraire des informations pertinentes pour répondre à une question portant sur un document ou plusieurs documents, les classer, les hiérarchiser ;
- Utiliser ses connaissances pour expliciter, expliquer le document et exercer son esprit critique.

Adopter un comportement éthique et responsable :

- Identifier les impacts (bénéfices et nuisances) des activités humaines sur l'environnement à différentes échelles ;
- Comprendre les responsabilités individuelle et collective en matière de préservation des ressources de la planète (biodiversité, ressources minérales et ressources énergétiques) et de santé.

Déroulement

1. Activité introductive

Introduisez le sujet de l'alimentation et de la santé en engageant une discussion avec vos élèves. Vous pouvez recueillir ce qu'ils et elles pensent du rôle des éleveurs/euses de porc vis-à-vis de cette problématique. Nous vous proposons de leur poser les deux questions suivantes pour lancer leur réflexion :

- a) À votre avis, comment s'assure-t-on de la qualité d'un produit ?
- b) Pourquoi est-ce important ?

2. Visionnage de la vidéo

« À la rencontre des éleveurs » année 2 et Alexia, 19 mai 2022



Lien : <https://www.youtube.com/watch?v=tliKqy3W97A>

1) Faites visionner aux élèves la vidéo « [À la rencontre des éleveurs](#) » année 2 & Alexia une première fois. Expliquez-leur qu'il s'agit de témoignages tournés sur le terrain.

Les parties traitant des sujets abordés dans les questions se trouvent :

- **entre 3:08 et 3:25** (présentation de l'appellation « Le porc Français » et du tatouage) ;
- **entre 3:26 et 3:53** (présentation du principe de traçabilité) ;
- **entre 3:54 et 4:10** (présentation des normes communes) ;
- **entre 9:02 et 9:21** (présentation de la réglementation en matière d'antibiotiques).

2) Faites visionner à nouveau la vidéo aux élèves. Demandez-leur de faire attention aux moments qui sont centrés sur la santé et les réglementations sanitaires. Cette fois, ils et elles devront répondre aux questions ci-dessous :

a) Comment sait-on l'origine de la viande que l'on achète ?

L'origine est affichée sur les emballages et les étiquettes, et le label « Le porc français » signifie que le porc est né, élevé, abattu et transformé en France.

b) À quoi sert la traçabilité ? Comment pouvons-nous la garantir ?

Chaque élevage porcin a un numéro, qui est tatoué sur les animaux. Le numéro sert à identifier l'élevage d'où provient l'animal. De cette façon, lorsqu'on détecte une maladie ou une bactérie dangereuse dans la viande, on peut identifier l'élevage et aller faire les tests nécessaires.

c) Qu'est-ce que le « délai d'attente » dont parle l'éleveuse de porcs ?

Un délai de 60 jours entre la prise de médicament et l'abattage.

d) Pourquoi l'a-t-on mis en place ?

Les résidus des médicaments que les animaux prennent peuvent être ingérés par l'humain : les molécules risquent d'avoir un effet sur la santé des consommateurs/rices.

e) À qui s'appliquent toutes ces normes ?

À tout(e)s les éleveurs/euses de porcs travaillant en France.

f) Dans quel but impose-t-on ces réglementations ?

Pour que les consommateurs/rices sachent que les produits français ont une qualité satisfaisante et, surtout, qu'ils ne sont pas nocifs.

3. Échange sur la question de la santé et de l'alimentation

Procédez à une correction avec les élèves et profitez-en pour leur demander ce qu'ils et elles ont appris ou retenu de la vidéo. Vous pouvez aussi leur demander de prendre du recul et de comparer les opinions énoncées en début de séance avec ce qu'ils et elles savent maintenant.

Prolongement

Vous pouvez compléter la séance par d'autres activités liées à l'alimentation avec la fiche [Alimentation et digestion](#) ou sur l'étiquetage des produits avec la fiche [Étudier les emballages pour manger équilibré](#). Vous pouvez aussi leur proposer de débattre plus amplement avec la fiche [Débattre en classe](#).