

Niveaux :

3^e cycle du primaire et
1^{er} cycle du secondaire

Durée :

Variable

Matériel nécessaire :

- Projecteur;
- Ordinateur avec accès à Internet;
- Tableau;
- Photocopies, selon le nombre d'élèves, de la fiche « L'impact de la viande sur l'environnement » (voir à la toute fin de ce document).

Compétences disciplinaires :

Éthique et culture religieuse :

Réfléchir sur des questions éthiques.

Français langue d'enseignement :

Écrire des textes variés.

Compétences transversales :

- Exploiter l'information;
- Se donner des méthodes de travail efficaces.

Intentions éducatives :

Amener l'élève à :

- connaître les conditions dans lesquelles les animaux issus de d'élevage industriel sont maintenus avant d'aller à l'abattoir;
- réaliser les impacts environnementaux de la hausse de la consommation de la viande à l'échelle mondiale;
- se questionner sur ses habitudes alimentaires.

L'IMPACT DE LA VIANDE SUR L'ENVIRONNEMENT

Cette activité peut servir de complément pédagogique aux pages 16 et 17 de l'album thématique « Comprendre pour agir : les changements climatiques »

Amorce :

Diviser les élèves de la classe en petites équipes. Demander à chaque équipe de réfléchir afin de trouver une hypothèse pouvant expliquer le fait suivant : L'élevage des animaux pour leur viande accentue l'effet de serre et la déforestation. Au besoin, clarifier les termes « effet de serre » et « déforestation » avec les élèves avant de débiter l'exercice.

**L'article : <https://www.viande.info/elevage-viande-gaz-effet-serre> contient de nombreuses informations et pistes de réflexion sur le sujet.*

Partager les hypothèses de chaque équipe en grand groupe et les inscrire au tableau.

Question à poser : ?

Êtes-vous en accord avec les hypothèses proposées? Avez-vous des éléments à ajouter pour améliorer ces hypothèses?

Déroulement de l'activité :

- Distribuer à chaque équipe ou élève un exemplaire de la fiche « L'impact de la viande sur l'environnement » et faire une lecture en groupe des questions qui y sont posées. Expliquer qu'ils auront à répondre à ces questions grâce aux informations qui seront communiquées dans la vidéo *L'impact de la viande sur l'environnement expliqué en 4 minutes*, produite par Le Monde.
<https://www.youtube.com/watch?v=nVydG2DFU0>

- Indiquer aux élèves que la vidéo devrait permettre de confirmer ou d'infirmer leurs hypothèses de départ sur les liens entre la consommation de viande et les problématiques environnementales.

- Présenter la vidéo à une ou plusieurs reprises. Ne pas hésiter à appuyer sur « Pause » à certains moments pour s'assurer de la compréhension des élèves.

- Comparer les hypothèses de départ avec les explications données dans la vidéo.

Conclusion et intégration :

Amener les élèves à se questionner sur leurs habitudes alimentaires.

Questions à poser : ?

Combien de fois par semaine mangez-vous de la viande rouge? Par quelles alternatives serait-il possible de la remplacer?

Réponses possibles : Volaille, poisson, légumineuses (haricots, lentilles, pois chiches...), tofu, tempeh, etc.

Aborder le fait que diminuer sa consommation de viande, en plus d'être écologique, peut aussi constituer un choix éthique. Il est possible de faire un débat avec les élèves sur les questions suivantes : Les animaux ont-ils des droits qui devraient être respectés? Que pensez-vous des conditions de détention des animaux élevés dans les fermes industrielles?

Inviter les élèves, leurs familles et l'école à prendre part à la campagne québécoise « Lundi sans viande », qui vise à informer le public des impacts de la consommation de viande sur l'environnement, la santé et l'éthique animale. L'action « Lundi sans viande » invite un maximum de personnes à remplacer, chaque lundi, leurs repas de viande par des mets végétariens.
<https://www.lundisansviande.net/>

Conclure en rappelant le constat que la production de viande (incluant le transport du bétail et de sa nourriture) est responsable de 18% des émissions globales. Cette contribution est plus grande que celle de toutes les formes de transport confondues (13%). Ces émissions sont principalement dues aux émissions de méthane, un gaz qui contribue 25 fois plus au réchauffement de la planète que le CO₂. Ce gaz est produit par les ruminants et la gestion du fumier.⁵

⁵<http://www.lundisansviande.net/pourquoi-sans-viande-pour-lenvironnement/>

Lien d'intérêt :

Réseau In-Terre-Actif -
Journée internationale
sans viande

http://www.in-terre-actif.com/567/journee_internationale_sans_viande



Notez que la réalisation de cette activité pédagogique avec les élèves peut donner droit à la certification héros.

Nom :

Groupe :

L'impact de la viande sur l'environnement

1- L'élevage des animaux pour leur viande accentue l'effet de serre et la déforestation parce que...

a)

b)

c)

2- Remplissez les espaces vides.

a) La production de viande a quintuplé (x5) entre _____ et 2000.

b) _____ litres d'eau sont nécessaires pour produire un kilo de bœuf, comparativement à la production d'un kilo de carottes qui n'en nécessite que 131.

c) La production de viande est responsable de _____ % des émissions de GES à l'échelle mondiale.

L'impact de la viande sur l'environnement - Réponses

1- L'élevage des animaux pour leur viande accentue l'effet de serre et la déforestation parce que...

- a) Les rejets de méthane et de protoxyde d'azote par la digestion des ruminants et l'utilisation d'engrais augmente la quantité de GES dans l'atmosphère.
- b) Afin de nourrir les animaux, de grandes superficies de terrain destinées aux cultures céréalières sont nécessaires, ce qui fait augmenter la déforestation.
- c) Les pesticides et les engrais utilisés pour les récoltes envoient une grande quantité de polluants dans l'environnement.

2- Remplissez les espaces vides.

- a) La production de viande a quintuplé (x5) entre 1950 et 2000.
- b) 15 500 litres d'eau sont nécessaires pour produire un kilo de bœuf, comparativement à la production d'un kilo de carottes qui n'en nécessite que 131.
- c) La production de viande est responsable de 14,5 % des émissions de GES à l'échelle mondiale.

