

### Présentation de la vidéo

#### Description

La série d'animation « Les énergivores » aborde avec humour les thèmes du développement durable et de la consommation énergétique. Les « énergivores », les objets du quotidien, prennent la parole pour dénoncer les mauvaises habitudes de consommation prises par les hommes, qui favorisent le gaspillage d'énergie. Un conseil simple en lien avec le thème abordé est donné à la fin de chaque programme.

#### Les incarnés

Reine du supermarché, la viande découvre son coût énergétique : pour produire de la viande, l'environnement est soumis à rude épreuve et les hommes importent des produits pour nourrir les animaux. Le film montre de façon ludique l'impact de l'élevage intensif sur l'environnement et de la consommation de viande sur la santé.

# LES ÉNERGIVORES

## LES INCARNÉS

### Contenus

#### Découpage du film

**00 min 05 s** : Générique.

**00 min 10 s** : « Rendez-vous au rayon boucherie » : une voix off explique que les Français mangent 100 kg de viande par an.

**00 min 25 s** : « Les crâneuses » : présentation du sujet.

**00 min 30 s** : « Produire de la viande » : retour sur l'évolution de la production : autrefois, un poulet était élevé en plusieurs mois. De nos jours, il l'est en 6 semaines.

**00 min 36 s** : « L'élevage en batterie » : un exemple de production intensive de viande de volaille est montré.

**00 min 41 s** : « Nourrir les animaux de boucherie » : des éléments de compréhension sur le système de l'élevage et ses incidences sur l'agriculture et l'importation sont apportés.

**00 min 52 s** : « La viande est-elle irremplaçable ? » : transition vers une nouvelle notion.

**01 min 00 s** : « Le concours de protéines » : l'apport en protéines de différents aliments est comparé.

**01 min 18 s** : « Le soja fait le poids ! » : il faut 1 kg de soja pour produire un 1 kg de veau, alors que l'humain peut se nourrir directement de soja.

**01 min 26 s** : « Remplacer la viande » : des suggestions d'équivalences pour remplacer la viande sont proposées.

**01 min 39 s** : « Laissez de la place aux autres ! » : conclusion.

**01 min 44 s** : Fin.

#### Notions

- Alimentation
- Impact de la production intensive sur l'environnement
- Géographie : l'agriculture en France

#### Vocabulaire

Protéine, batterie, terre agricole, importation, besoin énergétique, céréale, régime alimentaire, aliment, nutrition (termes à aborder et à connaître par les élèves).

### Accompagnement pédagogique

#### Introduction

Cette vidéo présente l'importance de repenser l'activité humaine et son impact sur la planète. Un exemple précis fait l'objet de cet extrait : les impacts de la production intensive de viande sur l'environnement et la santé.

On pourra situer les notions abordées dans le domaine des sciences expérimentales et technologiques qui ont pour objectif d'amener les élèves à comprendre et décrire le monde réel. Ainsi familiarisés, ils apprennent à être critiques et responsabilisés. La vidéo permet plus particulièrement d'aborder les notions de nutrition et de comprendre l'impact de l'activité humaine sur l'environnement pour des élèves de cycle 3, niveau CE2.

Le support vidéo utilisé dans son intégralité comme amorce aura pour but, dans un premier temps, de sensibiliser les élèves aux questions soulevées. Dans un second temps, des extraits permettront de comprendre deux aspects particuliers, qui seront travaillés en groupe : l'élevage en batterie, la production intensive.

Outre ces notions, le vocabulaire en jeu constitue un potentiel d'apprentissage pour les élèves. C'est la raison pour laquelle on pourra prévoir des activités décrochées dans le cadre de séances de vocabulaire sur les familles de mots.

#### Niveaux, domaines, compétences

**Niveau** : cycle 3 – CE2

**Domaines** : nutrition, les êtres humains dans leur environnement.

**Compétences** : éléments de connaissance et de compétences sur le corps humain.

- Connaître les actions bénéfiques ou novices de nos comportements alimentaires.
- Connaître les différentes catégories d'aliments, leur origine et comprendre l'importance de la variété alimentaire dans les repas.
- Comprendre l'impact de l'activité humaine sur l'environnement.

# LES ÉNERGIVORES

## LES INCARNÉS

### Mise en œuvre

#### Objectifs pédagogiques

Au cours de cette séquence, les élèves vont :

- être sensibilisés ;
- comprendre :
  - les étapes de la production de viande,
  - les pratiques de production en comparant avant et aujourd’hui,
  - l’élevage de poulets à notre époque,
  - les incidences de l’élevage intensif sur l’environnement (pollution, espace cultivé, importation),
  - les rapports entre besoin en nutrition et sources diverses d’apport énergétique ;
- être amenés à proposer des solutions.

#### Organisation possible de la séquence

Tableau type d’organisation de la séquence avec description sommaire des différentes séances qui la composent :

Séance	Durée	Descriptif séance	Intention pédagogique
1	45 min	Sensibiliser les élèves : installer un échange sur ce qu’ils ont compris de la vidéo.	Faire émerger les représentations des élèves.
2	45 min	Comparer deux époques de production.	Comprendre la production de la viande : la batterie.
3		Découvrir les étapes nécessaires à l’élevage du bétail : la viande de bœuf comme exemple.	Comprendre la production de viande : l’élevage.
4		Les apports énergétiques des aliments et les besoins de l’homme.	Réactiver une notion déjà vue.
5	45 min	L’impact de la production intensive.	Comparer avec la séance 4.
6	45 min	Des solutions pour remplacer la viande.	Produire des affiches.

# LES ÉNERGIVORES

## LES INCARNÉS

Cycle 2 (CE1-CE2)					
Séance	Durée	Titre et descriptif des séances	Intention pédagogique	Déroulement	Activités de prolongement, application, réinvestissement, transfert
1	45 min	Sensibiliser les élèves : installer un échange sur ce qu'ils ont compris de la vidéo.	Faire émerger les représentations des élèves.	Voir développement ci-dessous.	Rédiger les questions soulevées par les élèves : la phrase interrogative. Cette séance peut être liée aux fiches élèves vocabulaire.
2	45 min	Comparer deux époques.	Comprendre l'élevage en batterie et ses effets.	<p>Visionner la séquence : 00 min 30 s à 00 min 36 s.</p> <p>Demander aux élèves ce qu'ils comprennent : rapide échange oral pour faire émerger la question « Quelles différences existent entre les deux époques ? »</p> <p>Donner aux élèves deux images de la vidéo (cf. illustrations 1 et 2 : « Élevage en plein air » en « Élevage en batterie »).</p> <p>La consigne est de noter les différences.</p> <p>Ce travail peut se faire par deux (plein air/ intérieur, lumière du jour/lumière artificielle, alimentation naturelle/alimentation céréalière).</p> <p>Regarder de nouveau l'extrait : demander aux élèves de relever pour chacune des deux images le temps pris pour amener un poulet à maturité.</p> <p>Demander aux élèves « Que veut dire l'expression "on le pousse en six semaines" ? »</p> <p>Faire rapporter le nombre de semaines en mois pour permettre une comparaison plus effective (5 mois autrefois pour 1 mois, et 2 semaines de nos jours) et comprendre ainsi l'expression utilisée dans la vidéo.</p>	Réaliser une frise du temps pour mettre en évidence la durée de l'élevage entre les deux époques.

# LES ÉNERGIVORES

## LES INCARNÉS

5	45 min	L'impact de la production intensive.	Compléter ses connaissances sur l'activité humaine.	<p>Demander aux élèves « Pouvez-vous dire ce qu'il est nécessaire de faire pour élever des animaux ? »</p> <p>Noter au tableau les propositions et hypothèses.</p> <p>Visionner l'extrait « Nourrir les animaux de boucherie » une première fois. Puis une seconde avec la consigne « Vous devez relever les aliments que l'on donne aux animaux d'élevage. »</p> <p>Faire identifier les termes « céréales » et « soja ».</p> <p>Visionner de nouveau la vidéo et faire émerger les mots clés « utilisation de 75 % des terres/importation ».</p> <p>Échange oral sur les conséquences de l'activité humaine : moins de terres cultivables pour nourrir les hommes, l'importation pollue et coûte cher.</p> <p>Comparer avec ce que l'on a appris lors de la séance 4 sur les besoins énergétiques des humains.</p>	Rédiger un court texte présentant les conclusions de cet extrait par groupe.
6	45 min	Des solutions pour remplacer la viande.	Comprendre que l'on pourrait nourrir les humains en produisant moins de viande.	Voir développement ci-dessous	Réaliser des affiches de propagande pour suggérer de manger moins de viande. Voir fiche élève 2.

### Descriptif détaillé : séances 3 et 5

*Séance 1 : découvrir le film*

#### Partir des élèves

Demander qui mange de la viande, laquelle et combien de fois en une semaine ?

On peut également fournir des menus de la cantine. Une semaine différente par groupe. Relever les aliments carnés durant cette semaine en les coloriant en rouge.

Collectivement, constater la consommation de viande à la maison, à l'école.

# LES ÉNERGIVORES

## LES INCARNÉS

On peut également travailler sur une représentation en histogramme de cette consommation par jour sur une semaine. Le travail peut s'effectuer après un comptage des fréquences de consommation. Le tracé s'effectue sur une grille préparée, ou bien sur un tableau.

On peut également demander aux élèves d'amener des prospectus publicitaires de grandes enseignes. On notera la place importante qu'y occupe la viande. En déduire le rôle de ces prospectus sur les comportements des consommateurs.

### **Visionnages**

Premier visionnage : visionner une première fois la vidéo dans son ensemble. Expression des premières impressions que l'on notera au tableau. Remarquer la personnification des aliments qui parlent et ont des avis très partisans sur leur utilité.

Deuxième visionnage : par groupes de 4 ou 5 élèves sur des postes informatiques différents pour laisser toute latitude de revenir sur des temps de la vidéo, s'arrêter pour échanger, prendre des notes. Pour cela, on pourra proposer un guide de questions :

- Qui sont les personnages de ce film ?
- Pourquoi dit-on que la viande est la reine du magasin ?
- De quoi parle cette vidéo ?
- À quoi servent les céréales et le soja ?
- Que peut-on déduire du concours de protéines ?
- Quels liens faites-vous avec votre vie quotidienne ?

### **Mise en commun**

Noter en « vrac » au tableau les notions évoquées par les élèves (viande, élevage, besoin en protéine, culture intensive, alimentation...).

Comparer les propositions des groupes et tenter de les rassembler en les codant par couleurs. Donner un titre à la rubrique. Proposer de vérifier ce qui pourrait être incorrect ou mal compris en regardant de nouveau la vidéo. Partir, pour cela, des propositions organisées par grands thèmes et dire aux élèves « Maintenant nous allons regarder l'extrait de la vidéo qui nous permettra de valider vos propositions. »

À l'issue de ce temps d'échange, on aura invalidé les fausses interprétations pour ne conserver au tableau que celles qui ont été vérifiées par le visionnage.

# LES ÉNERGIVORES

## LES INCARNÉS

### Formulation

Demander aux élèves de produire un court texte dans lequel ils feront prendre la parole à un personnage (texte en *je*). Dans le texte, il s'agira de réinvestir les arguments et informations issus du travail précédent tout en s'inspirant de l'aspect partisan des discours des aliments carnés.

*Séance 6 : peut-on se passer des aliments carnés ?*

### Partir des élèves

Proposer un court débat sur l'intérêt de consommer de la viande.

Noter les arguments des élèves (avantages et inconvénients).

Dans la liste, on peut avoir de nombreux éléments : par goût, végétarien, ne pas tuer d'animaux, par besoin pour la santé, etc.

### Visionnage de l'extrait « La viande est-elle indispensable ? »

Visionner l'extrait « Le concours de protéines ». Demander aux élèves de prendre en note le pourcentage pour chaque aliment.

Demander aux élèves « Est-ce que l'on peut remplacer la viande ? Comment ? »

Les élèves relèvent que le soja apporte autant de protides que la viande. Il conviendra alors d'expliquer le terme de « protides ».

On s'interrogera ensuite : pourquoi le soja fait-il presque aussi bien que la viande ?

Comparer les pourcentages : 18 % et 15 %.

Demander aux élèves de dire ce qu'ils peuvent en conclure : il y a autant de protéines dans le soja que dans la viande.

Vérifier les hypothèses avec l'extrait « Le soja fait le poids ! »

Relever dans la vidéo les associations d'aliments qui permettent de remplacer la viande en apportant les protides nécessaires à la santé. Rechercher d'autres associations.

### Formulation

Proposer aux élèves de synthétiser dans un court texte ce qu'ils ont appris dans cette séance. Pour cela, on aura pris soin de noter, au fil de la séance, les informations essentielles au tableau. Avant de démarrer l'écriture individuelle, on fera un travail de remémoration des éléments qu'il faut absolument trouver dans le texte.

# LES ÉNERGIVORES

## LES INCARNÉS

On pourra également faire réaliser des affiches de propagande pour suggérer de manger moins de viande.

### Illustrations de la séance 2



Élevage en plein air



Élevage en batterie

*Vous trouverez une sélection de ressources complémentaires  
(bibliographie, sitographie, fiche élève) dans la fiche de présentation  
de la vidéo sur lesite.tv*

Livret rédigé par Karine SAVIGNY

© Réseau Canopé, 2015