

Le chemin de la viande

Impressum

Ce classeur a été actualisé sur la base des précédentes éditions et adapté du classeur «Schule auf dem Bauernhof».

Les chapitres À la découverte de... (les chemins des produits) peuvent être commandés séparément. De nouveaux «chemins de produit» seront régulièrement édités et compléteront le classeur.

Éditeurs:

Version française:

Service romand de vulgarisation agricole (SRVA)

Jordils 1 / CP 128 - CH-1000 Lausanne 6

Tél. 021 619 44 00 - Fax 021 617 02 61

e-mail: info@srva.ch

<http://www.srva.ch>

en collaboration avec le groupe de travail «École à la Ferme»

Version allemande:

Landwirtschaftliche Beratungszentrale Lindau (LBL)

8315 Lindau

en collaboration avec le Nationales Forum Schule

auf dem Bauernhof – SchuB

Auteur/e/s

Les membres du groupe de travail «École à la Ferme»

Rédaction

Nicolas Morel/ Jane Quillerat SRVA

Réalisation

SRVA

Illustrations

Pascal Brugger, Cobalt

Mise en page

Corrado Luvisotto, Grafix

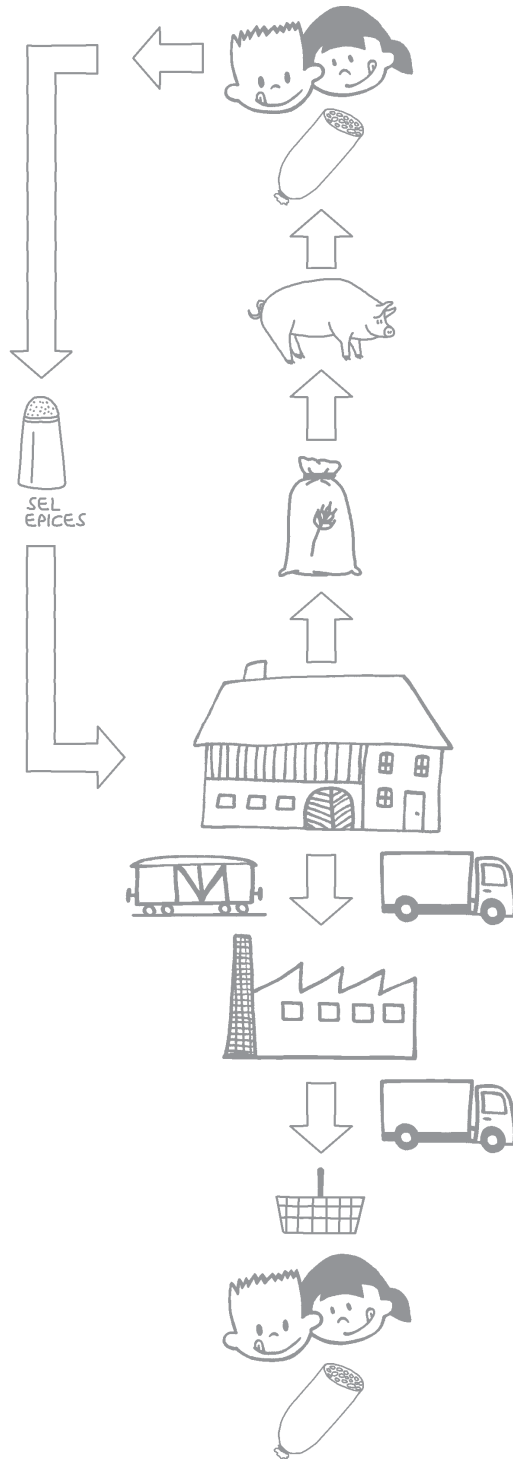
Impression Michel Gavillet, SRVA

© SRVA, LBL, 2003

Le chemin de la viande

Le chemin de la viande en suivant le saucisson	4
La ferme	5
La domestication des animaux	6
Les animaux d'élevage	7
L'affouragement	12
La viande	13
La transformation	14
Le saucisson	15
La vente	16
Alimentation	17
Idées et suggestions d'activités	19

Le chemin de la viande en suivant le saucisson



La ferme des animaux

La ferme comporte plusieurs types d'habitations. La maison abrite la famille paysanne mais où logent les animaux ?

Ecris, à côté des habitats, le nom de ses habitants (mâles, femelles et petits)

l'étable _____

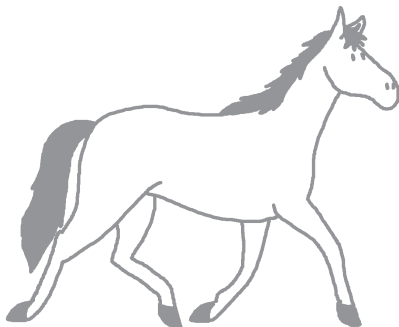
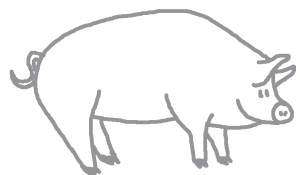
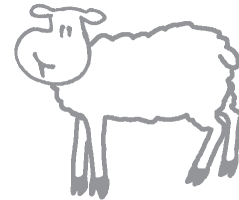
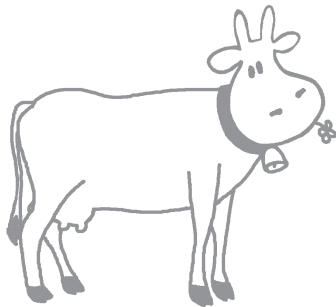
l'écurie _____

la porcherie _____

la bergerie _____

le poulailler _____

le clapier _____



Sais-tu que...

Celui qui détient un animal ou en assume la garde doit le nourrir et le soigner convenablement. Le bien-être des animaux s'exprime par le fait que ceux-ci peuvent se comporter selon des critères propres à leur espèce et que leurs fonctions corporelles ne sont pas limitées.

La loi suisse sur la protection des animaux, en vigueur depuis 1978 (révision 1995), précise que les modes de détention des animaux ne doivent ni dépasser leurs facultés d'adaptation ni perturber leur comportement.

Cette loi est une des plus exigeantes d'Europe.

La domestication des animaux

Les premiers hommes vivaient de la chasse, de la pêche et de la cueillette. Ils changeaient régulièrement d'habitat pour suivre leur gibier. Pendant des millénaires, les hommes se sont nourris uniquement d'aliments crus. Puis, grâce à la découverte du feu, ils se mirent à cuire la viande dans la braise ou à la rôtir directement sur les flammes.

Après les périodes glaciaires, le gibier fut plus abondant. La subsistance étant mieux assurée, les hommes se déplacèrent moins. Tout en restant nomades, ils capturèrent certains animaux (le mouton par exemple) et en firent l'élevage. C'est ainsi que commença la **domestication** qui, par la suite, permit aux hommes de se sédentariser et d'entreprendre l'élevage d'autres animaux (le porc, par exemple) ainsi que la culture des plantes. Ils furent les premiers agriculteurs.

L'homme a donc domestiqué des animaux en premier lieu pour se nourrir et se vêtir; puis, pour l'aider dans son travail, se protéger, pour lui fournir une monnaie d'échange ou de l'argent, pour la pratique de jeux ou de sports et enfin pour lui tenir compagnie.



Sais-tu que...

Autour de la ferme vivent d'autres animaux encore sauvages, l'activité humaine leur procure soit un abri, soit de la nourriture...

Chouette, souris, fouine, hirondelle, chauve-souris, renard...

Les animaux d'élevage

Une grande partie des animaux élevés dans une ferme est destinée à l'alimentation humaine. Les principales espèces sont décrites ci-dessous. La description anatomique succincte, présentée ici, permet de les classer, de les différencier et de les comparer.

Les bovins

(Bos taurus / Famille des Bovidae)

L'aurochs, originaire d'Inde, est l'ancêtre du boeuf domestique.

Le boeuf domestique est un mammifère artiodactyle (c'est-à-dire qu'il possède un nombre pair de doigts) possédant 2 doigts à chaque pied qui sont recouverts d'un onglon.

Le boeuf est un ruminant herbivore: son estomac comprend quatre réservoirs. La digestion se fait en deux temps.

L'aliment ingéré est d'abord brassé et prédigéré dans la panse et le réseau, puis il remonte dans la bouche pour être à nouveau mastiqué et imprégné de salive, il redescend alors dans le feuillet et la caillette où il termine sa digestion.

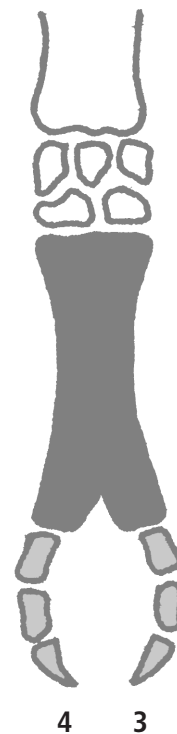
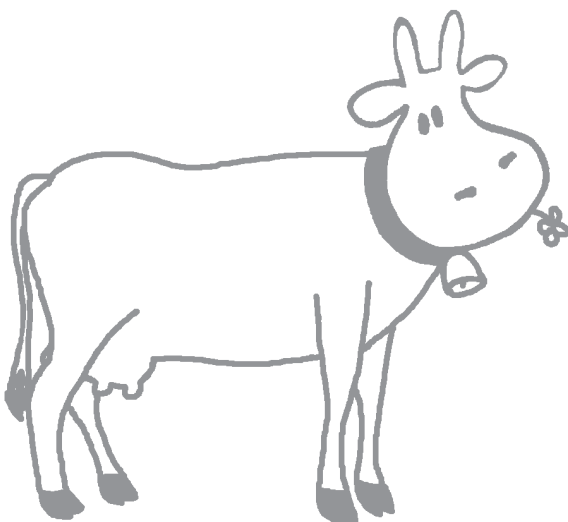
La vache porte son petit environ 9 mois et 9 jours. Les veaux boivent du lait entre 3 et 11 mois, selon le but d'élevage.

Les bovins sont élevés à deux fins:

- Pour produire du lait : la période de lactation dure 305 jours et la vache donne entre 5500 et 8'000 kg de lait par an.
- Pour produire de la viande: la durée d'engraissement varie de 1 à 3 mois pour les veaux et de 13 à 15 mois pour les boeufs et taureaux.

La famille: le taureau, le bœuf (mâle castré), la vache, la génisse, le veau.

Le cri: **le beuglement** (ou le meuglement et le mugissement).



Les porcins

(*Sus crofa domesticus* / Famille des Suidea)

Le porc descend du sanglier.

Le porc est un mammifère artiodactyle à 4 doigts. Ce n'est qu'au repos que les doigts 3 et 4 touchent le sol. Chaque doigt est recouvert d'un onglon.

Le porc est un omnivore, il mange de tout: épiluchures, petit-lait, pomme de terre, racines.

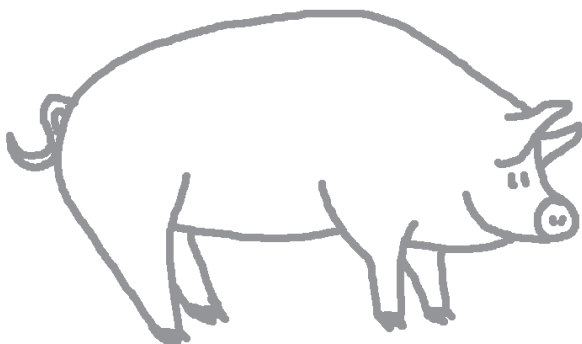
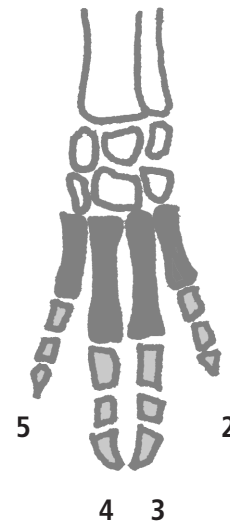
La truie met bas, deux fois par an, huit à douze porcelets qu'elle a portés pendant 3 mois 3 semaines et 3 jours. Elle allaite ses petits 3 à 7 semaines suivant le mode d'élevage.

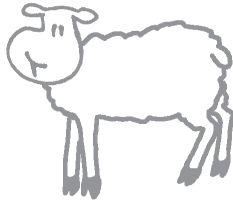
Le porc se prête particulièrement bien à l'engraissement, ce qui en fait l'animal de boucherie par excellence. Il possède un odorat très développé, il est donc également utilisé pour la recherche des truffes qu'il déterre avec son groin.

La période d'engraissement dure environ 4 mois.

La famille: le verrat, le cochon (mâle castré), la truie, le porcelet, le goret, le cochonnet.

Le cri: **le grognement.**





Les ovins

(ovis aries / Famille des Bovidea)

Le mouflon est l'ancêtre du mouton domestique. On en trouve encore à l'état sauvage en Corse et en Sardaigne. Le mouton est une espèce grégaire, c'est-à-dire qui vit en groupe, en troupeau.

Le mouton est un mammifère artiodactyle possédant 2 doigts par patte.

Le mâle porte des cornes; chez certaines races, la femelle peut également en porter.

Le mouton est, comme le bœuf, un ruminant herbivore qui possède 4 estomacs.

La brebis porte, pendant cinq mois, un à deux agneaux. Ceux-ci tètent leur mère environ 6 semaines, mais ils peuvent déjà manger de l'herbe au bout de 15 jours.

Le mouton est connu pour sa bonne laine et sa peau (cuir). Il est tondu deux fois par année (printemps, automne).

Les ovins peuvent être élevés à plusieurs fins:

- Pour produire du lait. La période de lactation dure environ 190 jours et la brebis donne entre 200 et 500 kg de lait par an. Le lait est essentiellement consommé sous forme de yogourt ou de fromage.
- Pour produire de la viande: la période d'engraissement varie de 6 à 7 mois.
- Pour la laine et la lanoline (graisse du suint du mouton)

La famille: Le bélier, le mouton (mâle castré), la brebis, l'agneau.

Le cri: **le bêlement.**

Les caprins

(Capra hircus / Famille des Bovidae)

La chèvre est une bonne grimpeuse; elle a le pied sûr et s'adapte bien aux régions de montagne.

La chèvre est un mammifère artiodactyle possédant 2 doigts par patte. Le mâle et la femelle peuvent être avec ou sans corne. La caractéristique du mâle est sa barbichette fournie et son odeur !

La chèvre est un ruminant et appartient aux herbivores comme le bœuf et le mouton. Elle possède aussi 4 estomacs.

La chèvre porte ses petits pendant 5 mois. Les caprins sont surtout élevés pour leur lait et leur viande. La période de lactation dure 200 jours, la chèvre donne 350 à 800 kg de lait par an. Le lait est essentiellement consommé sous forme de fromage.

La viande caprine se consomme principalement sous forme de cabri de lait (entre 3 et 4 semaines). La viande de chèvre adulte est fibreuse et celle du bouc est immangeable en raison de son odeur de suint.

Il y a une race à laine fine et bouclée (bien appréciée pour la confection d'habits), le mohair.

La famille: Le bouc, la chèvre, le cabri ou chevreau.

Le cri: **le bêlement.**

Le cheval

(Equus caballus / Famille des Equidea)

Le cheval sauvage de la préhistoire est l'ancêtre du cheval domestique.

Le cheval est un mammifère perisodactyle, c'est-à-dire au nombre de doigts impair (il ne subsiste que des vestiges des doigts latéraux 2 et 4; les doigts 1 et 5 n'existent plus). Le cheval en possède 1, recouvert d'un onglon. Il marche littéralement sur la pointe des pieds; c'est un onguligrade.

Le cheval est herbivore.

Le poulain naît après 11 mois de gestation, il tète sa mère pendant 6 mois.

Avant, le cheval était utilisé comme animal de trait; dans certains cantons (Jura), l'élevage de chevaux de trait est encore très présent.

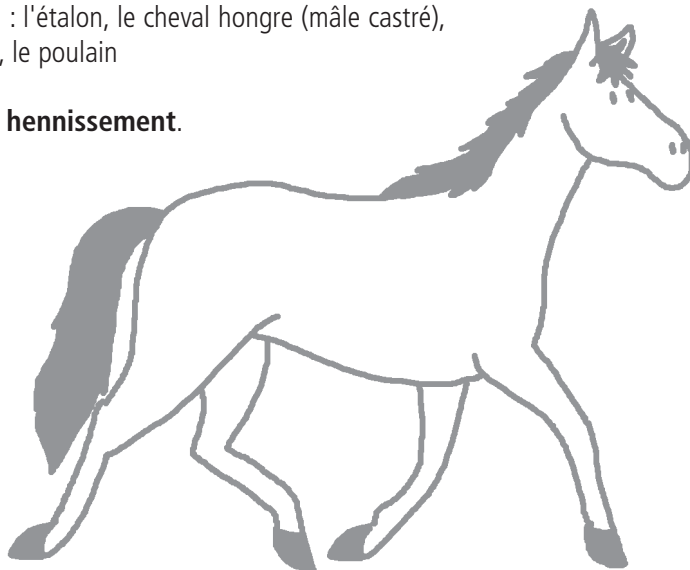
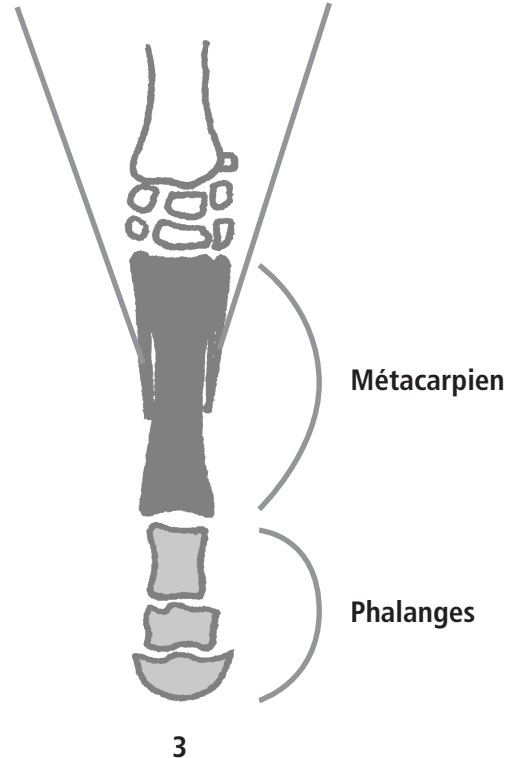
Aujourd'hui le cheval est essentiellement élevé pour les loisirs et le sport.

La viande chevaline provient des chevaux d'élevage ou des poulains inaptes à l'élevage.

La famille : l'étalon, le cheval hongre (mâle castré), la jument, le poulain

Le cri : **le hennissement.**

Vestiges des doigts 2 et 4



Le lapin

(*Oryctolagus cuniculus* / Famille Léporidès)

Le lapin est un mammifère qui possède 5 doigts aux membres antérieurs et 4 doigts aux membres postérieurs. Ses griffes sont rétractiles (c'est à dire qu'elles peuvent se rentrer). Ses membres postérieurs sont très développés; il ne marche pas, il saute.

Le lapin est un rongeur. Il possède 2 paires d'incisives qui sont tranchantes et qui poussent continuellement; le lapin doit manger des aliments durs pour les user.

La lapine porte ses petits environ 31 jours. Le nombre de lapereaux par portée varie de 6 à 10, au bout de 40 jours les lapereaux sont sevrés. La lapine peut mettre bas jusqu'à 70 lapereaux par an.

Les lapins sont élevés soit pour la production de fourrure, soit pour la production de viande.

Ils peuvent être de bons animaux de compagnie.

La famille: le lapin, la lapine, le lapereau.

Le cri: **le glapissement.**



La poule

(*Gallus gallus* / Famille Gallinacées)

La poule est un oiseau, ses pattes correspondent à nos membres inférieurs. Chaque patte possède quatre doigts terminés par des griffes, trois sont dirigés vers l'avant, le quatrième, plus petit, est dirigé vers l'arrière; on l'appelle également ergot.

La poule est granivore.

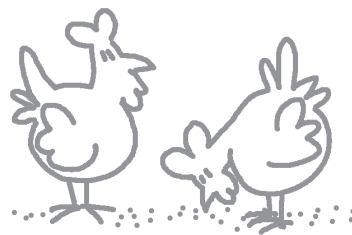
L'appareil digestif de la poule n'est pas le même que celui des mammifères. Il comporte entre autres un proventricule qui secrète le suc gastrique et un gésier où les parois musculaires broient les grains à l'aide des graviers ingérés par la poule en même temps que les aliments.

Il faut environ 25 à 26 heures à la poule pour faire un œuf qu'elle pond par la suite.

Elle le couve pendant 21 jours, puis le poussin naît. Les poules sont élevées soit pour la production d'œufs, soit pour la production de viande; il faut entre 40 et 70 jours pour qu'un poussin devienne un poulet.

La famille : le coq, la poule, le poulet et le poussin.

Le cri: **le caquètement**



Sais-tu que...

Pour faire un œuf, la poule n'a pas besoin du coq! Un tel œuf ne donnera pas de poussin (il n'est pas fécondé).

L'affouragement

des principaux animaux utilisés pour la production de viande

Parmi les animaux de la ferme, il faut différencier trois types d'animaux qui se distinguent par leurs tubes digestifs :

les herbivores

bovins
moutons
chèvres
chevaux

les omnivores

porcs

les granivores

volaille

Les herbivores sont avant tout affouragés avec :

de l'herbe ou du foin, de l'ensilage de maïs ou d'herbe, de la betterave et des mélanges de céréales et légumineuses contenant de l'orge, du maïs grain et du soja, du tourteau de colza et des sels minéraux.

Les omnivores sont avant tout affouragés avec :

des mélanges de céréales (maïs, orge), du soja, des tourteaux de colza, des sels minéraux, des vitamines. Les omnivores digèrent aussi la viande ; elle n'entre plus forcément dans la ration alimentaire.

Les granivores sont avant tout nourris avec :

des graines de céréales (blé), des déchets alimentaires végétaux, de l'herbe, des vers.

Sais-tu que...

Dans une ferme, on peut trouver d'autres volailles qui font partie de la basse-cour : les pintades, les dindes et dindons, les oies, les canards...

La viande

Chair des animaux constituée avant tout de fibres musculaires.

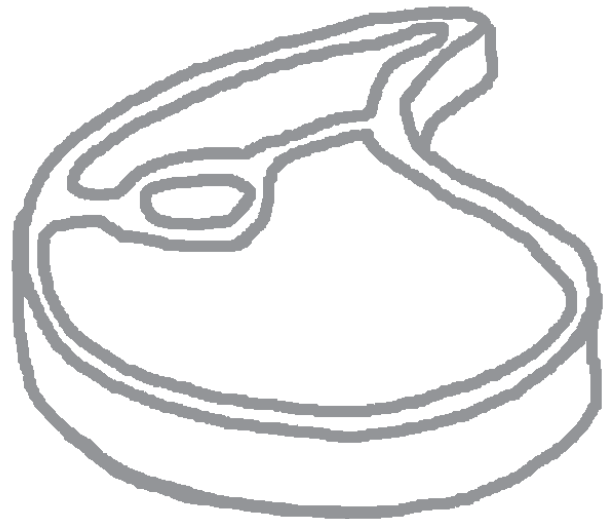
Dans notre pays, les viandes les plus courantes sont la viande de porc, de bœuf, de veau et de mouton ainsi que la volaille, le gibier et le poisson. La viande de porc est la viande la plus consommée en Suisse; viennent ensuite la viande de boeuf et la volaille.

La viande se conserve pendant:

- 1 à 2 jours au frais (40° C),
- 1 à 5 jours marinée,
- plusieurs mois congelée (-180° C),
- une année séchée, fumée, stérilisée en boîte.

La viande se consomme sous forme de :

- viande crue: steak tartare, etc.
- viande cuite: grillée (steak, côtelette), rôtie (rôti, tranche), bouillie (pot au feu, blanquette), etc.
- viande séchée: charcuterie, etc.
- viande fumée: charcuterie,
- viande salée: charcuterie,
- viande transformée: gelée, boudin, etc.



Sais-tu que...

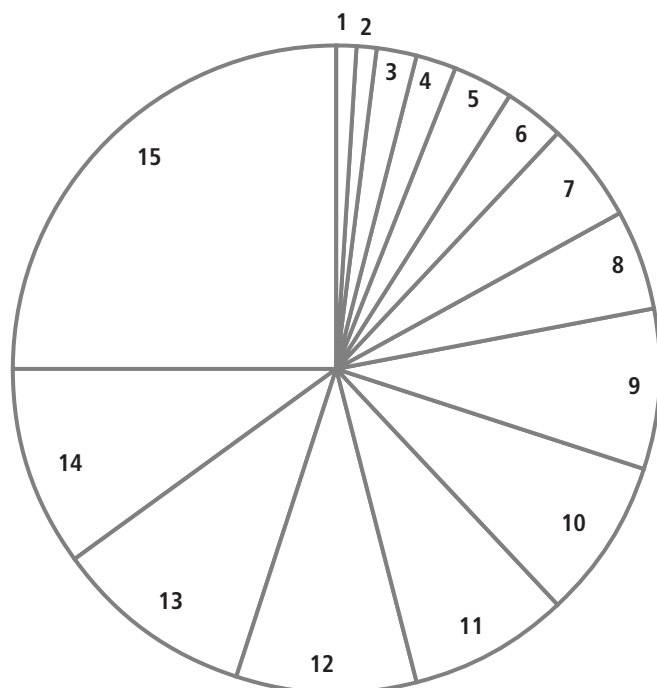
Dans les banquets de la haute société du Moyen Age, la viande était très appréciée. Ils consommaient du poulet, du bœuf, du veau, du mouton, du petit gibier, du porc et d'autres animaux que l'on ne consomme plus (comme le hérisson) mais la viande la plus chère et la plus prisée était celle du cygne, du paon ou de la cigogne...

La Transformation

L'abattoir est le lieu destiné à l'abattage des animaux de boucherie.

Après l'abattage, une personne agréée contrôle la qualité de la viande. Une fois celle-ci déclarée propre à la consommation, un certificat est délivré. Avant de pouvoir être consommée, la viande doit être **rassise**. Cela signifie que les carcasses de viande sont stockées dans des locaux frigorifiques durant au moins 3 semaines pour le bœuf. Les grandes chaînes de distribution rassissent la viande en l'espace d'une semaine en plaçant la viande sous vide. A la fin de ce délai, les carcasses sont prêtes à être transformées en filet, steak, saucisson et autres produits charcutiers.

Le bœuf: rendement en pour-cent du poids vif



1. Filet	1%
2. Faux-filet	1%
3. Entrecôte	2%
4. Perte	2%
5. Sang	3%
6. Abats	3%
7. Tête, pieds	5%
8. Tranches	5%
9. Bouilli	8%
10. Rôti	8%
11. Cuir	8%
12. Os	9%
13. Graisse	10%
14. Goulache, viande hâchée	10%
15. Panse, boyaux, déchets	25%

Sais-tu que...

De la colle est fabriquée à partir des os, de la peau ou des nerfs de certains animaux (particulièrement des bovins).

Le saucisson

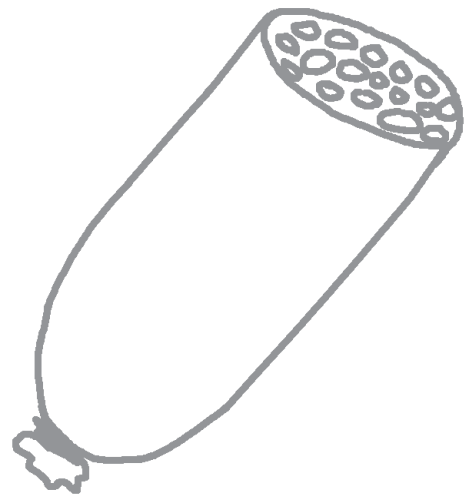
Hachis de viande et de graisse de porc assaisonné et conditionné dans un boyau attaché à ses deux extrémités, puis fumé pour être conservé le plus longtemps possible.

Déjà dans l'Antiquité...

Les Babyloniens et les peuplades de Mésopotamie furent les premiers à manger du porc. A leur contact, les Grecs et les Romains en firent de même.

Aucun voyage, aucune guerre n'étaient possibles sans emporter cette saucisse crue ou cuite composée à l'époque de trois quarts de viande maigre et un quart de gras de porc.

On prétend que ce serait les légions européennes qui auraient amené le saucisson d'Italie pour se nourrir pendant leurs voyages dans le bassin méditerranéen.



Pour un saucisson de 500 gr. il faut :

- 300 gr. de viande de porc maigre
- 200 gr. de gras entremêlé
pétrissage rapide de la masse puis mise en boyau
- Sel - poivre - alcool - épices

Pour une conservation de longue durée, le fumage à petit feu est nécessaire.

Cette opération dure plusieurs jours.

Le saucisson se conserve au frais et au sec, à l'abri de la lumière et des insectes pendant plusieurs semaines.

Sais-tu que...

Le saindoux (graisse de porc fondue) est employé en cuisine pour rôtir viandes et autres aliments. Il est également utilisé dans la pâtisserie.

La vente

Du producteur aux consommateurs

Pour que le consommateur puisse déguster du saucisson, son élaboration nécessite l'intervention des professionnels suivants :

l'agriculteur, le marchand de bétail, le boucher, le vendeur.

Le terme de boucherie revêt plusieurs significations :

- Le lieu où les bouchers transforment les carcasses des animaux et les apprêtent en saucisson, filet, steak et autres préparations.
- Le lieu où les bouchers vendent les différentes préparations aux consommateurs. Actuellement, la boucherie traditionnelle perd de plus en plus de son importance par rapport aux grandes chaînes de distribution.
- Par tradition, les paysans tuaient un cochon et confectionnaient du boudin, du saucisson ainsi que différentes préparations charcutières qui étaient ensuite salées et fumées; cela s'appelle «faire boucherie». Cette tradition perdure encore dans différentes régions du pays.

Il existe plusieurs sortes de boucheries:

- Les boucheries-charcuteries: lieu où sont vendues différentes sortes de viandes, crues ou cuites (comme la charcuterie par exemple)
- Les boucheries chevalines: où l'on vend principalement de la viande de cheval.
- Les boucheries kasher: où est vendue uniquement de la viande d'animaux abattus conformément aux prescriptions rituelles du judaïsme. En Suisse, on peut trouver des boucheries kasher mais l'abattage rituel est interdit. La viande vendue doit, par conséquent, être importée.



Sais-tu que...

Le mot **boucher** dérive du mot **bouc**. A la fin du XII^e siècle, «boucher» voulait dire «celui qui vend de la viande de bouc». Au cours des siècles suivants, le terme de boucher revêtit la signification que nous connaissons actuellement: celui qui vend de la viande.

Alimentation

Riche en protéines grâce à la viande

Du point de vue nutritionnel, la viande est composée, par ordre d'importance :

Éléments essentiels

- Protéines
- Lipides (graisses)
- Oligo-éléments
(Vitamines et minéraux)



Propriétés

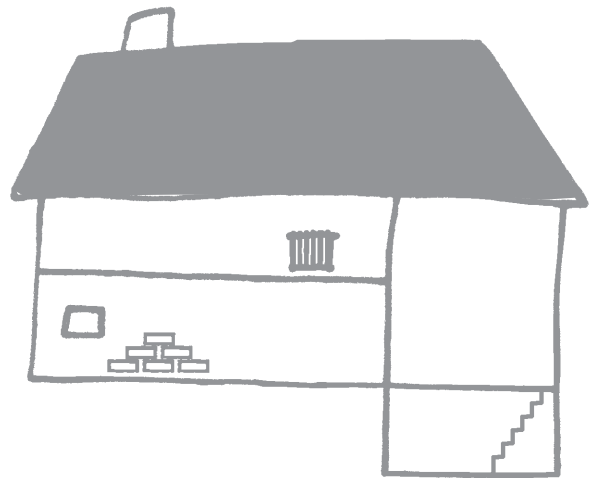
Construisent, Permettent de grandir

Chauffent et permettent les mouvements
Fournissent de l'énergie

Protègent, Défendent l'organisme

La viande est un aliment riche en protéines.

On trouve également dans la viande des vitamines ainsi que des minéraux, dont certains sont absents ou, présents en trop faible quantité, dans d'autres aliments. Par exemple le fer et la vitamine B12.



Il y a viande... et viande!

La viande ne contient pratiquement pas de glucides (sucres, amidon) et aucunes fibres alimentaires. Par contre elle recèle toujours une certaine proportion de lipides (graisse), ce qui contribue grandement à son goût et à sa consistance. La quantité que l'on y trouve peut cependant varier considérablement, d'un type de viande à l'autre, ou même d'un morceau à l'autre

Type de viande	Morceau	Taux de matières grasses approximatif en % du poids
Bœuf	Ragoût, rôti, bouilli	15-25
	Steak, hamburgers	10-20
Veau	Filet	5-10
	Tranche	10-15
Porc	Lard	30-50
	Jambon	15-20
	Côtelette, épaule	15-25
Agneau	Gigot	15-20
	Côtelette, épaule	25-35
Poulet	Poitrine	3-5
	Cuisse avec peau	10-15
	Cuisse sans peau	5-10

Sais-tu que...

D'autres aliments (tels que les champignons, le soja, les lentilles, le maïs, etc.) sont également riches en protéines et peuvent remplacer la viande. L'Office fédéral de la Santé publique recommande de manger de la viande, pas plus que 2 ou 3 fois par semaine.

Suggestions d'activités

Sur ½ journée ou 1 journée:

- Situer les différents endroits réservés à chaque animal. Rechercher l'étymologie des noms d'abris. Observer et s'occuper des animaux (les sortir, les nourrir, les soigner). Comparer l'alimentation de la poule, de la vache, du cochon et de l'être humain. Préparer un repas à base de viande.

Activités:

- Préparer une ration alimentaire pour un bœuf, un porc ou un poulet.
- Observer le système de garde (stabulation libre,...).
- Construire une maquette, placer les animaux dans leurs abris respectifs.
- Fabriquer un porte-monnaie en cuir.
- Rechercher les ancêtres des animaux de la ferme.
- Avec du plâtre, mouler les empreintes des animaux de la ferme.
- Enumérer les animaux qui sont des ruminants.
- Observer la patte d'une vache, comparer avec les jambes des enfants.
- Enregistrer les bruits des animaux.
- Toucher la laine du mouton, la sentir et décrire les impressions.
- Enumérer les différentes espèces de volailles.
- Caresser un lapin (attention: griffures violentes avec les pattes arrières).
- Donner à manger aux lapins.
- Délimiter les surfaces de champs nécessaires à l'alimentation d'une vache, d'un mouton.
- Goûter et reconnaître les diverses sortes de viande.
- Enumérer les plats dans lesquels on trouve de la viande.
- Enumérer les différents modes de conservation de la viande.
- Déguster différents saucissons, crus et cuits.



Suggestions d'activités

- Imaginer et dessiner la vie des hommes avant le commencement de l'élevage et de l'agriculture.
- Enumérer et imiter les cris des animaux.
- Rechercher le nom du mâle, de la femelle et des petits des différentes espèces d'animaux de la ferme.
- Citer les animaux qui sont utilisés pour la production de viande et faire la comparaison avec d'autres pays.
- Dessiner la patte (squelette) de différents animaux de la ferme et comparer.
- Dessiner des animaux composés: un vaton (vache-mouton), un chapin (chat-lapin).
- Découvrir les indications figurant sur un emballage de viande: type, composition, date limite de consommation, prix, quantité, etc.
- Dresser une liste des produits carnés consommés pendant une semaine dans la famille de chaque élève.
- Faire un tour du monde des divers saucissons et saucisses: merguez, salami, chorizo,...
- Enumérer les endroits où vous pouvez acheter de la viande.
- Visiter une boucherie.
- Observer les différentes manières d'emballer de la viande.
- Discuter des tabous concernant la viande de porc et de l'importance du mouton, du poisson dans d'autres sociétés.
- Parler de l'abattage kasher et de l'abattage courant.
- Enumérer les différents mets à base de saucisson.
- Enquêter auprès de la famille paysanne pour connaître les plats qu'elle prépare à base de viande.
- Comparer le régime alimentaire de l'être humain, d'un animal, d'une mouche.
- Consulter le site Internet de l'Union suisse des maîtres bouchers: www.qualiteduboucher.ch

