

Lis ce texte et souligne les mots qui te semblent importants.

### Des produits locaux à la cantine

À la rentrée, pour les repas des écoles, la ville fera appel à une société qui s'est engagée sur la fabrication de recettes maison réalisées majoritairement à partir d'aliments frais, dont 35 % sont issus de filières courtes ou locales.

Les menus seront composés à base de pain artisanal, de légumes et fruits locaux de saison, de volaille Label Rouge des Landes de Gascogne, de poissons du Bassin d'Arcachon et d'esturgeons de Dordogne, de fromages à la coupe AOP<sup>1</sup>...

Les repas seront réalisés dans la cuisine centrale de cette société, qui est localisée sur la commune.

Ainsi, en matière de développement durable, les intermédiaires seront limités, les parcours des marchandises seront raccourcis, les déchets seront triés et les emballages réduits. La lutte contre le gaspillage alimentaire sera donc renforcée et l'ensemble du personnel sera formé aux écocgestes.

1. L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu, dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Qu'est-ce qui va changer pour les écoliers de cette ville qui mangent à la cantine ?

---



---

D'où viennent les produits ?

---



---

Surligne les mots importants de ce texte : *recettes maison ; aliments frais ; filières courtes ou locales ; pain artisanal ; légumes et fruits locaux de saison ; volailles Label Rouge ; poissons du Bassin d'Arcachon ; esturgeons de Dordogne ; fromages à la coupe AOP.*

Observe le menu de la cantine pour la semaine de la rentrée, dans les écoles de cette ville. Puis, à l'aide du texte, identifie les 13 produits locaux et trace un L à côté de chacun.



## MENU DE LA SEMAINE

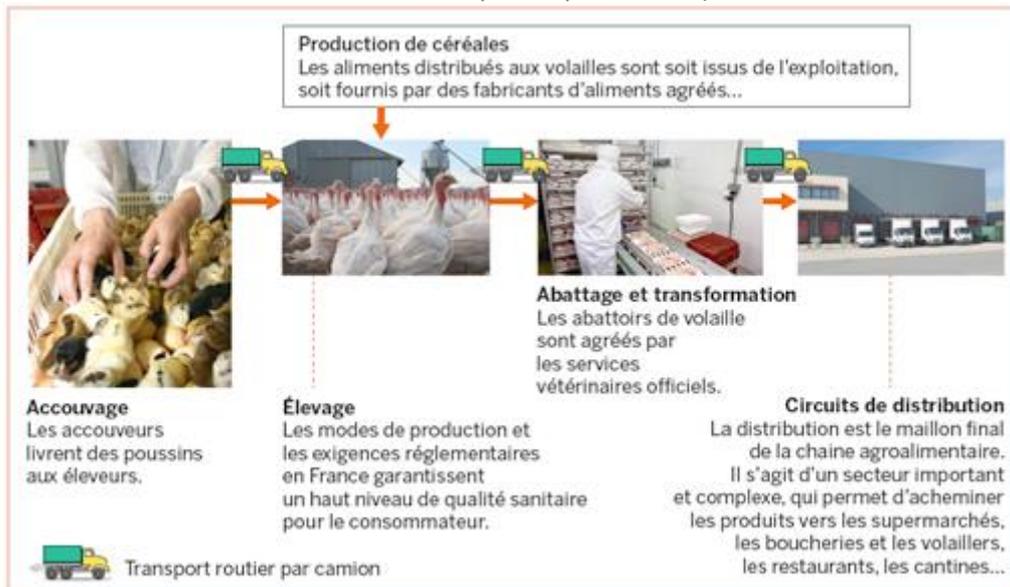
		Produit Local	Produit Label Rouge	Produit Charolais	Plat du chef
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Betteraves ou Coeurs de palmiers et maïs	Endives pommes et noix ou Salade florida	Carottes rapées ou Salade coleslaw	Salade verte et œuf dur ou Chou rouge et maïs vinaigrette échalote	Potage de légumes variés de saison	
Chipolatas Lentilles mijotées	Sauté de bœuf sauce piquante Haricots beurre extra-fins	Spaghetti à la carbonara de volaille	Roti de dinde Purée de brocolis	Dés de poisson à la béchamel aux épices douces Riz créole	
Coulommiers ou Contafrais	Tomme blanche ou Cantadou	Camembert ou Fromage de brebis	Saint-Paulin ou Fraidou	Fromage blanc	
Fruits de saison	Roulé abricot	Yaourt	Flan chocolat Flan vanille	Fruits exotiques	



## AU GOUTER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petits beurre Fromage blanc	Pain Pâte de fruit Yaourt	Pain Confiture Yaourt	Barre de céréales Fruits frais	Pain Fromage Compote

Lis et observe attentivement le schéma et le tableau puis réponds aux questions.



La filière avicole (avicole = qui est relatif à la volaille)

De quel aliment contenu dans le menu est-il question ?

Quel type de volaille la société à laquelle fait appel la ville s'est-elle engagée à utiliser ?

	ÉLEVAGE INTENSIF	ÉLEVAGE PLEIN AIR (LABEL ROUGE)	ÉLEVAGE BIOLOGIQUE
ESPÈCE	Dinde à pattes blanches, espèce à croissance rapide, utilisée pour la découpe.	Dinde noire, espèce à croissance lente, utilisée pour la découpe ou vendue entière à rôtir.	Dinde noire, espèce à croissance lente, vendue entière.
POIDS MAXIMAL	15 kg	3 à 5 kg	3 à 5 kg
BÂTIMENTS D'ÉLEVAGE	Bâtiments ventilés et éclairés de manière artificielle, pouvant contenir 10 000 oiseaux.	Bâtiments clairs à lumière naturelle et de petite taille, pouvant contenir 2 500 oiseaux. Les animaux ont accès à un parcours herbeux et arboré en journée.	Bâtiments clairs à lumière naturelle et de petite taille. Les animaux ont accès à un parcours herbeux et arboré en journée.
ALIMENTATION	Aliments industriels + antibiotiques	Au moins 75 % de céréales souvent produites sur l'exploitation. Antibiotiques pour la santé si nécessaire.	Aliments issus de l'agriculture biologique. Pas d'antibiotiques.
ABATTAGE	Les dindes femelles sont abattues à 91 jours et les mâles à 105 jours.	Les dindes ne peuvent être abattues qu'après 98 jours et les mâles à 126 jours. La distance entre l'élevage et l'abattoir doit être inférieure à 100 km et ne pas excéder 3 h de transport.	Les dindes ne peuvent être abattues qu'après 100 jours. La distance entre l'élevage et l'abattoir doit être inférieure à 100 km et ne pas excéder 3 h de transport.

Les différents types d'élevage de dindes.

Quels sont les différents types d'élevage ?

Combien de métiers différents sont nécessaires pour que les élèves puissent manger le rôti de dinde à la cantine ?

Quel moyen de transport utilise-t-on entre chaque étape de la production ?

Indique les avantages de l'élevage intensif.

Indique les avantages des produits Label Rouge et biologiques.

Les modes de production de volailles sont variés et complexes. Ils font intervenir de nombreux acteurs.

Avant d'arriver dans nos assiettes la viande parcourt de nombreux kilomètres. L'utilisation de filières locales, donc courtes, permet une meilleure traçabilité et une diminution de l'impact sur l'environnement.

**Lexique :**

- **Production locale :** La production locale est une production agricole de proximité ; elle permet donc de diminuer la pollution liée au transport entre le producteur et le consommateur. Le produit local est donc un produit de saison, forcément plus frais qu'un autre ayant parcouru des milliers de kilomètres.
- **Filière agricole :** Il s'agit de l'ensemble des personnes et entreprises qui participent directement à l'élaboration d'un produit.