**L’élevage des poulets**

Material Kurzbeschreibung

|  |  |
| --- | --- |
| **Kompetenzbereich** | Hörverstehen |
| **Anforderungsniveau** | Grundlegend |
| **Aufgabentitel** | L’élevage des poulets |
| **Material** | Reportage (Global- und Detailverstehen, 10'25") |

|  |  |
| --- | --- |
| **Qu**e**llenangaben** | 1. Poulets en batterie – Le reportage choc (Zugriff am 17.11.2021 auf <https://www.youtube.com/watch?v=UYgc5O_r39o> |
| **Hilfsmittel** | ein- und zweisprachige Wörterbücher  Wörterbuch der deutschen Rechtschreibung |

**Material für die Schülerinnen und Schüler**

|  |  |
| --- | --- |
| **L’élevage des poulets** |  |

**Tâche n°1 :**

*Vous allez voir deux minutes d’un reportage français sans entendre la bande-son. Après la vision, vous direz quel sujet il traite et formulerez des hypothèses sur son objectif.*

**Tâche n°2**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **25 BE** |

*Vous allez maintenant revoir le reportage avec la bande son.*

*Vous avez d’abord deux minutes pour lire les questions ci-dessous. Ensuite, vous écouterez le document sonore deux fois. Après chaque écoute, vous aurez une minute pour vérifier vos réponses.*

1. **Chez Max, il y a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ poulets… 1 BE**
2. **Les poulets, chez Max grandissent \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 1 BE**
3. **L’avantage de cette forme d’élevage est que … 1 BE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A | la vente marche bien. |  |
| B | les poulets sont plus forts. |  |
| C | l’éleveur dépense moins d’argent. |  |

1. **Nommez 3 des ingrédients utilisés pour le repas des poules chez Max 3 BE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A |  |  |
| B |  |  |
| C |  |  |

1. **Les poulets élevés chez Max vivent \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ jours avant de partir à l’abattoir et ils coûtent jusqu’à \_\_\_\_\_\_\_\_ euros le kilo. 2 BE**
2. **Les poulets élevés industriellement vivent \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ semaines avant de partir à l’abattoir. 1 BE**
3. **Le prix du poulet acheté en supermarché varie entre environ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ et \_\_\_\_\_\_\_\_\_ le kilo.… 2 BE**
4. **Citez quatre des problèmes qu’entraîne l’élevage industriel : 4 BE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A |  |  |
| B |  |  |
| C |  |  |
| D |  |  |

1. **L’institut national a été créé en 1945 pour… 1 BE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A | regrouper les chercheurs célèbres. |  |
| B | diminuer la durée de l’élevage des poulets. |  |
| C | permettre aux scientifiques de se rencontrer. |  |
| D | améliorer la qualité des poulaillers dans les fermes. |  |

1. **La poule la plus célèbre de l’Inra pèse \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ kilogrammes**. **1 BE**
2. **L’élevage des animaux dure pour le**. **3 BE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A | bœuf |  |
| B | porc |  |
| C | poulet |  |

1. **A l’Inra, on utilise des \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pour concevoir la volaille du futur. 1 BE**
2. **La nourriture du poulet représente… 1 BE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A | 60% du prix à la vente. |  |
| B | 65% du prix à la vente. |  |
| C | 70% du prix à la vente. |  |

1. **A l’Inra, on teste les possibilités de remplacer un peu, dans la nourriture des volailles, le \_\_\_\_\_\_\_ par le \_\_\_\_\_\_\_\_\_. 2 BE**
2. **Dans l’élevage de D. Jouen, les poulets 1 BE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A | vivent au nombre de 36 000. |  |
| B | ont pour vivre moins de 700 cm². |  |
| C | vivent parfois à la lumière artificielle. |  |

**Material für die Lehrkraft**

**Einordnung in den Fachlehrplan**

|  |
| --- |
| **Kompetenzbereiche**:  Funktionale kommunikative Kompetenz  Interkulturelle-kommunikative Kompetenz  Sprachbewusstheit |
| **zu übende Teilkompetenzen**:  Hör- und Hörsehversehen  Je nach Lerngruppe kann mit der Original- oder der verpixelten Version (bei der die Preisschilder unkenntlich gemacht worden sind) gearbeitet werden. |
| **Kommunikative Inhalte und soziokulturelles Orientierungswissen:**  développement durable et économie responsable en France |

**Erwarteter Stand der Kompetenzentwicklung und Hinweise zur** **Bewertung:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Kompetenzen / Standardbezug** | **Erwartete Schülerleistung** | **BE** |
|  | Die Schülerinnen und Schülern können …  **Hörverstehen:**   * vielschichtigen Alltagssituationen und Kontexten Haupt- und Einzelinformationen entnehmen (Global-, Selektiv- und Detailverstehen) * Reden und Vorträgen, Reportagen, Interviews und Filmausschnitten Haupt- und Einzelinformationen entnehmen und die Intentionalität erfassen (inferierendes Verstehen) * angemessene Strategien zur Lösung von Verständnisproblemen einsetzen | **Consigne 1 (es soll nur eine Minute 50 beim ersten Mal gezeigt werden)**  **Mögliche Antworten :**  Différence entre l‘élevage industriel et l’élevage traditionnel / bio / écologique  Conditions de vie des animaux radicalement différente  Opposition entre élevage traditionnel et élevage « scientifique »  **Consigne 2**   1. 500 2. au grand air / dans la nature 3. C-1 ; 4. Lait de vache, riz, maïs, blé ; 5. 130, 25 ; 6. 5 ; 7. 3 et 7 € (bei Verwendung der nicht verpixelten Version ist auch entre 2,88 et 7,2 € ;  ; 8. maltraitance animale, (recours abusif aux) antibiotiques, bactéries / salmonelles, viande artificielle / viande séparée mécaniquement ; augmentation de la consommation de viande ; 9. B ; 10. 2,5 kg ; 11. 2 ans / 6 mois / 35 jours ; 12. manipulations génétiques ; 13. A ; 14. soja, colza 15. B. | **18** |

Bei der Kontrolle der Ergebnisse kann die Videosequenz erneut, aber diesmal mit Untertiteln gezeigt werden.

Werden bei Mehrfachwahlaufgaben mehr Kreuze als verlangt gesetzt, so gilt diese Aufgabe als falsch gelöst. Es werden keine halben Bewertungseinheiten vergeben.

Die hier angegebene Bewertungsskala ist eine reine Orientierung

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NP** | **15** | **14** | **13** | **12** | **11** | **10** | **09** | **08** | **07** | **06** | **05** | **04** | **03** | **02** | **01** | **00** |
| **%** | 100 | 95 | 90 | 85 | 80 | 75 | 70 | 65 | 60 | 55 | 50 | 45 | 40 | 30 | 20 | 00 |
| **BE** | 25 | 24 | 23 | 21 | 20 | 19 | 17 | 16 | 15 | 14 | 12 | 11 | 10 | 07 | 05 | 00 |

Das Hörverstehen als Teilaufgabe einer Klausur geht mit 20% in die Bewertung der Gesamtleistung ein.

**Transkript:**

*Journaliste :* Voici le joyau de la Bresse, appelé aussi "Gallus Gallus". Ils ne sont que 500 à gambader sur 8 hectares.

*Georges :* Comment ça va ?

*Max :* Bonjour Georges, tu vas bien ?

*Journaliste :* Georges vient souvent chez Max, son éleveur attitré. Ici, les poulets vivent dans des conditions dorénavant rares, au grand air, dans la nature.

*Max :* Une race très rustique, le poulet de Bresse. Comme vous voyez, là ils craignent pas le froid et ils vont dans le parcours un peu partout et ne sont pas parqués.

*Georges :* Ils ont l'air bien. Ils vont marcher beaucoup, ils vont courir, se dépenser, donc ça va fortifier un petit peu la texture et ça va leur donner du muscle.

*Journaliste :* Patauger dans la gadoue, c'est ce qu'il aime le plus. Cela lui permet d'y dénicher à coups de bec des vers de terre, son plat préféré. Et pour le repas du soir, ils ont même leur propre chef.

*Vieux paysan :* C'est mon affaire

*Journaliste :* Expliquez-nous un peu.

*Vieux paysan :* C'est moi qui fais cuire le riz. C'est délicat de faire cuire le riz

*Journaliste :* Le patriarche, 85 ans, sélectionne les ingrédients et leur mijote la même recette depuis toujours. Lait de vache, riz, maïs et blé. Des poulets nourris et logés pendant 130 jours, plus de quatre mois avant de partir à l'abattoir.

*Max :* Et voilà, ça c'est le nouveau chaperon.

*Journaliste :* Et les plus beaux spécimens se vendent jusqu'à 25 euros le kilo. Une bien jolie histoire, ce poulet de Bresse. Mais aujourd'hui, ce n'est presque jamais le poulet que nous mangeons. Celui qui se retrouve dans nos assiettes. Il ressemble plutôt à ça, un poulet industriel qui ne voit jamais le jour. Elevé en à peine cinq semaines. La viande la moins chère en France est celle que nous consommons le plus, après le porc. Dans les supermarchés, le poulet, on le trouve sous toutes les formes. Entier, avec des labels et des promesses de qualité comme le poulet fermier, le label rouge ou le bio. Il coûte cher, autour de 7 euros le kilo. Mais celui que nous achetons le plus, c'est le poulet d'entrée de gamme. Il a envahi les rayons entiers à prix cassés, moins de 3 euros le kilo ; vendu aussi en pièces détachées : filets, cuisses, aiguillettes, à moins de 4 euros. Et c'est lui encore qui sert à fabriquer tous ces plats préparés : nuggets, saucisses ou cordons bleus, rapides à cuisiner, autour de 3 euros.

*Cliente 1 :* C'est surtout pour mes enfants le midi, quand ils n'ont pas de cantine.

*Cliente 2 :* Je prends les premiers prix, sinon ça remonte trop cher.

*Client 1 :* Trois poulets à 11,07 euros, c'est, c'est pas cher.

*Journaliste :* Résultat avec ses prix imbattables en trente ans, la consommation de poulet a doublé en France. Alors, quelles sont les recettes des industriels pour produire du poulet toujours moins cher ? Pour le découvrir, nous avons remonté la filière du poulet low cost. Nous avons pénétré dans ces élevages intensifs et constaté leurs excès. Maltraitance animale ? Recours abusif aux antibiotiques.

*Eleveur :* De tout façon, il n'y a pas quarante solutions. Il faut les traiter, c'est antibiotiques systématiques.

*Journaliste :* Mais aussi prolifération de bactéries qui peuvent avoir des conséquences pour la santé humaine. Un problème passé sous silence en France, mais pris très au sérieux aux Etats-Unis, où la question est très souvent abordée dans les médias.

*Présentatrice 1 :* Les salmonelles sont partout sur le poulet ?

*Présentatrice 2 :* Oui, même à l'intérieur du poulet.

*Journaliste :* Nous avons aussi enquêté sur ces produits si économiques à base de poulet. Des industriels ont accepté de nous expliquer comment ils les mettent au point. Souvent, cela n'a plus grand chose à voir avec de la viande. C'est ce que nous ont révélé les analyses de certains produits faites en laboratoire.

*Biologiste en laboratoire :* Donc, le nombre assez important de fragments d'os et de cartilage dans ce produit montre qu'on est dans le cas d'une viande séparée mécaniquement.

*Journaliste :* Dans ces produits, pour être encore plus rentables, les industriels n'utilisent pas que du poulet français. Ils ne l'indiquent pas sur les étiquettes, mais ils se fournissent souvent au Brésil, un géant du poulet qui leur permet d'obtenir une viande toujours moins chère. Une course folle aux petits prix qui a commencé il y a une soixantaine d'années.

*Journaliste :* A cette époque, il y a une race différente de poulet dans presque chaque région de France : Combattants du Nord, Crévecoeur, Gauloise dorée, Javanaise ou Cou nu du Forez. Dans les fermes, ces poulets vivent en semi-liberté. Ce sont de petits élevages d'appoint. Les poulets finissent souvent dans l'assiette de leur propriétaire. À ce moment là, on est encore loin d'imaginer tout le potentiel économique du poulet. Cela va changer après la Seconde Guerre mondiale. En 1945, pour augmenter la productivité de l'agriculture française et donc de ses élevages, l'Etat crée l'Inra, l'Institut national de recherche agronomique. On construit des poulaillers, on regroupe toutes les races connues. Les scientifiques font des croisements pour créer une « formule 1 » de l'élevage. Un poulet capable de donner beaucoup de viande en très peu de temps. À la fin des années 50, une vedette voit le jour.

*Chercheur de l’Inra :* L'intérêt de la vedette Inra, c'est d'avoir, d'avoir, d'être une petite poule, une poule, on pourrait dire presque une poule miniaturisée et l'accouplement, toujours de ce même coq avec cette petite poule vedette Inra...

*Journaliste :* La grande trouvaille de l'Inra, c'est cette petite poule avec beaucoup de chair.

*Chercheur de l’Inra :* Voilà la vedette Inra, 2 kilos 500.

*Journaliste :* Le poulet industriel est né. Sa croissance s'accélère et les possibilités semblent infinies.

*Journaliste (années 50) :* Et le poulet de demain ? Quel goût aura-t-il ?

*Chercheur de l’Inra 2 :* Eh bien, je pense sincèrement qu'il aura le goût qu'on voudra.

*Journaliste :* Le succès est immédiat. Ce poulet devient champion toutes catégories pour produire de la viande rapidement. Mieux que le boeuf qu'on nourrit pendant plus de deux ans. Bien mieux que le porc qu'on élève pendant six mois. Le poulet, lui, est prêt à être mangé au bout d'à peine 35 jours. Une croissance spectaculaire qui lui donne des allures de monstre. Comme sur cette vidéo d'un institut de recherche sur les animaux : à gauche, une poule pondeuse ordinaire. À droite, le poulet à croissance rapide sélectionné génétiquement pour faire de la viande. En 50 jours, il devient quatre fois plus gros. De quoi faire peur. Produire plus pour moins cher, c'est une quête sans fin. Aujourd'hui encore, on tente d'améliorer les performances de ce poulet à croissance rapide. Et les idées ne manquent pas pour en faire une machine à viande ultra rentable. A l'Inra, près de Tours, les scientifiques travaillent le poulet sous toutes ses coutures : sur les œufs, sur la couleur de la viande pour la rendre plus attrayante, ou encore sur sa consistance pour qu'elle soit plus fondante. L'essentiel du travail ne se fait pas ici, en laboratoire, mais dans ces poulaillers géants. À la demande des industriels, on réalise des manipulations génétiques pour créer le poulet de demain. Un poulet toujours plus rentable.

*Michel Duclos :* Bonjour, ça va ?

*Journaliste :* Michel Duclos est le directeur des recherches

*Michel Duclos :* Tout va bien ?

*Technicien :* Oui, ça va, oui oui.

*Technicienne :* On est en train de vérifier les enregistrements de la nuit. Et puis, on est...

*Journaliste :* Il travaille sur un projet très prometteur : créer une espèce de poulet qui coûte moins cher à nourrir.

*Michel Duclos :* 60 % du coût du poulet, c'est à peu près l'aliment, donc vous gagnez quelques pour cent sur cette quantité d'aliment initial, vous gagnez tout de suite des sommes très importantes en termes d'efficacité de votre élevage.

*Journaliste :* Leur idée remplacer une partie du soja par un peu de colza, plus économique. Seulement le colza, les poulets n'aiment pas ça, alors les chercheurs essayent de repérer parmi tous ces volatiles celui qui acceptera d'en picorer. Pour le dénicher, chaque poulet est équipé d'une puce reliée à un ordinateur. Ce système permet de mesurer la consommation de chacun des animaux.

*Technicienne :* Là, vous voyez que le numéro 330 vient d'être lu, ce qui veut dire que l'animal qui a la puce numéro 330 vient de passer la tête dans la mangeoire et qu'on va donc pouvoir commencer à enregistrer la quantité d'aliments que cet animal va manger.

*Journaliste :* A terme, ils sélectionneront ceux qui auront consommé le plus de colza pour les reproduire à grande échelle. Mais dans cette course aux poulets à bas prix, la manipulation génétique ne suffit pas. Pour optimiser la croissance des poulets et gagner en rentabilité, les élevages sont rationalisés à l'extrême. Au beau milieu de ce bocage breton, dans le Finistère, un élevage intensif de poulets ? Daniel Jaouen s'est installé ici il y a une vingtaine d'années. Dans ce grand hangar, près de 38.000 poulets. Ils ne voient jamais la lumière du jour. Chaque volatile a pour vivre l'espace d'une feuille de papier A4. Dans cette filière, une myriade d'éleveurs comme lui travaillent pour des industriels qui transforment, puis vendent le poulet. Le rôle de Daniel, qui a récupéré au départ des poussins, c'est de les élever en un nombre de jours minimum : seulement 35.