

Guide pratique

de l'accueil des scolaires

chez les professionnels de la filière

de l'élevage & des viandes



laViande

DES MÉTIERS, UNE PASSION

INTRODUCTION	P. 2
LES PARTENAIRES	P. 5
COMMENT UTILISER CE GUIDE ?	P. 6
1. PRÉSENTATION DE LA FILIÈRE DE L'ÉLEVAGE ET DES VIANDES	P. 8
1.1. L'élevage	p. 9
1.2. La mise en marché des animaux	p. 22
1.3. La transformation	p. 24
1.4. La commercialisation de la viande	p. 26
1.5. La consommation	p. 30
2. L'ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA SORTIE SCOLAIRE	P. 35
2.1. Avant la visite	p. 35
2.2. Pendant la visite	p. 40
2.3. Après la visite	p. 41
2.4. Liste des points à vérifier (check-list)	p. 42
3. L'ANIMATION DE LA SORTIE SCOLAIRE	P. 44
3.1. Préparer la sortie : quelques activités à réaliser en classe	p. 44
3.2. Les règles d'or de l'accueil des scolaires	p. 54
3.3. Quelques repères pour les professionnels	p. 55
3.4. Pistes pour les éleveurs	p. 56
3.5. Pistes pour les marchés aux bestiaux	p. 60
3.6. Pistes pour les abattoirs et ateliers de découpe	p. 63
3.7. Pistes pour les professionnels de la commercialisation	p. 65
3.8. Pistes d'animations transversales	p. 70
4. RÉGLEMENTATION, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	P. 72
4.1. Cadre réglementaire de la sortie scolaire	p. 72
4.2. Recommandations de sécurité	p. 79
4.3. Réglementation sanitaire et consignes d'hygiène	p. 81
5. RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES	P. 84
5.1. Pour les professionnels	p. 84
5.2. Pour les enseignants	p. 85
5.3. Les fiches à télécharger	p. 91
ANNEXES	P. 92



INTRODUCTION

Pourquoi ce guide ?



L'accueil de scolaires, pour certains professionnels, est nouveau et suscite de nombreuses interrogations : comment organiser une visite, qui contacter, comment présenter son métier, que faire avec les enfants... Pour les enseignants, l'organisation de visites dans certains maillons de la filière peut sembler, par méconnaissance du secteur, compliquée ou contraignante, notamment sur le plan sanitaire. En réponse à ces préoccupations et pour lever les freins éventuels, ce guide a pour but **d'accompagner les professionnels de la filière et les enseignants** dans cette démarche de rencontre et de leur donner les outils nécessaires pour **l'accueil sur site de scolaires du cycle 1** (1^{re}, 2^e et 3^e année de maternelle), **du cycle 2** (CP, CE1, CE2) **et du cycle 3** (CM1, CM2, 6^e).

Les sorties scolaires : une ouverture sur le monde

Compléments essentiels des enseignements et des supports documentaires, les **visites d'entreprises de la filière de l'élevage et des viandes** permettent aux enfants de découvrir les aspects techniques des différents métiers, mais aussi leur dimension humaine, qu'il s'agisse de l'élevage de la production de viande, de sa commercialisation. Elles sont l'occasion de rencontres privilégiées avec les professionnels et offrent un cheminement pédagogique pertinent, qui **éveille la curiosité et l'envie de découvrir** et facilite, par le contact direct avec leur environnement, **une appropriation des connaissances par les enfants**. Elles créent également des occasions propices à l'apprentissage de la vie collective, en dehors des repères habituels qu'ils connaissent au sein de l'école. Outre l'intérêt qu'elles suscitent auprès des enfants, les activités ludiques et animations organisées lors des visites permettent de cultiver le désir d'apprendre et l'autonomie. Elles mettent l'accent sur les aspects transversaux du projet pédagogique : applications scientifiques, expression orale et écoute, enrichissement du vocabulaire, développement de la culture générale, approche artistique...





La viande : définition

Ce mot, à première vue simple et familier, sert en réalité à désigner des produits très différents. Il s'agit d'une appellation générique dont la définition varie en fonction des pays, mais aussi des personnes qui l'utilisent (consommateurs, textes réglementaires...).

Le dictionnaire encyclopédique de la langue française définit la viande comme « la chair des mammifères et des oiseaux en tant qu'aliments » et distingue trois types de viande : la viande rouge (bœuf, mouton, cheval), la viande blanche (veau, porc, volaille, lapin) et la viande noire (gibier).

Dans la suite de ce guide, nous considérerons :

- **Les viandes de boucherie** : les viandes de bœuf, de veau, de porc, d'agneau, ainsi que les viandes chevaline et caprine.
- **Les produits tripiers** : tous les produits de ces différentes espèces n'étant pas attachés à la carcasse en fin de chaîne d'abattage (organes, viscères, glandes, queue et certains muscles comme la joue, la hampe, l'onglet).

Nomades, les premiers hommes vivaient de cueillette, de chasse et de pêche. Au Néolithique (environ 9 000 ans avant J.-C.), ils deviennent peu à peu sédentaires. Ils commencent à domestiquer les animaux et à cultiver les plantes : c'est le début de l'agriculture et de l'élevage. Les animaux sont utilisés pour leur viande, pour la production de lait et comme force de trait ou de portage.

Aujourd'hui partie intégrante de notre alimentation, la viande se décline sous de multiples formes. Elle occupe culturellement une place centrale dans la composition des menus et, d'un point de vue nutritionnel, contribue à notre équilibre alimentaire grâce à sa teneur importante en protéines, en vitamines et en minéraux (fer, zinc, sélénium).



En France, la production de viande inclut principalement les bovins, les ovins, les porcins et la volaille, ainsi que les équins et les caprins. Nous nous concentrerons, dans ce guide, sur les secteurs regroupés au sein des associations interprofessionnelles INTERBEV et INAPORC, à savoir les secteurs bovin, ovin, porcine, équine et caprine. L'élevage de ces espèces façonne les paysages, forge l'identité des territoires et participe à la richesse de notre patrimoine naturel et culturel. De la fourche à la fourchette, chaque espèce suit un cheminement de transformation qui fait intervenir une large diversité de métiers et de savoir-faire.





Introduction

Le lien avec la politique publique de l'alimentation

Le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) pilote le **Programme National pour l'Alimentation** (PNA), déclinaison opérationnelle de la politique publique de l'alimentation qui vise à faciliter l'accès de tous à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonnes qualités gustative et nutritionnelle, et issue de modes de production durables.



Ce programme s'articule avec d'autres déjà existants comme le **Programme National Nutrition Santé** (PNNS) qui définit les recommandations de consommation.

Pour la viande, le poisson et les œufs, le PNNS recommande d'en consommer 1 à 2 fois par jour.

L'objectif du PNA est d'offrir à chaque citoyen les conditions du choix de son alimentation, en fonction de ses souhaits, de ses contraintes, de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé.

Les quatre axes prioritaires du PNA

1. La justice sociale.
2. L'éducation alimentaire de la jeunesse.
3. La lutte contre le gaspillage alimentaire.
4. Le renforcement de l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine.

Dans ce contexte, **l'information et l'éducation sont primordiales**, et les actions d'éducation alimentaire dans le cadre scolaire vivement encouragées. Celles-ci doivent :

- Inciter les enfants à manger de façon équilibrée.
- Leur faire prendre conscience du lien entre l'alimentation et les filières de production.
- En faire des consommateurs responsables.



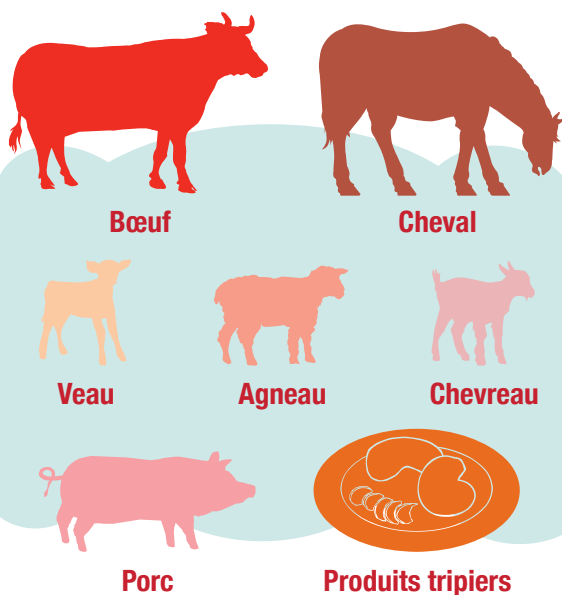
LES PARTENAIRES

Cofinancé par la Direction générale de l'Alimentation (DGAL), le ministère en charge de l'Agriculture, INTERBEV et INAPORC, ce guide d'accueil des scolaires chez les professionnels a été conçu avec la participation de ces interprofessions et de leurs organisations nationales représentant les secteurs de l'élevage, de la mise en marché des animaux, de la transformation et de la commercialisation de la viande.

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt



Le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (et plus particulièrement la Direction générale de l'Alimentation) est en charge du pilotage de la politique publique de l'alimentation et agit pour développer une offre alimentaire de qualité, promouvoir le patrimoine agricole, culinaire et gastronomique français, et mieux informer le consommateur.



INTERBEV



L'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes (INTERBEV) a été fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes.

Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

INAPORC



L'interprofession nationale porcine (INAPORC) rassemble les métiers de la filière porcine française : fabricants d'aliments pour les porcs, éleveurs, coopératives, abatteurs-découpeurs, grande distribution, artisans bouchers et charcutiers-traiteurs, restauration collective.

L'interprofession défend les intérêts de la filière porcine française et met en œuvre des actions collectives d'intérêt général. Elle est également un interlocuteur privilégié des pouvoirs publics.



Comment utiliser ce guide ?



L'organisation du guide

Ce guide est divisé en 5 chapitres principaux, qui visent à répondre à l'ensemble des questions – organisationnelles et pédagogiques – que professionnels et enseignants peuvent se poser dans le cadre de la mise en place d'une sortie scolaire sur site.



1. La présentation de la filière de l'élevage et des viandes

Il fournit :

- **Aux enseignants**, les outils nécessaires à la compréhension et à la présentation des différents maillons de la filière avec :
 - Une présentation générale de la filière et des principales étapes de transformation, « de la fourche à la fourchette ».
 - Une approche détaillée de chaque étape et de leurs différents métiers.
- **Aux professionnels**, une base solide pour élaborer leur intervention orale et expliquer aux enfants comment et quand ils interviennent dans la filière.

2. L'organisation générale de la sortie scolaire

Ce chapitre regroupe les différentes étapes de la sortie scolaire.

Enseignants et professionnels y trouveront les réponses aux principales questions d'ordre organisationnel qui se posent lors de l'élaboration d'un projet de sortie scolaire :

- Qui contacter pour organiser une visite ?
- Quelles démarches faut-il effectuer ?
- Comment élaborer le programme ?
- Quelles sont les contraintes à prendre en compte lors de l'organisation de la sortie ?
- Quelles sont les règles élémentaires à respecter pour accueillir le groupe dans de bonnes conditions ?
- Quels sont les outils à mettre en place pour évaluer la visite ?
- Comment prolonger la visite ? Pourquoi ?

En fin de chapitre, un tableau synthétique récapitule l'ensemble des points essentiels et des étapes à respecter pour le bon déroulement de la sortie.

3. L'animation de la sortie scolaire

Ce chapitre détaille :

- **Pour les enseignants :**
 - Des activités en lien avec les programmes scolaires, à réaliser en classe en amont ou dans le prolongement de la visite.
 - Comment intégrer l'étude de la filière dans le projet d'établissement.
 - Les thèmes qui peuvent être abordés pour chaque métier lors des visites.
- **Pour les professionnels :**
 - Les principales règles d'animation pour la visite.
 - Des activités et animations qui peuvent être proposées sur site, pour chaque métier de la filière.



4. Réglementation, hygiène et sécurité

Enseignants et professionnels y trouveront :

- Les procédures réglementaires à respecter, qui incombent à l'enseignant d'une part et au professionnel d'autre part.
- Les consignes élémentaires d'hygiène et de sécurité pour que la visite se déroule dans de bonnes conditions.

5. Ressources complémentaires


Enfin, cette partie compile un ensemble de sites Internet, kits pédagogiques, documents et ouvrages pour aider enseignants et professionnels à mettre en place leur projet.


Comment utiliser ce guide ?


Pictogrammes


Les conseils

Tout au long du guide, nous avons ajouté quelques conseils pratiques :

 Les conseils destinés à l'enseignant sont indiqués par une loupe portant la lettre E.

 Les conseils destinés au professionnel sont indiqués par une loupe portant la lettre P.

 Les conseils destinés à l'enseignant et au professionnel sont indiqués par une loupe portant les lettres E et P.

 Les points de vigilance particuliers sont indiqués par un avertissement.

Les encarts

Le guide contient plusieurs types d'encarts, signalés par les pictogrammes ci-dessous.

 Focus sur un sujet


 Informations

 Lien avec les programmes scolaires

 Thèmes à aborder

 Idée pour les animations


 Ressources utiles


 Exemple de circuit pour les visites

Les animations


Pour chaque activité pédagogique proposée est précisé :


 Si l'activité est individuelle ou si elle est effectuée en groupe.


 L'organisation pratique de l'activité (en classe entière, ou par sous-groupes en alternance).

 Les objectifs pédagogiques de l'activité.

En outre, trois pictogrammes vous permettent de repérer facilement les animations correspondant à votre classe ou à la classe que vous recevez :

 Cycle 1
1^{re}, 2^e et 3^e année de maternelle

 Cycle 2
CP, CE1 et CE2

 Cycle 3
CM1, CM2 et 6^e

Les chapitres spécifiques

Certains chapitres sont destinés plus particulièrement aux enseignants ou aux professionnels :

 Chapitre destiné aux enseignants

 Chapitre destiné aux professionnels



1. Présentation de la filière de l'élevage et des viandes



Avant d'arriver dans notre assiette, la viande suit un long cheminement où, « de la fourche à la fourchette », rien n'est laissé au hasard. La filière de l'élevage et des viandes regroupe l'ensemble des étapes, depuis l'exploitation agricole aux points de vente, et intègre une grande diversité de métiers et savoir-faire. On distingue 5 phases principales : l'élevage, la mise en marché des animaux, la transformation, la commercialisation et la consommation.

La viande, de la fourche à la fourchette : les grandes étapes

Un schéma détaillé de présentation de la filière élevage et viande et des métiers associés est proposé en annexe 1.1.



Élevage

L'agriculteur élève les animaux destinés à la production de viande et de lait.



Mise en marché des animaux

Les animaux d'élevage (bovins, ovins, équins, caprins) sont vendus sur des marchés spécialisés, par des négociants ou via des coopératives. Les porcs sont directement vendus aux abattoirs.



Transformation

Les animaux sont abattus, puis les carcasses sont découpées et transformées en viande.



Commercialisation

La viande est travaillée et préparée par les professionnels du secteur de la boucherie et de l'industrie agroalimentaire avant d'être vendue aux consommateurs.



Consommation

Choisissez, cuisinez, dégustez...
Bon appétit !



La sécurité sanitaire



Tout au long de la filière, l'ensemble des professionnels et les pouvoirs publics se mobilisent afin de garantir une sécurité sanitaire optimale des produits vendus aux consommateurs. Visant à certifier l'innocuité et la salubrité des aliments, elle est assurée par :

- **Une réglementation stricte** aux plans européen et national ;
- **Des contrôles** effectués par les services vétérinaires à chaque point-clé de la filière, de la ferme à l'étal ;
- **Une traçabilité** rigoureuse de la viande ;
- **L'étiquetage** des produits.

Le bien-être animal

Les professionnels de l'élevage, du transport, du commerce et de l'abattage sont également tenus de garantir le bien-être des animaux d'élevage. Pour ce faire, ils sont soumis à de strictes obligations réglementaires, françaises et européennes, et s'appuient sur des cahiers des charges et guides de bonnes pratiques établis dans cet objectif. Les bonnes pratiques en termes de bien-être animal reposent sur 5 principes fondamentaux :

1. Préserver les animaux de la soif, de la faim et de la malnutrition.
2. Assurer aux animaux un confort approprié.
3. Préserver les animaux de la douleur, des blessures et des maladies.
4. Éviter les situations de peur et de stress.
5. Permettre aux animaux d'exprimer les comportements considérés comme normaux pour l'espèce.

1. Présentation de la filière de l'élevage et des viandes

1.1. L'élevage



L'élevage en France, en chiffres

Plus d'une exploitation agricole sur deux est concernée par l'élevage. La France compte :



220 000
éleveurs bovins



28 000
éleveurs ovins



14 000
éleveurs porcins



60 000
éleveurs équins



9 000
éleveurs caprins



1.1.1. Généralités

L'activité d'élevage consiste à assurer le bon développement de l'animal tout au long de sa vie, en veillant à sa bonne santé et à son bien-être dans un environnement favorable. Elle comporte également la production, sur l'exploitation, de tout ou partie de la nourriture destinée aux animaux (herbe/foin, céréales, légumineuses...).

Par son contact quotidien avec les animaux et sa connaissance de leurs besoins et comportements, l'éleveur est le principal acteur du bien-être animal. Chaque jour, il doit nourrir ses animaux, les abreuver, veiller à leur confort et aux conditions d'hygiène de leur lieu de vie. Il doit également surveiller lui-même et faire effectuer un suivi sanitaire régulier de son élevage par des vétérinaires.

Outre la production d'une nourriture de qualité, les éleveurs jouent un rôle fondamental dans les territoires : ils contribuent au maintien du tissu économique rural, à l'entretien des paysages et

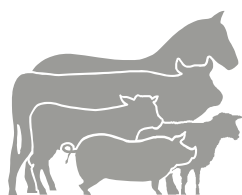
plus particulièrement dans les zones difficiles, mal adaptées à la mécanisation des cultures, telles qu'en montagne ou dans les zones humides. Par leurs pratiques, ils ont aussi une fonction de préservation et d'amélioration des ressources naturelles et de l'environnement.

1.1.2. Les principaux animaux d'élevage

Les animaux élevés pour leur viande incluent les bovins, les ovins, les équins, les porcins, les caprins et la volaille.

Le saviez-vous ?

La France possède le plus grand cheptel d'Europe avec 20 millions de bovins, 15 millions de porcins, 10 millions d'ovins, 1,3 million de caprins et 460 000 équins.



Les familles en bref...

	BOVINS	OVINS	PORCINS	ÉQUINS	CAPRINS
Terme générique	Bœuf	Mouton	Porc	Cheval	
Femelle reproductrice	Vache	Brebis	Truie	Jument	Chèvre
Mâle reproducteur	Taureau	Bélier	Verrat	Étalon	Bouc
Petit	Veau	Agneau	Porcelet	Poulain	Chevreau
Jeune femelle	Génisse	Agnelle	Cochette	Pouliche	Chevrette
Jeune mâle	Broutard ou taurillon	Agneau		Poulain	
Mâle castré	Bœuf			Hongre	





Les races bovines

On compte plus de 25 races de bovins en France, qui illustrent la variété de nos campagnes et constituent un véritable patrimoine. Elles se répartissent en 3 types :

- **Les races à viande** (ou races allaitantes), spécialisées dans la production de viande. Ce type de race se compose de trois familles :
 - Les traditionnelles (Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Rouge des prés...);
 - Les régionales (Blanc-bleu, Parthenaise...);
 - Les rustiques (Salers, Gasconne, Aubrac...).
- **Les races laitières**, élevées pour la production de lait (Holstein, Prim'Holstein, Bretonne pie noire, Jersaise...).
- **Les races mixtes**, réputées tant pour leur lait que pour leur viande (Normande, Montbéliarde, Abondance, Tarentaise, Simmental...).

Le saviez-vous ?
Une même race désigne un ensemble d'animaux de la même espèce, ayant certaines caractéristiques communes : taille, couleur, forme du corps, adaptation au climat, etc.

La viande bovine consommée en France – veau et bœuf – est issue de deux filières : les élevages laitiers et les élevages de races à viande (aussi appelées « races allaitantes » car les femelles allaitent leurs petits).

● Les troupeaux laitiers

Ils sont composés de races mixtes et laitières. La majorité du veau de boucherie est issue de ce type d'élevage.



- Une partie des veaux issus de ces troupeaux (40 %), en particulier les mâles, sont destinés à la production de veaux de boucherie. Ils sont généralement élevés dans des ateliers spécialisés à partir de 14 jours pour toute la durée de leur élevage, soit 5 à 6 mois en France. Ils y reçoivent une alimentation appropriée à leur âge : un aliment d'allaitement complet



progressivement additionné de céréales et d'autres fourrages. Ce mode d'élevage est présent sur l'ensemble du territoire national avec une forte prédominance « historique » dans les bassins laitiers de l'Ouest (Normandie, Bretagne, Pays de Loire).

- Une autre partie des veaux est élevée pour la production de viande bovine (jeune bovin, bœuf, génisse et vache). Parmi les jeunes femelles, certaines sont sélectionnées pour le renouvellement du troupeau (30 %).
- Lorsque les vaches arrivent au terme de leur production de lait, elles débutent une période de préparation de 2 à 4 mois appelée « engraissement » avant d'être commercialisées pour leur viande. Représentant plus de la moitié de notre consommation de viande bovine, elles sont appelées « vaches de réforme ».



Les bovins de France



Posters

Vous pouvez télécharger la carte de France des races bovines sur :

www.la-viande.fr/sites/default/files/documenttheque/poster_races_bovins-w2.pdf



● Les troupeaux de races à viande

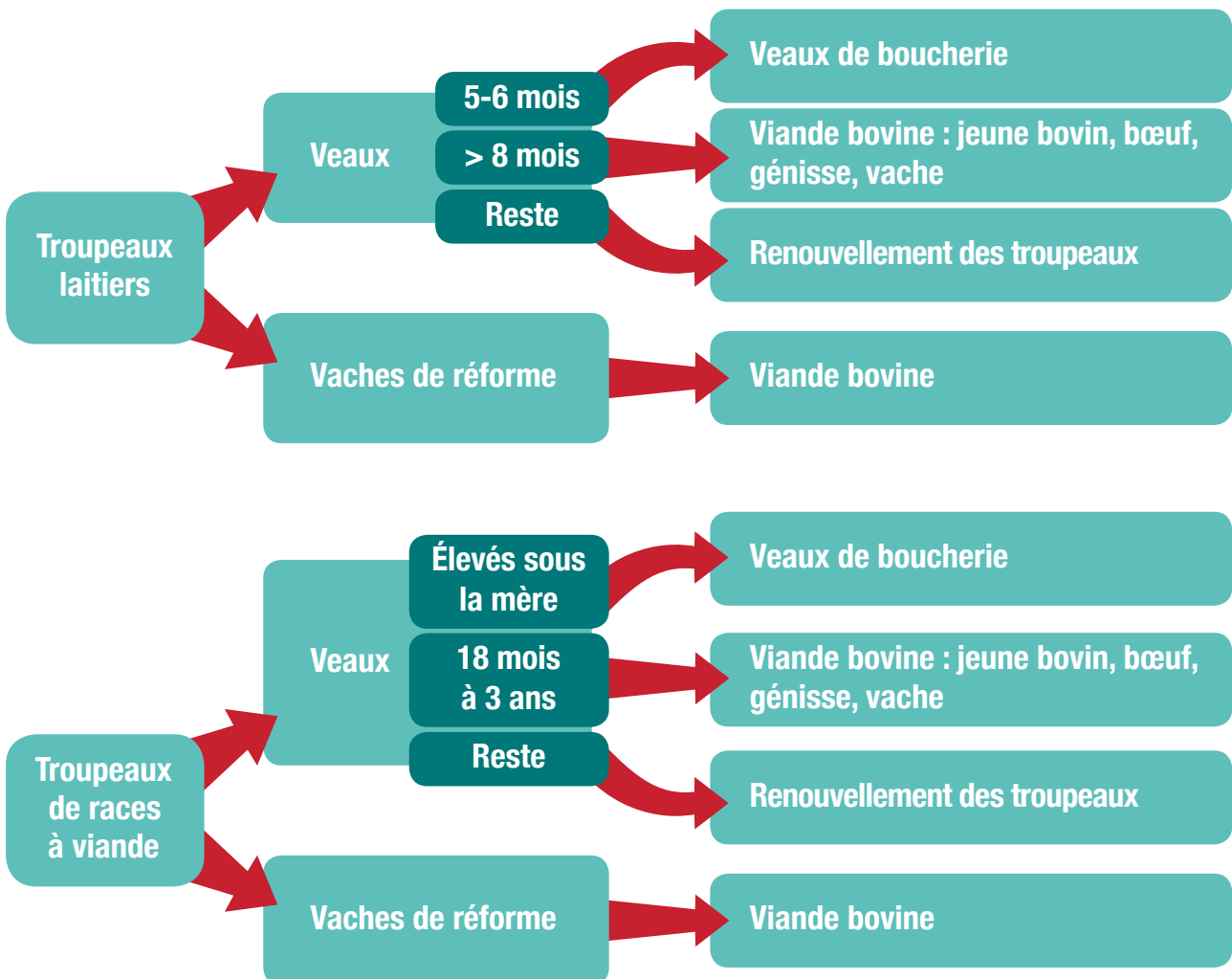
À la naissance, une partie des veaux est élevée « sous la mère » pour donner de la viande de veau (5 %). Ils tètent leur mère toute leur vie. Ce mode d'élevage traditionnel est particulièrement présent dans le sud-ouest de la France (Aquitaine, Limousin, Midi-Pyrénées).

- Les autres veaux (35 %) sont élevés plus longtemps. Ils donneront de la viande bovine (jeunes bovins, taurillons, bœufs et génisses) après une période d'engraissement de 18 mois à 3 ans. Parmi les jeunes femelles et mâles, certains sont sélectionnés pour le renouvellement du troupeau (33 %).
- Lorsque les vaches ne peuvent plus produire de veau, elles entament une période de préparation de 2 à 4 mois appelée « engraissement » avant d'être commercialisées pour leur viande.

Des élevages familiaux



L'élevage herbivore pratiqué en France est loin de ressembler aux « *feed-lots* » américains : avec en moyenne 50 vaches par exploitation (soit une centaine d'animaux si l'on rajoute les veaux et les génisses), ce sont principalement des exploitations herbagères ou de polyculture-élevage.





Les races ovines

56 races ovines sont présentes en France. Elles sont classées en 4 types :

- **Les races bouchères**

On les trouve généralement dans le nord de la France où elles sont élevées pour leur viande : Texel, Île-de-France, Berrichon du Cher, Vendéen, Charollais...

- **Les races rustiques**

Présentes sur l'ensemble des zones difficiles de notre territoire, elles se caractérisent par leur bonne adaptation (résistance au climat (froid, sécheresse), aptitude à la marche, valorisation de fourrages pauvres, etc.) : Mérinos d'Arles, Limousine, Causse du Lot...

- **Les races laitières**

Elles sont élevées pour la production laitière. On compte 6 races élevées dans les 3 grands bassins laitiers (bassin de Roquefort, Pyrénées Atlantiques et Corse) : Lacaune (pour le Roquefort), Basco-béarnaise, Manech à tête noire ou à tête rousse...

- **Les races à petits effectifs**

On y trouve aussi bien des races rustiques que des races bouchères : Boulonnais, Ouessant, Romanov. Elles permettent surtout de maintenir la diversité de l'espèce ovine.

75 % du cheptel ovin français est destiné à la production de viande. Les agneaux sont élevés et engraisés dans l'exploitation où ils sont nés, en plein air ou en bergerie, en grands troupeaux de plusieurs centaines de brebis ou en complément d'autres productions. L'agneau est allaité par sa mère pendant 1 à 3 mois. Il triple alors son poids de naissance. Puis il est nourri d'herbe ou de céréales et de fourrages. Les agneaux sont abattus lorsqu'ils ont atteint 35 à 40 kg, soit à l'âge de 4 à 5 mois. Les 25 % restants sont dévolus à la production de lait, essentiellement dans le rayon de Roquefort, les Pyrénées-Atlantiques et la Corse. Les agneaux issus de ces élevages sont vendus non sevrés, pour leur viande, aux alentours de 45 jours.



Le saviez-vous ?

En France, un élevage ovin compte en moyenne 200 brebis.



Les ovins de France



Posters

Vous pouvez télécharger la carte de France des races ovines sur :

www.la-viande.fr/sites/default/files/documenttheque/poster_races_ovins-w.pdf





Les races porcines

Aujourd'hui en France, les races les plus répandues sont issues de croisements entre :

- **Le Large White** : robe claire, oreilles dressées.
- **Le Landrace** : robe claire, oreilles tombantes.
- **Le Piétrain** : robe claire tachetée de noir, oreilles droites.
- **Le Duroc** : robe rousse, oreilles tombantes.

Minoritaires, des races locales font l'objet de programmes de conservation spécifiques grâce à des éleveurs passionnés, comme le porc de Bayeux, le porc blanc de l'Ouest, le cul noir Limousin, le porc gascon, le porc basque ou le porc corse Nustrale.



Les porcs sont élevés pour la consommation de viande et de produits de charcuterie. La viande porcine est une viande généralement issue d'animaux âgés de 6 à 7 mois, appelés « porcs charcutiers », qu'ils soient mâles ou femelles. En France, il existe trois systèmes d'élevage :

- **L'élevage en bâtiment sur caillebotis** (95 % des porcs). Les animaux vivent dans des bâtiments dont le sol ajouré permet l'évacuation rapide des déjections animales et de l'eau de lavage du sol dans des fosses étanches. Le porc est un animal qui aime la propreté et l'élevage sur caillebotis répond à ce besoin.



- **L'élevage en bâtiment sur paille**. Les porcs sont élevés dans des bâtiments dont le sol est bétonné et recouvert d'une litière, la plupart du temps de la paille.
- **L'élevage en plein air**. Les animaux sont élevés à l'extérieur et disposent d'abris paillés, surmontés d'une toiture en tôle. Le porc est, en effet, un animal sensible aux variations de température et doit être protégé du froid et de la chaleur.

Le saviez-vous ?

L'ouest de la France est une grande région d'élevage de porcs : plus de 70 % de la production y est réalisée !

L'éleveur fait le choix de l'un ou l'autre mode d'élevage. Il peut également combiner élevage sur paille et élevage sur caillebotis, ou encore élevage en bâtiment et en plein air.

Quel que soit le système, l'élevage comporte trois périodes principales. À chacune d'elles correspond un espace dédié adapté :

- **Le naissage** : après fécondation de la truie par insémination artificielle ou saillie dans une verraterie, la truie attend ses petits pendant 3 mois, 3 semaines et 3 jours. Au terme de la gestation, elle est installée en maternité, dans une stalle individuelle, pour mettre bas une portée d'une douzaine de porcelets. Ces derniers sont allaités par leur mère pendant 4 semaines environ.
- **Le post-sevrage** : au moment du sevrage, les porcelets quittent la maternité pour une autre salle chauffée. Pendant un mois, ils reçoivent une alimentation de transition.
- **L'engraissement** : les jeunes porcs sont transférés à l'espace d'engraissement pour poursuivre leur croissance. Au terme d'une période de 4 à 5 mois, les porcs charcutiers sont prêts à partir à l'abattoir.





Des élevages de taille modeste

Avec une moyenne de 190 truies, soit près de 4 700 porcs produits par an, la taille des élevages de porcs français est l'une des plus faibles d'Europe. Comparativement, les exploitations porcines comptent en moyenne 560* truies au Danemark et 370* truies en Hollande, sans parler de l'Amérique du Nord où l'on compte facilement plus de 10 000 truies.

* Sources IFIP



Les équins et la production de viande

En France, la viande chevaline provient de deux filières :

- **La filière de viande rouge**, issue de chevaux adultes, à condition que ces derniers n'aient reçu aucun médicament interdisant leur consommation au cours de leur vie.
- **La filière de viande rosée**, utilisant les jeunes chevaux de trait (moins de deux ans). Seuls 2 % des poulains sont utilisés pour les loisirs et le travail (attelage, débardage...). Les autres sont destinés à la reproduction (10 %) et à la consommation humaine (88 %).



Posters

Vous pouvez télécharger la carte de France des races équines sur :

www.la-viande.fr/sites/default/files/documenttheque/poster_races_equins-w.pdf



Les races équines

51 races d'équidés, d'origine française ou étrangère, sont reconnues en France. Elles sont classées en quatre catégories :

- **Le cheval de trait** : cheval puissant sélectionné à l'origine pour ses aptitudes à la traction des véhicules.
- **Les chevaux de course et de selle, dits « chevaux de sang »**.
- **Les poneys** : ce sont des chevaux de petite taille (moins de 1,50 m au garrot).
- **Les ânes et mulets**.



Les caprins et la production de viande

En France, les chèvres sont essentiellement élevées pour leur lait : la viande caprine constitue un sous-produit du lait, la consommation de chevreau restant rare. En Italie du Nord et au Portugal, c'est un produit festif. Les conduites d'élevage sont très variées.

- **Stabulation permanente** : elle concerne les grands troupeaux maintenus en permanence dans une chèvrerie.
- **Stabulation et pacage** : les chèvres sont dans une chèvrerie en hiver et conduites en pâturage clos au printemps et en été.
- **Stabulation et estivage** : l'estivage se pratique en zone de montagne où le troupeau est conduit et gardé durant le printemps et l'été.



1.1.3. L'alimentation du bétail

Les aliments doivent apporter aux animaux les nutriments utiles à leurs fonctions vitales et leur croissance. À la naissance, les petits têtent le lait de leur mère, complété si besoin de lait au biberon. Au bout de quelques semaines, leur alimentation change. Pendant la période de sevrage, elle est progressivement complétée de céréales, de fourrages ou d'herbe, en fonction de leurs besoins. On distingue, en élevage, les herbivores et les omnivores.

Les herbivores

Les herbivores, comme les bovins, les ovins, les équins et les caprins, se nourrissent essentiellement de végétaux. Les rations alimentaires, modulées en fonction du type de production (viande ou lait), de l'âge des animaux, de la saison et de la région d'élevage, sont produites à 90 % sur la ferme.

Elles sont composées de...

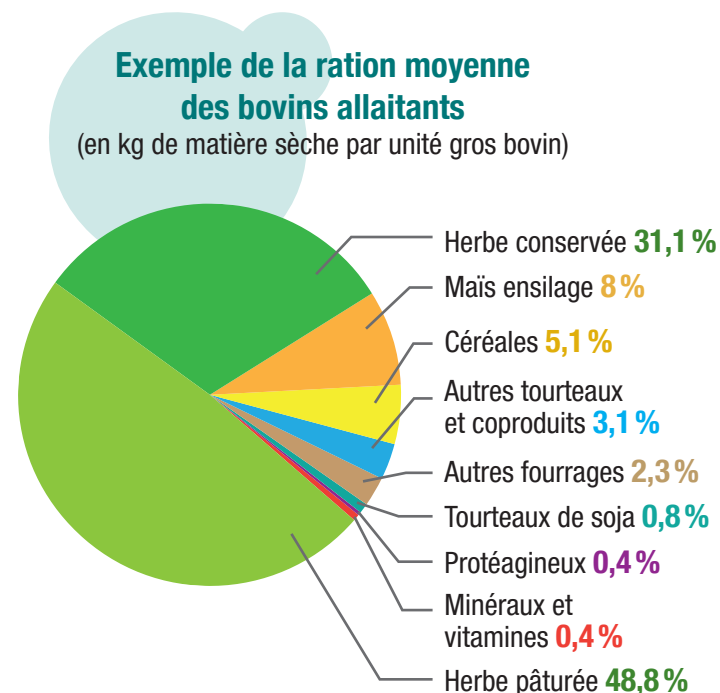
- **Fourrages verts** : herbe fraîche, luzerne, colza... directement pâturés par les animaux.
- **Fourrages récoltés et conservés**, sous forme de foin ou d'ensilage.
- **Compléments alimentaires d'origine végétale ou minérale**. Les compléments végétaux sont en grande partie produits sur l'exploitation. Ils sont composés de céréales (blé, orge, maïs), d'autres végétaux comme la betterave, et de tourteaux* de soja, lin, tournesol et colza. Les compléments minéraux (calcium et phosphore) sont ajoutés au fourrage, aux autres compléments alimentaires ou mis à la disposition des animaux sous forme de blocs de sels minéraux appelés « pierres à lécher ».

Les éleveurs mettent également à disposition des animaux, au pré ou à l'étable, de l'eau potable et propre à volonté.

La ration moyenne des herbivores se compose de :

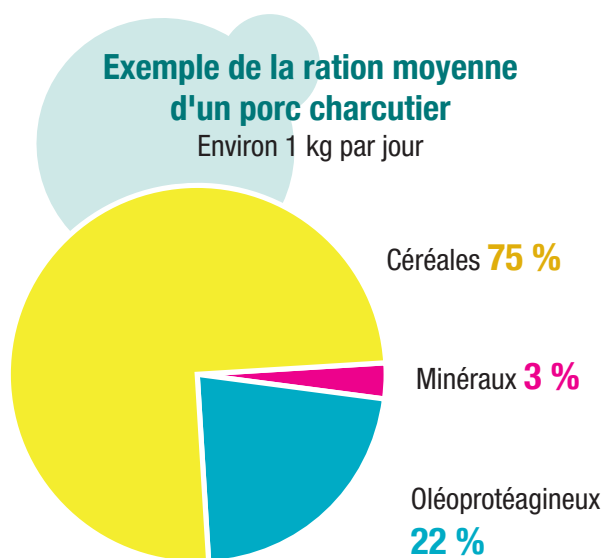
- 85 % de fourrages dont 60 % d'herbe au minimum,
- 1 apport de céréales, tourteaux* et compléments (coproduits, minéraux et vitamines) en fonction des espèces.

* Les tourteaux sont produits à partir des oléoprotéagineux (tournesol, colza, lin, soja) cultivés pour leurs huiles. Une fois les graines pressées, il reste des « écaillés de presse ». Les tourteaux sont constitués de ces résidus solides.



Les omnivores

Les omnivores, comme les porcins, peuvent se nourrir aussi bien d'aliments d'origine végétale qu'animale. En France, l'alimentation des porcs n'est constituée que de produits végétaux, sous forme de granulés, de farine ou de soupe. Ils sont composés de céréales (blé, maïs et orge), d'oléoprotéagineux (soja, tournesol et colza), d'huiles, de graisses (graisses végétales et produits laitiers) et de minéraux. Près d'un tiers des éleveurs de porcs français cultivent leurs propres céréales et/ou oléoprotéagineux, et fabriquent à la ferme tout ou partie de la nourriture de leurs animaux. Chaque ration alimentaire est adaptée aux besoins nutritionnels de l'animal selon son stade de développement : aliment porcelet, truie gestante et allaitante, porc charcutier à différents stades...



1.1.4. Élevage et environnement

Comme toute activité humaine, l'élevage a des impacts environnementaux, que ce soit par sa contribution au réchauffement climatique ou par ses répercussions sur les ressources en eau. Pour autant, les éleveurs progressent continuellement dans l'amélioration de leurs pratiques pour limiter leurs impacts négatifs. Ainsi, les élevages herbivores basés sur les prairies jouent un rôle positif, souvent méconnu, et essentiel en matière de régulation écologique, d'entretien des paysages et de la biodiversité, et de prévention des risques. En outre, ils forgent l'identité des territoires et participent à la richesse de notre patrimoine naturel et culturel.

Élevage, paysages et biodiversité

Historiquement en France, l'élevage des herbivores (bovins, ovins, équins, caprins) s'est développé sur des terres non cultivables ou peu fertiles, où poussent en revanche naturellement divers végétaux – herbe, buissons, arbustes... – directement consommables par les herbivores. Ainsi, dans les régions défavorisées, l'élevage de ruminants a permis de façonner et d'entretenir, par le pâturage, des paysages variés, mais aussi de développer une activité économique et des traditions gastronomiques : autant d'éléments qui contribuent à l'attrait touristique de ces territoires. Aujourd'hui, des troupeaux pâturent dans pratiquement toutes les régions de l'Hexagone.



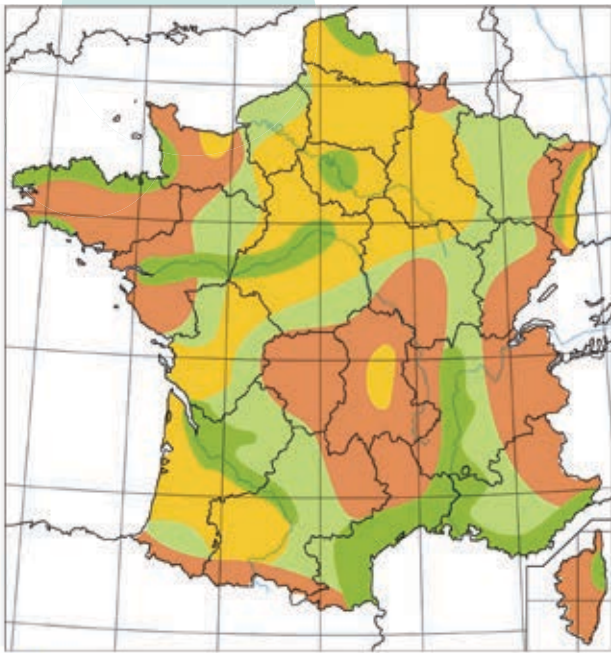
Ces grandes étendues d'herbe, bordées de haies, résultant du travail constant des éleveurs et du pâturage des troupeaux, constituent des zones de grand intérêt écologique par...

- **La biodiversité qu'elles abritent** : en maintenant le milieu ouvert et en ne broutant que certaines plantes, les herbivores favorisent la diversité végétale et créent des hauteurs d'herbe différentes à même de fournir des habitats variés à de multiples organismes vivants (mammifères, insectes, champignons, oiseaux...). En outre, leurs déjections enrichissent le sol et nourrissent de nombreux micro-organismes du sol.
- **Leur rôle dans la prévention des risques naturels** : les prairies protègent les sols contre l'érosion, limitent les inondations, incendies et avalanches, et préservent la qualité de l'eau par filtrage des polluants éventuels.



- **Leur participation à la réduction des gaz à effet de serre** : les prairies, au même titre que les forêts, stockent le carbone. On parle de « puits de carbone » (voir *Élevage et climat*, ci-dessous).
- **Leur rôle sur la qualité de l'eau** : stockage, filtration... (voir *Élevage et eau*, page 21).

En France, on peut distinguer aujourd'hui 4 grandes zones d'élevage des herbivores



- Cultures de fruits et légumes
- Élevage bovin, ovin
- Grandes cultures : céréales, betteraves, oléoprotéagineux
- Polyculture et élevage

Sources : Aficar

Le saviez-vous ?

Vaches, moutons et chevaux contribuent à maintenir 11 millions d'hectares de prairies permanentes et 2 millions de pentes montagneuses.

Élevage et climat

Comme toute activité, l'élevage est émetteur de gaz à effet de serre, responsables du changement climatique. Les ruminants sont particulièrement visés car ils ont la particularité d'émettre naturellement du méthane lors de la digestion de l'herbe et des fourrages. En France, on estime

que l'élevage dans son ensemble contribue d'environ 10 % au réchauffement climatique. Les gaz à effet de serre émis par l'élevage sont de plusieurs natures :

- **Le méthane (CH₄)**. Ce gaz, 25 fois plus puissant que le CO₂, est produit lors de la digestion de la cellulose par les ruminants et émis par leurs éructations (ou rots) et leurs déjections.
- **Le dioxyde de carbone (CO₂)**. Il provient des énergies utilisées (carburants et électricité) sur les exploitations, et de la fabrication et l'acheminement des produits utilisés par les éleveurs (engrais, aliments pour animaux...).
- **Le protoxyde d'azote (N₂O)**. Il est émis lors du stockage et de l'épandage d'engrais minéral et organique.



Comment les prairies permanentes stockent-elles le carbone ?

Lors du processus de photosynthèse, l'herbe des prairies utilise le dioxyde de carbone de l'air (CO₂), l'énergie solaire et l'eau pour pousser. Le carbone s'accumule ainsi dans les tissus végétaux, puis dans le sol sous forme de matière organique quand les plantes meurent. En revanche, si le sol est labouré, le carbone stocké est réémis sous forme de CO₂ dans l'atmosphère. Il est donc essentiel de préserver les surfaces de prairies permanentes.

Conscients de leur impact sur l'environnement, les éleveurs s'efforcent de réduire leur empreinte par des pratiques visant principalement à réduire leurs consommations d'énergie. Cela peut se traduire par :

- Le recyclage des déjections animales en engrais naturels pour réduire l'usage des engrais minéraux.
- La production sur l'exploitation des végétaux destinés à nourrir le troupeau.
- L'isolation des bâtiments.
- Le réglage des tracteurs afin qu'ils consomment moins.



- Une utilisation réduite de produits phytosanitaires.
- La production d'énergies renouvelables sur les exploitations (panneaux solaires, biogaz, biocarburants...).
- L'entretien des prairies et des haies qui stockent du carbone.

Élevage et eau

L'activité d'élevage est concernée par la protection de la ressource en eau, en termes de consommation et de qualité.

La consommation d'eau prend deux formes principales :

- La consommation d'eau directement par les animaux.
- Le nettoyage des structures d'élevages.

Il est fréquemment avancé que la production d'un kilo de viande de bœuf requiert 15 000 litres d'eau. En réalité, moins de 3 à 4 % de ce volume est capté pour abreuver les animaux, irriguer les cultures fourragères et transformer la viande. 93 % proviennent de l'eau de pluie stockée dans le sol et qui s'évapore via les surfaces cultivées et les prairies qui alimentent les troupeaux. Des études récentes, basées sur une méthodologie reconnue (ISO 14 046) montrent que **l'empreinte eau d'un kilo de viande produite en France se situe plutôt autour de 50 litres.**



La préservation de la qualité des eaux représente un enjeu majeur pour l'activité d'élevage. De nombreuses mesures ont été mises en place depuis 15 ans dans cet objectif, notamment le Programme de Maîtrise des Pollutions d'Origine Agricole (PMPOA). Elles s'articulent autour de deux axes principaux.

- **Une meilleure gestion des déjections** : par l'installation de systèmes de stockage performants, à même d'éviter tout écoulement accidentel et d'optimiser l'épandage. Ainsi, plus de 80 000 éleveurs d'herbivores, essentiellement localisés dans les zones vulnérables, se sont engagés dans le PMPOA pour améliorer la valorisation agronomique des déjections animales et des effluents d'élevage.

Le saviez-vous ?

Les déjections animales, bien gérées et bien valorisées, constituent une richesse fertilisante à même d'assurer une grande partie des besoins en azote des cultures fourragères et une grande partie des besoins en phosphore et en potasse. D'ailleurs, elles sont utilisées depuis les débuts de l'agriculture et constituaient, jusqu'au XIX^e siècle, le seul engrais utilisé pour fertiliser les sols.

- **Le maintien des prairies permanentes** qui, en filtrant les eaux, ont un rôle protecteur. Il a d'ailleurs conduit à l'introduction dans la PAC (Politique agricole commune), de l'obligation d'implanter des bandes enherbées en bordure des cultures jouxtant des cours d'eau.

Outre les mesures mentionnées ci-dessus, certaines exploitations porcines situées dans les grandes régions de production disposent de stations de traitement qui fonctionnent comme les stations d'épuration des villes. Ces équipements permettent de transformer le lisier en engrais sec ou en compost, ensuite exporté vers des régions déficitaires en engrais naturel.

Le saviez-vous ?

Dans certains élevages de porcs, les fosses de stockage sont couvertes pour éviter les émanations d'ammoniac, et donc les mauvaises odeurs. Un autre procédé pour diminuer les taux d'ammoniac et les émissions de poussières dans les bâtiments consiste à laver l'air par passage dans l'eau ; ceci permet de réduire les teneurs en ammoniac de 40 à 90 % et de limiter les odeurs.



1.1.5. L'éleveur, 1^{er} maillon de la traçabilité de la viande

L'identification pérenne généralisée (IPG), mise en place dès 1978 en France, a pour objectif de garantir une véritable traçabilité des animaux. Cette traçabilité est indispensable pour lutter efficacement contre les maladies animales, garantir la sécurité sanitaire des aliments et maintenir la confiance des consommateurs dans la viande d'origine française et communautaire. L'éleveur est ainsi l'acteur principal du premier maillon de la traçabilité des denrées en vue de l'étiquetage.

Le système d'identification des animaux inclut :

- Le marquage individuel des animaux.
- La tenue du registre d'élevage relatif aux mouvements des animaux sur une exploitation (entrées dans l'élevage, sorties vers un autre élevage ou vers l'abattoir, naissances, équarrissage...).
- Les documents d'accompagnement, que les chauffeurs doivent posséder lors des déplacements d'animaux.
- La notification des mouvements à la base de données nationale ou à l'établissement départemental d'élevage (EDE).



1. Présentation de la filière de l'élevage et des viandes

1.2. La mise en marché des animaux

La mise en marché des animaux regroupe différents métiers dont la fonction première consiste à acheter et/ou vendre les animaux d'élevage destinés à la reproduction, à la boucherie ou à l'export. Qu'ils soient commerçant en animaux vivants, logisticien en charge du transport des animaux, chef des ventes sur un marché au cadran ou responsable d'un marché aux bestiaux de gré à gré, ces professionnels sont des interlocuteurs privilégiés pour les éleveurs. Ils doivent à la fois veiller au bien-être des animaux, au respect des réglementations sanitaires, tout en valorisant le savoir-faire des éleveurs.

1.2.1. De l'éleveur à la mise en marché

Au terme de la période d'élevage, le temps est venu pour l'éleveur de vendre ses animaux. Il peut pour cela :

- **Adhérer à une coopérative d'élevage** qui se chargera de la collecte des animaux et de leur vente à des abatteurs. En France, on dénombre 117 organisations de producteurs bovins et ovins et 40 organisations de producteurs porcins.

- **Se rapprocher d'une entreprise de négoce de bestiaux** qui assurera également la vente auprès d'un abatteur.
- **Vendre lui-même ses bêtes** sur un marché spécialisé.
- **Vendre ses animaux à un artisan-boucher.** Ce dernier peut choisir sur pied les têtes de bétail qui l'intéressent. Les animaux transiteront alors par l'abattoir pour être transformés en carcasses, avant d'être travaillés par l'artisan boucher.



Dans tous les cas, les informations relatives aux déplacements des animaux doivent être mentionnées sur le registre d'élevage, sur le passeport des animaux, et la mise à jour de la base de données nationale ou à l'établissement



départemental d'élevage (EDE) doit être effectuée. Dans la filière porcine, les animaux ne passent quasiment jamais par un lieu de vente intermédiaire, mais vont directement de leur élevage à l'abattoir. Cela répond, en premier lieu, à des exigences sanitaires.

1.2.2. Zoom sur les lieux de vente

La plupart des animaux, avant leur abattage, transitent par des marchés aux bestiaux. La France en compte 53 sur son territoire. On distingue les marchés au cadran et les marchés de gré à gré.

Les marchés au cadran

Les animaux sont présentés sur un ring à l'ensemble des acheteurs potentiels. Un chef des ventes organise les transactions en faisant monter les enchères. Il doit, pour cela, avoir une très bonne connaissance du marché et des animaux. Les acheteurs disposent d'un boîtier électronique pour enchérir. Le chef des ventes assure ainsi le lien entre le vendeur (éleveur ou commerçant) et les acheteurs (négociants en viande, engraisseurs, exportateurs et importateurs). À l'issue de la vente, le vendeur est libre d'accepter ou de refuser la vente.

Le saviez-vous ?

Le terme « cadran » fait référence à l'écran géant sur lequel les informations nécessaires à la vente sont affichées.



Les marchés aux bestiaux de gré à gré

À la différence des marchés au cadran, les transactions sur les marchés de gré à gré ont lieu directement entre le vendeur et l'acheteur. Le responsable du marché assure la bonne gestion du marché et l'organisation des transactions. Il est aussi garant du respect des réglementations sur la circulation des animaux.



Transport, marché aux bestiaux et bien-être animal

L'ensemble des professionnels intervenant dans le transport et la mise en marché des animaux sont tenus d'assurer leur bien-être.

Lors du transport, le confort des animaux doit être garanti et leur stress limité. La réglementation européenne sur le sujet est l'une des plus strictes au monde. Elle porte en particulier sur le temps de transport, les équipements, la manipulation des animaux et la formation du personnel. Ainsi, les bétailières ont bénéficié, ces dernières années, de progrès techniques importants (suspensions pneumatiques, systèmes progressifs de freinage et d'accélération...). La formation des chauffeurs-convoyeurs sur l'organisation du chargement et du déchargement, sur les soins à donner aux animaux en cours de transport et sur la conduite des bétailières est obligatoire depuis 2007.

Les marchés aux bestiaux sont agréés par les services vétérinaires et une réglementation précise encadre leur fonctionnement. Les équipements et l'environnement doivent être adaptés et des méthodes tenant compte des spécificités des animaux mises en œuvre. Clôtures, rampes, obstacles naturels, dispositifs d'attache ou de contention doivent être prévus en nombre suffisant et faciliter le déplacement des animaux. Le bruit, la lumière, le déplacement des personnes ne doivent pas aggraver le bétail.





1. Présentation de la filière de l'élevage et des viandes

1.3. La transformation

La transformation regroupe l'ensemble des étapes – et les métiers associés – destinées à transformer l'animal en carcasse, puis la carcasse en morceaux. Elle est encadrée par une réglementation très stricte en matière de bien-être animal, de traçabilité, d'hygiène et de sécurité sanitaire.

1.3.1. Abattage

De la bétailière à l'abattoir

Les animaux sont conduits à l'abattoir en bétailière. Un opérateur de centre de tri (ou le transporteur) assure le flux et la sécurité du bétail lors du chargement chez l'éleveur ou sur le marché, puis du déchargement à l'abattoir. Les animaux sont alors triés et placés dans une zone d'attente aménagée en fonction des espèces (bovin, ovin, porcin, etc.). Cette zone doit être de taille suffisante et permettre aux animaux de se reposer et de s'abreuver.

Leur bonne santé est contrôlée par les services vétérinaires du ministère de l'Agriculture. Les animaux malades ou suspects sont séparés des autres animaux et parqués dans une installation dédiée.

L'identité de chaque animal est scrupuleusement vérifiée : l'animal doit obligatoirement être accompagné de son document d'identification, indiquant son numéro d'identification.



Les professionnels qui manipulent les animaux de leur déchargement jusqu'au poste de saignée doivent respecter des règles afin d'éviter aux animaux stress, blessures, douleurs ou peurs inutiles tout en assurant leur propre protection et la sécurité du personnel, mais aussi la qualité des viandes. Dans cet objectif, le personnel d'abattoir reçoit une formation spécifique en bien-être animal.

Les différentes étapes de la chaîne d'abattage

Suivant l'organisation de l'abattoir, une ou plusieurs espèces (bovins, porcins, ovins, caprins, équins) peuvent être traitées. Les chaînes de production sont alors organisées et équipées en conséquence. L'abattage et la préparation de la carcasse, des quartiers et abats, correspondent à la première transformation des viandes. Tout au long de la chaîne, des opérateurs en première transformation des viandes interviennent. Un responsable Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté et Environnement (QHSSE) est en charge de vérifier le respect des procédures et des bonnes pratiques sanitaires. Les étapes de la chaîne d'abattage sont décrites ci-après :

1. Abattage

L'animal est immobilisé puis étourdi, par assommage électrique pour les ovins et les porcins, au moyen d'un matador (tige métallique pénétrant dans le cerveau) pour les bovins. Une fois étourdi, l'animal est insensible et inconscient. Il est alors abattu, suspendu puis saigné. Le sang est récupéré dans une cuve spéciale.

2. Retrait des pieds et des peaux (pour les ruminants)

Les pattes antérieures sont coupées et la peau de l'animal enlevée. Elle servira à la fabrication de cuir ou de gélatine alimentaire. Pour la fabrication de gélatine destinée à la consommation humaine, seules les peaux des ruminants dont l'inspection *post-mortem* est favorable seront utilisées.



3. Éviscération

Les abats sont triés, examinés et, pour certains, nettoyés. Les abats vendus tels quels (cœur, foie, rognons, ris...) sont appelés « abats rouges » ; ceux qui seront échaudés (panse, pieds, oreilles...) sont dits « abats blancs ». Les matériaux à risque spécifique (MRS : organes ou tissus qui pourraient présenter un risque infectieux chez les bovins, ovins ou caprins malades ou en incubation d'ESB) sont prélevés sur la chaîne d'abattage puis collectés séparément dans des bacs bien identifiés et réservés à ce seul usage. Ils seront ensuite détruits par incinération.

4. Inspection de la carcasse

Un agent de la direction départementale des services vétérinaires inspecte la carcasse. S'il la juge conforme, elle est estampillée. Dans le cas contraire, elle est consignée.

5. Partage de la carcasse

La carcasse est fendue en deux le long de la colonne vertébrale.

6. Réfrigération et stockage



La carcasse est pesée puis entreposée dans une chambre froide pour faire progressivement descendre sa température à 10°C : c'est le ressuage. Il s'agit d'une étape importante qui peut avoir une incidence sur la qualité de la viande. Elle est ensuite dirigée vers un réfrigérateur de stockage à 7°C. Pour assurer la traçabilité de la viande, un numéro d'abattage, en correspondance avec le numéro d'identification de l'animal ou du lot d'animaux pour les porcins, est apposé à l'encre sur la carcasse. Ce numéro est reporté sur les pièces de découpe. L'abattoir doit être capable, à tout moment, de retrouver le numéro d'identité de l'animal ou du lot d'animaux à partir de ce numéro d'abattage, grâce à une base de données.

La carcasse ou les quartiers d'abattage dirigés vers le boucher ou des entreprises de transformation continuent d'être identifiés par ce numéro.



La maturation

Avant de pouvoir être travaillées, les carcasses de bovins de 8 mois et plus doivent subir une période de maturation. C'est au cours de ce processus que le muscle va véritablement se transformer en viande et que sa tendreté va se révéler.

Après l'abattage, le muscle se rigidifie. Le glycogène qu'il contient se transforme en acide lactique. Cette phase, appelée « *rigor mortis* », dure plusieurs jours. La maturation consiste à stocker le produit dans des conditions de réfrigération précises (-1°C à +2°C). Pendant ce laps de temps, l'acidification des tissus va permettre l'activation d'enzymes. Ces dernières fragmentent progressivement les protéines du muscle, induisant son attendrissement naturel.

Le temps de maturation, d'une à deux semaines, est fonction de l'espèce animale, mais aussi de la pièce de viande concernée et du type de cuisson auquel elle est destinée. La maturation concerne surtout les morceaux à griller. Les morceaux riches en collagène s'attendriront grâce à une cuisson longue et douce.

Après maturation, les carcasses sont livrées à des ateliers de découpe pour les opérations de deuxième transformation ou à des commerçants de viande en gros. Elles peuvent aussi être directement prises en charge par des artisans bouchers.

1.3.2. Découpe et élaboration

Dans les ateliers de découpe, les opérateurs découpent, désossent, parent et procèdent à la préparation des quartiers, des muscles ou des abats. Ils surveillent la qualité des produits et les conditions d'environnement : température, aération, hygiène. Les bonnes pratiques des opérateurs participent à garantir la sécurité des produits mis sur le marché.



Les produits obtenus sont conditionnés pour la mise sous emballage en fonction de leur destination commerciale : grandes et moyennes surfaces (GMS), restaurateurs (collectivités ou privés). Cette étape correspond à la deuxième transformation des viandes.

Pour le porc, l'atelier de découpe ou l'abattoir peuvent aussi fournir des industriels de la charcuterie-salaison pour la fabrication de charcuteries sèches ou cuites. Près de 75 % de la carcasse d'un porc est ainsi transformée en produits de charcuterie.



1.3.3. Le commerce en gros de viande

À la sortie de l'abattoir, les carcasses peuvent également transiter par un commerçant de viande en gros (ou chevillard). Ce dernier réalise des opérations d'achat auprès d'abattoirs et d'ateliers de découpe. Puis il procède à la vente des carcasses, morceaux de viande ou abats auprès des bouchers, des grandes et moyennes surfaces (GMS) ou des restaurateurs.

1. Présentation de la filière de l'élevage et des viandes

1.4. La commercialisation de la viande

Dernier maillon de la chaîne professionnelle, la commercialisation de la viande regroupe tous les métiers qui consistent à travailler et préparer la viande, puis à la vendre. Elle s'organise en trois pôles :

- Les boucheries artisanales / les triperies.
- Les grandes et moyennes surfaces (GMS).
- La restauration.

Des contrôles réguliers sont effectués par les agents des services vétérinaires et les agents départementaux de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Ils portent sur le respect des règles :

- De conservation (températures de stockage).
- D'exposition à la vente.
- De conditionnement.
- D'étiquetage.
- De Date Limite de Consommation (DLC).

Que ce soit en boucherie artisanale, en triperie ou en GMS, les professionnels de la viande proposent toute une gamme de produits mais aussi de conditionnements, allant du plus traditionnel au plus innovant, dont l'objectif principal est de faciliter la vie des consommateurs. Ainsi, chacun

se mobilise pour jouer la carte du plaisir et de la praticité, et apporte son savoir-faire pour proposer une viande tendre et savoureuse.

1.4.1. Les boucheries artisanales

L'artisan-boucher choisit et achète les carcasses, les découpe, les dénerve, puis les transforme en morceaux, dans le respect des savoir-faire traditionnels et des réglementations sanitaires. Lorsqu'il est boucher-abatteur, il choisit et achète également les animaux sur pied, directement sur leur lieu de production. Pour préserver la qualité sanitaire et organoleptique des produits et éviter toute contamination, les viandes fraîches sont présentées à la vente dans une vitrine réfrigérée.



Avec le développement des produits prêts à être consommés, l'artisan-boucher est également amené à réaliser des produits élaborés et des spécialités bouchères (paupiettes, plats cuisinés...). Il vend ensuite les produits au détail directement à ses clients.

En contact permanent avec le consommateur, le boucher est régulièrement sollicité par ce dernier pour lui apporter des informations sur la provenance de la viande, des conseils pour choisir un morceau et le cuisiner. Le tripier, lui, prépare toute la gamme des produits de triperie. Il est également amené à cuisiner certaines spécialités. Le boucher chevalin est LE spécialiste de la viande chevaline, car le travail de cette viande n'est pas le même que celui effectué sur les autres viandes de boucherie. Il demande un savoir-faire spécifique.

Que ce soit chez l'artisan-boucher, le tripier ou le boucher chevalin, la viande est conditionnée dans du papier dit « boucher », spécialement conçu pour une bonne conservation au réfrigérateur.

1.4.2. Les GMS

Dans les hypermarchés et supermarchés, les chefs bouchers et leurs équipes élaborent les produits pour le rayon traditionnel et le rayon libre-service.

- **Au rayon traditionnel**, les viandes sont présentées dans des vitrines réfrigérées.



- **En libre-service**, elles sont conditionnées en unités de vente consommateurs industrielles (UVC) dans des rayons réfrigérés, également appelés « linéaires viandes fraîches ». Dans ce cas, la viande est conditionnée dans des barquettes étiquetées. Un grand nombre de ces produits est également proposé au rayon surgelé des GMS ou dans les magasins spécialisés en produits surgelés.

Les GMS, approvisionnées par les entreprises de découpe, jouent la carte de l'innovation, notamment au niveau des conditionnements, afin de satisfaire au mieux l'attente de tous les consommateurs, et particulièrement les consommateurs pressés. Ils permettent de conserver la viande plus longtemps et ainsi d'espacer les « séances de courses ». Il existe, pour les viandes réfrigérées, trois types de conditionnement pour lesquels les DLC (Date Limite de Consommation) peuvent aller de trois jours à trois semaines.

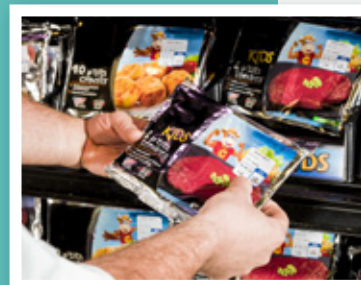
- **Le préemballé** : la viande, ou le produit de triperie, est conditionnée en barquette sous film plastique étirable, perméable à l'air. Sa DLC, indiquée sur l'étiquette informative, est de 3 à 4 jours.
- **Le sous-atmosphère** : la viande est conditionnée en barquette sous film plastique non perméable à l'air avec, notamment, l'ajout d'importantes quantités d'oxygène. Sa DLC varie de 5 à 10 jours.
- **Le sous-vide** : la viande est conditionnée sous-vide dans un emballage hermétique opaque. Sa DLC peut aller jusqu'à 3 semaines.

L'étiquetage de la viande



Il indique obligatoirement les mentions légales du code de la consommation, fixées en 1990, à savoir :

- Le nom du morceau et l'espèce,
- Le poids,
- Le prix au kg et le prix net,
- La date d'emballage le cas échéant et la date limite de consommation.



Le règlement européen INCO, relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, applicable depuis décembre 2014, complète ce dispositif. Il impose des règles aux professionnels, notamment sur la lisibilité des emballages, la signalisation de la présence de produits allergènes, l'indication de l'origine de la viande et la déclaration nutritionnelle.





La dénomination des morceaux

Dans les rayons libre-service des GMS

Depuis le 13 décembre 2014, un nouvel étiquetage simplifié de la viande bovine et ovine a vu le jour au rayon libre-service des GMS. Ce nouvel étiquetage s'appuie sur 3 informations simples et essentielles :



Le nom ou le type du morceau.

- Les morceaux bien connus continuent d'apparaître sous leur nom traditionnel : c'est le cas du filet, du faux-filet, du rumsteck, de l'entrecôte pour le bœuf, de la côte pour le veau ou du gigot pour l'agneau.
- Les morceaux dont le nom est moins connu, voire ignoré (mouvant, poire, rond de tranche, dessus de palette, etc.), sont rassemblés sous des noms génériques qui parlent beaucoup plus aux consommateurs : steak, rôti, pot-au-feu, escalope, pavé...

Le potentiel de qualité (la tendreté pour les morceaux à griller ou rôtir, le moelleux pour les morceaux à mijoter), qui sera exprimé par une, deux ou trois étoiles.

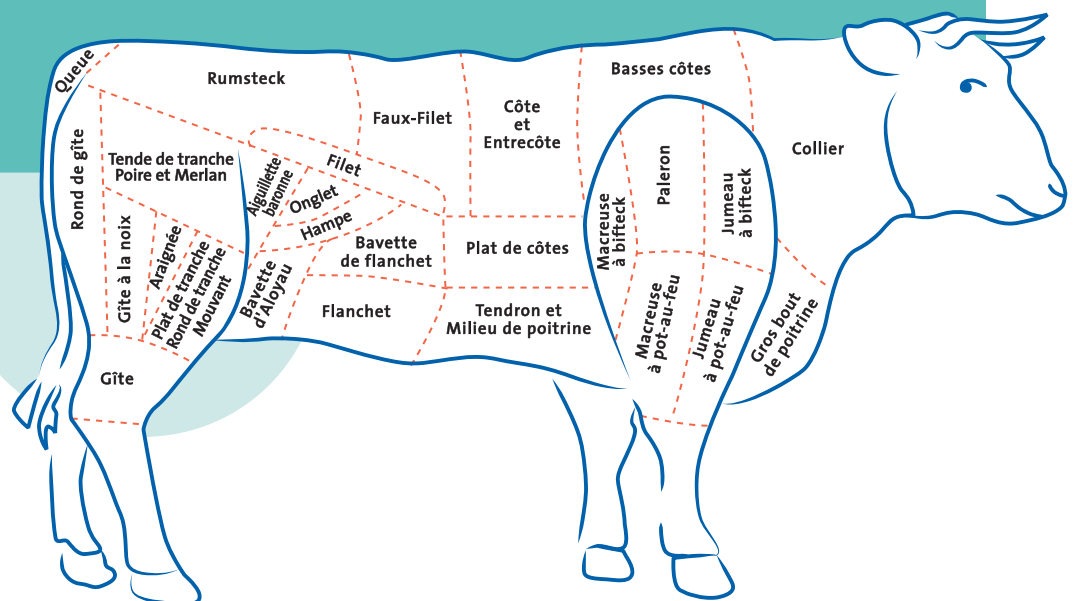
Le mode de cuisson (à griller, à rôtir, à mijoter).

Ce nouvel étiquetage permet d'identifier les morceaux de bœuf, de veau et d'agneau, de manière beaucoup plus claire et de faciliter l'acte d'achat au rayon libre-service des GMS. Par exemple : l'ancien étiquetage mentionnait du « rond de tranche affranchi ». Aujourd'hui, il indique du « Steak ★★★ à griller ».

En boucheries, traditionnelles ou GMS

Les artisans bouchers conservent les dénominations anatomiques traditionnelles. Ils ne sont pas concernés par ce nouvel étiquetage. Les consommateurs sont orientés et guidés par leur boucher, en fonction de leurs attentes (type de plat, occasion, budget).

Dans les supermarchés et hypermarchés, le consommateur a donc le choix : une offre viande sous dénomination simplifiée au rayon libre-service ET la dénomination anatomique au rayon traditionnel.



1.4.3. La restauration

La restauration constitue le troisième pôle par lequel la viande peut être commercialisée. Elle comprend :

- **La restauration dite commerciale, qui rassemble les restaurants privés, les chaînes, les fast-foods.** Elle sert près de 4 millions de repas dans plus de 180 000 établissements, avec un prix moyen de 13,80 € par repas*.
- **La restauration hors domicile à caractère social, dite « restauration collective ».** Cette dernière sert près de 4 millions de repas par an dans plus de 72 000 établissements*. Elle a pour caractéristique de préparer et fournir des repas aux personnes travaillant ou vivant dans une collectivité : enfants, salariés, patients... Elle couvre donc les secteurs de l'éducation, du monde de l'entreprise, de la santé, des loisirs, des administrations publiques... Elle peut être gérée de deux façons :
 - **Confection des repas par une structure interne :** il s'agit de la restauration collective en autogestion.
 - **Confection des repas par une entreprise extérieure de restauration collective spécialisée :** il s'agit de la restauration collective concédée.

Du fait de sa fonction sociale, le prix moyen du repas avoisine les 5 €*. La gestion au sein de ces établissements représente donc un enjeu majeur pour ces professionnels passionnés et soucieux de pouvoir apporter le meilleur dans les assiettes. Soumis à de nombreuses réglementations juridiques, sanitaires et nutritionnelles, ce type de restauration demande aux professionnels une connaissance technique poussée. Longtemps dénigrée, elle s'est petit à petit professionnalisée et revendique aujourd'hui un véritable savoir-faire. Elle a également une mission sociétale puisqu'elle offre à certaines couches de la population le seul repas complet de la journée et participe activement à l'éducation au goût des plus jeunes. À ce titre, les pouvoirs publics l'ont pleinement intégrée dans les enjeux de la politique d'alimentation nationale et accompagnent leurs représentants dans cette démarche commune.

* Étude Gira food service 2013

Le saviez-vous ?

Depuis 2002, les établissements de restauration collective et commerciale ont l'obligation d'informer le consommateur sur l'origine des viandes bovines proposées à la consommation. Les pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal doivent être mentionnés de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support. Si une seule origine est mentionnée, c'est que l'animal est né, a été élevé, puis abattu dans le même pays.





1. Présentation de la filière de l'élevage et des viandes

1.5. La consommation

Synonyme de convivialité et de plaisir, les repas constituent des moments de partage privilégiés. En famille ou entre amis, ils participent à l'éveil des sens et sont l'occasion d'éduquer les enfants à acquérir de bonnes habitudes alimentaires. Consommée en plat principal et généralement accompagnée de légumes et de féculents, la viande se décline de multiples façons, révélant la richesse de nos terroirs et le savoir-faire des femmes et des hommes qui œuvrent avec passion pour que nous disposions de produits de qualité. La viande participe également à la structuration des repas. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) recommande d'ailleurs de consommer de la viande, du poisson ou des œufs, une à deux fois par jour, en alternance.



1.5.1. Repères : comment choisir la viande ?

Pour aider le consommateur à faire son choix, des signes complémentaires, attestant d'un mode de production particulier et/ou d'une origine des produits, ont été mis en place.

Les signes officiels de qualité

Complémentaires les uns de autres, ces signes attestent d'un goût supérieur, d'un mode de production respectueux de l'environnement, ou encore d'une origine et d'une typicité du produit (voir le tableau en page suivante).

La démarche Viandes de France

Pour répondre aux attentes des consommateurs sur les conditions de production et l'origine des produits alimentaires, les acteurs de la filière ont créé la démarche « Viandes de France ».









Apposé sur la viande, les découpes, les hachés, les produits élaborés, les produits de charcuterie, ainsi que les plats cuisinés, le logo garantit que :

- Les viandes et produits sont issus d'animaux nés, élevés, abattus puis découpés et transformés en France ;
- Les modes de production respectent l'environnement et le bien-être des animaux ;
- Des normes sanitaires très strictes et une traçabilité totale ont été mises en place ;
- Un salaire minimum et la protection sociale des personnes employées dans la filière française sont respectés ;

Des contrôles rigoureux sont effectués.



Les signes officiels de qualité

NOM	SPÉCIFICITÉS
<p>Label Rouge</p> 	<p>Il garantit un produit de qualité supérieure, obtenu grâce à l'application d'un cahier des charges auquel les professionnels de l'ensemble de la filière, engagés volontairement, se soumettent. Exigences d'élevage, de production, de transport, d'abattage et de commercialisation, rien n'est négligé afin que les viandes se distinguent nettement des autres par leurs qualités organoleptiques, pour un vrai plaisir à la dégustation. En plus des contrôles réguliers tout au long de la production, les produits sont soumis à des dégustations à l'aveugle afin de confirmer la qualité gustative supérieure des produits Label Rouge par rapport aux produits standards.</p>
<p>Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)</p> 	<p>Elle garantit l'origine de viandes produites selon des méthodes traditionnelles, toutes réalisées au sein d'un terroir bien précis dont elles tirent leur typicité. Tous les acteurs des filières AOC s'engagent, par contrat, à respecter un cahier des charges de production précis. À ce jour, la filière viande recense 7 AOC.</p>
<p>Appellation d'Origine Protégée (AOP)</p> 	<p>Elle constitue l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.</p>
<p>Indication Géographique Protégée (IGP)</p> 	<p>Elle protège et valorise les méthodes de production traditionnelles et reconnues dans une région bien identifiée. L'IGP se différencie de l'AOC et AOP par le fait que toutes les étapes de production ne sont pas obligatoirement effectuées dans une zone délimitée. Seules celles qui lui confèrent une caractéristique spécifique ou une notoriété sont réalisées sur ce territoire. Tous les acteurs des filières IGP s'engagent, par contrat, à respecter un cahier des charges de production précis. La filière recense, à ce jour, 25 IGP.</p>
<p>Agriculture Biologique</p> 	<p>Le logo bio européen (« Eurofeuille ») distingue des produits issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, sans traitement chimique de synthèse ni OGM. Il est obligatoire. Le logo AB, label français de l'agriculture biologique, est, lui, facultatif.</p>
<p>Spécialité Traditionnelle Garantie</p> 	<p>Ce signe européen ne fait pas référence à une origine géographique, mais aux caractéristiques traditionnelles du produit par sa composition ou son mode de production. Cette mention permet de protéger un nom caractérisant une recette ou un savoir-faire traditionnel. Des démarches de STG pour la viande sont actuellement en cours en France.</p>





Les services rendus par la filière de l'élevage et des viandes en France

Le terme « service » est de plus en plus utilisé pour parler des contributions de l'élevage dans les territoires car il permet de mettre en lumière la présence de « bénéficiaires » ou d'usagers potentiels de ces services. Ce terme permet aussi de se référer à l'économie des services et d'ouvrir la porte à une possible rémunération pour les « fournisseurs » de ces services que sont les éleveurs. La production des viandes de France offre des garanties en matière de qualité sanitaire et de traçabilité mais aussi de nombreux services moins connus sur nos territoires : création et maintien d'emplois, rempart contre la désertification, paysages et traditions festives, stockage de carbone et biodiversité, gastronomie.

Fleur des services rendus par l'élevage

ALIMENTATION & PRODUCTION

Nourrir la population avec des aliments sains

Valoriser des coproduits
d'autres productions

Produire de l'énergie renouvelable

Produire de l'engrais
et des coproduits

Préserver la biodiversité

Stocker du carbone grâce aux prairies

Entretien la qualité des sols

Participer à la qualité de l'eau

ENVIRONNEMENT

VITALITÉ TERRITORIALE

Faire vivre le milieu rural

Créer des emplois

Induire des emplois

Participer à l'attrait des territoires

Participer au prestige
de la gastronomie

Participer à l'éducation
sur la nature et le vivant

Entretien le territoire

Façonner les paysages

PATRIMOINE & QUALITÉ DE VIE

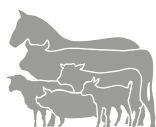
Viande hachée 100 % muscle

Afin de relancer le marché de la viande hachée suite à la crise de l'ESB, les professionnels de la filière ont mis en place un cahier des charges « Viande hachée 100 % muscle » visant à renforcer les garanties sur l'origine, la composition et le contrôle de la viande hachée.



Le saviez-vous ?

Pour les jeunes enfants, en particulier ceux de moins de 3 ans (et par mesure de précaution jusqu'à 15 ans), il est recommandé par les autorités sanitaires de bien cuire à cœur le steak haché, qu'il soit surgelé ou frais. Cela signifie que le cœur de la viande doit atteindre une température supérieure ou égale à +70°C lors de la cuisson. Après cuisson, l'intérieur doit donc être gris-brun, en aucun cas rouge ou rosé.



1.5.2. Consommation et sécurité sanitaire

De l'élevage à la mise sur le marché, la filière viande met en place de nombreuses mesures pour garantir au consommateur la sécurité et la salubrité des produits. Dernier maillon de la chaîne alimentaire, le consommateur doit, à son tour, être vigilant pour poursuivre jusqu'à la cuisine les efforts menés. Dans cet objectif, il doit appliquer quelques règles simples d'hygiène relatives à la conservation et la préparation de la viande, notamment :

- Ne pas rompre la chaîne du froid, propice à la prolifération de micro-organismes et penser à faire ses courses muni d'un sac congélation. Il est donc recommandé de faire ses achats de viande en dernier.
- Après achat, les produits doivent être rapidement rangés au réfrigérateur (ou congélateur) en respectant les températures de conservation.
- Bien se laver les mains avant de préparer le repas, sans oublier un nettoyage régulier du réfrigérateur.
- Nettoyer avant et après usage le plan de travail, évier, égouttoir et table.

1.5.3. Viande et équilibre alimentaire

Pour couvrir nos besoins nutritionnels, il est recommandé de manger chaque jour des aliments variés, issus de divers groupes d'aliments, en quantité adaptée à l'âge, aux dépenses énergétiques et à l'appétit, en suivant les recommandations du PNNS. Chaque groupe d'aliments possède en effet des qualités nutritionnelles spécifiques. Si un groupe est absent ou insuffisamment présent, les apports nutritionnels peuvent être déficitaires.



Mémento...

Les 9 repères de consommation du PNNS

Fruits et légumes

Au moins 5 par jour



Produits laitiers

3 à 4 par jour



Produits céréaliers, pommes de terre, légumineuses

À chaque repas et selon l'appétit



Viande, poisson, œufs

1 à 2 fois par jour



Matières grasses

À limiter



Produits sucrés

À limiter



Sel

À limiter



Eau

À volonté pendant et entre les repas



Activité physique

Régulière, au moins 30 min par jour pour les adultes et 1 h par jour pour les enfants et adolescents

Pour en savoir plus :
www.mangerbouger.fr



1.5.4. Cuisson et... dégustation

La cuisson

Les modes de cuisson diffèrent selon les morceaux. Les viandes et produits tripiers se font cuire rapidement (griller, poêler ou rôtir) ou mijoter longuement (braiser ou bouillir). Les cuissons dites « rapides » sont adaptées aux morceaux naturellement tendres tandis que les cuissons dites « lentes » permettent aux morceaux les moins tendres de devenir fondants grâce à une cuisson prolongée en milieu humide.

La dégustation

Au moment de passer à table, tous nos sens sont mis en éveil, attisant notre appétit et notre gourmandise : la vue, l'olfaction, le goût, mais aussi le toucher et même l'ouïe. Les qualités organoleptiques des viandes bovines, ovines, porcines, caprines, chevalines et de leurs produits tripiers regroupent les propriétés sensorielles à l'origine des sensations que procure la consommation de viande.

On distingue :

- **La couleur** : différente selon les espèces et les morceaux, c'est la première qualité perçue par le consommateur. Elle dépend principalement de la teneur en myoglobine présente dans le muscle.
- **La flaveur** : perçue par le goût et l'odorat lorsque le morceau de viande est en bouche, elle associe les saveurs et les arômes. La flaveur se développe surtout au moment de la cuisson.
- **La jutosité** : perçue lors de la mastication, elle dépend de la quantité de suc musculaire libéré dans la bouche.
- **La tendreté** : qualité la plus appréciée et la plus recherchée par le consommateur, elle dépend en particulier de la teneur du muscle en collagène. Le muscle est d'autant plus tendre que sa teneur en collagène est faible.

Bon appétit !



2. L'organisation générale de la sortie scolaire



2.1. Avant la visite

La préparation de la visite est essentielle à sa réussite et à son bon déroulement. Il est important que l'enseignant et le professionnel travaillent de concert à son organisation.

2.1.1. Qui contacter ?

Vous êtes un enseignant

Vous souhaitez organiser une visite.

- Quelle que soit la visite que vous souhaitez organiser et le maillon de la filière concerné, contactez le comité régional INTERBEV : www.interbev.fr/interbev/comites-regionaux/
- Pour une visite dans la filière porcine, rapprochez-vous de l'interprofession régionale porcine (liste des contacts sur : www.leporc.com/partenaires.html)
- Pour la visite d'une exploitation agricole, vous pouvez également vous rapprocher de la direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de votre région.
- Pour la visite d'une boucherie artisanale, il est possible de prendre contact directement avec les boucheries situées à proximité de votre établissement.



N'hésitez pas à vous renseigner auprès des enfants ! Si l'un des parents d'élèves travaille dans le secteur de l'élevage et de la viande, il se fera certainement un plaisir de faciliter le rapprochement...

Selon votre budget et vos contraintes (logistique, temps...), il est parfois possible de prévoir plusieurs visites afin d'aborder une filière dans son ensemble. La proximité géographique de certains acteurs et la complémentarité de leurs métiers peuvent potentiellement conduire à l'organisation de visites « en chaîne » ou réparties sur plusieurs jours.

Le choix du (des) site(s) doit pleinement s'inscrire dans votre projet d'apprentissage et répondre aux objectifs pédagogiques visés.

Il peut s'avérer difficile de faire avec sa classe le tour complet de la filière. Pourquoi alors ne pas répartir les visites avec d'autres classes de l'école ? Chaque classe présente ensuite sa visite aux autres sous forme d'exposition, de présentation orale ou d'ateliers.

Propice au décloisonnement, ce travail de restitution est particulièrement intéressant pour ancrer les apprentissages, évaluer les connaissances acquises et créer une dynamique commune au sein de l'établissement.



Vous êtes un professionnel



Signalez-vous auprès des directeurs des écoles locales (moins de 50 km alentour). Demandez ensuite à rencontrer les enseignants intéressés par votre intervention.

Le directeur de l'école vous informera sur les formalités éventuelles à effectuer auprès du service départemental de l'Éducation nationale de votre lieu d'activité. Ce service pourra également vous recommander auprès des écoles, après examen de votre projet.



Toutes les coordonnées des services départementaux de l'Éducation nationale : www.education.gouv.fr/cid3/les-rectorats-et-services-departementaux-de-l-education-nationale.html

Le plus souvent, les écoles planifient les sorties dès la rentrée scolaire, en septembre. En conséquence, même si une date ferme ne sera arrêtée que quelques jours à quelques semaines avant la visite, il est préférable d'établir un premier contact en début d'année scolaire.

2.1.2. Définir les objectifs pédagogiques



Finalité des sorties scolaires

Lieu d'acquisition des savoirs, l'école se doit aussi d'être ouverte sur le monde qui l'entoure. Les sorties scolaires s'inscrivent dans cette volonté et doivent :

- Contribuer à donner du sens aux apprentissages en favorisant le contact direct avec l'environnement naturel ou culturel.
- Concourir à faire évoluer les représentations des apprentissages scolaires en les confrontant à la réalité.
- Tendre à compenser les inégalités sociales et culturelles.
- Constituer des occasions propices à l'apprentissage de la vie collective et à l'instauration de relations différentes de celles de la classe.

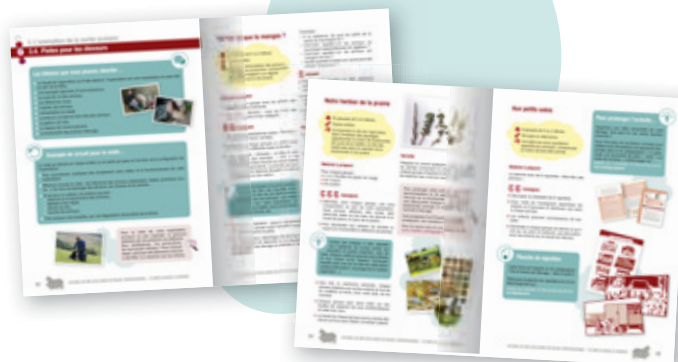
Les activités pratiquées à l'occasion d'une sortie scolaire viennent nécessairement en appui des programmes (voir l'extrait des programmes scolaires en annexe 2.1). Elles s'intègrent au projet d'école et au projet pédagogique de la classe, et doivent répondre à des critères pédagogiques et/ou éducatifs précis. Chaque sortie, quelle qu'en soit la durée, nourrit un projet d'apprentissage, souvent pluridisciplinaire, au travers d'un programme minutieusement préparé dans lequel le nombre des sujets d'étude ou des activités pratiquées doit être limité.

L'accent doit être mis sur les aspects transversaux.

- **Développement de l'autonomie**, de l'esprit d'initiative, de la responsabilité, du respect de l'autre, de son travail, de l'environnement et du patrimoine.
- **Acquisition ou perfectionnement de méthodes de travail** : observation, description, analyse et synthèse, prise de notes, représentation graphique...
- **Recours fréquent à la communication orale** : le questionnement, l'expression et l'écoute seront particulièrement sollicités chez les enfants par les nombreuses situations d'échange mises en place dans les activités.

Pour vous aider à construire le programme pédagogique de la sortie et concevoir des activités pertinentes, nous proposons, dans la partie 3 de ce guide, page 44, des exemples pour chaque métier.

N'hésitez pas à consulter l'ensemble des animations : certaines activités peuvent être adaptées à d'autres métiers.



2.1.3. Établir le budget

Les coûts à prévoir concernent :

- **Le transport en car** : il est très variable selon la localisation et les contrats de l'école. Comptez de l'ordre de 400 à 500 € la journée. En fonction du nombre d'élèves, un déplacement regroupé avec une autre classe peut permettre de réduire ce coût.
- **La visite des sites** : les visites abordées dans ce guide sont uniquement des opérations occasionnelles, basées sur la gratuité de la prestation. Néanmoins, le paiement des animations peut être négocié avec l'école, ainsi que les matières premières utilisées.



2.1.4. Construire le programme

Convenir d'une date

L'enseignant et le professionnel, en concertation, doivent fixer la date de la visite en tenant compte :

- **Des contraintes de la classe** : la visite ne peut pas être organisée pendant les vacances scolaires, par exemple.
- **Des contraintes du professionnel** : la visite ne doit pas être planifiée en période d'activité de pointe pour ne pas perturber la bonne marche de l'entreprise. Les artisans bouchers peuvent, par exemple, avoir un surcroît d'activité pendant les périodes de fête.
- **Des spécificités de l'activité** : pour les exploitations agricoles, par exemple, l'hiver est peu propice aux observations de terrain et les conditions climatiques sont susceptibles de rendre les visites plus difficiles.

Certains projets peuvent se dérouler sur plusieurs semaines ou plusieurs mois, avec plusieurs visites sur site, éventuellement couplées à des interventions du professionnel en classe.



Si ces projets demandent un investissement plus important de la part du professionnel et de l'enseignant, ils permettent en revanche d'approfondir davantage les sujets abordés, d'explorer leur transversalité, et de tisser une relation sur le long cours avec les enfants, propices aux échanges et au partage.

Des exemples de projets à mener sur quelques semaines ou sur l'ensemble de l'année scolaire sont exposés dans la partie n°3, page 44.



Fixer les horaires de la visite et sa durée

La durée de la visite doit tenir compte des contraintes :

- **Du professionnel** : charge de travail, disponibilité... Sur les marchés aux bestiaux, par exemple, l'essentiel de l'activité – réception des animaux, ventes – se déroule tôt le matin (entre 7 h 30 et 8 h 30 généralement). Il est néanmoins possible de visiter le marché et de voir les animaux après les ventes. De même, dans les ateliers de découpe, le personnel est très occupé le matin et donc peu disponible pour animer les visites.



- **De la classe** : elle est notamment conditionnée par le temps de transport. Il est, en outre, impératif de l'adapter à la capacité d'attention des enfants, qui varie selon leur âge.

Une durée de 2 h à une demi-journée maximum semble raisonnable. Si la sortie scolaire comprend plusieurs visites « en chaîne », la durée de chaque étape doit être fixée en concertation avec les différents intervenants.

Planifier le déroulement de la visite

Il convient d'établir l'emploi du temps de la visite en intégrant chaque étape :

- Le transport : cela inclut le temps de trajet, mais aussi le comptage des élèves, la montée et la descente du bus...
- L'arrivée du groupe.
- L'accueil de la classe.
- La visite du site et les activités pédagogiques.
- Le rassemblement des enfants, puis le retour à l'école.



À noter !

Que ce soit lors de la visite ou des activités pédagogiques, tous les enfants doivent être en mesure de voir, d'entendre et de participer. Selon l'espace disponible dans les locaux, la nature des activités pédagogiques et le nombre total de personnes (enfants et personnel encadrant), il peut être nécessaire de scinder la classe en sous-groupes qui tourneront sur les différentes animations (visite d'une part, activité(s) pédagogique(s) d'autre part). La durée, la nature et l'enchaînement de ces animations devront donc être soigneusement étudiés pour que l'ensemble soit cohérent et qu'il n'y ait jamais d'enfants inoccupés, ni d'enfants laissés sans surveillance.



Planning d'une visite-type

Une visite d'une durée de 2 heures peut s'organiser de la façon suivante :

1. Arrivée du groupe et accueil (30 min)
2. Tour du site (40 min)
3. Atelier (30 min) : animation créée par vos soins ou choisie parmi les pistes d'animation proposées dans ce guide.
4. Dégustation de produits ou 2^e atelier (20 min).

Lors de l'élaboration du planning, ne sous-estimez pas les temps de pause et les temps de transition entre les activités.

Plus le groupe est important, plus il y a d'inertie. En cumulant à chaque étape quelques minutes de retard, vous risqueriez de ne pas pouvoir réaliser l'intégralité du programme que vous vous êtes fixé.



2.1.5. Préparer la visite

Il est important que l'enseignant et le professionnel entrent en contact au préalable pour :

- Créer une relation constructive.
- Se familiariser avec le métier qui fait l'objet de la visite, le fonctionnement de l'entreprise, etc., afin de déterminer ensemble les points qu'il serait intéressant d'aborder, les activités les plus pertinentes...
- Préparer la visite en fonction du nombre d'enfants, de leur âge et de leur niveau de connaissance, de leur cadre de vie, de la durée de la visite, des demandes de l'enseignant et des capacités du site.

Vous êtes un enseignant

Pour faciliter la compréhension et profiter au maximum de la visite, il est intéressant que certaines notions soient abordées en amont, en classe. Dans la partie 3, page 44, des animations en lien avec les principales disciplines des programmes scolaires vous sont proposées dans cet objectif. Veillez toutefois à ne pas trop dévoiler le contenu de la sortie pour que les enfants aient le plaisir de la découverte !

Vous êtes un professionnel

Si vous en avez la possibilité, il peut être envisagé de programmer une rencontre avec les élèves, dans leur classe, pour introduire la visite et faire connaissance avec les enfants.

2.1.6. Organiser la logistique

Préparer les déplacements

Les déplacements peuvent se faire en transports en commun, en autocar ou éventuellement à pied. L'utilisation des véhicules personnels des enseignants pour transporter les élèves n'est pas autorisée (cf. partie 4, page 74). Cette interdiction vaut également pour les véhicules de l'établissement professionnel recevant la sortie scolaire.

Pour chaque trajet en autocar, l'enseignant et le professionnel doivent prévoir et préciser au conducteur un lieu de stationnement pour le véhicule, au départ et à l'arrivée.





Assurez-vous que les enfants pourront facilement rejoindre le site, rapidement et en toute sécurité.

Prévoir l'encadrement

Pour assurer le bon déroulement de la sortie scolaire, une équipe d'encadrement doit être formée. Elle se compose de deux adultes au moins, dont l'enseignant.

Reportez-vous à la partie 4, page 73, pour plus de détails sur la réglementation en vigueur concernant l'équipe d'encadrement.

Repérer les lieux

Avant l'accueil d'une classe, le professionnel doit s'assurer des points suivants et communiquer ces informations à l'enseignant :

● La présence de toilettes

Le problème se pose principalement en extérieur, et surtout pour les jeunes enfants qui ont plus de mal à se retenir. En l'absence de sanitaires à proximité d'un site, une pause dédiée doit être programmée.



● L'accès à l'eau

Les enfants doivent pouvoir se désaltérer et se laver les mains. Si l'eau courante n'est pas disponible sur un site, il faut prévoir des bouteilles d'eau, des bassines d'eau propre, etc.

● La disponibilité des salles

La mise à disposition d'une ou de plusieurs pièce(s), si possible chauffée(s), pouvant servir à l'accueil du groupe et à l'organisation des activités pédagogiques est un plus appréciable dans la gestion de la sortie scolaire. Si la visite a lieu en extérieur, il faut prévoir au minimum un endroit où les enfants pourront s'abriter et réaliser leurs activités pédagogiques en cas de pluie.

● La capacité des locaux

Elle conditionne l'organisation des ateliers et peut nécessiter de scinder la classe en plusieurs groupes.

● La disponibilité de tables et de chaises

Pour réaliser les activités pédagogiques, si besoin.

Si les locaux ou le matériel disponible ne permettent pas de réaliser une ou plusieurs activités sur site, elles peuvent être reportées au retour en classe.



Lister le matériel et les tenues

Enseignant et professionnel doivent se concerter pour lister l'ensemble du matériel et des tenues vestimentaires que chacun devra fournir ou préparer.

● Matériel pour les animations

Les supports pédagogiques tels que posters et fiches peuvent être préparés par le professionnel ou l'enseignant. Les photos, échantillons d'aliments pour le bétail, matières premières (pour les dégustations, le cas échéant) seront du domaine du professionnel. Crayons, gommes, colle ou ciseaux, toujours disponibles dans les écoles, seront du ressort de l'enseignant.

Les enfants aiment beaucoup repartir avec un petit souvenir de leur visite !

N'hésitez pas à préparer un diplôme ou un calot, par exemple, qu'ils pourront rapporter chez eux.



Tenues vestimentaires

Connaissant bien l'environnement dans lequel il évolue, le professionnel indiquera la tenue appropriée à l'enseignant ; ce dernier devra communiquer les consignes aux parents d'élèves en insistant bien sur leur importance, et s'assurera avant le départ que les enfants sont correctement vêtus.



Organiser la participation des enfants atteints de trouble de santé

Le ministère de l'Éducation nationale encourage l'accueil et l'intégration, au sein des établissements scolaires, des enfants atteints de troubles de la santé (par exemple : handicap, diabète, allergie alimentaire...). Selon la nature de leur pathologie, ces enfants peuvent nécessiter :

- Des équipements particuliers, notamment en termes d'accessibilité (rampes pour les fauteuils roulants, portes plus larges...).



- Des traitements particuliers, qui doivent rester accessibles ou même être administrés durant la sortie scolaire.
- Un encadrement particulier (en cas de troubles mentaux notamment).

Si tel est le cas, les besoins spécifiques de l'élève et la conduite à tenir en cas d'urgence font l'objet d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI), qui devra être communiqué au professionnel dès le début du projet afin :

- De valider la faisabilité de la sortie scolaire (accessibilité, capacité de l'enfant à effectuer les activités...).
- D'adapter le programme en conséquence.

La trousse de premiers secours apportée par l'enseignant (voir partie 4, p. 80) devra, bien entendu, être complétée selon les indications du PAI.

2. L'organisation générale de la sortie scolaire

2.2. Pendant la visite

2.2.1. L'accueil du groupe

Il est conseillé de prévoir un temps de battement après le trajet afin que les enfants puissent se détendre, aller aux toilettes...

Puis, le professionnel se présente. Il explique succinctement :

- **Son métier** : positionnement au sein de la filière, intérêt du métier, valeurs.
- **Le site** : sa localisation, son histoire, sa (ses) production(s), ses spécificités, la disposition des locaux...
- **Les objectifs de la visite.**
- **Le programme des activités.**
- **Les consignes d'hygiène et de sécurité à respecter**, ainsi que **les éventuelles interdictions** (prise de photos...). Il distribue, au besoin, l'équipement d'hygiène et de sécurité nécessaire : charlotte, tablier...

Le discours du professionnel doit s'adapter aux enfants, à leur âge et à leur niveau de connaissance. Il peut être :

- **Magistral** : l'enfant écoute les explications données par l'adulte.
- **Démonstratif** : l'enfant expérimente le savoir que l'adulte lui transmet.
- **Interrogatif** : l'adulte amène l'enfant à découvrir le savoir en le faisant se questionner.
- **Actif** : l'enfant s'exprime de lui-même et expérimente son savoir.

Il est préconisé de privilégier, lorsque c'est possible, la participation des élèves et l'interactivité, afin de susciter davantage l'intérêt des enfants.

2.2.2. La visite du site proprement dite

Le professionnel procède à la visite du site en expliquant la fonction de chaque endroit, des différentes machines, etc.



Puis il anime le ou les atelier(s) prévu(s), afin que les enfants découvrent les métiers et les produits par le biais d'exercices, de jeux, de manipulations.

Le rôle de chacun des adultes doit être clairement défini au préalable. Les accompagnateurs doivent faire respecter les consignes de sécurité et la discipline. Le professionnel ou l'enseignant peuvent être amenés à leur confier une tâche précise, comme l'accompagnement d'un groupe sur une activité. Dans ce cas, il peut être utile de prévoir une préparation préalable.

2.2.3. À la fin de la visite

Une fois la visite terminée, le professionnel :

- Rassemble les élèves et résume le parcours et les messages-clés de la visite.
- Répond aux questions des enfants.
- Offre éventuellement en guise de cadeau souvenir : un diplôme, un calot...
- Si le site s'y prête, une dégustation de produits peut être organisée en fin de visite.

2. L'organisation générale de la sortie scolaire

2.3. Après la visite

2.3.1. Évaluer la visite

Pour l'enseignant comme pour le professionnel, il est important d'évaluer les connaissances acquises par les élèves, mais aussi la visite en elle-même (vous trouverez un modèle de grille d'évaluation en annexe 2.2). De cette réflexion dépend l'évolution des prochaines prestations.

Plusieurs niveaux d'évaluation peuvent être envisagés :

- **Le déroulement de la sortie** : les éléments à évaluer varient d'un projet à l'autre. Il est donc conseillé que l'enseignant, d'une part, et le professionnel, d'autre part, les listent au préalable. Ils pourront ensuite confronter leurs points de vue.
- **Les connaissances acquises** : réalisée par l'enseignant plusieurs jours après la sortie, cette évaluation révèle si les objectifs ont été atteints. Si ce n'est pas le cas, il faut pouvoir analyser pourquoi : l'objectif était-il trop ambitieux par rapport au public, l'organisation non adaptée, la durée trop courte ou trop longue, etc. Ces points doivent pouvoir être remis en cause, adaptés ou modifiés pour la prochaine sortie scolaire.

Nous conseillons également à l'enseignant de faire réaliser un compte-rendu par les enfants afin de savoir ce qui les a le plus marqués (le travail du professionnel, les manipulations réalisées, les produits...). Ces éléments sont intéressants pour l'enseignant comme pour le professionnel.

2.3.2. Prolonger la visite

En fonction de la disponibilité du professionnel et de sa proximité géographique, un temps d'échange peut être organisé à l'école avec les enfants, quelques jours après la visite scolaire. Ce moment permet de maintenir le lien et d'ancrer les connaissances acquises au cours de la visite. C'est une bonne occasion pour le professionnel de recueillir les impressions des enfants, une fois qu'ils ont pris un peu de recul, et d'identifier les points qui ont le plus retenu leur attention.

Des activités peuvent également être menées par l'enseignant au sein de sa classe. Elles sont l'occasion de revenir sur les moments forts de la sortie et de raccrocher les différentes notions abordées avec l'univers quotidien des enfants.



Enfin, l'organisation d'une présentation aux autres classes de l'école et/ou aux parents est un bon moyen de mettre en avant les travaux réalisés et les connaissances acquises par les enfants. Elle peut prendre des formes variées : spectacles, mises en scène, expositions, ateliers parents/enfants...





2. L'organisation générale de la sortie scolaire

2.4. Liste des points à vérifier (check-list)

Le tableau ci-dessous reprend les principales étapes de l'organisation d'une visite, et les points à ne pas oublier. Les doubles flèches indiquent les étapes où un échange entre l'enseignant et le professionnel est nécessaire.

ENSEIGNANT		PROFESSIONNEL
AVANT LA VISITE		
ORGANISATION GÉNÉRALE		
<input type="checkbox"/> Demander l'autorisation de principe du directeur de l'école.		En fonction de l'entreprise : ● Déclarer l'activité d'accueil à la mairie. ● Effectuer une demande auprès de la mairie d'utilisation exceptionnelle des locaux dans le cadre des visites d'entreprises ponctuelles. <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Vérifier la viabilité financière du projet (transport, matériel...).		Demander l'autorisation de principe du directeur du site visité. <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Définir les objectifs pédagogiques de la visite.		Préparer une liste d'activités réalisables sur le site. <input type="checkbox"/>
CONTACT		
<input type="checkbox"/> Identifier les professionnels de votre secteur géographique engagés dans la démarche.		Signaler l'activité d'accueil à votre fédération et aux directeurs des écoles situées à proximité du site. <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prendre contact avec le responsable de la structure d'accueil et l'intervenant (s'il est différent).	↔	Prendre contact avec le ou les enseignants intéressés. <input type="checkbox"/>
CONDITIONS D'ACCUEIL		
<input type="checkbox"/> Définir la date et les horaires de la visite en fonction des disponibilités du groupe scolaire, des horaires du site, des contraintes du professionnel...		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Indiquer le public : niveau, âge, nombre d'enfants et d'accompagnateurs.	↔	Indiquer la capacité d'accueil du site (nombre d'enfants et d'adultes). <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Définir le lieu de l'animation et les déplacements éventuels.		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Organiser les déplacements : réserver le(s) bus si besoin, transmettre la taille et le nombre de bus au professionnel, planifier les déplacements éventuels dans la journée.	↔	Prévoir un lieu d'arrivée et de stationnement pour le(s) bus. S'il y a des déplacements entre 2 lieux, préciser les conditions de déplacement (à pied, en bus...). <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pour un pique-nique sur place, valider la faisabilité et le lieu.	↔	Si le groupe souhaite pique-niquer sur place, valider la faisabilité et préciser les conditions (espace disponible...). <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Planifier l'emploi du temps de la sortie (activités, pauses...).		<input type="checkbox"/>



ENSEIGNANT		PROFESSIONNEL
ANIMATION DE LA VISITE		
<input type="checkbox"/> Encadrement : préciser le nombre, la fonction et le rôle de chaque personne.	↔	<input type="checkbox"/> Indiquer le nombre et la fonction des personnes susceptibles d'encadrer le groupe et d'animer les activités.
<input type="checkbox"/> Programme de la visite : élaborer le programme en vérifiant la cohérence entre les ateliers et animations réalisables et les objectifs pédagogiques. Définir également les évaluations à mettre en place (connaissances à acquérir, savoir-faire, comportement) et si elles doivent avoir lieu sur place ou à l'école.		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Déterminer la répartition des élèves entre chaque atelier en précisant leur prise en charge par les différents animateurs et accompagnateurs.		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Outils pédagogiques : définir les outils nécessaires (supports mis à disposition par le professionnel, création d'outils par l'enseignant et/ou les enfants).		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lister le matériel à apporter (crayons, papiers...).	↔	<input type="checkbox"/> Lister le matériel à fournir.
<input type="checkbox"/> Former ou préparer les intervenants sollicités pour les animations.		<input type="checkbox"/>
RÉGLEMENTATION, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ		
<input type="checkbox"/> Constituer le dossier et demander l'autorisation de sortie scolaire.		<input type="checkbox"/> Demander l'autorisation écrite du directeur du site.
<input type="checkbox"/> Informer les accompagnateurs sur les assurances recommandées.		<input type="checkbox"/> Vérifier que l'assurance professionnelle de l'entreprise couvre l'ensemble des animations.
<input type="checkbox"/> Informer les parents sur la sortie, la tenue vestimentaire et le matériel à prévoir (sac à dos, pique-nique, casquette...). Faire signer par les parents une autorisation pour les sorties facultatives.		<input type="checkbox"/> Informer le personnel travaillant sur le site.
<input type="checkbox"/> Prévenir le professionnel si des élèves présentent des troubles de la santé, en précisant les conséquences (logistique, points de vigilance...). Lister notamment les cas d'allergies (pollens, acariens, allergies alimentaires...).	↔	<input type="checkbox"/> Informer l'enseignant des consignes d'hygiène et de sécurité spécifiques au site et des contraintes d'accès éventuelles. Lister également les allergènes potentiels (pollens, acariens, allergènes alimentaires en cas de dégustation).
		<input type="checkbox"/> Organiser le trajet de la visite : sécurisation, rangement...
APRÈS LA VISITE		
<input type="checkbox"/> Évaluer la sortie : document-type en annexe 2.2 à remplir et envoyer au professionnel. Adresser une copie à INTERBEV.		<input type="checkbox"/> Évaluer la sortie : document-type en annexe 2.2 à remplir et envoyer à l'enseignant. Adresser une copie à INTERBEV.
<input type="checkbox"/> Envoyer un courrier de remerciement aux intervenants et au directeur du site. Penser à y inclure les remarques des enfants.		<input type="checkbox"/> Envoyer un courrier de remerciement à l'enseignant.
<input type="checkbox"/> Programmer, si c'est possible, une rencontre au sein de l'école.		<input type="checkbox"/>






3. L'animation de la sortie scolaire

À noter !



Les pistes d'animation proposées sont essentiellement adaptées aux cycles 2 et 3.

Il est néanmoins possible de prévoir des visites pour les élèves de cycle 1. Dans cette optique, des variantes de certaines animations vous sont proposées afin d'adapter au mieux les activités aux plus jeunes.

Les pictogrammes    font référence aux 3 cycles scolaires. Ils vous permettent de repérer facilement les animations correspondant à votre classe ou à la classe que vous recevez (voir page 55).



3.1. Préparer la sortie : quelques activités à réaliser en classe

Pour que les enfants profitent au mieux de la visite, il est important qu'ils aient acquis un minimum de connaissances sur le sujet afin que la compréhension soit facilitée le jour J.

Dans cette rubrique, vous trouverez une liste non exhaustive d'animations que vous pouvez réaliser en classe afin de préparer votre visite. Ces activités peuvent également être utilisées pour prolonger la sortie.

Les activités sont répertoriées en fonction des matières principales dans le cadre desquelles elles peuvent être exploitées. Des possibilités d'approche transversale sont également proposées.



Quand les professionnels s'invitent en classe !



Si sa situation géographique le permet, le professionnel peut être amené à intervenir en classe :

- **Pour préparer la visite** avec l'enseignant et les élèves.
- **Dans le prolongement de la visite**, pour revenir sur les notions abordées lors de la sortie, échanger avec les enfants sur leur ressenti...
- **Pour réaliser certaines animations** lorsque la configuration du site n'est pas adaptée au déroulement des activités. Cela peut être le cas en particulier pour les ateliers de dégustation. On parle alors de « classe banalisée ».

Quel que soit le cas de figure, la visite du professionnel en classe est toujours très appréciée des enfants. Une belle occasion de partager, d'échanger et de rapprocher deux univers !



Portraits de familles

- Réalisation individuelle ou en groupes de 4 à 5 élèves



Quels liens avec les programmes ?

- 1 ● Découverte du vivant
- 2 ● Approche de la diversité du vivant et de ce qui le caractérise

Exploitation pédagogique transversale

- Français (vocabulaire)

Matériel à préparer

Pour chaque groupe ou chaque élève :

- 1 feuille de papier A4 vierge
- La planche avec les vignettes à découper
- 1 paire de ciseaux
- 1 tube de colle blanche



Planche de vignettes

Cette activité est issue du kit pédagogique « Tour d'horizon de l'élevage ». Retrouvez l'intégralité des planches de ce guide et des kits pédagogiques INTERBEV en téléchargement sur :

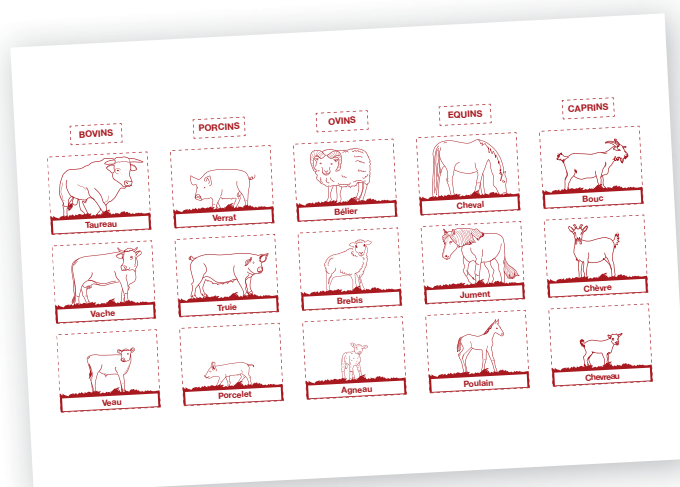
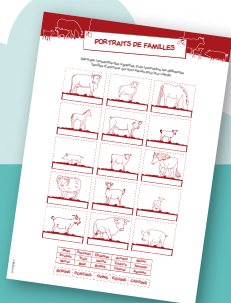
www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques

1 Consignes


- Notez son nom sous chaque animal avant de photocopier les fiches. Vous n'utiliserez que les vignettes-animaux.
- Distribuez à chaque groupe (ou élève) une fiche d'activité.
- Demandez aux enfants de découper les vignettes et de reconstituer les familles en repérant le père, la mère et leur petit. Ils les collent ensuite sur leur feuille.
- Engagez alors une discussion avec les enfants en leur demandant de nommer chaque animal.

2 Consignes

- Distribuez à chaque groupe (ou élève) une planche de vignettes.
- Les enfants notent en haut de leur feuille blanche le titre « Portraits de familles ».
- Les élèves découpent les différentes vignettes puis regroupent les animaux par famille.
- Les enfants identifient, dans chaque famille le mâle, la femelle, le petit et les noms correspondants.
- Ils placent ensuite chaque famille complète sur une feuille et collent les vignettes.
- Profitez de cette activité pour introduire la différence entre le mâle géniteur et le mâle castré, et les noms associés.
- Vous pouvez prolonger l'activité en évoquant le régime alimentaire, herbivore ou omnivore, de chaque espèce.



Du champ à l'assiette

 Réalisation individuelle
ou en groupes de 4 à 5 élèves



Quels liens avec les programmes ?

- 1 • Découverte du monde
• Approche de l'alimentation
- 2 • Le cycle de vie des animaux
• Approche de l'alimentation
- 3 • La notion de chaîne alimentaire

Exploitation pédagogique transversale

- Retracer la fabrication d'un produit agro-alimentaire
- Alimentation et origine des produits
- L'espace agricole

Matériel à préparer

Pour chaque groupe ou chaque élève :

- 1 feuille de papier A4 vierge
- La planche avec les vignettes à découper
- 1 paire de ciseaux
- 1 tube de colle blanche
- 1 stylo



Planche de vignettes

Cette fiche est inspirée du kit pédagogique « Tour d'horizon de l'élevage ». Retrouvez l'intégralité des fiches de ce guide et des kits pédagogiques INTERBEV en téléchargement sur :

www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques



1 2 Consignes

Vous n'utiliserez que les images des différents lieux. Procédez étape par étape en réalisant en parallèle un modèle au tableau.


- Distribuez à chaque groupe (ou élève) un lot de vignettes à découper. Les enfants découpent les vignettes-images.
- Énoncez le nom du premier lieu : la ferme. Demandez aux enfants de trouver l'image correspondante, avant de la coller.
- Passez ensuite au deuxième lieu en agrémentant votre discours pour que les élèves comprennent bien le cheminement de l'animal puis du produit. Procédez de même pour chaque étape.

3 Consignes

- Les enfants notent en haut de leur feuille blanche le titre : « Du champ à l'assiette ».
- Distribuez à chaque groupe (ou élève) un lot de vignettes à découper.
- Les enfants placent les étapes que parcourt la viande pour arriver dans l'assiette et les noms des lieux associés avant de coller les vignettes sur leur feuille.
- En complément, abordez avec les enfants la notion de traçabilité.
 - **À la ferme** : dès la naissance, bovins et ovins reçoivent un numéro d'identification individuel. Ce numéro est inscrit sur les deux boucles posées sur chaque oreille de l'animal.
 - **À l'abattoir** : un numéro d'abattage est attribué à chaque animal et apposé à l'encre sur la carcasse de l'animal.
 - **À l'atelier de découpe** : le numéro d'abattage est reporté sur tous les morceaux découpés dans la carcasse.
 - **Dans les usines de transformation et chez les bouchers** : le numéro de la carcasse et des morceaux est inscrit sur les factures. Les numéros de lots sont également reportés sur les étiquettes des barquettes vendues en supermarchés.

Par cette procédure, on peut retrouver la ferme de naissance de l'animal, à partir d'une viande achetée chez un boucher, en supermarché ou consommée au restaurant !

Le corps et ses besoins

 Réflexion collective

Quels liens avec les programmes ?

- 2 ● Habitudes quotidiennes d'alimentation
- Prise de conscience des besoins du corps
- Sensibilisation à l'équilibre de l'alimentation
- 3 ● Approche des fonctions de la nutrition
- Prise de conscience des besoins du corps
- Approche de l'hygiène et de la santé dans le domaine de l'alimentation

Exploitation pédagogique transversale

- Le fonctionnement du corps humain
- Français (expression orale)
- Mathématiques (calcul, grandeurs et mesures)

Matériel à préparer

- La planche de photos "Aliments" permettant d'illustrer les 7 groupes alimentaires (cf. Les repères de consommation du PNNS page 33), que vous pouvez compléter avec d'autres photos d'aliments variés
- La planche "Groupes d'aliments"
- 1 paire de ciseaux
- En option, de l'adhésif (pâte à fixer, scotch...) pour coller les vignettes au tableau, ou de grandes affiches vierges et de la colle





Planches de vignettes

"Aliments" et "Groupes d'aliments" sont disponibles en téléchargement sur :

www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques



2 Consignes

- Présentez aux élèves les 7 groupes d'aliments à l'aide des vignettes de la planche "Groupes d'aliments".
- Les élèves répartissent ensuite les photos d'aliments dans ces 7 groupes.
- Collez les groupes ainsi constitués sur les affiches ou au tableau.
- Rappelez aux enfants les repères de consommation du PNNS pour chacun des 7 groupes. Précisez qu'il existe 7 groupes d'aliments mais 9 repères de consommation.

3 Consignes

- Commencez l'activité comme indiqué pour le cycle 2.
- En complément, profitez de cette activité pour évoquer les apports nutritionnels de chaque famille d'aliments.

Produits laitiers



Viande, poisson, œufs



Pour aller plus loin...



De multiples activités et informations essentielles sur la place de la viande dans l'équilibre alimentaire sont proposées dans les kits pédagogiques « Le goût, toute une brochette de sens » et « Bien dans mon assiette, bien dans mes baskets... », disponibles en téléchargement sur :


www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques

Une frise sur les groupes d'aliments est également à votre disposition :

www.la-viande.fr/brochures/nutrition-sante



Agriculture et paysages

 Réflexion individuelle



Quels liens avec les programmes ?

- 2 ● Se repérer dans l'espace
- Comparer des milieux familiers avec des espaces plus lointains
- 3 ● Le rôle des activités humaines sur les paysages
- Relation entre paysages et activités économiques
- Les interactions entre les êtres vivants et leur environnement

Exploitation pédagogique transversale

- Pratiques artistiques (arts visuels : étude de photographies)
- Français (expression orale, vocabulaire)
- La diversité du vivant

Matériel à préparer

- Des photos de paysages d'élevage (bocage, prairie de plaine, alpage, plateau herbager, estive)
- La carte de France "Les paysages d'élevage"



Planches de photos et carte "Les paysages d'élevage"

Disponibles en téléchargement sur :
www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques



Les enfants cherchent chez eux des photos de paysages (dans des revues, des livres, sur Internet ou dans leurs photos personnelles) et les rapportent en classe.

Consignes


- Présentez aux enfants les photos de paysages. Demandez-leur de les décrire et d'échanger sur les paysages qu'ils connaissent.
- Ce travail est l'occasion de mettre en évidence le rôle prépondérant de l'agriculture sur les paysages, d'évoquer les principales zones de production agricole en France et dans votre région.
- En fin d'activité, affichez la carte de France « Les paysages d'élevage » et décrivez collectivement les éléments représentés.

Profitez de cette activité pour aborder :

- La notion de biodiversité et l'importance de son maintien pour l'environnement.
- La définition d'une prairie et le rôle des troupeaux dans le maintien de la biodiversité d'une prairie.



La grande histoire de l'élevage

 En groupes de 4 à 5 élèves



Quels liens avec les programmes ?

- Les grandes périodes de l'Histoire
- Les débuts de l'agriculture

Exploitation pédagogique transversale

- Alimentation et origine des produits
- Pratiques artistiques

Matériel à préparer

- Une bande de papier longue et large
- Des règles
- Des crayons à papier et crayons de couleur
- Des gommes



Pour vous aider à préparer cette animation, nous vous recommandons :

- La consultation du lien : www.la-viande.fr/culture-societe/homme-viande-travers-ages
- Le kit pédagogique « Tour d'horizon de l'élevage », fiche 7 cycle 3
- Le kit pédagogique « Viande et élevage : tout est question d'équilibre », livret de l'enseignant n°1

à télécharger sur : www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques




3 Consignes

- Chaque groupe traite une étape clé de l'histoire de l'élevage : Préhistoire, début de la domestication et de l'élevage, Antiquité, révolution agricole de l'an 1 000, Moyen Âge, révolution agricole du XVII^e siècle, XX^e siècle.
- Il réalise ensuite une partie de la frise qui sera affichée en classe.
- Les enfants indiquent, pour chaque période et en quelques mots, l'usage que l'on faisait des animaux.

Profitez de cette activité pour évoquer le patrimoine alimentaire français au travers des spécialités régionales.



Découverte des métiers : préparation d'interviews

 Réalisation individuelle
ou en groupes



Ce travail peut être exploité lors des séances de technologies de l'information et de la communication. Chaque groupe ou élève inscrit ses questions sur ordinateur.



Quels liens avec les programmes ?

- 1 ● Enrichir leurs connaissances et leurs capacités d'expression
- Échanger avec les autres
- 2 3 ● Expression orale et écrite
- Vocabulaire, grammaire
- Travailler en groupe, s'impliquer dans un projet

Exploitation pédagogique transversale

- Pratiques artistiques
- Technologies de l'information et de la communication
- Orientation

Les interviews pourront être réalisées à l'oral, avec prise de note des élèves. Elles peuvent également faire l'objet d'enregistrements et s'inscrire alors dans un projet plus large avec la production d'un support audio ou vidéo.



1 Consignes

- Organisez un temps d'échange avec les enfants pour leur expliquer la sortie, son déroulement, les personnes qu'ils vont rencontrer et leurs métiers.
- En classe entière ou par petits groupes, les enfants réfléchissent aux questions qu'ils aimeraient poser.
- Notez leurs questions. Ils pourront, avec votre aide, les poser le jour J aux professionnels.

2 3 Consignes

- Les élèves réfléchissent puis notent les questions qu'ils souhaitent poser au professionnel lors de la visite sur site.
- Les interviews réalisées pourront donner lieu à diverses formes d'exploitation : rédaction d'articles, montage audio ou vidéo...



Focus 6^e


**PARCOURS
AVENIR**

Depuis la rentrée 2015, le Parcours Avenir a été mis en place dans les collèges et lycées afin de permettre aux élèves de comprendre le monde économique et professionnel, de connaître la diversité des métiers et des formations, de développer son sens de l'engagement et de l'initiative, et d'élaborer son projet d'orientation scolaire et professionnelle.

Cette activité s'inscrit donc parfaitement dans cette dynamique en abordant la préparation des interviews sous le prisme de la découverte des métiers et des voies d'accès aux divers champs professionnels.



L'art et la viande

 Réflexion individuelle

Pour vous aider à préparer cette animation, nous vous recommandons la consultation du lien :

www.la-viande.fr/culture-societe/viande-histoire-enjeux-sociaux/boeuf-mouton-travers-art-civilisations



Quels liens avec les programmes ?

-   ● Histoire des arts
● Arts visuels

Exploitation pédagogique transversale

- Français
- Technologies de l'information et de la communication

Matériel à préparer

Des impressions d'œuvres représentant l'univers de l'élevage et de la viande (*Cuisine*, de Vincenzo Campi ; *Nature morte au carré de viande*, de Jean-Baptiste Siméon Chardin ; *Bœuf écorché*, de Chaim Soutine ; *Personnage avec quartiers de viande*, de Francis Bacon, *Bergère avec chèvres, moutons et vache* de Julien Dupré...).

Consignes

- Les enfants recherchent (en classe ou à la maison, sur Internet ou dans des livres) des œuvres dans lesquelles l'univers de l'élevage et/ou de la viande est représenté.
- Préparez de votre côté des œuvres à leur présenter.
- Étudiez ensuite ces documents avec les enfants.



Nature morte au carré de viande de Jean-Baptiste Siméon Chardin



Bœuf écorché de Chaim Soutine



Bergère avec chèvres, moutons et vache de Julien Dupré

Personnage avec quartiers de viande de Francis Bacon





Focus...

L'élevage et la viande au cœur du projet d'établissement

L'étude de la filière et la (les) sortie(s) scolaire(s) associée(s) peuvent parfaitement s'intégrer dans le projet d'établissement. Il est alors possible de l'articuler autour d'un fil conducteur commun à l'ensemble de l'établissement, comme l'initiation au développement durable, l'alimentation, la biodiversité...

Dans ce contexte, des activités peuvent être menées sur l'ensemble de l'année scolaire et servir de base aux travaux et sorties réalisés. Exemples :

Exposition multi-classes

Chaque classe réalise un panneau sur un thème prédéfini afin de réaliser une exposition commune.

Réalisation d'un reportage écrit, audio ou vidéo

Quel que soit le type de site visité, la réalisation d'interviews et/ou de reportages constitue un excellent moyen d'impliquer les enfants dans le projet et de les rendre acteurs de leur visite. Pour que cela se passe dans les meilleures conditions, une préparation minutieuse en classe, en amont de la visite, est requise pour rédiger les questions à poser, identifier les séquences à filmer, répartir les rôles entre les enfants. L'exploration de ce matériel après la visite permet de prolonger la sortie, d'ancrer les apprentissages, d'inscrire la visite dans un projet global et transdisciplinaire avec, par exemple, la réalisation d'un journal, d'un support audio ou vidéo. Elle offre également l'occasion d'initier les enfants au questionnement, de les entraîner à l'usage de la parole, à la confrontation avec autrui, et de partager et échanger leurs expériences, leurs points de vue.

Semis grandeur nature !

Si votre école est située à proximité d'une exploitation agricole, vous pouvez vous entendre avec l'éleveur pour que :

- Les enfants assistent à un semis, puis viennent observer la culture au cours de l'année.
- Une parcelle soit mise à la disposition de l'école afin que les élèves réalisent et suivent leur semis.

Vous pourrez, par ce biais, étudier l'alimentation animale, les régimes alimentaires en fonction des espèces, le travail de l'éleveur au fil des saisons...

Ce type de projet est propice au développement d'une approche transversale du sujet étudié.






3. L'animation de la sortie scolaire

3.2. Les règles d'or de l'accueil des scolaires


3.2.1. S'adapter au niveau du public

Il est important que l'adulte qui s'adresse aux enfants :

- **Adapte son vocabulaire** : prévoir des synonymes, des éléments de comparaison, des exemples, utiliser des mots simples pour expliquer les concepts plus techniques.
- **Adapte la durée** de chaque partie de la visite et de chaque activité pédagogique.
- **Propose des activités interactives** incitant tous les enfants à participer.
- **Adapte les règles et le niveau de difficulté** des activités pédagogiques à la tranche d'âge des élèves.

 Vous organisez une visite pour la première fois ? N'hésitez pas à rédiger le texte de votre intervention et à le soumettre à l'enseignant. Il pourra vous dire si le contenu est adapté au niveau de la classe que vous recevez et vous aider à l'optimiser.

Tout au long de la visite, les adultes doivent rester attentifs à la réaction des enfants et ajuster leur discours : simplifier davantage les explications ou changer d'approche si les enfants ont visiblement du mal à comprendre, ne pas hésiter à écourter une explication ou une animation si les enfants présentent des signes de lassitude.

 Quel que soit l'âge des élèves, vous pouvez solliciter leurs cinq sens pour bien les captiver.

Agrémentez également votre discours d'anecdotes. Les enfants en sont friands et cela permet de créer une relation de proximité avec eux.

3.2.2. Bien gérer son temps

La durée de la visite, des activités pédagogiques et leur chronologie doivent être fixées avant la sortie scolaire. Attention toutefois aux programmes trop chargés : les enfants doivent avoir le temps de poser des questions, de discuter, mais aussi de se détendre. Selon la durée de la visite, il peut être utile d'intégrer dans le planning des temps de pause.

Le programme, validé par l'enseignant, doit être respecté : il ne faut pas que le professionnel, passionné par son métier et heureux de le faire découvrir, se laisse emporter par son enthousiasme au risque de dépasser le temps imparti !



3.2.3. Se limiter à quelques messages

Lorsque l'on s'adresse à un public néophyte, en particulier lorsqu'il s'agit d'enfants, il ne faut pas céder à l'envie de transmettre trop de connaissances, qui créeraient une lassitude et ne seraient pas retenues. Les informations communiquées doivent être utiles, faciles à appréhender par les enfants et énoncées de manière claire.

3.2.4. Rythmer la visite

Les capacités d'attention des enfants étant limitées, surtout chez les plus jeunes, il ne faut pas prévoir des séquences trop longues.

Alterner les phases d'explication et les ateliers, en privilégiant autant que possible l'expérimentation et les manipulations, permet de conserver toute leur attention.





3. L'animation de la sortie scolaire

3.3. Quelques repères pour les professionnels

Vous ne savez pas quel type d'activités proposer aux enfants, selon leur âge ?

Ces quelques repères vous aideront à élaborer votre programme d'animations.



1 Cycle 1 : cycle des apprentissages premiers

Classes : 1^{re}, 2^e et 3^e années de maternelle

Tranches d'âge : 3-6 ans

- Conseils :**
- Encourager l'observation et la découverte.
 - Solliciter l'imagination.
 - Inciter les enfants à exprimer leurs ressentis, leurs goûts.
 - Montrer, nommer, expliquer simplement : limiter le vocabulaire technique aux termes les plus importants et éviter la surcharge d'informations.
 - Capter l'attention par de petits artifices : une marionnette, un accessoire en lien avec votre métier...

2 Cycle 2 : cycle des apprentissages fondamentaux

Classes : CP – CE1 – CE2

Tranches d'âge : 6-9 ans

- Conseils :**
- Éveiller la curiosité.
 - Encourager et stimuler la découverte du monde qui nous entoure.
 - Solliciter l'imagination.
 - Formuler des consignes de jeu simples.

3 Cycle 3 : cycle de consolidation

Classes : CM1 – CM2 – 6^e

Tranches d'âge : 9-12 ans

- Conseils :**
- Solliciter le raisonnement, les connaissances et la logique.
 - Développer et attiser la curiosité pour les sciences et la connaissance du monde.
 - Encourager le respect de la nature.
 - Encourager la solidarité et les réflexions en équipe.
 - Interroger les représentations et les connaissances.
 - Solliciter la créativité, l'humour, jouer avec le vocabulaire.
 - Impliquer les enfants dans la conception d'activités collectives.





3. L'animation de la sortie scolaire

3.4. Pistes pour les éleveurs



Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Le travail de l'agriculteur au fil des saisons, l'organisation de votre exploitation et votre rôle au sein de la filière.
- Les paysages agricoles et leurs évolutions.
- Le cycle de vie des animaux.
- Les différentes races.
- L'habitat des animaux.
- L'alimentation du bétail.
- La prise en compte du bien-être des animaux.
- La gestion de l'eau.
- Le respect de l'environnement.
- La biodiversité des prairies d'élevage.



Exemple de circuit pour la visite...

La visite se déroule en classe entière ou en petits groupes en fonction de la configuration de l'exploitation.




- Pour commencer, expliquez très simplement votre métier et le fonctionnement de votre exploitation.
- Effectuez ensuite la visite : les bâtiments des animaux (stabulation, étable, porcherie, écurie...), les lieux de stockage des aliments, les champs et les prairies...
- Si les lieux s'y prêtent, les enfants peuvent :
 - Observer le comportement des animaux.
 - Assister à leur repas.
 - Donner du foin.
 - Toucher les animaux.
- Finir, lorsque c'est possible, par une dégustation de produits de la ferme.



Pour la visite de votre exploitation, pourquoi ne pas organiser un parcours pédestre afin de présenter les différents lieux stratégiques, vos productions, les techniques utilisées ? Pour chaque étape, prévoyez des éléments à trouver, à identifier ou à dessiner par les enfants.



Qu'est-ce que tu manges ?

-  En groupes de 4 ou 5 élèves.
-  Classe entière.
-  Découvrir l'alimentation des animaux d'élevage, sa production, comprendre que chaque espèce a un régime alimentaire qui lui est propre.

Matériel à préparer

- Un carton par groupe avec les photos des différents types d'aliments.
- Les cartes « Aliments » avec les noms des différents aliments et leur catégorie.

2 3 Consignes

- Découpez au préalable les cartes « Aliments ». Conservez-les faces cachées.
- Distribuez à chaque groupe un carton avec les photos des différents types d'aliment.
- Tirez une carte « Aliments » et lisez le nom inscrit dessus (par exemple : « foin »). Les enfants doivent alors trouver sur leurs cartons la photo correspondante. Le premier groupe à trouver la bonne réponse récupère la carte et la positionne sur son carton.

Exemples :

- À la naissance, de quoi les petits de la vache se nourrissent-ils ?
- Comment appelle-t-on les animaux se nourrissant essentiellement de végétaux ?
- Comment appelle-t-on les animaux qui mangent de tout ?
- Quelle quantité d'herbe une vache peut-elle brouter chaque jour ?

1 Variante

- Préparez des bocaux ou des récipients contenant les aliments que vous utilisez pour nourrir vos animaux (herbe, foin, tourteaux...).
- Imprimez et découpez la planche pour le cycle 1, avec les photos des aliments et leurs noms.
- Demandez aux enfants de retrouver, pour chaque bocal ou récipient, la carte avec le nom de l'aliment.

Pour prolonger l'activité...

- Préparez des bocaux ou des récipients contenant les différents aliments cités dans le jeu ou des aliments que vous utilisez pour nourrir vos animaux.
- Proposez aux enfants de les observer, de les toucher et de les reconnaître. Profitez-en pour leur expliquer la différence entre l'herbe, le foin et la paille :
 - Comment les reconnaît-on ?
 - Quel est leur usage ?



Lorsqu'une équipe a trouvé la solution et avant de tirer une nouvelle carte, expliquez le rôle de cet élément dans l'alimentation de vos animaux, son mode de production (sur votre exploitation ou non), la ration journalière, sous quelle forme cet aliment est donné, etc.

- Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des cartes. Le groupe ayant récupéré le plus de cartes remporte la partie.
- En cas d'ex-æquo, départagez les équipes en leur demandant de répondre à une question en lien avec votre élevage et adaptée à l'âge des enfants.






Cartons et cartes

Disponibles en téléchargement sur :

www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques



Notre herbier de la prairie

-  En groupes de 3 à 5 élèves.
-  Classe entière.
-  Comprendre le rôle de l'agriculteur dans l'entretien des paysages, appréhender la notion de biodiversité, de cycle de la matière, le rôle des herbivores dans le maintien de la biodiversité d'une prairie.

Matériel à préparer

Pour chaque groupe :

- 2 ou 3 feuilles de papier A4 vierges
- Un crayon
- Du scotch

1 2 3 Consignes

- Délimitez, pour chaque groupe, une zone d'exploration au sein de votre exploitation. Vous pouvez attribuer des zones bien distinctes telles qu'une haie, les abords d'un muret de pierre, le cœur de la prairie...
- Puis demandez aux enfants de récolter le maximum d'échantillons différents de plantes.



Variante

Préparez en amont quelques photos ou images de plantes composant la prairie. Demandez à chaque groupe d'explorer le terrain pour retrouver les espèces que vous leur aurez confiées.

Pour prolonger cette activité, nous vous recommandons le kit pédagogique « À l'écoute de la biodiversité » qui propose une découverte ludique et sonore de la biodiversité animale et végétale liée à l'activité d'élevage.

Il se compose d'un CD audio, d'un guide enseignant, de 4 posters et de vignettes.

Pour en savoir plus et commander ce kit : www.interbev-pedagogie.fr






Incitez les enfants à être attentifs aux habitants de toutes sortes qui peuplent la prairie (insectes, vers de terre, oiseaux, petits et grands mammifères) et aux traces qu'ils laissent. Échangez ensuite avec eux sur le rôle de cette faune variée (pollinisation, recyclage de la matière organique...).

- Une fois la recherche terminée, chaque groupe présente aux autres enfants le fruit de sa cueillette et tente, avec votre aide, de les nommer.
- Chaque groupe peut alors coller sur ses feuilles les espèces les plus emblématiques et noter leur nom.
- Le travail de chaque groupe pourra ensuite être mis en commun pour obtenir un herbier collectif.



Aux petits soins

-  8 groupes de 3 ou 4 élèves.
-  Groupes en alternance.
-  Connaître les soins quotidiens apportés aux animaux, comprendre la notion de bien-être animal.

Matériel à préparer

La planche avec les 8 vignettes « Bien-être des animaux »

Consignes

- Découpez au préalable les 8 vignettes.
- Avec l'aide de l'enseignant, répartissez les enfants en 8 groupes et distribuez une carte à chaque groupe.
- Les enfants prennent connaissance de leur carte.
- Demandez à chaque groupe de décrire ce qu'il voit sur sa carte et instaurez une discussion avec les enfants sur le travail de l'éleveur.



Planche de vignettes

Cette fiche est inspirée du kit pédagogique « Tour d'horizon de l'élevage », fiche 3 cycle 3.

Retrouvez la planche de vignettes et le kit en téléchargement sur :

www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques

Pour prolonger l'activité...



Organisez une visite sensorielle de votre élevage. Que peut-on voir, sentir, toucher, entendre ?

Vous trouverez de nombreux conseils pour réaliser avec les enfants une approche sensorielle dans le kit pédagogique « Le goût, toute une brochette de sens », fiche « La visite de la ferme », à télécharger sur : www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques





3. L'animation de la sortie scolaire

3.5. Pistes pour les marchés aux bestiaux



Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Le fonctionnement général de votre entreprise et du marché.
- En quoi consiste votre métier et votre rôle au sein de la filière.
- L'organisation du transport des animaux.
- La notion de bien-être animal et les obligations qui s'y rapportent.
- La réglementation en matière sanitaire et la traçabilité.
- Les méthodes de commercialisation moderne, la notion de marché d'échange, la façon dont les prix sont établis (commissions de cotations, relevé des prix...), l'organisation des transactions.
- Qui sont les acheteurs : exportateurs, commerçants/engraisseurs, grossistes, abatteurs, bouchers...
- Les différents métiers : responsable de marché, chef des ventes, bouvier...
- La destination des animaux.
- La nécessité de bien connaître les animaux.

Nous vous recommandons de suivre le cheminement des animaux pour que les enfants comprennent bien le déroulement des ventes.



Exemple de circuit pour la visite...

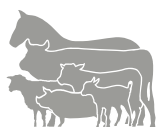
D'un marché au cadran

- Commencez par la visite des parcs. Les enfants peuvent assister à l'arrivée des camions et tracteurs, au déchargement des animaux, puis à l'allotement.
- Continuez par la salle des ventes : expliquez qui achète les animaux, quelles sont leurs destinations. Les enfants assistent à la pesée et à la tournée des lots sur le ring. Profitez de ce moment pour expliquer le déroulement d'une enchère et les informations portées sur le cadran.
- Finissez par la visite du parc acheteurs en expliquant que les animaux sont menés par les bouviers, au terme de la vente, dans des cases spécifiques, en fonction des acheteurs.




D'un marché de gré à gré

Les marchés aux bestiaux étant des lieux très bruyants, nous vous conseillons vivement de ponctuer la visite par des phases en salle ou dans un lieu à l'écart afin de pouvoir échanger plus facilement avec les élèves, et donner les explications relatives à votre métier et à l'organisation du marché.

- Si les horaires de la visite le permettent, un élève peut actionner la sirène d'envoi du marché.
- Les enfants observent ensuite les parcs avec les animaux, les approchent et les caressent, assistent aux transactions entre vendeurs et acheteurs.
- Les animaux sont ensuite transportés d'un lieu à un autre, chargés dans les camions...



L'allotement

-  En groupes de 4 à 6 élèves.
-  1 ou 2 groupes en alternance.
-  Découvrir les critères de tri des animaux, la façon dont sont réalisés les lots.

Matériel à préparer

Des photos d'animaux suffisamment nombreuses et variées pour pouvoir faire des lots.

Consignes

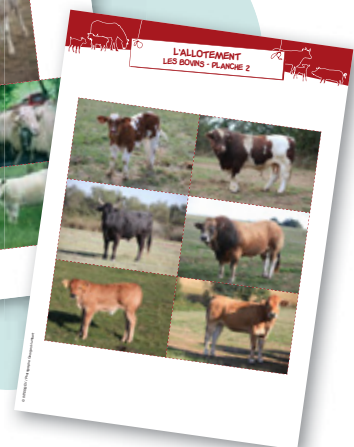
- Disposez les photos sur une table.
- Demandez aux enfants de bien observer les photos puis de regrouper les animaux pour former des lots. En fonction de l'âge des enfants, ils peuvent les regrouper selon le critère de leur choix, ou vous pouvez attribuer pour chaque groupe un critère spécifique (race, sexe, poids...).
- Interrogez ensuite les enfants sur leur réponse, la façon dont ils ont effectué leur tri. Corrigez si besoin et expliquez les différents critères qui entrent en ligne de compte pour effectuer les lots.
- Terminez en précisant que le professionnel effectue également un tri par qualité, plus difficile à faire et qui demande de l'expérience.






Planches de photos

Disponibles en téléchargement sur :
www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques

Les veaux



Le marché pas à pas

-  En groupes de 4 à 6 élèves.
-  Classe entière ou demi-classe.
-  Découvrir le fonctionnement d'un marché, le cheminement des animaux, le déroulement des ventes.

Matériel à préparer

Pour chaque groupe, les planches de photos des différents lieux du marché de gré à gré ou du marché au cadran.



En fonction du nombre d'élèves et de la configuration des lieux, vous pouvez prévoir plusieurs jeux de photos pour que l'activité soit réalisée par plusieurs groupes simultanément.

Consignes

- Distribuez un lot de photos à chaque groupe.
- Les enfants placent les différentes étapes dans le bon ordre. Vérifiez les réponses, corrigez, puis demandez aux enfants de décrire ce qu'ils voient.
- En complément, expliquez comment cela se passe concrètement dans votre entreprise.

Planches de photos

Disponibles en téléchargement sur :
www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques





3. L'animation de la sortie scolaire

3.6. Pistes pour les abattoirs et ateliers de découpe



Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Le fonctionnement général de votre entreprise, son histoire, son positionnement commercial et géographique.
- En quoi consiste votre activité et quelle est votre position au sein de la filière.
- Les différents métiers au sein de votre entreprise : sur la chaîne d'abattage, dans les ateliers de découpe, pour le suivi hygiène et qualité...
- Les conditions de travail (température, humidité, horaires...).
- Le rôle de votre activité dans l'alimentation humaine.
- La découpe d'une carcasse.
- Les engagements en termes d'environnement.
- La sécurité sanitaire et l'hygiène.
- La notion de bien-être animal.
- La traçabilité.



Exemple de circuit pour la visite...

Pour des questions d'hygiène, la visite s'effectue de la chaîne d'abattage jusqu'aux ateliers de découpe.




- Commencez par présenter les différentes étapes de la chaîne d'abattage : la transformation de la bête vivante en carcasse.
- Poursuivez ensuite par les chambres froides : les enfants peuvent voir les carcasses. Profitez de cette étape pour expliquer rapidement la maturation de la viande. Montrez également la pesée, le classement, le marquage des carcasses en faisant le lien avec la notion de traçabilité.
- Finissez par l'atelier de découpe en expliquant la fonction de chaque personne et en revenant sur la notion de traçabilité. Si vous en avez la possibilité, montrez les différentes pièces de viande sur la carcasse. N'hésitez pas à faire le lien entre la viande que les enfants observent et celles qu'ils consomment.



La visite d'un abattoir peut être effectuée hors fonctionnement. Ceci permet de ne pas perturber la bonne marche de l'entreprise, de s'affranchir des problèmes de sécurité de l'établissement en fonctionnement et de ménager la sensibilité des enfants.



De la carcasse à la viande

-  Manipulation individuelle.
-  1 ou 2 groupe(s) en alternance.
-  Comprendre en quoi consiste la deuxième transformation, faire le lien entre les carcasses et la viande qu'ils consomment.

Matériel à préparer

Pour chaque élève, la fiche « De la carcasse à la viande » correspondant à votre production.

Consignes

Cette activité est à réaliser, si possible, en salle de découpe, lors du travail sur une carcasse.

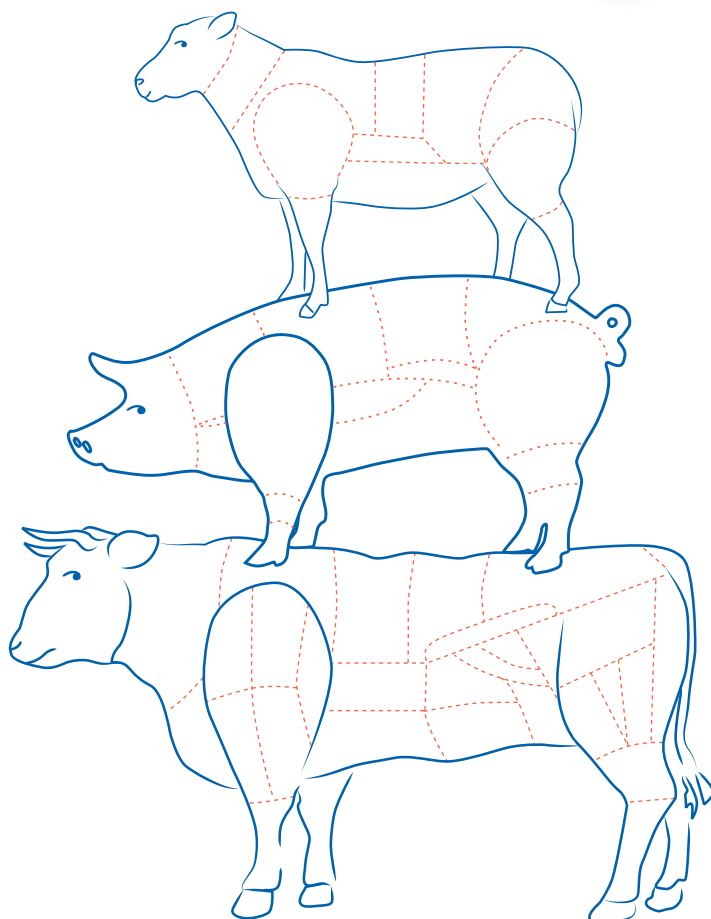
- Distribuez une fiche par élève.
- Montrez le quartier de carcasse qui va être travaillé. Demandez aux élèves de repérer sur leur fiche à quelle partie de l'animal il correspond.
- Ensuite, montrez sur le quartier de carcasse le premier morceau qui va être découpé. Demandez aux enfants de trouver sur la fiche le nom de ce morceau. Et ainsi de suite pour chaque morceau.
- Pour chaque morceau découpé, expliquez ses particularités, ses qualités physiques et gustatives, la façon dont il se cuisine, les temps de cuisson.

Variante

Avec les plus petits (cycle 1 et élèves de CP), nous vous recommandons de montrer les différents morceaux sur un poster. Une fois le morceau repéré, énoncez son nom.

Schémas des découpes

Disponibles en téléchargement sur :
www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques





3. L'animation de la sortie scolaire

3.7. Pistes pour les professionnels de la commercialisation



Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Votre métier, votre place et votre rôle dans la filière.
- Les règles d'hygiène pour le travail de la viande.
- La traçabilité.
- L'étiquetage des produits.
- La conservation et la notion de chaîne du froid.
- La sécurité alimentaire.
- Les sensations qui entrent en jeu lorsque l'on mange un aliment.
- La diversité des viandes et des préparations.
- Votre participation à la préservation et à la transmission du patrimoine culturel et gastronomique.
- L'équilibre alimentaire. Pour les responsables de restauration collective, vous pouvez notamment expliquer comment sont élaborés les menus.



3.7.1. Artisans bouchers et artisans tripiers



Exemple de circuit pour la visite...

La disposition des locaux et leur taille peuvent demander de séparer la classe en deux groupes. Il est donc impératif d'organiser la visite, en amont, avec l'enseignant.

La visite des locaux peut comporter deux étapes :

- La présentation du laboratoire avec les différents postes de travail, les chambres froides, les fours...

Attention !




Pour des raisons de sécurité, aucune manipulation ne doit être réalisée par le personnel lors de la présence des enfants.



- La visite de la boutique : montrez l'organisation de votre magasin, les différents produits, l'importance d'un étal bien présenté...



Drôles de noms !

-  Participation individuelle.
-  Classe entière ou groupes en alternance, selon la configuration des lieux.
-  Découvrir le métier d'artisan boucher ou de tripier, la diversité des morceaux, leurs modes de préparation.

Matériel à préparer

Des posters des animaux sur pied, avec les différents morceaux (si vous ne disposez pas de ce type de poster, vous pouvez utiliser les supports proposés dans l'activité « De la carcasse à la viande », p. 64).

1 2 3 Consignes

- Pour éveiller la curiosité des enfants, commencez par un petit quiz, par exemple sur les noms insolites de certains morceaux de viande.

Exemples :

- Lequel de ces fruits désigne aussi un morceau de bœuf ?
 - La poire
 - La pomme
 - La banane
- Laquelle de ces petites bêtes désigne aussi un morceau de bœuf ?
 - La mouche
 - Le scorpion
 - L'araignée
- Lequel de ces poissons désigne aussi un morceau de bœuf ?
 - Le cabillaud
 - Le merlan
 - Le saumon
- Comment appelle-t-on la partie du porc située le long des vertèbres lombaires ?
 - Le filet joli
 - Le filet mignon
 - Le filet à papillon

- Lequel de ces noms désigne un morceau de bœuf ?
 - Gîte à la noix
 - Gîte à la gomme
 - Gîte d'étape
- Le morceau situé sur la croupe du veau s'appelle :
 - Le presque
 - Le demi
 - Le quasi
- Présentez ensuite le ou les posters des morceaux. Montrez les instruments que vous utilisez pour désosser, couper, parer, hacher, ficeler, préparer, cuire...
- Commentez les noms des morceaux et leurs utilisations dans les recettes. Détaillez notamment la différence entre les morceaux des quartiers avant, à cuisson longue, et les morceaux des quartiers arrière, à cuisson rapide.

Pour aller plus loin...



Dans la fiche « Les leçons Brochette de goût », retrouvez de nombreux conseils et idées pour enrichir la présentation de votre métier et aborder certaines spécificités, notamment :

- L'histoire de votre métier,
- Les instruments et ustensiles que vous utilisez,
- Le vocabulaire technique de préparation de la viande...

Vous pouvez télécharger cette fiche sur : www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques



3.7.2. Bouchers de la grande distribution



Exemple de circuit pour la visite...




La visite s'effectue en classe entière ou en plusieurs groupes selon l'espace disponible.

La visite suit logiquement le cheminement de la viande :

- Le lieu de réception de la viande : montrez les frigos, leur organisation.
- Le laboratoire : les enfants assistent à la découpe d'une carcasse, ils découvrent l'éventail des techniques de découpe (scie à ruban, trancheuse...), les techniques de ficelage...
- Le local d'emballage : expliquez les phases de l'emballage de la viande (mise en barquette, pose des étiquettes...).
- Les rayons libre-service et traditionnel : comment les différents produits sont-ils classés ?

Tout au long de la visite, expliquez et montrez de quelle façon la traçabilité des produits est assurée.

Emballé, c'est pesé !

-  Manipulation individuelle.
-  Groupes en alternance.
-  Comprendre le cheminement des produits jusqu'aux rayons, l'organisation des rayons, la diversité des produits proposés à la vente, découvrir les informations portées sur les étiquettes, apprendre à lire les étiquettes.



1 2 3 Consignes

- Dans le local d'emballage, les enfants, sous votre supervision et un par un, procèdent à l'emballage des produits : ils peuvent, par exemple, mettre les barquettes dans l'emballuse, assister à l'étiquetage des produits.
- Une fois les produits emballés, conduisez le groupe dans les rayons. Pour le rayon libre-service, chaque enfant a la charge de ranger un produit. Profitez-en pour expliquer l'organisation des rayons.
- Avec les plus grands (cycles 2 et 3), abordez enfin, par un petit jeu de questions/réponses, les informations données par les étiquettes :
 - Le nom ou le type de morceaux,
 - Le numéro de lot,
 - Ce que veulent dire les étoiles,
 - À quoi correspond la date...

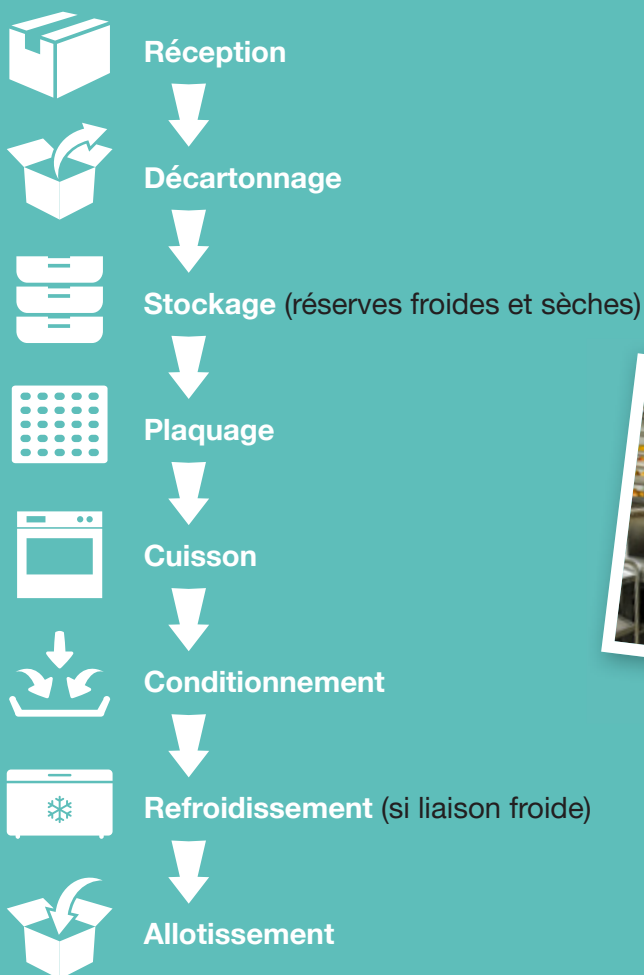


3.7.3. Cuisiniers de restauration collective



Exemple de circuit pour la visite...




- En amont de la visite proprement dite, les enfants doivent être équipés de blouses, surchaussures et masques.
- Afin que la visite puisse se dérouler dans de bonnes conditions, sans gêner le fonctionnement de l'entreprise, il peut être nécessaire de scinder la classe en deux groupes. Dans ce cas, le premier groupe fait la visite pendant que le deuxième réalise une activité dans un lieu dédié, la salle de restaurant du personnel par exemple.
- La visite s'effectue ensuite en petits groupes, en suivant le parcours des aliments, depuis le magasin jusqu'à l'allotissement. Selon la configuration de votre établissement, elle peut ainsi se subdiviser en 8 étapes :



- Tout au long de la visite, montrez les appareils et ustensiles dont vous vous servez, en faisant le parallèle avec ce qu'ils utilisent à la maison.
- En fin de visite, vous pouvez vous assurer que les enfants ont bien retenu les points essentiels par un petit jeu de questions/réponses.



À la découverte des herbes et des épices

-  Manipulation individuelle.
-  Groupes en alternance.
-  Développer les perceptions sensorielles. Découvrir les herbes et épices servant à la préparation des viandes. Appréhender la grande diversité des recettes et du patrimoine gastronomique en France et dans le monde.

Matériel à préparer

Deux lots identiques d'herbes aromatiques et d'épices que vous utilisez pour la préparation de vos plats à base de viande : thym, romarin, laurier, sarriette, cumin, poivre en grain, curry, muscade...

- **Pour le lot 1**, conditionnez les échantillons dans des petits pots opaques, recouverts de tissus ou de feuilles d'essuie-tout, maintenus par un élastique et percés de quelques trous.
- **Pour le lot 2**, placez les herbes et épices dans des pots ou des bols afin que les enfants puissent les voir et les toucher.



1 2 3 Consignes

- Mettez le lot 1 à disposition des enfants (le lot 2 est hors de leur champ de vision). Demandez-leur de sentir les différents échantillons et de tenter d'identifier les différentes herbes aromatiques et épices.
- Une fois que les enfants ont répondu, présentez-leur les échantillons du lot 2 correspondant à chaque herbe ou épice. Proposez-leur de les regarder et de les toucher. Échangez avec eux sur leurs perceptions.
- Expliquez ensuite le rôle des herbes aromatiques, des épices et associations d'épices dans les préparations, la façon de les utiliser, de les cuisiner, de les marier. Profitez de cette découverte pour aborder l'utilisation des épices à travers le monde avec quelques exemples de recettes emblématiques : colombo de porc, brochettes d'agneau au romarin, boulettes de veau au *ras-el-hanout*...




Pour aller plus loin...



Pour enrichir votre présentation, de nombreuses informations sur les herbes aromatiques et les épices sont à votre disposition sur le site la-viande.fr, dans l'onglet Cuisine et Achat, rubrique Assaisonnement :

www.la-viande.fr/cuisine-achat/cuisiner-viande/assaisonnements



 Pour les plus jeunes, limitez le nombre d'échantillons et énoncez au préalable les herbes et épices qu'ils doivent reconnaître. Préparez au besoin des étiquettes avec les noms des différents échantillons, à placer à côté de chacun d'eux.








3. L'animation de la sortie scolaire

3.8. Pistes d'animations transversales

Atelier de dégustation : les sens en éveil

-  Manipulation individuelle.
-  Classe entière ou groupes en alternance, selon la configuration des lieux.
-  Explorer les sens, découvrir les sensations qui entrent en jeu lorsque l'on mange un aliment, appréhender la diversité des morceaux et des viandes, découvrir et utiliser le vocabulaire approprié.

Dans le prolongement de la visite, l'organisation d'un atelier de dégustation offre une belle opportunité de revenir sur l'expérience vécue par les enfants et de mettre en évidence le lien entre le site visité et leur quotidien. Cette dégustation peut être effectuée dans les locaux de l'école ou sur site, en fin de visite. Elle permet de revenir sur des éléments fondamentaux évoqués lors de la sortie – la transformation des produits, l'alimentation et l'origine des produits, la fonction de nutrition... – tout en mettant l'accent sur la notion de plaisir, de convivialité et de partage. C'est aussi l'occasion de travailler sur le vocabulaire utilisé pour décrire un aliment et les sensations que procure sa dégustation, mais aussi sur les souvenirs et les émotions qu'il éveille et produit, et qui jouent un rôle important dans la perception de chacun.

Matériel à préparer

- Deux lots identiques de deux types de viandes. Choisissez de préférence des viandes bien différenciées sur le plan sensoriel (bœuf, veau, agneau, viande chevaline, chevreau, porc, produits tripiers...) :
 - **Le lot 1** est utilisé dans la première partie de l'animation pour observer, toucher, sentir ;
 - **Le lot 2** sera cuit et dégusté par les enfants.
- Une plancha.
- Des nappes, des petites assiettes et des fourchettes jetables (ou des piques à cocktail), des serviettes en papier.
- Pour chaque élève :
 - Une grille d'observation « Les sens en éveil ».
 - En option, la fiche de vocabulaire « Des mots à déguster ».

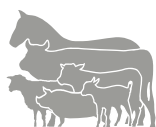
Pour vous aider à préparer cette activité, nous vous recommandons le kit pédagogique « Le goût, toute une brochette de sens ». Il contient notamment :



- Des fiches d'animation explorant plus spécifiquement les perceptions sensorielles :
 - Goûte avec tes 5 sens.
 - La palette des saveurs.
 - La diversité des formes et des textures.
 - De la tête à la queue.
- Une fiche de manipulation avec le vocabulaire permettant de décrire les différentes sensations perçues lors de la dégustation.

Vous pouvez télécharger le kit sur :

www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques





Nous vous recommandons, surtout avec les plus jeunes, de commencer par deux échantillons très différents – une viande rouge et une viande blanche par exemple – pour engager la discussion, puis d'enrichir ensuite l'activité avec d'autres échantillons.

3 Consignes

- Disposez les échantillons (lot 1) sur des tables suffisamment espacées pour que les enfants puissent circuler. Numérotez les échantillons.
- Distribuez les grilles d'observation.
- Dans un premier temps, les enfants découvrent la viande crue et décrivent leur perception avec trois des cinq sens : la vue, l'odorat, le toucher. Aidez les enfants à décrire le plus précisément possible l'ensemble de leurs sensations. Aiguillez-les si besoin en leur demandant de décrire l'aspect, la couleur, la texture, la forme. Pour l'odorat, encouragez les enfants à utiliser des analogies avec des odeurs connues. S'ils ont du mal, rassurez-les en leur précisant qu'il est normal d'avoir du mal à décrire ces odeurs car on n'a pas l'habitude de le faire. Au besoin, distribuez aux élèves la fiche de vocabulaire « Des mots à déguster ».
- La seconde partie de l'animation est dédiée à la dégustation proprement dite. Sur la plancha, faites cuire devant les enfants les échantillons du lot 2. Les enfants portent tout d'abord leur attention sur les sons produits lors de la cuisson, puis sur les odeurs, avant de déguster. Les enfants complètent leur grille d'observation au fur et à mesure.
- Lorsque les enfants ont goûté chaque échantillon, échangez avec eux sur les sensations qu'ils ont eues lors de l'activité. Révélez-leur ensuite les viandes qu'ils ont dégustées.

1 2 Variante

Procédez de la même façon. Les enfants échangent à l'oral sur leurs sensations, puis l'enseignant note sur la grille d'observation les principaux mots énoncés par les enfants pour décrire leurs perceptions.



Grille d'observation et fiche de vocabulaire

Disponibles en téléchargement sur : www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques



Pour aller plus loin... Les modes de cuisson à la loupe

Expliquez aux enfants les différents modes de cuisson possibles :

- **Poêler** : saisir la viande à feu vif, puis la cuire à plus ou moins haute température dans de la matière grasse.
- **Griller** : saisir rapidement la viande à feu très vif sur un gril ou dans une poêle sans matière grasse.
- **Rôtir** : cuire la viande au four avec peu ou pas de matière grasse.
- **Braiser** : faire revenir la viande puis la cuire doucement et longtemps à couvert dans un peu de liquide.
- **Bouillir** : plonger entièrement la viande dans un liquide et la cuire longuement à petits frémissements.



4. Réglementation, hygiène et sécurité



À noter !

Cette partie, réalisée à titre d'information, ne peut se substituer à la législation en vigueur et à ses textes d'application.



4.1. Cadre réglementaire de la sortie scolaire

Si vous organisez une sortie scolaire pour la première fois, vous trouverez dans les pages qui suivent les principales règles qui s'appliquent, les procédures à suivre pour l'organisation de votre projet et les consignes importantes pour que la visite se déroule dans les meilleures conditions. Vous disposez ainsi des principaux éléments pour vous lancer dans l'aventure !

4.1.1. Réglementation en vigueur pour les enseignants

L'organisation et les objectifs des sorties scolaires sont précisés par la circulaire n° 99-136 du 21/09/1999 modifiée, relative à l'organisation des sorties scolaires dans les écoles maternelles et élémentaires publiques, et par la circulaire n°2013-106 du 16 juillet 2013, relative au transport et à l'encadrement des élèves (vous pouvez consulter ou télécharger la circulaire complète sur le site : www.adressrlr.cndp.fr).

Ces sorties relèvent de la 2^e catégorie, les sorties scolaires occasionnelles sans nuitée, correspondant à des activités d'enseignement sous des formes différentes et dans des lieux offrant des ressources naturelles et culturelles, même organisées sur plusieurs journées consécutives sans hébergement. Ces textes fixent notamment la procédure d'autorisation de la sortie, les modalités du transport et de l'encadrement des élèves, le financement et les questions d'assurances.



Quelle est la différence entre une sortie obligatoire et une sortie facultative ?

- Une sortie organisée pendant les horaires habituels de la classe et ne comprenant pas la pause du déjeuner est obligatoire pour les élèves.
- Les autres sorties, à savoir les sorties occasionnelles comprenant la pause du déjeuner ou dépassant les horaires habituels de la classe, sont facultatives.

L'autorisation de sortie scolaire

La demande d'autorisation pour une sortie scolaire sans nuitée doit être déposée au moins une semaine avant la date de la sortie. Elle est constituée d'un dossier comprenant :

- La demande d'autorisation de sortie occasionnelle sans nuitée (annexe 4.1).
- La fiche d'information sur le transport (annexe 4.2).
- Les pièces administratives précisées dans ces annexes, le cas échéant.



L'autorisation de sortie scolaire est délivrée par le directeur d'école, par écrit, au moins trois jours à l'avance, après avoir vérifié que les conditions de sécurité sont respectées. À cet effet, le directeur d'école doit veiller :

- Aux conditions d'encadrement.
- Aux conditions de transport.
- Aux conditions d'accueil.
- À la nature et aux conditions des activités pratiquées.



Le directeur d'école prend, le plus tôt possible, les contacts nécessaires avec la municipalité pour l'organisation matérielle et financière de la sortie (fourniture d'un moyen de transport par exemple).

Pour les sorties sur un lieu situé à proximité de l'école et pour une durée globale qui ne dépasse pas la demi-journée de classe, l'autorisation doit avoir été accordée au préalable par le directeur d'école, sans condition de délai.

Pour les sorties scolaires occasionnelles qui ont lieu dans les pays étrangers frontaliers, la demande d'autorisation de sortie doit être déposée auprès du directeur d'école au moins quinze jours avant la date prévue.

Encadrement

Pour assurer la sécurité des élèves et le bon déroulement de la sortie scolaire, le ministère de l'Éducation nationale exige, de façon générale, que les élèves soient encadrés par deux adultes au moins, dont l'enseignant. Le deuxième adulte peut être un autre enseignant, un ATSEM, un aide éducateur, un parent ou autre bénévole.

L'effectif de l'équipe d'encadrement varie ensuite en fonction du type de sortie, du nombre d'élèves, de l'âge des enfants. Ces taux d'encadrement s'appliquent y compris pendant le transport (voir le tableau ci-dessous). Le chauffeur n'est en aucun cas pris en compte dans le taux d'encadrement.

Les adultes qui participent à l'encadrement de la vie collective en dehors des périodes d'enseignement doivent y être autorisés par le directeur d'école.

Lors des activités pédagogiques, il incombe à l'enseignant de fixer les conditions d'organisation et d'encadrement des activités. Lorsque la classe est divisée en groupes dispersés, il doit définir préalablement la répartition précise des tâches de chacun. L'enseignant s'assure que les intervenants respectent les conditions d'organisation générale déterminées initialement, et plus particulièrement les conditions de sécurité des élèves. En cas de situation mettant en cause sérieusement la qualité de la séance ou la sécurité des élèves, l'enseignant a tout pouvoir pour suspendre ou interrompre immédiatement l'intervention.

Taux d'encadrement à respecter

pour une sortie scolaire occasionnelle sans nuitée

	CLASSE MATERNELLE OU CLASSE ÉLÉMENTAIRE AVEC SECTION ENFANTINE	CLASSE ÉLÉMENTAIRE
Sortie dans un lieu situé à proximité de l'école pour une durée ne dépassant pas la demi-journée	2 personnes : <ul style="list-style-type: none"> ● L'enseignant de la classe ● 1 adulte 	1 personnes : L'enseignant seul avec sa classe, à pied ou en car spécialement affrété
Sortie dans un lieu éloigné de l'école	2 personnes : <ul style="list-style-type: none"> ● L'enseignant de la classe ● 1 adulte quelle que soit l'importance du groupe, jusqu'à 16 élèves. + 1 adulte par groupe de 8.	2 personnes : <ul style="list-style-type: none"> ● L'enseignant de la classe ● 1 adulte quelle que soit l'importance du groupe, jusqu'à 30 élèves. + 1 adulte par groupe de 15.



MODE DE TRANSPORT	PROCÉDURE
Transports publics réguliers	Aucune procédure particulière.
Transport en autocar, organisé par une collectivité territoriale ou par un centre d'accueil	La collectivité ou le centre d'accueil délivre une attestation de prise en charge à joindre au dossier de demande d'autorisation et remplit l'annexe 4.2 du présent document. Au moment du départ, la collectivité ou le centre d'accueil doit fournir l'annexe 4.3 remplie.
Transport en autocar par une entreprise inscrite au registre préfectoral des sociétés de transport autorisées à exécuter des services de transports occasionnels	La société doit remplir l'annexe 4.2, à joindre au dossier d'autorisation. Au moment du départ, la société doit fournir l'annexe 4.3 remplie.

Le départ et le retour se font à l'école. Pour les sorties occasionnelles, à titre dérogatoire, les élèves peuvent cependant être invités à rejoindre un autre lieu de rassemblement après accord exprès des parents. En cas d'impossibilité ou de refus, même d'une seule famille, cette dérogation n'est pas accordée.

Afin d'éviter une perte de temps et une fatigue excessive pour les élèves, il est souhaitable que la durée du déplacement aller-retour ne soit pas supérieure au temps réel de l'activité. L'enseignant, organisateur de la sortie, veille à ce que l'heure de retour indiquée aux familles soit respectée.

Pour les transports en autocar, une liste des élèves, précisant le numéro de téléphone des personnes à contacter, doit être établie au préalable. Elle permettra de compter les enfants à chaque montée dans le véhicule. Pendant le transport, le ou les accompagnateurs doivent se tenir à proximité d'une ou des issues.

L'utilisation des véhicules personnels des enseignants ou accompagnateurs n'est autorisée que comme mesure supplétive, à titre exceptionnel, en cas d'absence d'un transporteur professionnel ou de refus de celui-ci, après autorisation du directeur académique agissant sur délégation du recteur d'académie.



Assurance des élèves et des accompagnateurs

Si la sortie est obligatoire, aucune souscription d'assurance n'est obligatoire de la part des familles pour leurs enfants. En revanche, si la sortie revêt un caractère facultatif, les enfants doivent être couverts par une assurance responsabilité civile et une assurance individuelle accidents corporels (circulaire n° 88-208 du 29 août 1988).

Il appartient à l'enseignant de vérifier avant le départ que, pour tout enfant participant à une sortie scolaire facultative, une assurance a été souscrite. Dans le cas où l'enfant n'est pas assuré, il ne pourra pas participer à la sortie.

Pour les accompagnateurs bénévoles, ces assurances ne sont pas obligatoires mais sont recommandées.

À noter



Une assurance collective peut être souscrite par l'association ou la collectivité territoriale qui participe à l'organisation de la sortie.

Financement

Toutes les sorties obligatoires doivent être gratuites. Pour les sorties scolaires facultatives, une contribution financière peut éventuellement être demandée aux familles.

Une demande de financement peut être déposée auprès des collectivités territoriales et d'autres partenaires (associations agréées complémentaires de l'école, coopérative scolaire...), dans le principe de neutralité de l'école publique.

L'éventuelle participation financière de partenaires devra toujours faire l'objet d'une information auprès des parents d'élèves.

Attention !



La gratuité est l'une des conditions de l'égalité des chances. Il convient de toujours veiller à ce qu'aucun enfant ne soit écarté pour des raisons financières.

Information des familles

Les parents doivent être précisément informés des conditions dans lesquelles les sorties sont organisées. S'agissant des sorties facultatives, l'enseignant informe au plus tôt les personnes exerçant l'autorité parentale du projet de sortie.

À cette fin, il leur adresse une note d'information précisant les modalités d'organisation de la sortie (dont les horaires et le lieu de départ et de retour).

Il leur remet également un formulaire d'autorisation de participation d'un élève mineur à une sortie ou un voyage scolaire à caractère facultatif (cf. formulaire type en annexe 4.4) qu'ils devront retourner daté et signé.

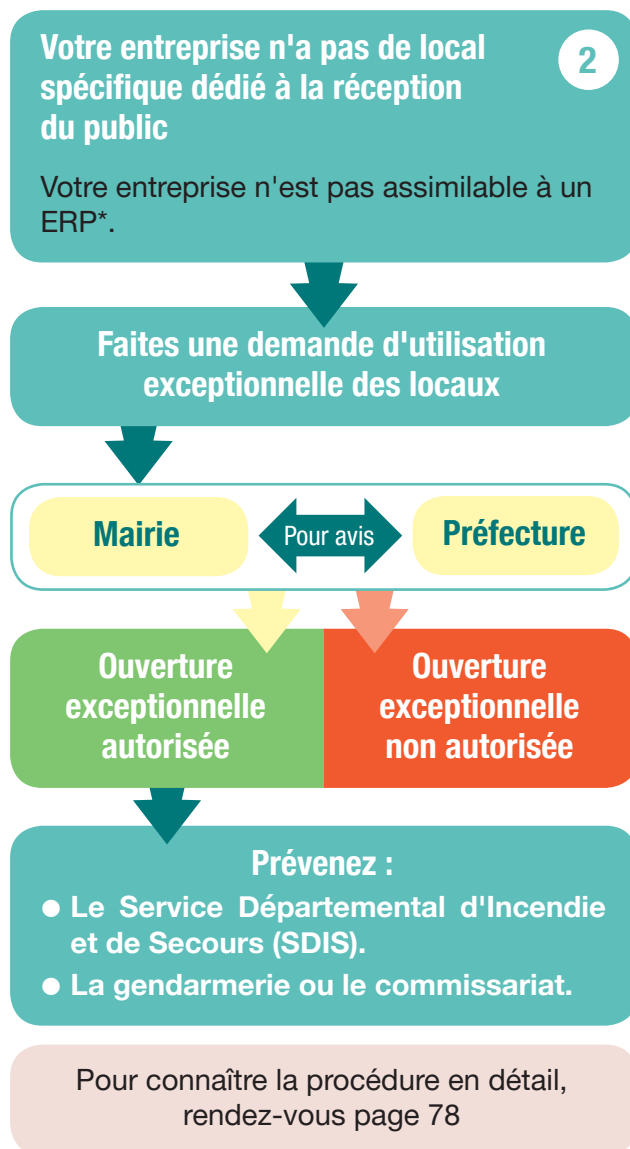
Si vous avez programmé un atelier de dégustation, pensez à le mentionner dans le formulaire d'autorisation afin que les parents signalent les allergies éventuelles de leur enfant, qu'ils n'auraient pas déclarées au préalable.



4.1.2. Réglementation en vigueur pour les professionnels

Généralités et organismes à prévenir

Deux cas de figure peuvent se présenter :



1 Si votre entreprise possède simplement une salle de réunion, sans forcément faire visiter ses locaux, ou si votre entreprise est un commerce, elle entre alors dans le cadre des dispositions relatives aux Établissements Recevant du Public (ERP*), définies par le décret n°731007 du 31 octobre 1973, codifié dans le code de la construction et de l'habitation. Ces dispositions s'appliquent aussi aux entreprises qui reçoivent du public dans une salle dédiée à cette fonction (salle d'exposition par exemple). Étant donné le type de visite et le nombre réduit de visiteurs attendus, l'entreprise est rattachée à la cinquième catégorie d'ERP* (capacité d'accueil inférieure à 200 personnes), la plus légère sur le plan réglementaire.

* ERP : voir la définition dans l'encart, en page suivante.

L'entreprise est tenue de respecter les règles qui s'appliquent à tout établissement :

- Prévoir au minimum un extincteur.
- Au moins un sanitaire doit être accessible.
- Installer un système d'alarme incendie.
- Un téléphone fixe doit être disponible en permanence pour appeler les pompiers.
- Le plan d'évacuation doit être affiché.

Il n'y a aucune autorisation d'ouverture à demander, mais une déclaration d'activité doit être effectuée auprès de la mairie, par courrier (lettre recommandée avec accusé de réception) précisant la nature de l'activité d'accueil ainsi que les modalités de mise en place (voir le courrier-type en annexe 4.5). Des visites de contrôle inopinées pourront ensuite avoir lieu. La commission départementale de Sécurité et d'Accessibilité doit également en être informée.





Qu'est-ce qu'un ERP ?

« Constituent des Établissements Recevant du Public tous bâtiments, locaux et enceintes dans lesquels des personnes sont admises, soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque, ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitation, payantes ou non.

Sont considérées comme faisant partie du public toutes les personnes admises dans l'établissement à quelque titre que ce soit, en plus du personnel. »

Les ERP sont classés selon leur capacité d'accueil :

- ERP de 1^{er} groupe : des catégories 1 à 4 (plus de 200 personnes) ;
- ERP de 2^e groupe : catégorie 5 (moins de 200 personnes).



Accessibilité : ce qu'il faut savoir...

La loi n°2005-102 du 11 février 2005 fixe le principe d'une accessibilité généralisée et a posé l'obligation de mise en accessibilité des bâtiments avant le 1^{er} janvier 2015. Tous les ERP doivent être conçus de telle façon que toute personne handicapée, quel que soit son handicap, ou à mobilité réduite, puisse y accéder, y circuler et y recevoir les informations qui y sont diffusées dans les parties ouvertes au public (portes suffisamment larges, rampes d'accès, ascenseurs, équipements sanitaires...).

- Si l'établissement était conforme aux règles d'accessibilité au 31 décembre 2014, le propriétaire (ou l'exploitant) a dû transmettre au préfet une « attestation de conformité » au plus tard au 1^{er} mars 2015.
- Si l'établissement n'était pas conforme aux règles d'accessibilité au 31 décembre 2014, le propriétaire (ou l'exploitant) a dû élaborer, avant le 27 septembre 2015, un agenda d'accessibilité programmée (Ad'AP), dont la durée d'exécution ne pourra, sauf cas particulier, excéder 3 ans. Cet Ad'AP doit être approuvé par le Préfet, après examen par la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité (CCDSA).
- Si l'établissement prévoit la construction de surfaces ou de volumes nouveaux, les nouvelles installations doivent répondre aux normes d'accessibilité dès leur conception.

Toutefois, des dérogations exceptionnelles peuvent être accordées aux ERP existants :

- Si les travaux d'accessibilité sont susceptibles d'avoir des conséquences économiques excessives sur l'activité de l'établissement.
- S'il existe des contraintes liées à la conservation du patrimoine architectural. Elles s'accompagnent alors de mesures de substitution.
- S'il existe des impossibilités techniques.

Pour en savoir plus, consulter le site :

www.developpement-durable.gouv.fr/Obligations-et-Prescriptions,5835



2

Si votre entreprise n'a pas de local spécifique dédié à la réception du public

interne ou externe (salle de réunion ou autre) : les dispositions relatives aux ERP ne s'appliquent pas, même si elle organise régulièrement des visites sans pour autant accueillir le groupe dans une salle (de réunion ou autre). Concernant la sécurité du visiteur, la seule référence est alors le code du travail dans lequel rien n'est spécialement prévu pour les visiteurs extérieurs. Ce sont en conséquence les mesures de sécurité liées à la notion de risque professionnel, en vigueur pour les salariés, qui s'appliquent aussi aux visiteurs. La loi n° 91-1414 du 31 décembre 1991 précise que le « chef d'établissement prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des travailleurs de l'établissement, y compris les travailleurs temporaires ».

Le chef d'établissement est libre d'envisager les questions relatives au choix des locaux à montrer, à la maintenance du matériel, au choix du parcours, de la signalisation et de l'effectif accueilli. Il est le seul responsable en cas d'accidents, sauf à démontrer la responsabilité d'un employé ou d'un visiteur. Il a donc intérêt à veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité et à se faire couvrir par son assurance en demandant l'extension de sa police en matière de responsabilité civile. Il mènera des actions de prévention des risques professionnels : évacuation, incendie, accidents.

Enfin, l'information et la formation des salariés sont à prévoir, car ces derniers auront eux-mêmes des obligations à respecter pour garantir la sécurité des visiteurs.

Pour toute visite, le professionnel doit :

- **Effectuer une demande par courrier, auprès de sa mairie, d'utilisation exceptionnelle des locaux dans le cadre des visites d'entreprises ponctuelles**, puis déposer le dossier au minimum un mois avant la date prévue. Sont à joindre au dossier :
 - **Un projet qui soit le plus détaillé possible** : cheminement du public, nombre de personnes qui encadrent, positionnement des issues de secours, nombre de personnes attendues, matériaux utilisés par l'entreprise, emplacement et type de machines en fonctionnement...

- **Un jeu de plans** de l'établissement.
- **Une notice de sécurité**, sous forme de formulaire mentionnant les aspects liés aux alarmes, aux extincteurs, aux consignes de sécurité, aux téléphones fixes dans l'établissement...
- **Tout élément complémentaire jugé utile** pour le traitement de la demande.

La mairie saisit ensuite la préfecture, qui donne son avis. La mairie est libre de suivre son avis ou pas, et c'est elle qui donne la décision finale. Si votre entreprise ne possède pas le statut d'ERP (Établissements Recevant du Public), vous devez également faire, si nécessaire, une demande de dérogation par rapport à l'accessibilité des personnes handicapées. Celle-ci devra être motivée et accompagnée des pièces justificatives.

- **Informers le service départemental d'Incendie et de Secours (SDIS)**, qui vous renseignera sur les obligations propres à votre entreprise selon le nombre de visiteurs. Le SDIS se charge de faire une visite de sécurité de votre établissement, de vous informer et de vous conseiller en matière de sécurité-incendie.
- **Avertir le commissariat de police ou la gendarmerie** de la date d'ouverture de l'établissement.

Cas des installations classées



Pour les entreprises soumises aux règles des installations classées, en complément de ces démarches, un courrier doit être adressé au préfet de Région, l'informant de l'intention d'ouvrir les locaux au public. Dans ce cas, l'ouverture de l'entreprise se fait sous la responsabilité de l'exploitant dans la mesure où l'entreprise a déjà obtenu une autorisation d'exploitation.

Le courrier doit être accompagné d'un plan de sécurité détaillé, composé d'un plan du parcours des visiteurs et d'un programme d'adaptation des activités de l'entreprise (arrêt de certaines machines...).

Une information du public sur les risques encourus lors de la visite et sur les conduites à tenir en cas de danger est exigée.



Assurance

Les assurances scolaires souscrites par les élèves et les accompagnateurs couvrent a priori tous les risques encourus par les visiteurs, notamment les préjudices que les enfants pourraient subir et/ou les dommages qu'ils pourraient causer. La responsabilité civile professionnelle, quant à elle, ne sera valable que si l'activité occasionnelle d'accueil de public est notifiée dans le contrat.

Néanmoins, le directeur du site visité doit contacter sa compagnie d'assurance pour vérifier que son contrat multirisque professionnel couvre bien l'ensemble des activités organisées au cours de la visite, et souscrire une extension si nécessaire. Cette extension se fait par courrier recommandé avec accusé de réception, dans un délai de 15 jours. L'assureur dispose alors de 10 jours pour réagir. L'absence de réaction de sa part dans les 10 jours signifie que la garantie est acquise, cas le plus fréquent.



Les activités de transformation et de dégustation réalisées par le public ne sont pas prises en compte dans la clause « intoxication alimentaire pour les produits fabriqués et vendus selon les normes européennes ». Elles doivent faire l'objet d'un contrat séparé.



4. Réglementation, hygiène et sécurité

4.2. Recommandations de sécurité

4.2.1. Prévention des accidents

En dehors des implications évidentes au niveau humain et des conséquences dans le déroulement de la sortie scolaire, un accident pourrait entraîner la responsabilité de l'établissement professionnel. Les dispositions relatives à la sécurité des employés sont bien évidemment de mise durant la sortie scolaire : matériel et équipements aux normes d'utilisation et en bon état, installations électriques vérifiées récemment par un professionnel, etc. De plus, il est nécessaire de prévenir au maximum les risques grâce à un diagnostic préalable des points potentiellement dangereux. Il est vivement conseillé que le professionnel envoie à l'enseignant, avant la sortie, un règlement intérieur de prévention contre les accidents, et qu'il l'affiche à l'entrée du site. Les consignes énoncées oralement à l'arrivée du groupe complètent le dispositif.

Les consignes de sécurité portent sur :

- **Les déplacements sur le site** : les lieux autorisés et les lieux interdits, l'accompagnement, l'accès aux locaux.
- **L'utilisation de matériel** : en libre-service, sous surveillance, etc.

Les matériels coupants, écrasants, chauffants, etc. (par exemple : couteaux, rôtissoires...) ne doivent pas pouvoir être approchés par des enfants sans surveillance et en groupe trop important. Au vu des risques encourus, leur utilisation par les enfants est à proscrire, même sous la surveillance d'un adulte habilité à s'en servir.



Lors des activités pédagogiques de transformation et de dégustation alimentaires, il faut prendre garde :

- **À l'utilisation d'équipements ou matériels dangereux** : pour limiter les risques, l'activité doit être encadrée par un nombre suffisant d'adultes (professionnel, enseignant et/ou intervenant), les manipulations et le matériel doivent être adaptés à l'âge des enfants, les équipements doivent être mis hors tension après utilisation.



- **Aux sensibilités particulières, notamment les cas d'allergies alimentaires** : lors de la préparation de la visite, l'enseignant doit signaler au professionnel les cas d'allergies afin que ce dernier puisse adapter ses activités en conséquence.

4.2.2. Aménagements

Avant d'organiser une visite, il est recommandé de faire le diagnostic des points potentiellement dangereux (faire par exemple vérifier les installations électriques par un professionnel). Les lieux dangereux, contenant du matériel ou des produits, doivent être fermés à clé et inaccessibles. Pour prévenir les risques de chute, les accès aux escaliers et trappes dans le sol doivent être condamnés. Le professionnel doit également repérer et sécuriser les clous qui dépassent, les vis mal enfoncées, les portes ou les volets mal accrochés, etc.

4.2.3. Premiers secours



Comme pour tout déplacement à l'extérieur de l'école, l'enseignant doit se munir d'une trousse de premiers secours qui doit comporter au minimum (BOEN n°1 du 6 janvier 2001 relatif à l'organisation des soins et des urgences dans les écoles et les établissements publics locaux d'enseignement) :

- Les consignes sur la conduite à tenir en cas d'urgence.
- Un antiseptique.
- Des compresses.
- Des pansements, bandes, écharpes, ciseaux.
- Des gants en latex jetables.
- Les médicaments concernant les enfants ayant un projet d'accueil individualisé.
- Un téléphone et les numéros d'urgence.

La présence, dans l'équipe d'encadrement, d'un titulaire de l'attestation de formation aux premiers secours (AFPS), d'un titulaire du brevet national des premiers secours (BNPS) ou du brevet national de secourisme (BNS) n'est pas obligatoire sur ce type de sorties. Néanmoins, elle constitue une sécurité supplémentaire.





4. Réglementation, hygiène et sécurité

4.3. Réglementation sanitaire et consignes d'hygiène

Une entreprise qui s'ouvre au public doit mettre en place un règlement intérieur à l'attention du public qu'elle accueille et de son personnel. Il concerne les locaux de l'entreprise, les abords de l'entreprise et les conditions vestimentaires. Les consignes d'hygiène mises en place par le professionnel doivent faire l'objet d'un document remis à l'enseignant avant la sortie scolaire. Elles seront également présentées aux enfants, par le professionnel, avant de démarrer la visite (en même temps que les consignes de sécurité), et rappelées avant de débuter toute activité mettant les enfants en contact avec les produits. La visite d'entreprise dans le secteur agroalimentaire n'est pas interdite par des textes réglementaires. Cependant, des dispositions strictes, relatives aux conditions d'hygiène dans ces entreprises, rendent relativement difficile l'accès des ateliers aux visiteurs.



Pour les entreprises relevant du secteur agroalimentaire, nous vous invitons à contacter les services vétérinaires de votre département afin de connaître l'ensemble des dispositions à mettre en œuvre.

NB : pour les entreprises de plus de 50 collaborateurs, c'est le comité Hygiène, Sécurité et Conditions de Travail (CHSCT) qui se chargera d'établir les mesures qui vont être appliquées.

Dans le cas de la visite des chaînes de production, seul le Code du travail s'applique pour la sécurité des visiteurs. Ainsi, les mesures d'hygiène et de sécurité liées à la notion de risque professionnel mises en place pour les salariés sont les mêmes pour les visiteurs. Les dispositions en vigueur doivent être appliquées.



4.3.1. Rappel sur les agréments et les contrôles sanitaires

Conformément à la réglementation de l'Union européenne, les établissements préparant des denrées alimentaires d'origine animale nécessitant des conditions d'hygiène spécifiques doivent être approuvés par l'autorité compétente de chaque État membre. Les listes mises à jour de ces établissements doivent être mises à la disposition des autres États membres mais également du public.

En France, ces listes d'établissements agréés sont disponibles sur le site Internet du ministère de l'Agriculture : <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce>.

Néanmoins, certains établissements de la filière n'ont pas cette obligation d'agrément sanitaire. Il s'agit des établissements opérant uniquement dans les domaines de la production primaire, du transport, du stockage ne nécessitant pas de régulation de la température, et dans certaines activités de vente au détail comme la boucherie traditionnelle.



Qu'elles possèdent un agrément sanitaire ou non, les entreprises de la filière Viande font l'objet de visite et/ou de contrôle par les agents des Directions départementales en charge de la protection des populations (ex-services vétérinaires) afin de s'assurer que la réglementation sanitaire en vigueur est bien appliquée au sein de ces établissements.



4.3.2. Les règles d'hygiènes à respecter pendant les animations

En fonction du type d'établissements, il est indispensable d'adapter l'équipement nécessaire ainsi que les recommandations en termes d'hygiène.

Que les élèves soient en contact direct ou non avec les produits, il existe deux situations :

- **La visite se déroule en extérieur** (exemples : élevage, marché aux bestiaux...) : l'équipement nécessaire est très limité et relève plus du confort (voir le chapitre « Lister le matériel et les tenues », page 39).
- **La visite a lieu dans un établissement réalisant des transformations, faisant l'objet d'un agrément sanitaire** (exemples : abattoir, atelier de découpe, boucherie artisanale...). Dans ce cas, l'équipement des enfants doit être similaire à celui utilisé par les employés de l'établissement, afin de garantir la qualité sanitaire des produits fabriqués par l'établissement. Cet équipement, fourni par le professionnel, pourra être composé de surchaussures, blouse, charlotte... De même, les règles d'hygiène à respecter seront au minimum identiques aux règles en vigueur pour les employés. Certaines consignes pourront être ajoutées, comme l'interdiction formelle de toucher les produits « sensibles ».

4.3.3. Les ateliers de dégustation

La dégustation de viande présente un intérêt certain : non seulement elle aide l'enfant à faire le lien entre l'animal vivant, la filière et le produit qu'il retrouve dans son assiette, mais elle lui permet aussi d'associer ces aliments à la notion de plaisir. Néanmoins, la dégustation est souvent difficile à envisager sans un minimum de préparation culinaire. Or, toute modification du produit frais pose d'importantes contraintes au niveau de l'hygiène, s'accompagnant de répercussions réglementaires notables pour les professionnels de la filière.

Cas n°1 : la dégustation des produits nécessite une transformation constituant une activité normale de l'entreprise qui a obtenu un agrément. Les produits sont alors dégustés tels qu'ils sont habituellement vendus.

Cas n°2 : la dégustation des produits nécessite une transformation qui ne rentre pas dans le champ normal d'activité de l'entreprise. Dans ce cas, le professionnel n'a pas juridiquement le droit d'organiser une dégustation. Deux solutions peuvent alors être envisagées pour maintenir l'activité alimentaire au programme de la sortie scolaire :

- **Le professionnel doit se mettre en conformité avec la réglementation** en déclarant cette activité de transformation auprès de la direction départementale de la Protection des Populations, même si cette activité reste occasionnelle. **Nous déconseillons vivement cette option** pour sa complexité logistique et les répercussions qu'elle peut avoir en termes de responsabilité sanitaire.
- **L'enseignant entre en contact avec un professionnel de la restauration** (cantine scolaire, restaurant, lycée hôtelier...) qui accepte de prendre le relais après la visite sur site. Ce dernier étant équipé pour transporter les produits frais sans rupture de la chaîne du froid et disposant de l'agrément sanitaire nécessaire pour effectuer la transformation, l'activité de dégustation peut être réalisée en toute sécurité dans ses locaux, à partir des produits mêmes que les enfants auront vus durant la visite. Dans tous les cas, l'animateur de l'activité alimentaire doit assurer la sécurité du consommateur. Il est dès lors recommandé qu'il suive au préalable une formation en matière d'hygiène alimentaire.

Les dangers les plus importants liés aux ateliers de dégustation sont :

- Microbiologiques (agents infectieux apportés par l'environnement, les matières premières ou le public).
- Physiques (utilisation d'équipements ou de matériels dangereux).
- Liés aux sensibilités particulières du public (femmes enceintes, personnes immunodéprimées, allergies...).



Le professionnel doit veiller à respecter les principes suivants :

- Disposer de locaux propres et en bon état d'entretien.
- Avoir un plan de nettoyage adapté et affiché, prévoyant un nettoyage et une désinfection efficaces (indiquant le moyen employé et la fréquence).
- Avoir une bonne gestion de la salle d'activités, si plusieurs groupes se suivent ou si plusieurs activités y ont lieu dans la même journée.
- Nettoyer les plans de travail après chaque opération et vider la poubelle quotidiennement.
- Avoir des points d'eau potable en nombre suffisant dans la salle, avec savon, système d'essuyage des mains et une poubelle.
- Dans la mesure du possible, disposer d'un lieu, hors de la salle où sont réalisés les ateliers de dégustation, pour déposer les vêtements (manteaux, écharpes).

Si l'animation se déroule dans une salle utilisée pour d'autres animations, il est recommandé de réaliser l'activité alimentaire en premier afin d'effectuer l'activité dans une salle propre, nettoyée et désinfectée préalablement.

La salle utilisée par le public et les locaux traversés doivent être nettoyés et désinfectés après chaque visite. L'attention des professionnels est attirée sur les dangers qui peuvent exister dans ce cas : le public apporte des germes de l'extérieur qui pourraient contaminer des productions commerciales et mettre en danger la santé d'autres consommateurs.

Les principales règles d'hygiène à mettre en œuvre lors des activités de transformation ou de dégustation sont les suivantes :

- Tout « manipulateur » (animateur et enfants) doit se laver les mains avant l'atelier alimentaire, après chaque passage aux toilettes, après avoir manipulé du carton, du matériel sale, des poubelles ou des déchets, et à la fin de l'atelier.
- Bien s'essuyer les pieds avant d'entrer dans la salle.
- Attacher les cheveux longs, et enlever bagues et bracelets.

- Si une personne est enrhumée, elle ne doit pas manipuler les aliments et doit si possible porter un masque.
- Avoir une tenue propre.
- Indiquer, avant la visite, les composants à l'enseignant. Lors de l'atelier, respecter la recette prévue, ne pas remplacer une matière première par une autre, pour éviter les problèmes d'allergie.
- Déguster les produits transformés le plus rapidement possible, et dans tous les cas dans la journée.
- Respecter le principe de marche en avant (les produits propres et transformés ne doivent pas rencontrer les matières premières et les déchets).



Avant de commencer l'atelier, expliquez aux enfants les consignes d'hygiène et de sécurité.

Pendant l'atelier, veillez, avec l'aide des accompagnateurs, à ce que les enfants respectent ces consignes.



5. Ressources complémentaires



Pour vous aider à mettre en place votre projet, nous vous proposons une base documentaire listant des sites Internet et des outils pédagogiques à exploiter avec les enfants.

Vous trouverez également la liste de l'ensemble des supports pédagogiques proposés dans ce guide en téléchargement.

5.1. Pour les professionnels

Le site de l'interprofession Bétail et viande :
www.interbev.fr



Vous trouverez notamment :

- Les coordonnées des comités régionaux : www.interbev.fr/interbev/comites-regionaux/
- Les actions mises en œuvre en environnement scolaire et les kits pédagogiques associés.
- Les adresses des sites de l'interprofession.

Le site grand public la-viande.fr, rubrique Made in viande :

www.la-viande.fr/made-in-viande

Vous trouverez toutes les informations utiles sur les journées Made in Viande : leurs objectifs, les modalités pour y participer...

Zoom sur les Rencontres MADE in VIANDE

De l'étable à la table, cette manifestation d'envergure nationale organisée par INTERBEV et ses comités régionaux donne l'opportunité aux femmes et aux hommes de la Viande d'ouvrir les portes de leurs établissements pour faire partager leur métier, leur savoir-faire, leur quotidien et leurs valeurs. Tous ensemble, ils proposent des visites gratuites dans toute la France : éleveurs (vaches, veaux, moutons, chevaux, chèvres), centres de rassemblement des animaux, commerçants en bestiaux, entreprises de viandes, artisans bouchers et bouchers en grandes surfaces, cuisiniers en restauration collective...

Cette semaine de journées portes ouvertes représente une réelle opportunité de faire découvrir aux élèves des métiers traditionnels, parfois méconnus, et d'aborder de nombreuses thématiques pour en apprendre davantage sur l'alimentation et le bien-être animal, l'écologie de l'élevage, la traçabilité, les pratiques d'hygiène, la sécurité alimentaire, etc.



Le site de l'interprofession nationale porcine
www.leporc.com/decouvrir/inaporc.html



Le site de l'interprofession nationale porcine INAPORC et du CDMP présente les actualités de la filière et des dossiers didactiques sur les thèmes qui intéressent le grand public.

Le guide professionnel pour réussir une journée Portes ouvertes



Ce document réalisé par le CDMP et INAPORC est destiné à accompagner les éleveurs qui souhaitent organiser une visite de leur élevage : les grandes étapes à prévoir, des idées pour le déroulement de la visite, des conseils utiles...

Il est disponible sur demande auprès des interprofessions régionales porcines dont vous pouvez vous procurer la liste sur : www.leporc.com/partenaires.html



5. Ressources complémentaires

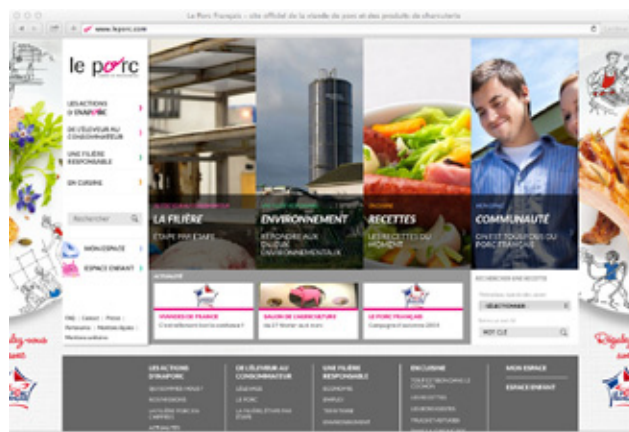
5.2. Pour les enseignants

Le site grand public de l'interprofession Bétail et viande : www.la-viande.fr



Créé par INTERBEV, ce site rassemble une multitude d'informations sur les viandes de bœuf, de veau, d'agneau, de chevreau, la viande chevaline et les produits tripiers. Il a pour vocation de faire découvrir au grand public l'ensemble de la filière, ses métiers et les grandes thématiques qui s'y rapportent, depuis l'élevage, jusqu'à la consommation, en passant par l'environnement, la sécurité alimentaire ou le bien-être animal.

Le site grand public de l'interprofession nationale porcine INAPORC : www.leporc.com

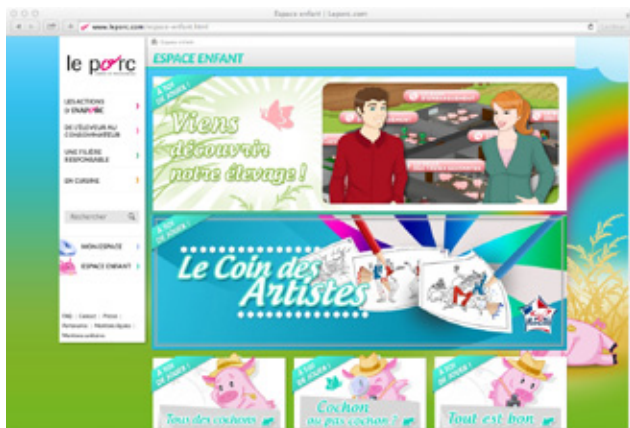


Le site leporc.com met à disposition des informations, vidéos, schémas sur l'élevage des porcs, l'animal, les différentes étapes et acteurs de la filière porcine. Il met l'accent sur les éléments clés de la filière en matière d'économie, d'emploi, de territoire, d'environnement, de viande de porc et de charcuterie de qualité, de traçabilité et de sécurité sanitaire.





L'espace enfants du site leporc.com www.leporc.com/espace-enfant.html



L'espace enfants du site leporc.com met en ligne des jeux simples et ludiques sur l'élevage et sur le porc, et notamment une visite virtuelle de l'élevage d'Augustin et Valérie comprenant des petits jeux pour mieux comprendre l'élevage des porcs, ce qu'ils mangent, etc.

Les documents à destination des enfants

Des documents pédagogiques et ludiques permettent d'apprendre en s'amusant sur le porc, son élevage, les produits qui en sont issus, l'environnement, le métier d'éleveur... Pour les obtenir, renseignez-vous auprès des interprofessions régionales porcines dont vous pouvez vous procurer la liste sur :

www.leporc.com/partenaires.html

Les outils pédagogiques INTERBEV

www.interbev-pedagogie.fr



Ce site rassemble les offres pédagogiques scolaires et périscolaires d'INTERBEV. Il permet de télécharger ou commander gratuitement les kits pédagogiques et de réserver des journées d'animation et représente une réelle opportunité de faire découvrir aux élèves des métiers traditionnels, parfois méconnus, et d'aborder de nombreuses thématiques pour en apprendre davantage sur l'alimentation et le bien-être animal, l'écologie de l'élevage, la traçabilité, les pratiques d'hygiène, la sécurité alimentaire, etc.

L'offre scolaire de la filière Élevage et Viandes

Différents supports pédagogiques sont mis à disposition des enseignants des écoles primaires (cycles 2 et 3), et des encadrants du secondaire (enseignants, infirmières et médecins scolaires), afin de faire découvrir la filière viande au travers d'une information à la fois pédagogique et ludique.

Pour le primaire

Chaque kit pédagogique proposé ci-contre est associé à un atelier, animé par un professionnel qui vient à votre rencontre, dans votre établissement. Ces ateliers sont organisés sur demande et gratuitement, dans la limite des places disponibles, en vous inscrivant sur :

www.interbev-pedagogie.fr/Scolaire

Les animations pédagogiques s'adressent aux classes de cycle 3.



2 3 TOUR D'HORIZON DE L'ÉLEVAGE : ÉLÉMENTS DE SAVOIRS

Ce kit pédagogique vise à sensibiliser les élèves aux réalités de l'élevage en France. Au cycle 2, il aborde les animaux, leur alimentation, les paysages d'élevage, les pratiques et conditions d'élevage. Au cycle 3, il se prolonge par la découverte de l'estomac des ruminants et des thèmes tels que le bien-être animal ou les problématiques environnementales liées à l'élevage.



Composition du kit

- > 6 posters
- > 1 guide d'animation
- > 1 document d'information
- > 14 fiches d'activités
- > 30 livrets pour les enfants : « Le jeu des questions-réponses »



En complément de ce programme, le kit « À l'écoute de la biodiversité des pâturages » propose une approche auditive de l'élevage. Il se compose de quatre supports :

- > 4 posters
- > Des vignettes d'animaux
- > 1 CD qui suit au fil des saisons les sons des prés, des haies, des mares
- > 1 guide d'animation avec des activités ludiques



Atelier pédagogique associé : 3 Les leçons d'élevage

Animé par un éleveur ou un professionnel de l'animation, cet atelier propose aux enfants de découvrir l'élevage et des thématiques telles que l'environnement, le bien-être animal... à travers une fresque représentant un paysage agricole qu'ils devront compléter au moyen d'éléments à apposer.

Durée : environ 1 h.

2 3 BIEN DANS MON ASSIETTE, BIEN DANS MES BASKETS

Ce kit pédagogique aborde le rôle de l'alimentation et de l'activité physique dans la contribution à un bon état de santé général, en particulier par la découverte des groupes d'aliments et la façon d'équilibrer son alimentation.



Composition du kit

- > 1 poster
- > 1 livret enseignant
- > 8 fiches d'activités
- > 30 livrets pour que les enfants testent leurs connaissances



Atelier pédagogique associé : 3 Les leçons d'équilibre

Animé par une diététicienne, cet atelier pédagogique aborde les bases de l'équilibre alimentaire, sous la forme d'un jeu de cartes géantes. Les élèves apprennent à composer un menu complet répondant à leurs besoins nutritionnels.

Durée : environ 1 h.



2 3 LE GOÛT, TOUTE UNE BROCHETTE DE SENS !

Véritable dispositif d'éducation au goût, ce kit permet d'aborder avec les élèves à la fois l'origine des aliments, les différentes dimensions de l'acte alimentaire (sociales, culturelles, environnementales), tout en faisant la part belle au plaisir et à l'éducation sensorielle. Mêlant dégustations, enquêtes, expériences, activités pédagogiques, en classe et à l'extérieur, il consacre une place primordiale à l'expérience et à la rencontre des professionnels du secteur : éleveur, boucher, diététicien.

Composition du kit

- 1 affiche
- 1 livret d'information pour l'enseignant
- 12 fiches d'animation
- 15 fiches de manipulation
- 30 carnets de parcours du goût pour les élèves



Atelier pédagogique associé : 3 Les leçons brochette de goût

Cet atelier permet la découverte du métier de boucher : tâches quotidiennes, vocabulaire, traditions et innovations. Amplement basé sur le libre échange, les élèves participent à des activités animées par un boucher expérimenté.
Durée : environ 1 à 2 h.

Pour le secondaire

VIANDE ET ÉLEVAGE : TOUT EST QUESTION D'ÉQUILIBRE

Ce kit pédagogique aborde la filière viande au travers de cinq thématiques :

- La production
- L'environnement
- L'équilibre alimentaire
- L'expérience sensorielle
- L'orientation

Cette approche pluridisciplinaire permet aux enseignants des différentes matières de travailler ensemble et de façon transversale sur les thématiques abordées.

Tableau de correspondance des matières avec les thématiques abordées dans le kit

	Thème 1 Production	Thème 2 Environnement	Thème 3 Équilibre alimentaire	Thème 4 Expérience sensorielle	Thème 5 Orientation
Mathématiques					
Sciences					
Langues vivantes					
Arts					
Éducation physique et sportive					
Philosophie					
Religions					
Économie					
Technologie					
Langue française					
Anglais					
Allemand					
ESPE					
Éducation civique					
Éducation morale et civique					
Éducation aux médias et à l'information					
Éducation à la citoyenneté					
Éducation à la santé					
Éducation à la sécurité					
Éducation à la culture					
Éducation à l'histoire					
Éducation à la géographie					
Éducation à l'histoire de l'art					
Éducation à la culture scientifique et technologique					
Éducation à la culture numérique					
Éducation à la culture de l'entreprise					
Éducation à la culture de la consommation					
Éducation à la culture de la santé					
Éducation à la culture de la sécurité					
Éducation à la culture de la citoyenneté					
Éducation à la culture de la culture					

Composition du kit

- 1 CD-Rom avec de nombreux jeux et activités interactives, classés par thématique
- 5 livrets enseignant avec des informations-clés sur chacune des thématiques
- 7 fiches pédagogiques avec des activités à réaliser avec la classe



BIEN MANGER : C'EST TON CHOIX

Ce kit, à destination des infirmières et médecins scolaires, contient des informations sur l'alimentation, la place de la viande dans l'équilibre alimentaire et les comportements alimentaires des adolescents.

Composition du kit

- 1 dépliant
- 2 posters
- 2 livrets d'information (version fille et version garçon)
- 8 fiches informatives
- 3 fiches BD



La rubrique de présentation des métiers de la filière Élevage et Viande

www.la-viande.fr/economie-metiers/metiers-filiere-elevage-viande

Particulièrement adaptée aux élèves de collège dans le cadre du Parcours Avenir, cette rubrique propose de découvrir le large éventail de métiers dans les domaines de l'élevage, de la mise en marché des animaux, de la transformation ou de la commercialisation des viandes.



24 fiches métiers, téléchargeables par maillon dans la partie Formation, présentent les activités, compétences, qualifications et avantages des principales professions de chacun des grands maillons de la filière.



Pour aller plus loin... Atlas de l'élevage herbivore en France Éditions Autrement (2014)

Richement illustré et très pédagogique, cet ouvrage compile de nombreuses informations clés pour dresser un panorama de l'élevage herbivore et de ses filières en France, et mieux comprendre son rôle clé dans nos territoires. Cet atlas est particulièrement adapté aux enseignants du secondaire et aux responsables de CDI.

Au sommaire :

- L'élevage dans le monde, défis et diversité.
- Des élevages français ancrés dans les territoires.
- Des filières sources d'économie et d'emplois.
- Des enjeux environnementaux au cœur des pratiques de filière.
- Un rôle social, culturel et patrimonial.
- L'élevage et ses filières demain.

Cet ouvrage est disponible en librairie et sur vos espaces de commande habituels.



L'offre périscolaire de la filière Élevage et Viandes

LA PLANÈTE, LES HOMMES, LES BÊTES

La Planète, les Hommes, les Bêtes est un univers ludo-éducatif sur l'élevage pour les enfants de 6 à 12 ans qui met en scène une famille d'éleveurs modernes et engagés, la famille Jolipré.

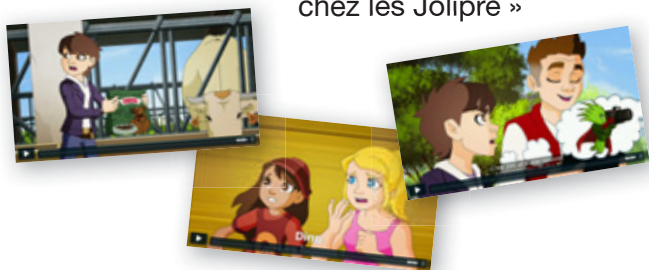
Ce programme permet d'aborder les questions de l'environnement, du bien-être animal et de la production d'une alimentation de qualité.

Deux supports ludiques sont mis à disposition des structures périscolaires :

● La PHB Box

Une boîte de jeu clé en main avec un matériel polyvalent qui permet de réaliser toutes les activités du kit en leur donnant une dimension événementielle :

- 1 box de jeu mobile et facile à installer
- 1 tapis de jeu à monter
- 16 pions géants en forme de planète
- Des cartes de jeu grand format
- 2 gros dés en mousse
- Des panneaux (A, B et C) pour les quiz
- 1 DVD avec 12 épisodes de la série animée « Bienvenue chez les Jolipré »



Pour vous inscrire au programme PHB, rendez-vous à l'adresse :

www.interbev-pedagogie.fr/Periscolaire/Inscrip_Centres.asp?Theme=J_inscris_mon_centre



● Le kit PHB

Conçu sur le modèle des kits pédagogiques pour les enseignants, il contient :

- 1 poster
- 1 guide de l'animateur avec fiches pratiques
- 1 plateau de jeu et des pions
- 1 jeu de cartes
- 1 cahier d'activités pour les enfants
- Des masques à découper



Vous pouvez télécharger ce kit sur :

www.interbev-pedagogie.fr/Periscolaire/Commande_kits.asp?Theme=Je_commande_le_kit

L'espace Enfant du site la-viande.fr

www.la-viande.fr/communication-actions/bienvenue-chez-jolipre



Les enfants y retrouveront l'univers des Jolipré, avec tous les épisodes du dessin animé, des jeux, des bricolages, des recettes filmées...

Le dessin animé « Bienvenue chez les Jolipré » permet de rapprocher les jeunes citadins du milieu rural et ainsi, de l'origine des aliments qui constituent leur quotidien. Mieux consommer et développer son esprit critique sur son alimentation, cela passe par une meilleure compréhension du contenu de son assiette et de son lien au territoire.



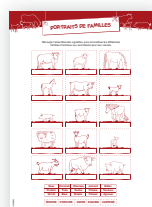


5. Ressources complémentaires

5.3. Les fiches à télécharger

Retrouvez ici l'ensemble des documents en lien avec le guide d'accueil des scolaires en milieu professionnel, à télécharger sur :

www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques



PORTRAITS DE FAMILLE

Vignettes à découper : 1 fiche



DU CHAMP À L'ASSIETTE

1 planche de vignettes

LE CORPS ET SES BESOINS

Groupes d'aliments

1 planche de vignettes

Aliments

4 planches de vignettes

LES PAYSAGES D'ÉLEVAGE

1 planche de photos

1 carte de France

QU'EST-CE QUE TU MANGES ?

1 carton réponse Cycle 1

1 carton réponse Cycles 2 & 3

1 planche de cartes

LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

1 planche de vignettes



L'ALLOTEMENT

Les bovins

3 planches de photos

Les ovins

2 planches de photos



LE MARCHÉ PAS À PAS

Le marché de gré à gré

4 planches de photos

Le marché au cadran

4 planches de photos



DE LA CARCASSE À LA VIANDE

3 fiches avec schémas

des découpes



LES SENS EN ÉVEIL

1 grille d'observation

1 fiche de vocabulaire



Sommaire des annexes

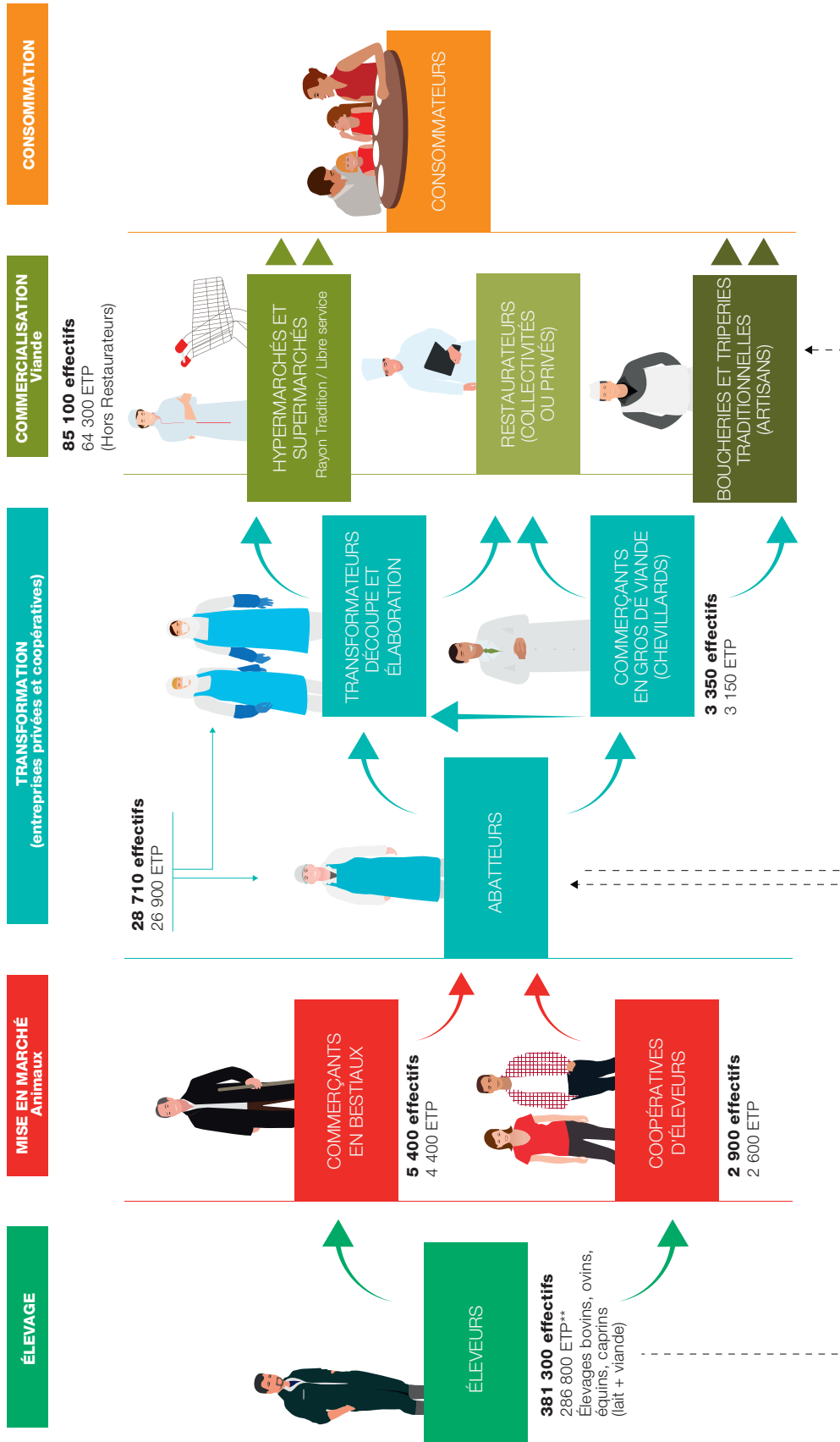
Annexe 1.1.	Schéma de la filière Élevage et Viandes	p. 94
Annexe 2.1.	Extrait des programmes d'enseignement	p. 95
Annexe 2.2.	Modèle d'évaluation de la visite	p. 98
Annexe 4.1.	Demande d'autorisation de sortie régulière ou occasionnelle sans nuitée	p. 99
Annexe 4.2.	Fiche d'information sur le transport.	p. 101
Annexe 4.3.	Fiche à remplir au moment du départ	p. 102
Annexe 4.4.	Autorisation de participation d'un élève mineur à une sortie ou un voyage scolaire à caractère facultatif	p. 103
Annexe 4.5.	Modèle de déclaration d'activité ponctuelle d'accueil de scolaires.	p. 104





Annexe 1.1. Schéma de la filière Élevage et Viandes

La filière française Élevage et Viandes = 506 760 emplois*



* Chiffre exprimé en effectifs
 ** ETP = Équivalent Temps Plein

L'Étude 2015 du GIS Élevages Demain, sur l'emploi lié à l'élevage, a fourni une base de données permettant de connaître le nombre d'emplois dans les différents maillons de la filière élevage et viandes.

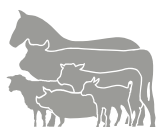




Annexe 2.1. Extrait des programmes d'enseignement

Source : Bulletin Officiel n°1 du 5 janvier 2012

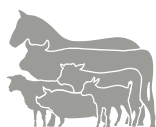
DOMAINE	AU PROGRAMME DU CYCLE 1 - CYCLE D'APPRENTISSAGES PREMIERS (PETITE, MOYENNE ET GRANDE SECTION DE MATERNELLE)
Découvrir le monde	<p>Découvrir les objets et la matière</p> <ul style="list-style-type: none">● Les enfants découvrent les objets techniques usuels, comprennent leur usage et leur fonctionnement.● Ils repèrent les caractéristiques simples des matériaux usuels, ils prennent conscience de réalités moins visibles comme l'existence de l'air et commencent à percevoir les changements d'état de l'eau. <p>Découvrir le vivant</p> <ul style="list-style-type: none">● Ils observent les différentes manifestations de la vie. Élevages et plantations constituent un moyen privilégié de découvrir le cycle que constitue la naissance, la croissance, la reproduction, le vieillissement, la mort.● Ils découvrent les parties du corps et les cinq sens.● Ils sont intéressés à l'hygiène et à la santé, notamment à la nutrition. Ils apprennent les règles élémentaires de l'hygiène du corps.● Ils sont sensibilisés aux problèmes de l'environnement et apprennent à respecter la vie. <p>Se repérer dans le temps</p> <ul style="list-style-type: none">● Les enfants perçoivent la succession des moments de la journée, puis celle des jours et des mois.● Ils comprennent l'aspect cyclique de certains phénomènes (les saisons) ou des représentations du temps (la semaine, le mois).
Devenir élève	<p>Vivre ensemble</p> <ul style="list-style-type: none">● Les enfants apprennent les règles de civilité et les principes d'un comportement conforme à la morale. Ils découvrent les richesses et les contraintes du groupe auquel ils sont intégrés. Une attention particulière est portée au respect de la personne et des biens d'autrui, à l'obligation de se conformer aux règles dictées par les adultes ou encore au respect de la parole donnée par l'enfant. <p>Coopérer et devenir autonome</p> <ul style="list-style-type: none">● Les enfants acquièrent le goût des activités collectives et apprennent à coopérer. Ils s'intéressent aux autres et collaborent avec eux. Ils s'engagent dans un projet ou une activité, en faisant appel à leurs propres ressources. Ils font ainsi l'expérience de l'autonomie.
Percevoir, sentir, imaginer, créer	<p>Dessin, compositions plastiques, voix et écoute</p> <ul style="list-style-type: none">● Les activités visuelles et tactiles, auditives et vocales sollicitent leur imagination et enrichissent leurs connaissances et leurs capacités d'expression. Elles nourrissent la curiosité dans la découverte du monde, elles permettent aux enfants d'exercer leur motricité, les encouragent à exprimer des réactions, des goûts et des choix dans l'échange avec les autres.



DOMAINE	AU PROGRAMME DU CYCLE 2 - CYCLE DES APPRENTISSAGES FONDAMENTAUX (CP, CE1, CE2)
<p>Découverte du monde</p>	<p>Se repérer dans l'espace et dans le temps</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Les élèves découvrent et commencent à élaborer des représentations simples de l'espace familier : la classe, l'école, le quartier, le village, la ville. ● Ils comparent ces milieux familiers avec d'autres milieux et espaces plus lointains. ● Ils abordent les repères temporels proches et plus lointains et utilisent des outils de repérage et de mesure du temps (montre, calendrier...). <p>Découvrir le monde du vivant, de la matière et des objets</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Les enfants découvrent ce qui caractérise le vivant (naître, se nourrir, grandir, se reproduire, mourir) et le cycle de vie des êtres vivants. ● Ils observent le développement de quelques végétaux et prennent conscience que les animaux dépendent des plantes pour se nourrir. ● Ils comprennent les interactions entre les êtres vivants et leur environnement et ils apprennent à respecter l'environnement. ● Ils manipulent des solides et des liquides, observent les changements d'état de la matière. ● Ils apprennent les règles d'hygiène et de sécurité personnelle et collective.
<p>Instruction civique et morale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ils découvrent les principes de la morale, prennent conscience des notions de droits et de devoirs. ● Ils approfondissent l'usage des règles de vie collective : usages de la politesse, respect des autres, participation à la vie de la classe. ● Ils acquièrent progressivement un comportement responsable et deviennent plus autonomes. ● Dans le cadre de l'éducation à la santé, ils apprennent les principes élémentaires d'hygiène personnelle et collective et sont sensibilisés à l'équilibre de l'alimentation. ● Ils apprennent à identifier les risques de l'environnement familier puis plus lointain, à anticiper pour éviter un accident, à distinguer les risques de la vie courante et les risques exceptionnels nécessitant des moyens de protection spécifiques.



DOMAINE	AU PROGRAMME DU CYCLE 3 - CYCLE DE CONSOLIDATION (CM1, CM2, 6 ^e)
Sciences expérimentales et technologiques	<p>La matière</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L'eau : le trajet de l'eau dans la nature, le maintien de sa qualité pour ses utilisations. ● Les déchets : réduire, réutiliser, recycler. <p>L'unité et la diversité du vivant</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Présentation de l'unité du vivant : identifier les caractéristiques du vivant, découvrir que les êtres vivants ont une organisation et des fonctions semblables. ● Présentation de la biodiversité : rechercher des différences et des ressemblances entre espèces vivantes, proposer des tris en fonction des différentes caractéristiques. ● Présentation de la classification du vivant : approcher la notion de caractère commun, interpréter les différences et les ressemblances. <p>Le fonctionnement du vivant</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Les stades de développement d'un être vivant (végétal ou animal), en privilégiant la pratique de plantations et d'élevages. ● Les conditions de développement des végétaux et des animaux. ● Les modes de reproduction des êtres vivants. <p>Le fonctionnement du corps humain et la santé</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Hygiène et santé : connaître les différentes catégories d'aliments, l'importance de la variété alimentaire, les actions bénéfiques ou nocives de nos comportements alimentaires. ● Première approche des notions de digestion, respiration et circulation sanguine. <p>Les êtres vivants dans leur environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Places et rôles des êtres vivants, notions de chaînes et de réseaux alimentaires. ● L'adaptation des êtres vivants aux conditions du milieu. ● L'évolution d'un environnement géré par l'Homme, l'importance de la biodiversité. <p>Environnement et développement durable</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Les déchets : réduire, réutiliser, recycler. ● L'eau, une ressource. ● L'air et les pollutions de l'air. ● Comprendre l'impact de l'activité humaine sur l'environnement. ● S'impliquer dans un projet en lien avec l'idée de gestion de l'environnement et de développement durable et contribuer à sa mise en œuvre.
Histoire	<p>Les débuts de l'agriculture</p> <p>Identifier et caractériser simplement les grandes périodes de l'Histoire</p>
Géographie	<p>Territoires à différentes échelles</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Partir de l'étude de l'échelon local (village, ville, quartier) pour appréhender le département, la région, savoir de quelle manière le territoire français est organisé. ● Les grands types de paysages et la diversité des régions françaises. <p>Activités économiques</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mettre en relation paysages et activités économiques. ● Savoir retracer le chemin ou la fabrication d'un produit industriel ou agroalimentaire choisi en fonction de la production locale. ● Connaître les caractéristiques d'un espace agricole en France, l'organisation d'une exploitation agricole, identifier quelques problèmes liés au développement de l'agriculture, connaître les moyens utilisés par l'agriculture biologique. <p>Capacités propres à la géographie</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lire une carte, un paysage.





Annexe 2.2. Modèle d'évaluation de la visite

Lieu de la sortie :	Nom de l'évaluateur :
Date :	<input type="checkbox"/> Professionnel <input type="checkbox"/> Enseignant
Niveau(x) de classe(s) concernée(s) :	Adresse :
.....
	Téléphone :

Organisation de la visite

● Déroulement de la visite

- Très satisfait – Précisez :
- Satisfait – Précisez :
- Peu satisfait – Précisez :
- Insatisfait – Précisez :

● Gestion du temps

- Très satisfait – Précisez :
- Satisfait – Précisez :
- Peu satisfait – Précisez :
- Insatisfait – Précisez :

● Comportement du groupe

- Très satisfait – Précisez :
- Satisfait – Précisez :
- Peu satisfait – Précisez :
- Insatisfait – Précisez :

● Mesures d'Hygiène et de Sécurité mises en place

- Suffisantes – Précisez :
- À améliorer – Précisez :
- Insuffisantes – Précisez :

Pédagogie de la visite

● Contenu de la visite

- Très satisfait – Précisez :
- Satisfait – Précisez :
- Peu satisfait – Précisez :
- Insatisfait – Précisez :

● Qualité de l'animation

- Très satisfait – Précisez :
- Satisfait – Précisez :
- Peu satisfait – Précisez :
- Insatisfait – Précisez :

Diagnostic des activités

ACTIVITÉ	OBJECTIF	RÉSULTAT	RAISONS	ÉVOLUTION	PISTES D'AMÉLIORATION
		<input type="checkbox"/> Totalement atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> À conserver <input type="checkbox"/> À améliorer <input type="checkbox"/> À abandonner	
		<input type="checkbox"/> Totalement atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> À conserver <input type="checkbox"/> À améliorer <input type="checkbox"/> À abandonner	
		<input type="checkbox"/> Totalement atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> À conserver <input type="checkbox"/> À améliorer <input type="checkbox"/> À abandonner	
		<input type="checkbox"/> Totalement atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> À conserver <input type="checkbox"/> À améliorer <input type="checkbox"/> À abandonner	



Pensez à adresser une copie du formulaire complété à :
 INTERBEV, Accueil des scolaires, 207 rue de Bercy, 75587 Paris Cedex 12





Annexe 4.1. Demande d'autorisation de sortie régulière ou occasionnelle sans nuitée

NOM ET ADRESSE OU CACHET DE L'ÉCOLE

Téléphone :
Télécopie :

- Maternelle Élémentaire
 Élémentaire avec section enfantine

Classe concernée :
Effectif de la classe concernée :

FINANCEMENT

Coût total :
Participation de la commune :
Autres financements (préciser) :
Part à la charge des familles :

ASSURANCE (obligatoire pour toute sortie facultative)

Il a été vérifié qu'il a été souscrit une assurance responsabilité civile / individuelle accidents

Lieu du déplacement : Lieu et mode de restauration :	Programme d'activités prévues (jour et horaire en cas de sortie régulière) :
Nombre d'élèves participant à la sortie : Départ de l'école (jour et heure) : Retour à l'école (heure) :	Itinéraire détaillé :

ENCADREMENT

NOM ET PRÉNOM (DATE DE NAISSANCE POUR LES PERSONNES PARTICIPANT À L'ENCADREMENT)	QUALIFICATION (POUR LES INTERVENANTS EXTÉRIEURS)	RÔLE
1. Enseignants		
2. Adultes prévus pour l'encadrement de la vie collective		
3. Intervenants extérieurs dans le cadre des enseignements		



OBSERVATIONS ÉVENTUELLES

.....
.....
.....
.....
.....

Fait à le

Signature de l'enseignant :

DÉCISION DU DIRECTEUR DE L'ÉCOLE :

Sortie autorisée Sortie refusée - Motif :

Date :

Signature :

Cachet de l'école :





Annexe 4.2. Fiche d'information sur le transport

À REMPLIR PAR L'ORGANISATEUR DE LA SORTIE, OU LA COLLECTIVITÉ TERRITORIALE, OU LE CENTRE D'ACCUEIL EN CHARGE DU TRANSPORT

Transport

Régulier Occasionnel

TRAJET ALLER	TRAJET RETOUR	EFFECTIF TOTAL**
De	De	Nombre d'élèves :
À	À	
..... km km	Nombre d'accompagnateurs :
Date :	Date :	
Heure de départ :	Heure de départ :	
Heure d'arrivée* :	Heure d'arrivée* :	

* Après avoir pris connaissance du schéma de conduite fourni par le transporteur.

** L'ensemble des élèves, qu'ils soient d'une ou plusieurs classes, est considéré comme constituant une seule classe.

Descriptif de l'itinéraire (pour une sortie de plusieurs jours, indiquez tous les trajets prévus) :

.....

.....

.....

.....

.....

Nom/raison sociale du transporteur :

.....

Pour les entreprises de transport public routier de personnes, numéro d'inscription au registre préfectoral autorisant à exécuter des services de transports occasionnels :

Téléphone :

PIÈCE À JOINDRE FOURNIE PAR LE TRANSPORTEUR

Copie du schéma de conduite



Attention !

Le nombre de personnes participant à la sortie ne doit pas dépasser le nombre de places assises adultes, hors strapontins (signalées sur la carte violette, configuration « transports d'adultes »), lorsque le véhicule n'a pas été conçu uniquement pour le transport en commun d'enfants).





Annexe 4.3. Fiche à remplir au moment du départ

À REMPLIR PAR LE TRANSPORTEUR, OU LA COLLECTIVITÉ TERRITORIALE, OU LE CENTRE D'ACCUEIL EN CHARGE DU TRANSPORT (à remettre à l'organisateur de la sortie)

Véhicule(s)

MARQUE / MODÈLE	N° D'IMMATRICULATION	N° DE CARTE VIOLETTE

Conducteur(s)

NOM(S) ET PRÉNOM(S)	N° DE PERMIS DE CONDUIRE



Attention !

Le nombre de personnes participant à la sortie ne doit pas dépasser le nombre de places assises adultes, hors strapontins (signalées sur la carte violette, configuration « transports d'adultes »), lorsque le véhicule n'a pas été conçu uniquement pour le transport en commun d'enfants).





Annexe 4.4. Autorisation de participation d'un élève mineur

à une sortie ou un voyage scolaire à caractère facultatif

Je, soussigné(e) [Nom] [Prénom]
[Adresse]
responsable légal de l'enfant [Nom, Prénom]
né(e) le / / à :
autorise mon enfant à participer à la sortie scolaire organisée par l'école, à destination de [Lieu, Ville, Pays]
..... et se déroulant le / /

À renseigner si la sortie ou le voyage scolaire implique la sortie du territoire national

1) J'autorise / Nous autorisons [Rayer la mention inutile] expressément l'enfant [Nom Prénom]
..... à sortir du territoire national : Oui Non

2) L'enfant fait l'objet d'une mesure conservatoire d'opposition à la sortie
du territoire (OST) : Oui Non

3) L'enfant [Nom Prénom] fait l'objet d'une décision judiciaire d'interdiction
de sortie du territoire (IST) : Oui Non

4) a) L'enfant [Nom Prénom] fait l'objet d'une décision judiciaire
d'interdiction de sortie du territoire sans l'autorisation des deux parents : Oui Non

b) Si oui :

Une autorisation temporaire a été donnée par le juge des affaires familiales du tribunal de grande
instance de par décision du / /

OU

Les deux parents ensemble ou séparément ont donné leur autorisation à la sortie du territoire de
l'enfant devant un officier de police judiciaire conformément à la procédure d'autorisation prévue à
l'article 1180-4 du code de procédure civile.

Oui Non



Il est rappelé que l'inscription au fichier des personnes recherchées des oppositions à la sortie du territoire (OST), des interdictions de sortie du territoire (IST) et des IST sans l'autorisation des deux parents concernant des mineurs est systématiquement vérifiée par les services chargés du contrôle aux frontières si le déplacement s'effectue hors espace Schengen. Elle peut être vérifiée par ces mêmes services si le déplacement a lieu au sein de l'espace Schengen.

Dès lors, s'il s'avère que l'enfant fait l'objet d'une OST, ou fait l'objet d'une IST, ou fait l'objet d'une IST sans l'autorisation des deux parents mais que celle-ci n'a pas été levée devant les officiers de police judiciaire, il ne pourra pas franchir la frontière et sera remis directement aux services de sécurité intérieure.

Nous vous rappelons que toute fausse déclaration peut engager votre responsabilité pénale, le faux et l'usage de faux étant punis de trois ans d'emprisonnement et de 45 000 euros d'amende (article 441-1 du code pénal).

Fait à

Le / /

Signature(s) d'une ou des personne(s)

exerçant l'autorité parentale sur l'enfant :





Annexe 4.5. Modèle de déclaration d'activité ponctuelle d'accueil de scolaires

Nom de l'entreprise :

Adresse de la mairie dont dépend l'entreprise :

.....

.....

Adresse de l'entreprise :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

À :

Le : / /

[Madame / Monsieur] le Maire,

Notre entreprise exerce une activité de

Nous avons l'honneur de vous informer que nous recevons très ponctuellement, dans nos locaux, des élèves d'école maternelle ou primaire afin de leur faire découvrir notre activité.

Conformément aux articles R. 123-2 et suivants du Code de la construction et de l'habitation, nous devenons, dès lors, un établissement recevant du public. Toutefois, étant donné le petit nombre d'élèves accueillis, nous ne relèverons que de la 5^e catégorie.

Nous tenions à vous en informer et vous prions de bien vouloir recevoir, [Madame / Monsieur], nos salutations distinguées.

[Votre nom]

[Signature]



Plus d'infos sur
la-Viande.fr

et

Plus d'infos sur
leporc.com

