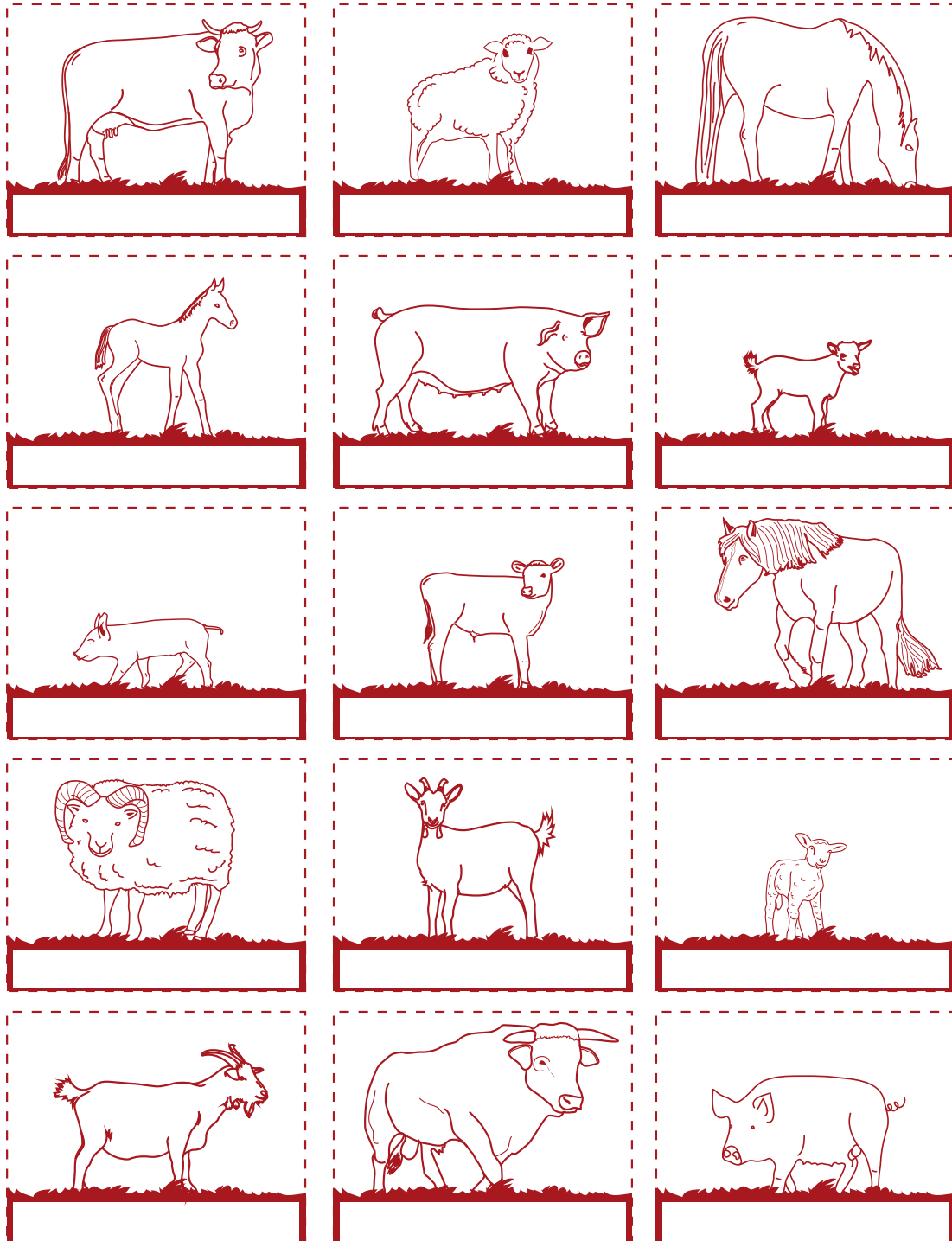


PORTRAITS DE FAMILLES

Découpe l'ensemble des vignettes, puis reconstitue les différentes familles d'animaux qui sont élevés pour leur viande.



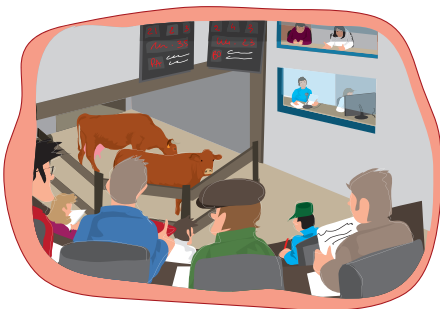
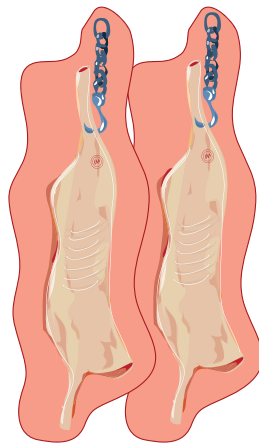
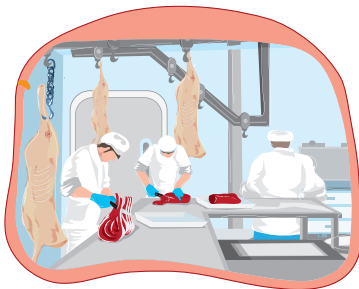
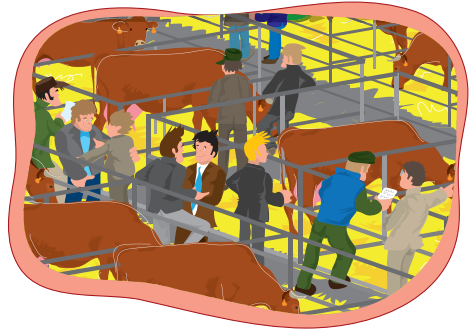
Veau	Porcelet	Chevreau	Jument	Bélier
Poulain	Truie	Vache	Chèvre	Taureau
Verrat	Bouc	Brebis	Cheval	Agneau

BOVINS PORCINS OVINS EQUINS CAPRINS

DU CHAMP À L'ASSIETTE

Découpe l'ensemble des vignettes, puis retrouve la (ou les) photo(s) qui illustre(nt) chaque étape.

LA FERME	TRANSPORT DES ANIMAUX	CENTRE D'ALLOTEMENT
MARCHÉ AUX BESTIAUX	ABATTOIR	ATELIER DE DÉCOUPE
ATELIER DE TRANSFORMATION	COMMERCIALISATION	

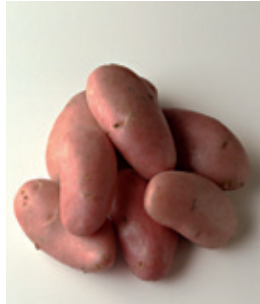


LE CORPS ET SES BESOINS

GROUPES D'ALIMENTS



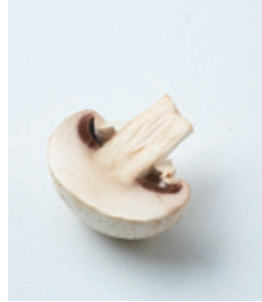
LE CORPS ET SES BESOINS ALIMENTS

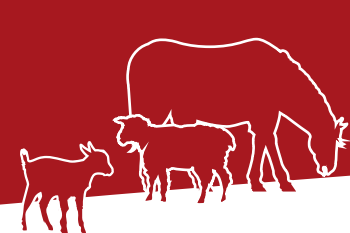


LE CORPS ET SES BESOINS ALIMENTS



LE CORPS ET SES BESOINS ALIMENTS





LE CORPS ET SES BESOINS ALIMENTS

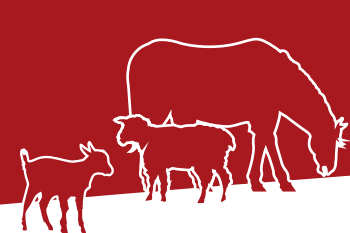


LES PAYSAGES D'ÉLEVAGE



LES PAYSAGES D'ÉLEVAGE





QU'EST-CE QUE TU MANGES ?
CARTON RÉPONSE - CYCLE I



HERBE FRAÎCHE



FOIN



LUZERNE



COLZA



MAÏS



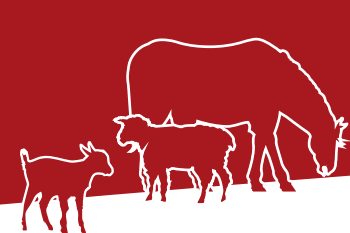
ORGE



BLÉ



PIERRE À LÉCHER



QU'EST-CE QUE TU MANGES ?
CARTON RÉPONSE - CYCLES 2 ET 3



QU'EST-CE QUE TU MANGES ?
CARTES À DÉCOUPER

FOURRAGE



HERBE FRAÎCHE

FOURRAGE



FOIN

PROTÉINES



LUZERNE

PROTÉINES



COLZA

APPORT D'ÉNERGIE



MAÏS

APPORT D'ÉNERGIE



ORGE

APPORT D'ÉNERGIE



BLÉ

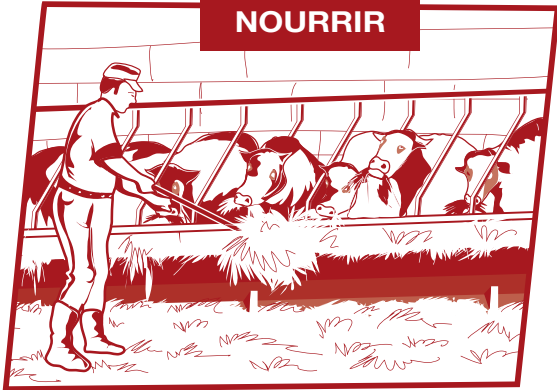
MINÉRAUX



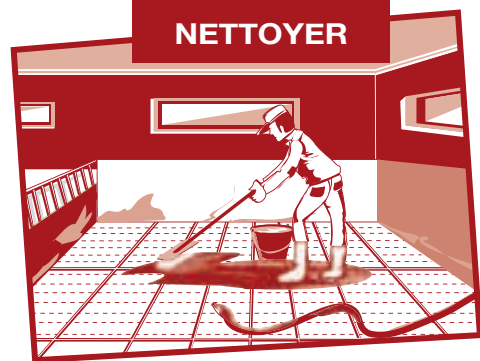
PIERRE À LÉCHER

LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

NOURRIR



NETTOYER



**GARANTIR UN ESPACE
SUFFISANT ET APPROPRIÉ**



**FAUCHER LE FOIN POUR NOURRIR
LES ANIMAUX L'HIVER**



ABREUVER



**VEILLER À LA BONNE
SANTÉ DES ANIMAUX**

**APPORTER DES
SOINS QUOTIDIENS**



**ASSURER DE BONNES
CONDITIONS DE TRANSPORT**



L'ALLOTEMENT LES BOVINS - PLANCHE I



L'ALLOTEMENT LES BOVINS - PLANCHE 2



L'ALLOTEMENT LES BOVINS - PLANCHE 3



L'ALLOTEMENT LES OVINS - PLANCHE I



L'ALLOTEMENT LES OVINS - PLANCHE 2

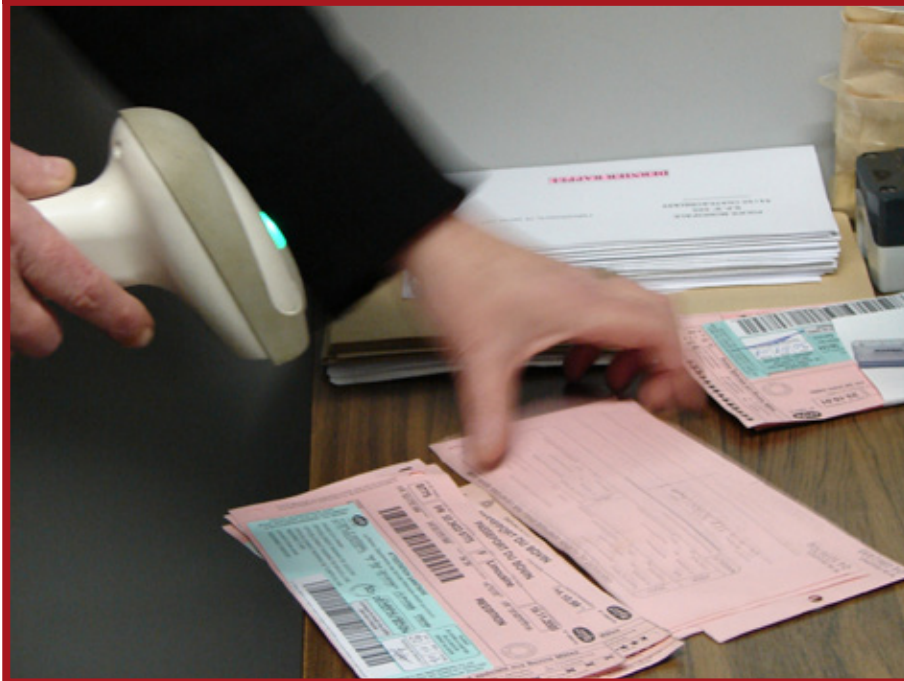




LE MARCHÉ PAS À PAS LE MARCHÉ DE GRÉ À GRÉ - PLANCHE I

ARRIVÉE SUR LE MARCHÉ

Présentation de la carte d'accès de l'opérateur et contrôle des passeports des animaux (pour savoir quels animaux sont arrivés avec quel vendeur)



DÉCHARGEMENT DES ANIMAUX



**LE MARCHÉ PAS À PAS
LE MARCHÉ DE GRÉ À GRÉ - PLANCHE 2**

ALLOTEMENT ET PRÉSENTATION DES ANIMAUX



LANCEMENT DU MARCHÉ



LE MARCHÉ PAS À PAS
LE MARCHÉ DE GRÉ À GRÉ - PLANCHE 3

TRANSACTIONS



CHARGEMENT DES ANIMAUX



LE MARCHÉ PAS À PAS

LE MARCHÉ DE GRÉ À GRÉ - PLANCHE 4

SORTIE DU MARCHÉ

Nouveau contrôle des passeports des animaux
(pour savoir quels animaux repartent avec quel acheteur)



LE MARCHÉ PAS À PAS LE MARCHÉ AU CADRAN - PLANCHE I

ENTRÉE SUR LE MARCHÉ ET ARRIVÉE DES ANIMAUX



VÉRIFICATION DES PASSEPORTS AU SECRÉTARIAT



LE MARCHÉ PAS À PAS LE MARCHÉ AU CADRAN - PLANCHE 2

ALLOTEMENT



Photographe : Hervé Amiard

PESÉE



LE MARCHÉ PAS À PAS LE MARCHÉ AU CADRAN - PLANCHE 3

TOURNÉE SUR LE RING ET DÉBUT DES ENCHÈRES

(les acheteurs peuvent donc miser et acheter l'animal)



REGROUPEMENT PAR CASE POUR LES ACHÉTEURS



Photographe : Hervé Amiard

**LE MARCHÉ PAS À PAS
LE MARCHÉ AU CADRAN - PLANCHE 4**

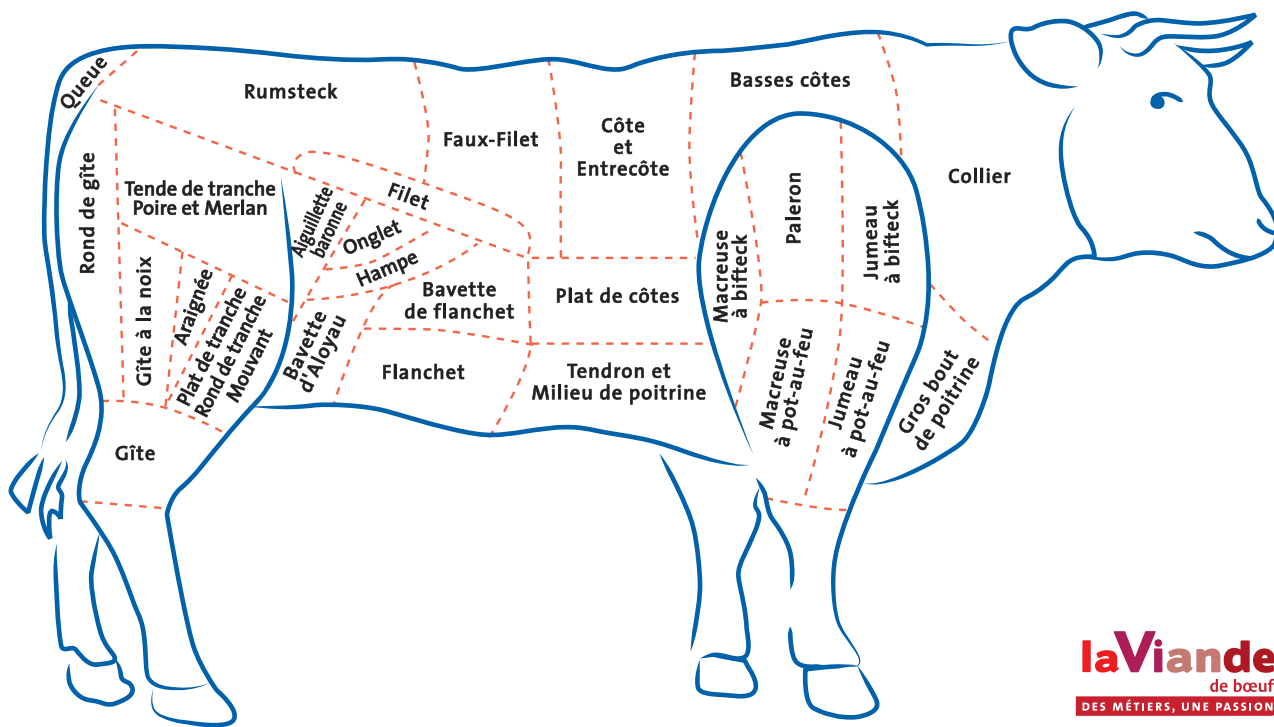
CHARGEMENT DES ANIMAUX



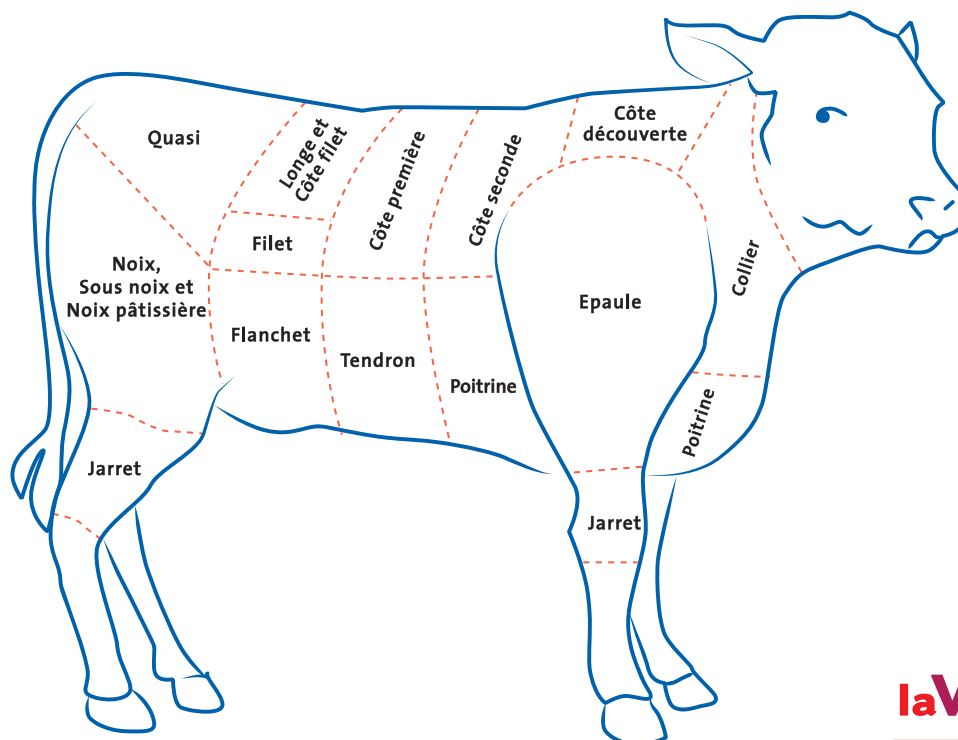
**SORTIE DU MARCHÉ
ET VÉRIFICATION DU PASSEPORT DES ANIMAUX**



DE LA CARCASSE À LA VIANDE

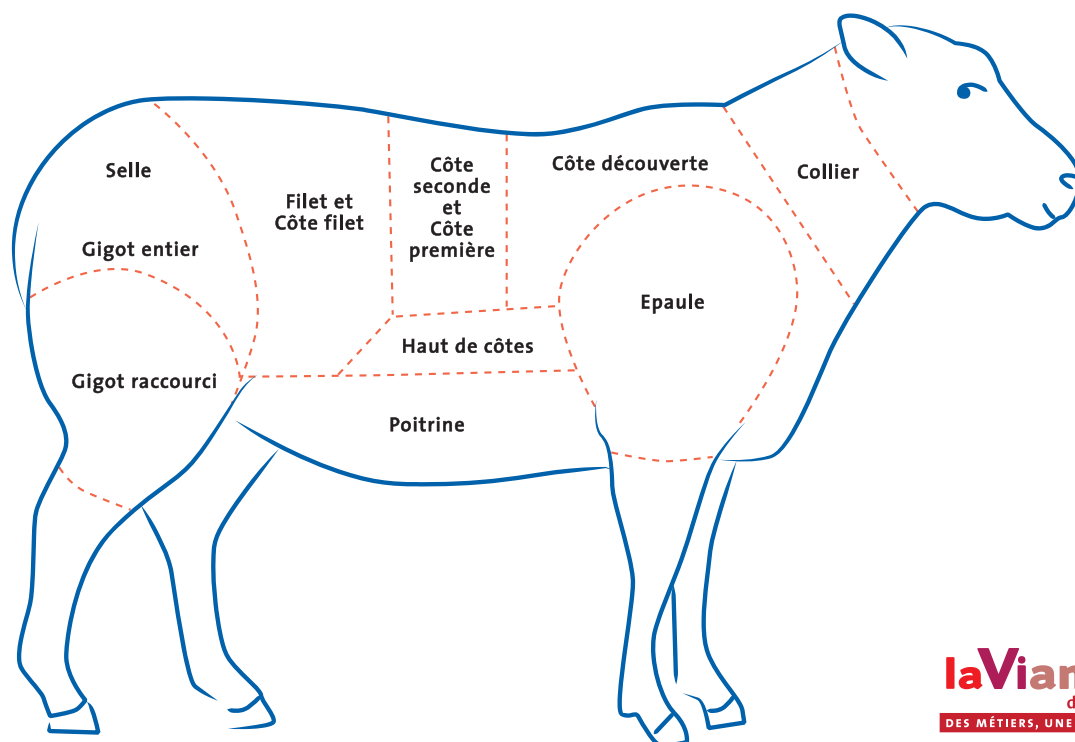


laViande
de bœuf
DES MÉTIERS, UNE PASSION

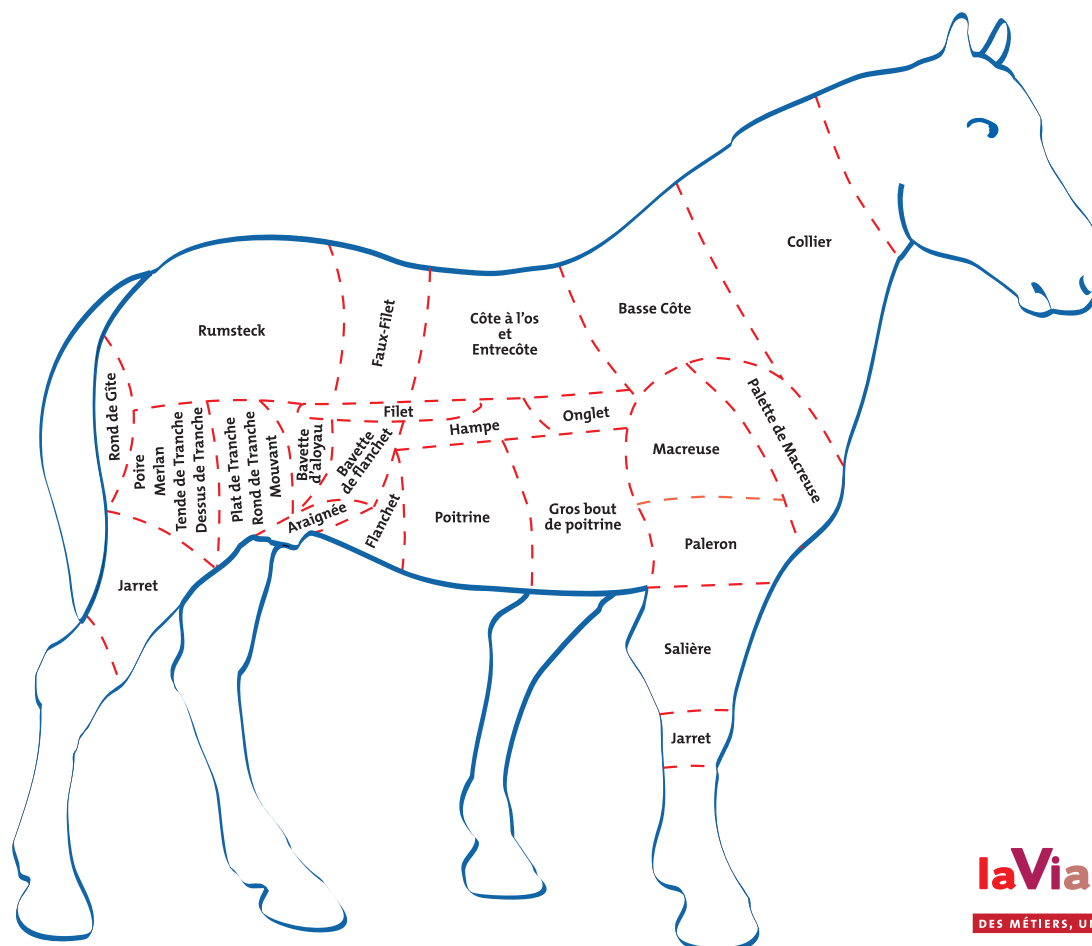


laViande
de veau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

DE LA CARCASSE À LA VIANDE

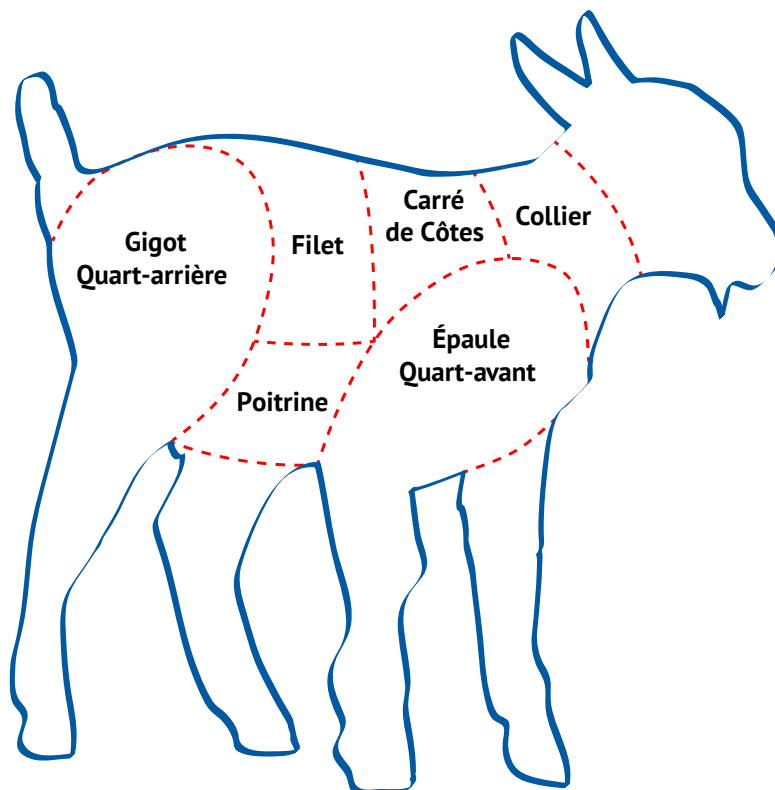
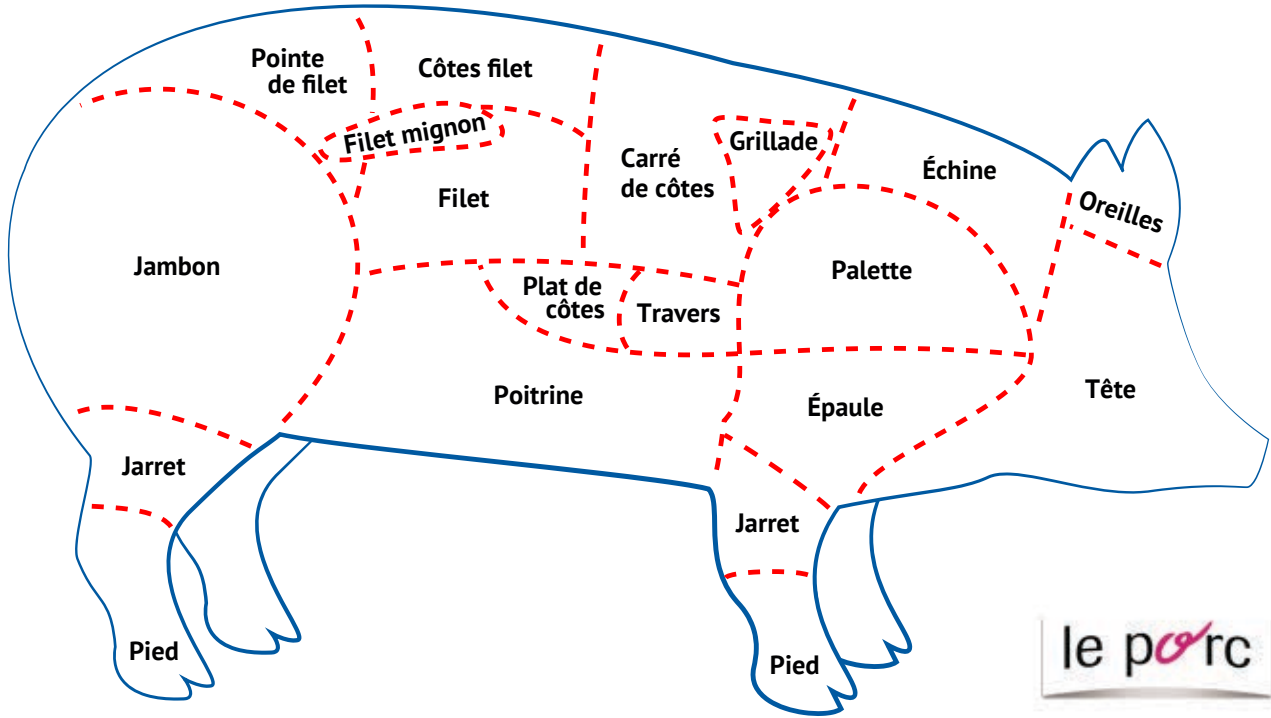


laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION










laViande
chevaline
DES MÉTIERS, UNE PASSION

DE LA CARCASSE À LA VIANDE



laViande
de chevreau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

LES SENS EN ÉVEIL

		ÉCHANTILLON 1	ÉCHANTILLON 2
Viande crue	 Vue		
	 Toucher		
	 Odorat		
Viande cuite	 Ouïe		
	 Odorat		
	 Goût		
	 Texture en bouche		
TYPE DE VIANDE			
NOM DU MORCEAU			

DES MOTS À DÉGUSTER



LA VUE				
Blanc	Noir	Rouge	Rose	Marron
Beige	Rond	Carré	Ovale	Triangulaire
Arrondi	Plat	Bombé	Creux	Rectangulaire
Petit	Grand	Gros	Lisse	Fin
Clair	Bosselé	Foncé		



LE TOUCHER				
Doux	Souple	Dur	Mou	Résistant
Compact	Léger	Lourd	Dense	Rigide
Malléable	Chaud	Froid	Brûlant	Glacé
Gelé	Tiède	Collant	Glissant	Sec
Humide				



L'ODORAT				
Fruité	Lacté	Épicé	Poivré	Pimenté
Vanillé	Boisé	Délicat	Acre	Aigre
Amer	Tenace	Écœurant	Agréable	Désagréable
Fort	Fin	Piquant	Subtil	



L'OUÏE				
Croustillant	Craquant	Croquant		



LE GOÛT				
Sucré	Salé	Acide	Umami	Amer
Astringent	Fort	Pimenté	Relevé	Frais
Grillé	Fade	Piquant	Épicé	Poivré



LA TEXTURE EN BOUCHE				
Juteux	Gluant	Caoutchouteux	Croquant	Tendre
Moelleux	Pâteux	Filandreux	Farineux	Craquant
Onctueux	Fibreux	Gélatineux	Huileux	Élastique
Velouté	Croustillant	Ferme	Plâtreux	Fondant
Gras				