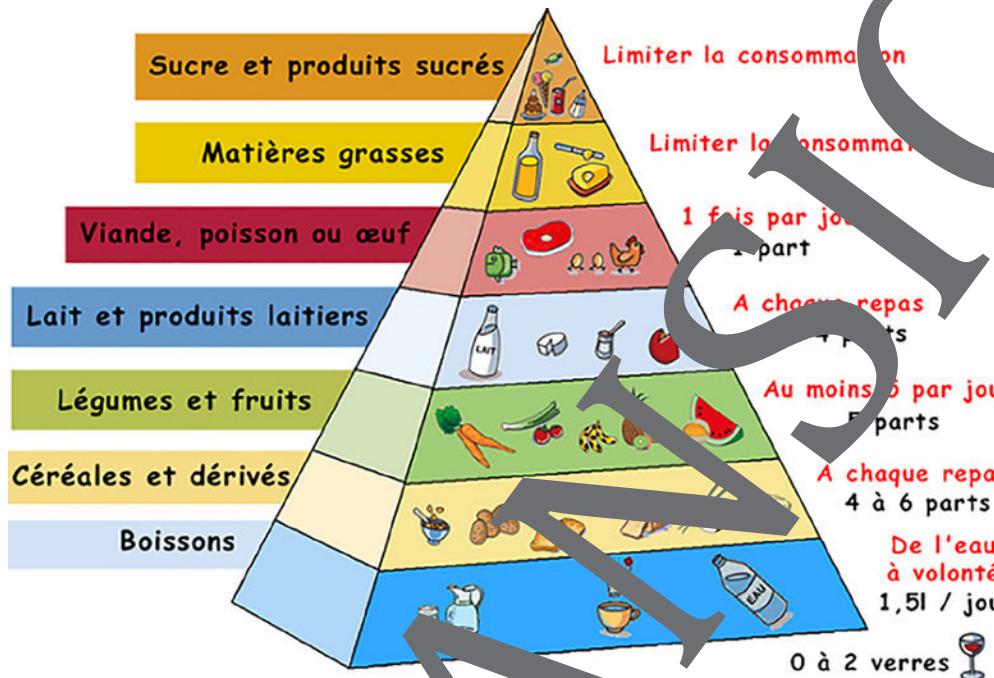


II.B.1.19

Landeskunde – La société

Faut-il réduire notre consommation de viande ? – Leseverstehen (ab Ende 3. Lernjahr)

Martina Angele



Source : gastronomierestoration.blogspot.com, Anna-Britta Wissäter/
Kooperativa Förbundet

Wissenschaftliche Studien belegen, dass sich ein reduzierter Fleischkonsum positiv auf unser Klima und unsere Gesundheit auswirkt. Vielen Verbraucherinnen und Verbrauchern liegt Gesundheit, Klima- und Tierschutz am Herzen. Doch sind wir auch bereit, deswegen unser Konsumverhalten zu verändern? Nützt ein persönlicher Verzicht, wenn Produktion und Exporte steigen? Ihre Schülerinnen und Schüler können mittels authentischer Materialien Antworten auf diese Fragen und trainieren begründet Standpunkte darzulegen.

KOMPETENZPROFIL

Klassenstufe/Lernjahr: 9–12 (G8), 10–13 (G9)

Dauer: 10 Minuten Unterrichtsstunden

Kompetenzen:

1. Sprechkompetenz: sich über Bildimpulse austauschen;
2. Hörsehverstehen: einem Kurzvideo zentrale Informationen entnehmen;
3. Leseverstehen und Schreiben: Mediation/Sprachmittlung, Textanalyse, *commentaire*, kreatives Schreiben

Thematische Bereiche: Umwelt und Klima, Konsumverhalten

Medien: LearningApps, mentimeter

Auf einen Blick

1. Stunde

Thema: Einstieg in das Thema „Lebensmittelkonsum und Nachhaltigkeit“

M 1 **Conséquences de la consommation de viande sur l'environnement / Beschreibung, Austausch sowie Videoimpuls zu Nahrmittelkonsum und -herstellung und Auswirkungen auf das Klima und die Umwelt**

2./3. Stunde

Thema: Frage nach Reduktion des Fleischkonsums

M 2 **Faut-il réduire notre consommation de viande? / Les données pour comprendre les enjeux autour de la consommation de viande / Lese-verstehen und Überprüfung des Textverständnisses**

M 3 **Travail de vocabulaire / Wortschatzverstärkung**

4. Stunde

Thema: Produktion von Fleisch und Milchprodukten

M 4 **Quatre minutes pour comprendre le vrai poids de la viande sur l'environnement / Einem Video wichtige Informationen zur Produktion von Fleisch und Milchprodukten entnehmen**

Thema:

M 5 Konsequenzen des Konsums von Milch- und Fleischprodukten diskutieren

Conséquences de la consommation de viande et de produits laitiers sur l'environnement / Förderung der Sprechkompetenz durch Sprechkarten zum Thema „Konsequenzen des Konsums von Milch- und Fleischprodukten“

6. Stunde

Thema: Mediation zu „Fleischkonsum, Umwelt und Klima“

M 6 Médiation – Fleischkonsum: Das sind die Trends in Deutschland / Artikel ins Französische übertragen und Leitgedanken in einer Mail verfassen

M 7 Liste de vocabulaire – changement climatique et environnemental durabilité, agriculture / Vokabelliste

Lösungen

Die Lösungen zu den Materialien finden Sie ab Seite 25.

Erklärung zu den Symbolen

	Dieses Symbol markiert differenziertes Material. Wenn nicht anders ausgewiesen, befinden sich die Materialien auf mittlerem Niveau.
	einfaches Niveau
	mittleres Niveau
	schwieriges Niveau

M 2

Faut-il réduire notre consommation de viande ? Des données pour comprendre les enjeux autour de la consommation de viande



Apprenez-en plus sur l'impact de la production et consommation de viande et quelles mesures pourraient-être prises pour réduire les conséquences négatives. Pourquoi s'agit-il d'un sujet si important ?



© iStock

Faut-il réduire notre consommation de viande ? Des données pour comprendre

La viande : une consommation très inégale selon les régions du monde, à la source de protéines de haute qualité **nutritionnelle** dans le cadre **d'apports nutritionnels** à bien équilibrer.

- 5 L'élevage a des impacts mais rend aussi **des services** pour l'environnement et les territoires. Le bien-être animal est un enjeu majeur.

1. Consommation de viande, poisson et produits animaux

(...) La consommation de **viande bovine et ovine** diminue de façon constante en France et en Europe depuis les années 1980 ; en revanche, celle de **produits halieutiques** a augmenté.

- 10 (...) Selon les données de Kantar Worldpanel (2017), un tiers des foyers français **comporte au moins** un individu **flexitariste**, c'est-à-dire qui a réduit fortement sa consommation de produits animaux notamment de viande, de charcuteries et de produits halieutiques, alors que le veganisme, qui **proscrit** tout produit animal, est **confidentiel** (moins de 0,5 %). La consommation de **produits animaux** reste également ancrée dans le patrimoine culturel et gastronomique des Français et de nombreuses populations dans le monde. En Europe, les produits de l'élevage **disposent du plus grand nombre de signes distinctifs** de qualité. Ce patrimoine se reflète aussi par la diversité des spécialités **culinaires**, des races d'animaux, toutes attachées à un territoire et à une histoire.

2. Les apports nutritionnels de la viande et des produits animaux

- 20 Les **produits animaux** (viandes, **produits carnés** transformés, poissons et produits halieutiques, produits laitiers, œufs) sont des sources de protéines de très haute qualité, facilement **assimilables** et **fournissant tous les acides aminés** indispensables à toutes les catégories de populations, sans exception. Eggalement, les produits animaux sont des sources importantes et facilement assimilables de fer (viande rouge), de zinc, de calcium (produits laitiers), de vitamines A, D et E, et d'acides gras omega-3 (EPA et DHA); ils **contribuent** de façon majeure aux **apports en micronutriments** essentiels. (...) Il est cependant à noter que plusieurs catégories de populations ont des besoins nutritionnels spécifiques. C'est le cas, p. ex., des personnes âgées qui ont des besoins en protéines rapidement assimilables plus élevés pour limiter la **fonte musculaire** et maintenir leur capital **osseux**. Par ailleurs, les personnes âgées, les enfants, les femmes en âge de procréer... ont des besoins, plus importants que la population générale, en micronutriments dont plusieurs sont apportés par les produits animaux.

3. Consommation de viande et santé

(...) Également, le Centre international de recherche sur le **cancer** a publié en 2015 qu'une forte consommation de **viande rouge et de viandes transformées** (charcuterie, salaison, conserves, produits à base de viande) était associée à un risque **accru** de cancer **colorectal**.

M 5

Conséquences de la consommation de viande et de produits laitiers pour l'environnement

Améliorez votre compétence orale. Suivez les consignes 1 et 2, puis discutez les affirmations 2 à 6.

Partenaire A

1. Décrivez et analysez la photo suivante.
2. Dites si la photo représente le passé, le présent ou l'avenir.
3. Les produits à base de viande doivent être interdits.
4. On devrait introduire des restrictions pour la consommation de viande.
5. Si le secteur agricole n'est pas mieux régulé, le changement climatique ne s'arrêtera pas.
6. La demande de viande conduit à la déforestation illégale.



Partenaire B

Suivez la consigne 2, puis discutez les affirmations 2 à 5.

1. Dites si la photo représente le passé, le présent ou l'avenir.
2. Les produits à base de viande doivent être interdits.



1. On devrait introduire des restrictions pour la consommation de viande.
2. Si le secteur agricole n'est pas mieux régulé, le changement climatique ne s'arrêtera pas.
3. La demande de viande conduit à la déforestation illégale.

Differentiez-vous. Discutez sur le sujet "Consommation de viande et mode de vie durable".
vocabulaire: incompatible: unverträglich/nicht kompatibel



Médiation – Fleischkonsum: Das sind die Trends in Deutschland

M 6



Consigne :

Faites la médiation du français en allemand avec les idées principales données dans l'article. Écrivez un courriel pour votre correspondant français et expliquez pourquoi la consommation de viande représente un danger pour notre planète.

Fleischkonsum: Das sind die Trends in Deutschland

Weltweit nimmt die Nachfrage von Fleisch weiter zu. In Deutschland dagegen geht der Verbrauch seit Jahren zurück und Geflügel gewinnt 5 gegenüber Schwein und Rind an Beliebtheit. Tierschutzfragen treten zunehmend in den Mittelpunkt.

In den vergangenen 20 Jahren hat sich der weltweite Fleischverbrauch mehr als verdoppelt. Und 10 die Nachfrage von Geflügel, Schwein und Rind scheint noch lange nicht gesättigt. Dies geht aus dem Fleischatlas 2021 hervor, der von der Heinrich-Böll-Stiftung, dem Bund für Umwelt und Naturschutz und der internationalen 15 Monatszeitung "Le Monde diplomatique" veröffentlicht wurde. Bis 2028 könnte die Produktion demnach um weitere 40 Millionen Tonnen bzw. 13 Prozent steigen, schätzen Autoren.

Sie führen die Entwicklung auf wachsende Bevölkerungen und gestiegene Einkommen zurück. Besonders die Länder des globalen Südens seien die großen Wachstumsmärkte für die Fleischproduzenten. Ganz sind damit Staaten, die früher als Entwicklungs- und Schwellenländer bezeichnet wurden. Sie befinden sich hauptsächlich in Asien, Afrika, Lateinamerika und Südamerika.

Der ökologische Fußabdruck der Fleischproduktion ist nach Meinung der 25 Forscher jetzt schon dramatisch. Um die angestrebten Klimaschutzziele bis 2030 erreichen zu können, müssten die Industrieländer ihren Fleischverbrauch demnach um mindestens fünfzig Prozent reduzieren.

Steigendes Ernährungsbewusstsein

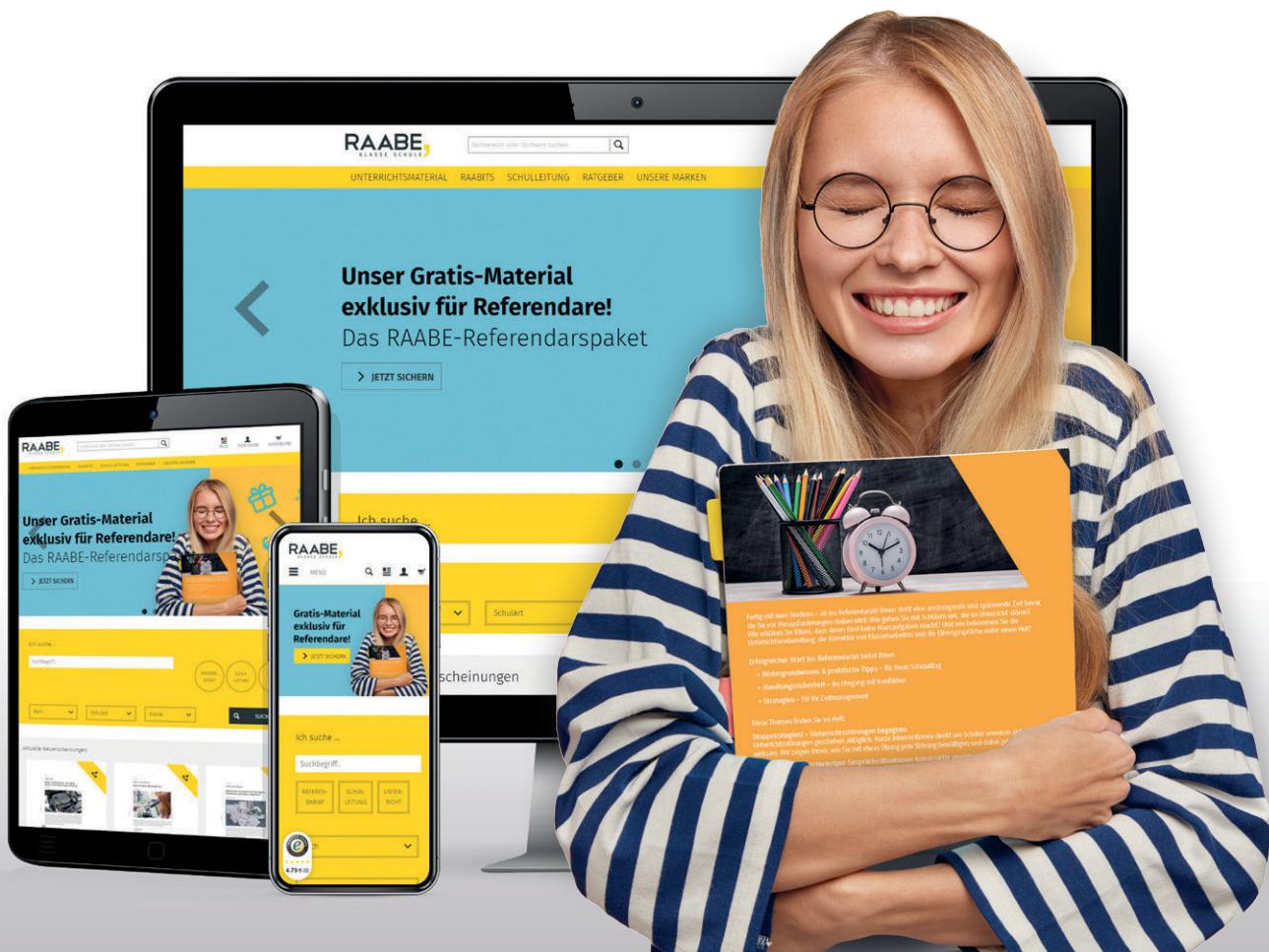
In Deutschland ist der Konsum von Fleisch gegen den weltweiten Trend bereits 30 seit Jahrzehnten rückläufig. 77,3 Kilogramm Fleisch hat jeder Deutsche 2020 verzehrt. 2018 waren es noch knapp vier Kilogramm mehr pro Person. Zum Vergleich: In den USA sind es mehr als 100 Kilogramm pro Einwohner. Dabei ging es besonders der Konsum von Schweinefleisch zurück, während der Verzehr von Geflügel zunimmt. Die Forscher führen die Entwicklung auf wachsende 35 Bevölkerungen hin. Bevölkerung hinsichtlich Gesundheit, Tierwohl und Umweltschutz zurück.

Ausgeprägt scheint der bewusstere Verzehr von Fleisch oder der vollständige 40 Verzicht vor allem unter den Jüngeren, wie die Ergebnisse der Studie zeigen. Dazu wurde eine repräsentative Befragung unter den 15- bis 29-Jährigen durchgeführt. Knapp 13 Prozent von ihnen gaben an, sich vegetarisch oder vegan zu ernähren, was etwa doppelt so viele sind, wie in der Gesamtbevölkerung. Viele



© Tara Moore/DigitalVision

Sie wollen mehr für Ihr Fach? Bekommen Sie: Ganz einfach zum Download im RAABE Webshop.



✓ **Über 5.000 Unterrichtseinheiten**
sofort zum Download verfügbar

✓ **Webinare und Videos**
für Ihre fachliche und
persönliche Weiterbildung

✓ **Attraktive Vergünstigungen** für Referendar:innen mit bis zu 15% Rabatt

✓ **Käuferschutz** mit Trusted Shops

Jetzt entdecken:
www.raabe.de

