

Titre du reportage : ENQUETE DANS MON ASSIETTE, LA FILIERE VIANDE ET L'ENTREPRISE GUASCH

Catégorie : Lycée Niveau de la classe: 2de Générale

Nom de l'établissement : Lycée François Arago

Ville – Académie : Académie de Montpellier

Nom, Prénom du responsable du projet : Cogni Laetitia, professeur d'Histoire Géographie.

Noms et Prénoms des élèves reporters : Projet de classe entière : Asan Fevzia, Banet Elise, Benabou Asmaa, Blanc Alexandre, B Bouguetof Celia, Callens, Shérine, Chirveche Dorian, Couvreur Kyliane, Fajal Rayan, Fitoussi Raphaël, Haenn Cléo, Laacheb Théo, Lambarki Ibrahim, Lavier Samantha, Macias Thomas, Marko Océane, Marti Enzo, Martinez anna, Marty Chiara, Maset cholé, Masserini Renata, Mengin Mathys, Michalski axel, Michalski Ivan, Pastor Sarah, Perez Andrea, Queloz Lila, Rochette, Alix, Rolland Macéo, Sanguesa Loïs, Souidaray Ronann, Taelmann Julian, Vallon Sacha, Vazques Lucas, Verges Léa.

Objectifs pédagogiques et cognitifs : Nourrir les hommes: types d'élevage, abattage, labels et distribution
Construire et Analyser une image/Construire un reportage photo et légènder

Résumé du Pour ce projet photojournalisme je souhaitais que mes élèves (complètement novices) réalisent un reportage photographique. J'ai choisi de travailler sur le thème « Nourrir les hommes » qui est au programme de géographie en seconde. Pour introduire le projet nous avons visité à Visa pour l'image l'exposition « Big Food » de George Steinmetz, les élèves ont échangé avec le photographe Gaël Turine. Puis, compte tenu de l'actualité (scandale de la viande de bœuf et des abattoirs) mais aussi du développement du végétarisme et véganisme ; j'ai ciblé le thème de la filière de la viande. Nous avons une heure hebdomadaire de septembre à février 2019 pour réaliser le travail. Les élèves ont réalisé des recherches générales, puis j'ai invité un éleveur de cochons Bio (Thibault Gonzalez), puis le photographe Jean-Christophe Milhet leur a donné des bases sur la photo. Enfin, nous avons visité l'entreprise Guasch qui fournit la cantine du lycée en viande ; les élèves y ont réalisé leur reportage. Enfin, ils ont réalisé l'édition puis rédigé les légendes.

ENQUETE DANS MON ASSIETTE : LA FILIERE VIANDE ET L'ENTREPRISE GUASCH



Photo 1

Regard sur mon assiette de Choucroute

Légende :

Dîner choucroute : discussion en famille de notre sortie à Visa pour l'image (exposition Big Food de G.Steinmetz). Soirée TV: reportage sur les difficultés des éleveurs français. Diffusion des vidéos de l'association L214 filmées en abattoir. Débat sur le spécisme. Jeudi, en classe, projet photo : mener l'enquête: d'où vient la viande de mon assiette ?



Photo 2

Visite des établissements Guasch 29 novembre 2018

Légende :

L'entreprise a été fondée en 1952 à Perpignan par José Guasch, artisan-boucher. 1980 il devient chevillard: grossiste habilité à abattre les bêtes et à les revendre. 1983 à 2018, les établissements Guasch rachètent des concurrents et les abattoirs. L'entreprise reste familiale, aujourd'hui, dirigée par Bernard Guash

ENQUETE DANS MON ASSIETTE : LA FILIERE VIANDE ET L'ENTREPRISE GUASCH



Photo 3
Réception de la viande

Légende :
Les animaux sont abattus aux abattoirs puis les carcasses sont transportées par camion frigorifique dans l'unité de découpe et de transformation que nous avons visitée. Il y a 30 véhicules frigorifiques et 6 000m² de bâtiments frigorifiques industriels.



Photo4
Carcasses façon Soutine ou Rembrandt

Légende :
6000 tonnes de produits carnés sont traités par les établissements Guasch chaque année (pour 3,7 millions de tonnes en 2017 en France)

ENQUETE DANS MON ASSIETTE : LA FILIERE VIANDE ET L'ENTREPRISE GUASCH



Photo 5
Carcasses avant découpe

Légende

Le Services Vétérinaires sont présents en permanence ils garantissent la protection des animaux abattus la qualité sanitaire de la viande et sa traçabilité (papier avec n°, origine...). Les règles d'abattage sont claires : l'animal doit être "maintenu dans un état d'inconscience et d'insensibilité jusqu'à sa mort sauf pour les abattages religieux"



Photo 6
Carcasses de sanglier

Légende

Guasch a mis en place un partenariat avec des coopératives d'éleveurs locaux (CCVB et COPO) pour soutenir l'élevage de races locales IGP: Veau rosée des Pyrénées, Vedell Catalan, porc Tirabuixo, agneau El Xai. Un partenariat a été signé avec les associations de chasse pour exploiter la viande de sanglier, cela régule leur prolifération.

ENQUETE DANS MON ASSIETTE: LA FILIERE VIANDE ET L'ENTREPRISE GUASCH



Photo 7
Réception des carcasses

Légende :

La qualité d'une viande se voit à la couleur de la chair mais aussi à celle de la graisse.



Photo 8
Réception et découpe.

Légende :

La découpe de la viande demande beaucoup de dextérité. Cet employé nous a impressionné. Passionné, il veut se présenter comme meilleur ouvrier de France section Boucher.

ENQUETE DANS MON ASSIETTE : LA FILIERE VIANDE ET L'ENTREPRISE GUASCH



Photo 9
La salle de découpe

Légende :
La découpe se fait dans le froid, l'humidité mais aussi dans une propreté qui se voit et se sent.



Photo 10
L'art de la découpe

Légende :
Les établissements Guasch découpent la viande à la demande pour les 800 clients livrés par jour, notre cantine en fait partie !

ENQUETE DANS MON ASSIETTE : LA FILIERE VIANDE ET L'ENTREPRISE GUASCH



Photo 11
Chair à saucisse

Légende :
L'entreprise Guasch fabrique aussi des charcuteries
Catalanes : saucisses, merguez



Photo 12
Détail, viande de bœuf Angus

Légende :
Les établissements Guasch privilégient les circuits courts
pour les demandes particulières, une partie de la viande
est issue du négoce : ici viande de boeuf Angus

ENQUETE DANS MON ASSIETTE : LA FILIERE VIANDE ET L'ENTREPRISE GUASCH



Photo 13
Viande découpée sous vide

Légende
L'entreprise a 2 500 clients et réalise 40 millions de chiffre d'affaire par an.



Photo 14
Préparation des colis pour la livraison

Légende
Guasch Viandes emploie 150 personnes : des opérateurs de découpe, de livraison, d'emballage mais aussi des négociants et des agents administratifs.

ENQUETE DANS MON ASSIETTE : LA FILIERE VIANDE ET L'ENTREPRISE GUASCH



Photo 15

Retour de plateau vers la plonge de la cantine

Légende :

Mon plateau de cantine repart vide, j'ai compris d'où venait la viande de mes repas. Savoir ce que nous mangeons c'est le premier pas vers « mieux manger », moins gaspiller.

