



## DES ANIMAUX BIEN ÉLEVÉS ?

**D'origine animale ou végétale, les aliments d'aujourd'hui ont suivi un parcours complexe avant d'arriver en abondance sur nos tables ; leur élaboration échappe à notre vision alors même qu'ils sont produits dans la campagne voisine. Pourtant les aliments en provenance de l'élevage sont si divers dans leur nature, si variés dans leurs techniques de production qu'il est réducteur de les enfermer dans deux ou trois modèles.**

Cette exposition présente cette diversité, source de richesse nutritionnelle et gastronomique, mais aussi origine de contraintes qu'il faut patiemment maîtriser. L'élevage actuel est le résultat de 40 000 ans de travail d'hommes passionnés par leur métier. Les éleveurs, conscients de la valeur du patrimoine légué par les générations précédentes, s'appliquent à le préserver et à l'enrichir en l'adaptant à l'évolution de nos attentes, de nos appétits et des exigences de la société.

### ► PUBLIC

Tout public à partir du collège.

### ► CONCEPTION

Association française de zootechnie (AFZ).  
L'Espace des sciences.

### ► CRÉATION 1998

## DESCRIPTIF

- **21 panneaux** couleur, sur PVC plastifié, 0,80 x 1,20 m, percés de 2 trous, à accrocher.
- **2 CD-ROM** pour PC  
“La diversité et l’abondance” : présentation interactive des animaux d’élevage et des produits d’origine animale  
“Les aliments de base” : banque de données interactive de tous les produits utilisés dans l’alimentation des animaux d’élevage (configuration minimale : processeur Pentium 90 Mhz - RAM 16 Mo - 100 Mo disponibles sur DD - lecteur de CD-ROM - Windows 95, 98 ou NT en mode 640 x 480, 65 000 couleurs).
- **1 vidéo** VHS de 41’  
“À la recherche de l’équilibre alimentaire” (6’) Les propos de deux nutritionnistes.  
“Une histoire de famille” (6’) L’évolution économique et technique effectuée en 50 ans, témoignage d’une famille : trois générations d’agriculteurs éleveurs s’expriment.  
“Bien élevés, bien transportés” (4’) Comment transporter les animaux dans de bonnes conditions.  
“Regard sur les filières animales” (20’) Trois séquences sur la sécurité alimentaire et la traçabilité des viandes : paroles de consommateurs, hygiène et traçabilité, de l’étal à l’élevage.  
“Des goûts et des saveurs” (5’) Regardez et écoutez les gourmets vous dévoiler leurs savoirs et leur passion.

## SUGGESTIONS

La présentation de cette exposition peut être complétée par des visites d’élevages. Les modules qui la composent peuvent être utilisés comme supports d’information auprès des éleveurs et professionnels des filières. Ils peuvent aussi servir de base à une animation dans le cadre de salons professionnels, colloques, foires...

## MISE EN PLACE

Au minimum 25 m linéaires.

## TITRE DES PANNEAUX

- 1 • De la pénurie à l’abondance.
- 2 • Produire pour consommer.
- 3 • Une composition spécifique.
- 4 • Les techniques évoluent, le métier reste.
- 5 • Améliorer les troupeaux.
- 6 • Révolution dans l’hygiène et la santé animale.
- 7 • Le bien-être animal ?
- 8 • Réglementer pour le bien-être des animaux.
- 9 • De la nutrition à l’alimentation rationnelle.
- 10 • Les additifs.
- 11 • L’élevage dans le paysage régional.
- 12 • L’élevage : un enjeu écologique.
- 13 • Étiquetage et signes de qualité.
- 14 • La sécurité alimentaire.
- 15 • Consommation par an et par personne, hier et de nos jours.
- 16 à 21 • Les conditions de vie des animaux domestiques à travers les âges... (6 panneaux constituant un “livre mural”).

## MISE À DISPOSITION

- **Tarif de mise à disposition et valeur d’assurance :** voir fiche tarifaire.
- **Transport et assurance :** à la charge de l’emprunteur.
- **Renseignements et réservations :** Service diffusion.