

Comment produire et combien produire ?

Découvrir... la production

Vidéo

La production de kiwis – INA, extrait du journal télévisé de 20 heures de France 2, 22/11/2004.

La France est devenue le 4^e producteur mondial de kiwis. Malgré des conditions naturelles qui semblaient peu propices, la production a pu se développer sous le microclimat landais. Mais il faut mobiliser beaucoup de main-d'œuvre, à défaut d'un capital moderne et performant, pour obtenir un fruit labellisé !

Proposition d'utilisation

Cette vidéo permet d'introduire la question du chapitre 4 à travers l'exemple de la production de kiwis.

Exemple de mise en activité

1. Pourquoi la production de kiwis en France peut-elle paraître surprenante ?

Il s'agit d'un fruit originaire de Chine et produit en grande partie en Nouvelle-Zélande, pays qui offre les conditions climatiques les plus favorables. Le climat français ne semble donc pas propice à sa culture. Or, la vallée de l'Adour présente un microclimat idéal pour la production de kiwis, équivalent à celui de la Nouvelle-Zélande.

2. De quoi cette entreprise a-t-elle besoin pour produire des kiwis ?

Cette entreprise a besoin de terres, d'hommes, mais aussi de moyens de transports, qui s'assimilent ici à du capital (exemple des tracteurs).

3. Comment qualifier la production de kiwis ?

Aidez-vous d'adjectifs qualificatifs pour décrire cette production.

Une grande partie de la production de kiwis se réalise grâce aux mains des hommes. Elle est donc très peu capitalistique.

4. Pourquoi cette production reste-t-elle encore largement manuelle ?

La récolte est manuelle car les kiwis se trouvent sur une île, d'où des difficultés techniques et matérielles pour s'y rendre. Ce choix réside aussi dans la difficulté à innover et investir dans des machines capables de cueillir des fruits à la place de la main de l'homme.

5. Serait-il possible de modifier la manière dont les kiwis sont produits aujourd'hui ?

Le but est ici d'amener les élèves à l'idée d'utiliser plus de machines, par exemple, et donc à l'introduction du progrès technique.

6. À quelles conditions cette production de kiwis peut-elle être labellisée ?

Lors de ce reportage, 1 000 tonnes de kiwis relèvent d'une production « label rouge ». Mais pour obtenir cette certification, plusieurs conditions doivent être réunies : le fruit doit peser plus de 90 grammes et contenir un taux de sucre de 6,7 degrés avant d'être récolté.