

## 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<sup>e</sup> 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.