

### ATELIER 9 bis : L'empreinte carbone

Combien de planètes correspondent à votre mode de vie ?

Entourez votre réponse



### ATELIER 10 : 1 kilo de nourriture

Plus le nombre de palets rouges est grand, plus l'aliment du plateau a produit de Gaz à Effet de Serre :

VRAI  FAUX

Plus le nombre de palets bleus est grand, plus l'aliment du plateau a pollué de l'eau :

VRAI  FAUX

Citez 2 aliments ayant un **impact environnemental** néfaste



### ATELIER 11 : L'occupation des sols

- y-a-t'il suffisamment de logement pour tout le monde ?  OUI  NON
- y-a-t'il suffisamment d'aliments produits pour tout le monde ?  OUI  NON
- est-il est possible de faire des achats (commerces)  OUI  NON
- y-a-t'il des espaces de loisirs, des espace verts ?  OUI  NON
- y-a-t'il la possibilité de travailler ?  OUI  NON

### ATELIER 12 : D'où vient l'énergie ?

Avec une râpe électrique le goût de vos carottes aurait-il changé ?  OUI  NON

Auriez-vous produit des GES avec cette râpe électrique ?  OUI  NON

### ATELIER 13 : la cuisson

En France, la majeure partie de l'électricité est produite dans les centrales.

N \_ \_ \_ \_ \_ S. La source d'énergie qui est utilisée dans ces centrales est l'URANIUM.

Produire de l'électricité avec des centrales nucléaires libère du CO2 :  VRAI  FAUX

La production d'électricité d'origine nucléaire est moins émettrice de CO2 que la production issue du pétrole, du gaz ou du charbon :  VRAI  FAUX

### ATELIER 14 : la conservation

Combien de cubes représenteraient la consommation de **tomates fraîches** lors d'une année :

3 cubes  6 cubes  7 cubes

Pour faire la sauce tomate de mes spaghettis, il est préférable de consommer des tomates de conservation plutôt que des tomates fraîches :  OUI  NON

1 Kg de tomates **fraîches** cultivées en **serre chauffée, hors saison**, génère **4 Kg CO2**.

Quelle quantité de CO2 est émise pour 5 kilos de tomates cultivées hors saison : \_\_\_\_\_ Kg CO2



Exposition

Nom(s), Prénom(s) /classe

Chez *fraise*



RISQUE DE CASSE

- Prendre le temps de bien lire les consignes avant de manipuler dans chaque atelier

- Suivre les instructions sur la FICHE de l'ATELIER



Les objets sont fragiles : Manipulez avec précaution.

FRMJC Centre  
frmjccentre.org

### ATELIER 1 : Tous en cuisine



Quel personnage porte la veste ? (cochez la case ci-dessus)

Ce personnage c'est :  le commis  la commis



### ATELIER 2 : Le plateau équilibré

Reliez chaque famille d'aliment à son symbole.

les sucres  les protéines animales (viandes, poissons, œufs)  les féculents



les produits laitiers  les oléagineux (graines)  les fruits  les légumes  l'eau

### ATELIER 2 bis : Le bateau alimentaire

Reliez les familles d'aliments



Fruits •



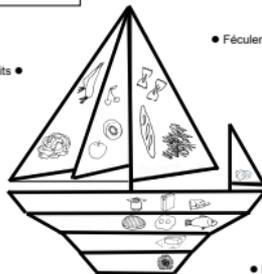
Légumes •



Produits laitiers •



Oléagineux •



• Féculents



• Sucres



• Eau



• Protéines animales



### ATELIER 3 : L'évolution alimentaire

Complétez :



D'après cette frise, chaque période correspond à une évolution.

Paléolithique	Découverte du feu
Néolithique	D _____ N
A _____ É	Perfectionnement de l'agriculture
Moyen Age	Début des É _____ S commerciaux
Les T _____ S M _____ S	Diversification alimentaire
La révolution industrielle	Début de la M _____ N
L'A _____ S - G _____ E	Abondance alimentaire
A _____ I	Restauration rapide
Demain	

### ATELIER 4 : Le patrimoine culinaire

Quel est l'intrus ? Le \_\_\_\_\_



Pourquoi ne peut-on pas récolter des noix de coco ou des bananes en France métropolitaine ?

À cause d'hivers trop froid et du gel  À cause d'étés pas suffisamment ensoleillés

À cause des variations climatiques dues aux saisons



### ATELIER 5 : Le cycle de l'eau

Reliez les mots à leur emplacement sur le panneau :

- INFILTRATION •
- RUISSELLEMENT •
- ECOULEMENT •



STATION DE CAPTAGE •

- EVAPORATION
- EVAPOTRANSPIRATION
- CONDENSATION
- PRECIPITATION

### ATELIER 5 bis : L'accès à l'eau



Combien de litres d'eau par jour consomment (en moyenne) :

un français ? un rwandais ? un américain ?

Combien de bidons de 10 litres faut-il pour représenter la consommation d'eau quotidienne d'un américain ?  15  30  50  75

### ATELIER 6 : la saisonnalité

Les quatre périodes de l'année auxquelles sont récoltés les fruits et légumes sont les S \_\_\_\_\_ S

☀ HIVER ☀ P \_\_\_\_\_ S ☀ T \_\_\_\_\_ A \_\_\_\_\_

Tous les fruits et les légumes poussent naturellement à toutes les saisons :  VRAI  FAUX

Pour faire pousser des fruits ou des légumes à toutes les saisons, il faut apporter :

de la chaleur  de la lumière  de l'eau

### ATELIER 7 : La Biodiversité

Comparez les deux dessins. Quelles différences remarquez-vous ?

- Il n'y a pas la même quantité de végétaux
- Il y a des végétaux différents
- Il n'y a pas la même habitation
- Il n'y a pas de point d'eau



Dans l'exemple ci-dessous, reconstituez la chaîne alimentaire en numérotant les maillons de 1 à 4



Ajoutez des flèches pour montrer la chaîne alimentaire.

### ATELIER 8 : Le nuage de gaz à effet de serre

Que signifie GES ? G \_\_\_\_\_ Z à E \_\_\_\_\_ T de S \_\_\_\_\_ E.

Les GES sont responsables du

R \_\_\_\_\_ T C \_\_\_\_\_ E

Que faudrait-il faire demain pour réduire l'impact environnemental de l'alimentation ?

- Consommer moins de viande  Consommer du poisson d'élevage
- Consommer moins de plats préparés contenant de la viande
- Consommer des produits de saisons  Consommer plus de produits locaux
- Consommer des produits issus de l'agriculture intensive



### ATELIER 9 : Les gaz à effet de serre

Quel est le lieu d'achat où les produits alimentaires seront les moins émetteurs de CO2 ?

Le commerce de proximité  La vente directe par le producteur  La grande surface

Plus la distance parcourue est grande plus la quantité de CO2 émise est importante :  VRAI  FAUX