

Nom(s), Prénom(s) /classe

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

- Suivre les instructions sur la FICHE de l'ATELIER

Chez fraise

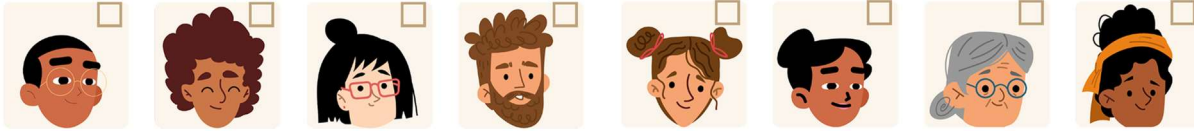


Les objets sont fragiles : Manipulez avec précaution.



RISQUE DE CASSE

ATELIER 1 : Tous en cuisine

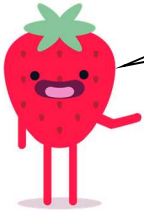


Quel personnage porte la veste ? (cochez la case ci-dessus)

Ce personnage c'est : le commis la commise



ATELIER 2 : Le plateau équilibré



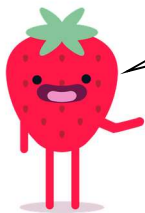
Reliez chaque famille d'aliment à son symbole.

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



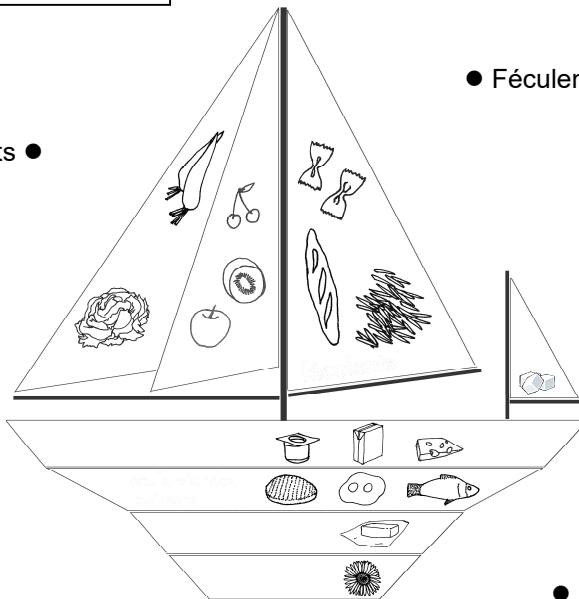
- les produits laitiers les oléagineux (graines) les fruits les légumes l'eau

ATELIER 2 bis : Le bateau alimentaire

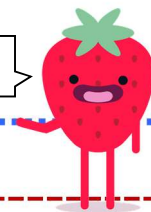


Reliez les familles d'aliments

- Fruits ●
- Légumes ●
- Produits laitiers ●
- Oléagineux ●



- Féculents
- Sucres
- Eau
- Protéines animales



ATELIER 3 : L'évolution alimentaire

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

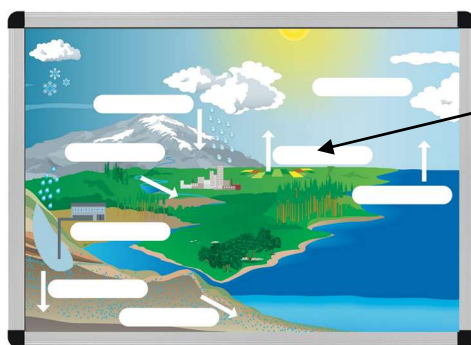
Reliez les mots à leur emplacement sur le panneau :

INFILTRATION •

RUISSELLEMENT •

ECOULEMENT •

STATION DE CAPTAGE •



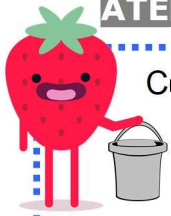
• EVAPORATION

• 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

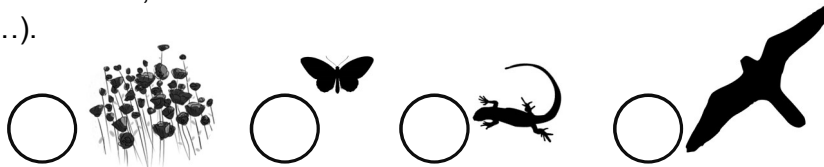
ATELIER 7 : La Biodiversité

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 (est mangé par...).



Ajoutez des flèches pour montrer la chaîne alimentaire.



ATELIER 8 : Le nuage de gaz à effet de serre

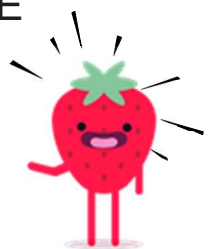
Que signifie GES ? G _ _ Z à E _ _ _ T de S _ _ _ E.

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 plus de fromage
- 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

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 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

