

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

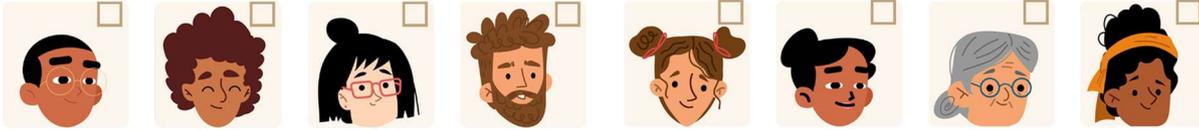


Les objets sont fragiles :  
Manipulez avec précaution.



**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



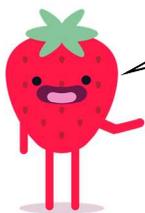
Reliez chaque famille d'aliment à son symbole.

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 ●



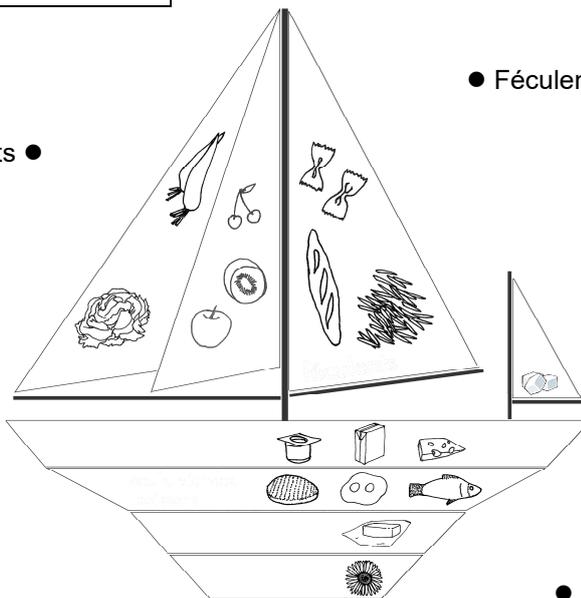
Légumes ●



Produits laitiers ●



Oléagineux ●



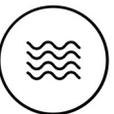
● Féculents



● Sucres

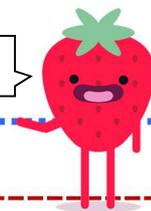


● Eau



● 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

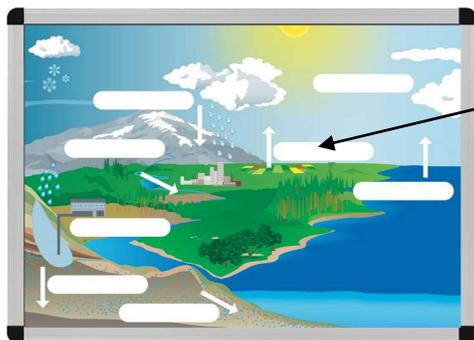
Reliez les mots à leur emplacement sur le panneau :

INFILTRATION •

RUISSELLEMENT •

ÉCOULEMENT •

STATION DE CAPTAGE •



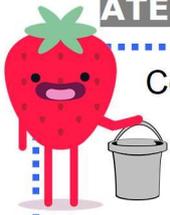
• EVAPORATION

• 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

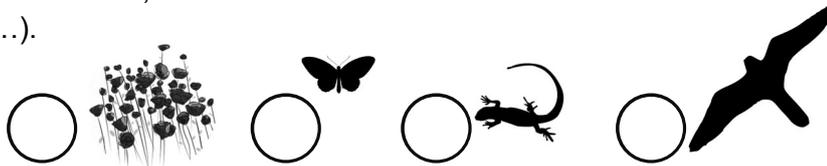
## ATELIER 7 : La Biodiversité

**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 espaces 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**

