

CONSOM'ACTEUR – séance 3 - CORRECTIONS

Observer et comprendre certains enjeux d'une consommation écoresponsable.

III/. Observer l'intérêt de consommer des aliments de saison produits localement.

1/. Les origines des aliments sont diverses. Plusieurs viennent d'autres pays et même d'autres continents. D'après toi, pourquoi beaucoup d'aliments viennent-ils de loin ?

Certain de ces aliments ne poussent pas chez nous. La saison à laquelle ils poussent peut être aussi réduite.

2/. Lire les 3 premières pages du Conso'mag et répondre aux questions suivantes :

Pourquoi une tomate qui vient d'Espagne est-elle plus nocive pour la planète qu'une tomate venant de France ?

Parce qu'elle a été cultivée sous serre et qu'elle a été transportée de loin.

Pourquoi vaut-il mieux manger des tomates en été et des pommes à l'automne ?

Parce qu'elles poussent pendant ces saisons, ce qui évite de les faire venir de loin.

Dans l'article A table !, quel est le menu le plus polluant pour la planète ? Explique pourquoi.
C'est le menu 2 car il propose du bœuf et des haricots surgelés dont la production, la conservation et le transport sont responsables de la plus importante émission de gaz à effet de serre.

Quel est le menu le moins polluant ? Explique pourquoi.

C'est le menu n°1 car la production de poulet est moins polluante que celle du bœuf, que les haricots verts sont frais et de saison et que l'ananas est transporté par bateau plutôt que par avion.

3/. A partir du document Itinéraire d'un steak, découper les étiquettes et les remettre dans l'ordre de la fabrication d'un steak en s'aidant du texte qui accompagne les vignettes.

Entourer en rouge les étapes qui génèrent des gaz à effet de serre. **IL FALLAIT TOUT ENTOURER. ;)**

