

Affirmation n°1 :

« Cru ou cuit, épluché ou lavé tout ce que nous mangeons contient des résidus de pollution. »

Matériel : fiche de travail + FP 23 du dossier

Infos complémentaires pour l'enseignant :

<http://observatoire-pesticides.gouv.fr/index.php?pageid=259> (texte)

Sites pour les élèves et pour l'enseignant :

<http://observatoire-pesticides.gouv.fr/index.php?pageid=259> (schéma)

http://colleges.ac-rouen.fr/povremoyne/exposition/expo/les_chaines_alimentaires.htm

http://colleges.ac-rouen.fr/povremoyne/exposition/expo/les_maladies_dues_aux_pollutions.htm

Éléments de réponses, prises de conscience attendues :

Tôt ou tard la pollution a des conséquences sur la santé de l'Homme (maladies, allergies, ...). Les engrais et les pesticides s'infiltrant dans les sols et vont polluer l'eau. Les fumées polluent l'air que nous respirons.

Trier nos déchets permet de réduire l'impact de la pollution. Utiliser moins de produits chimiques dans les cultures.

Affirmation n°2 :

« Consommer des fruits et légumes de saison permet de mieux nous protéger et de protéger notre environnement. »

Sites :

<http://www.bio-suisse.ch/fr/calendrierdessaisons.php>

http://fr.ekopedia.org/Fruits_et_l%C3%A9gumes_de_saison

http://www.lesvergersdebrunehaut.be/consommer_produits_locaux.html

<http://www.ecoconso.be/spip.php?article286>

Éléments de réponses, prises de conscience attendues :

C'est bon pour l'environnement grâce à la réduction des transports et des produits utilisés pour traitement des aliments.

C'est bon pour nous car les aliments locaux seront moins traités car ils ne devront pas subir des milliers de kilomètres avant de nous parvenir.

Il est très difficile de se nourrir toute l'année avec des produits de chez nous. Lorsque l'on va dans les grands magasins, on ne se rend plus du tout compte de ce qui est de saison ou pas.

Affirmation n°3 :

« Il faut 10 kg de fourrage et 100'000 litres d'eau pour produire 1 kg de viande de boeuf. »

Matériel : fiche de travail

Infos complémentaires pour l'enseignant:

http://fr.wikipedia.org/wiki/Impact_environnemental_de_la_production_de_viande

Sites pour les élèves et l'enseignant :

http://fr.wikipedia.org/wiki/Viande#Aspects_environnementaux

http://www.lemonde.fr/planete/article/2009/10/16/le-modele-de-consommation-de-viande-occidental-n-est-pas-generalisable-a-la-planete_1254980_3244.html (A revoir!!!)

<http://www.ecoconso.be/spip.php?article286>

http://www.viandesuisse.ch/alimentation/viande_et_alimentation/importance/

<http://www.metzgeri.ch/francais/fleischinformationen/fleischinfos/info08.php>

<http://www.metzgeri.ch/francais/fleischinformationen/fleischinfos/info27.php>

Eléments de réponses, prises de conscience attendues :

La consommation de viande de bœuf pose des problèmes environnementaux (consommation d'eau, d'énergie, surfaces à mettre à disposition, ...)

En mangeant moins de viande rouge, les nuisances seraient moindres.

La viande apporte des éléments nutritifs importants à notre organisme.

La consommation de viande fait partie de notre patrimoine culturel.

**Signalisation des
auteurs**

Auteur-s (nom,
prénom, courriel
fr.educanet2.ch)

Michèle Ryf et Stéphane Jenny

Mandant-s :

Expertise
scientifique :

Alexandre Mauron

Expertise
pédagogique :

Alexandre Mauron

Date de la dernière
modification :

22.10.2010

Cette ressource est publiée par
Friportail, 2010, sous licence Creative
Commons - utilisation sans
modification autorisée sous
conditions.

Copyright:



Pour plus d'informations sur ces
conditions, consultez la page
suivante :

<http://www.ge.ch/sem/cc/by-nc-nd/welcome.asp>