

Visite

Atelier
expérimental

**Contextual
-isation**

Colloque
inter-
classes

Projet

Séance de **Contextualisation**



Nom :

Prénom :

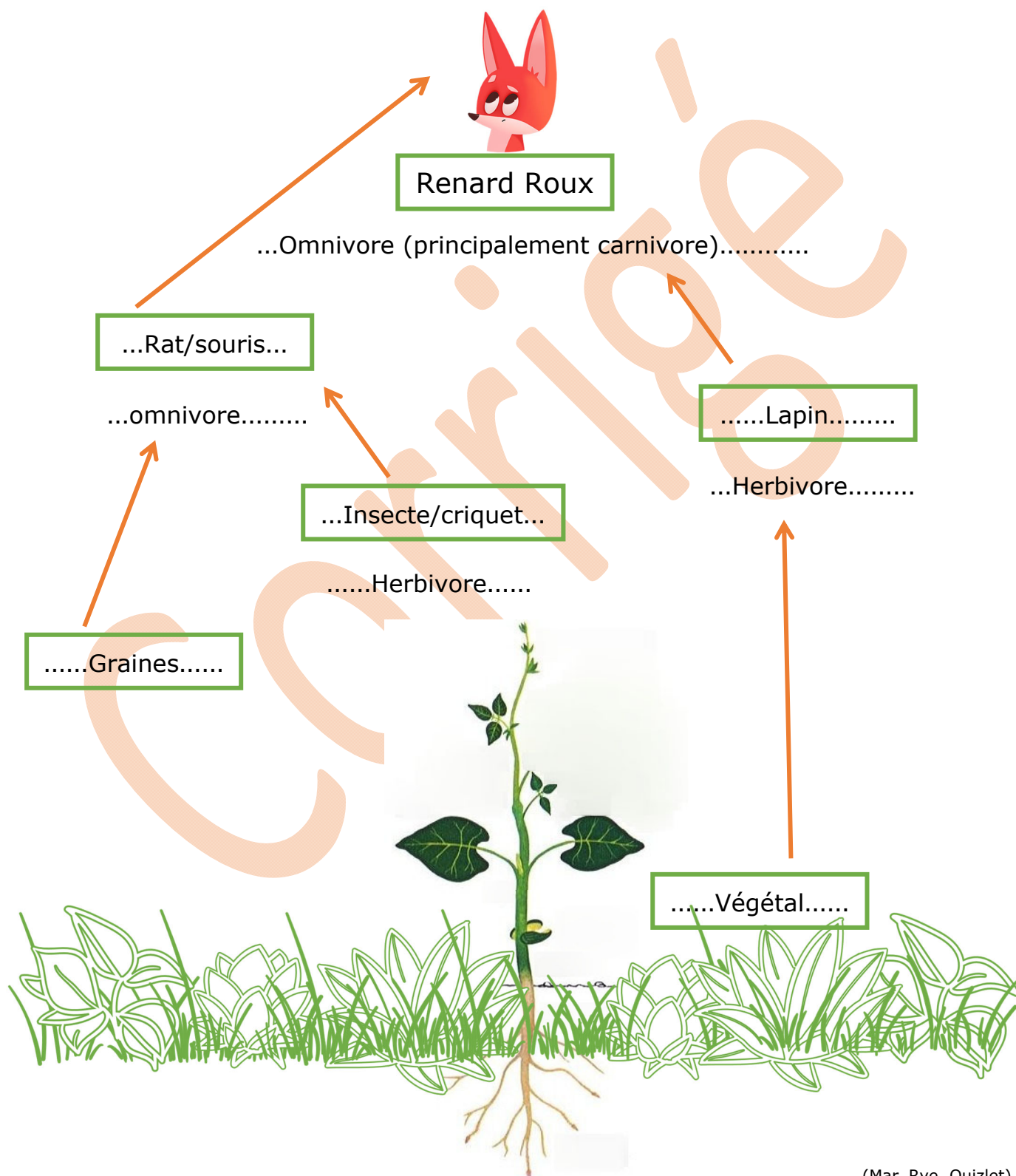
Classe :

Les réseaux trophiques

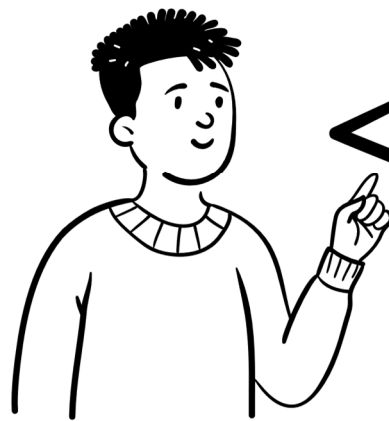


Dessine un réseau trophique de nos forêts qui a le renard pour top prédateur.

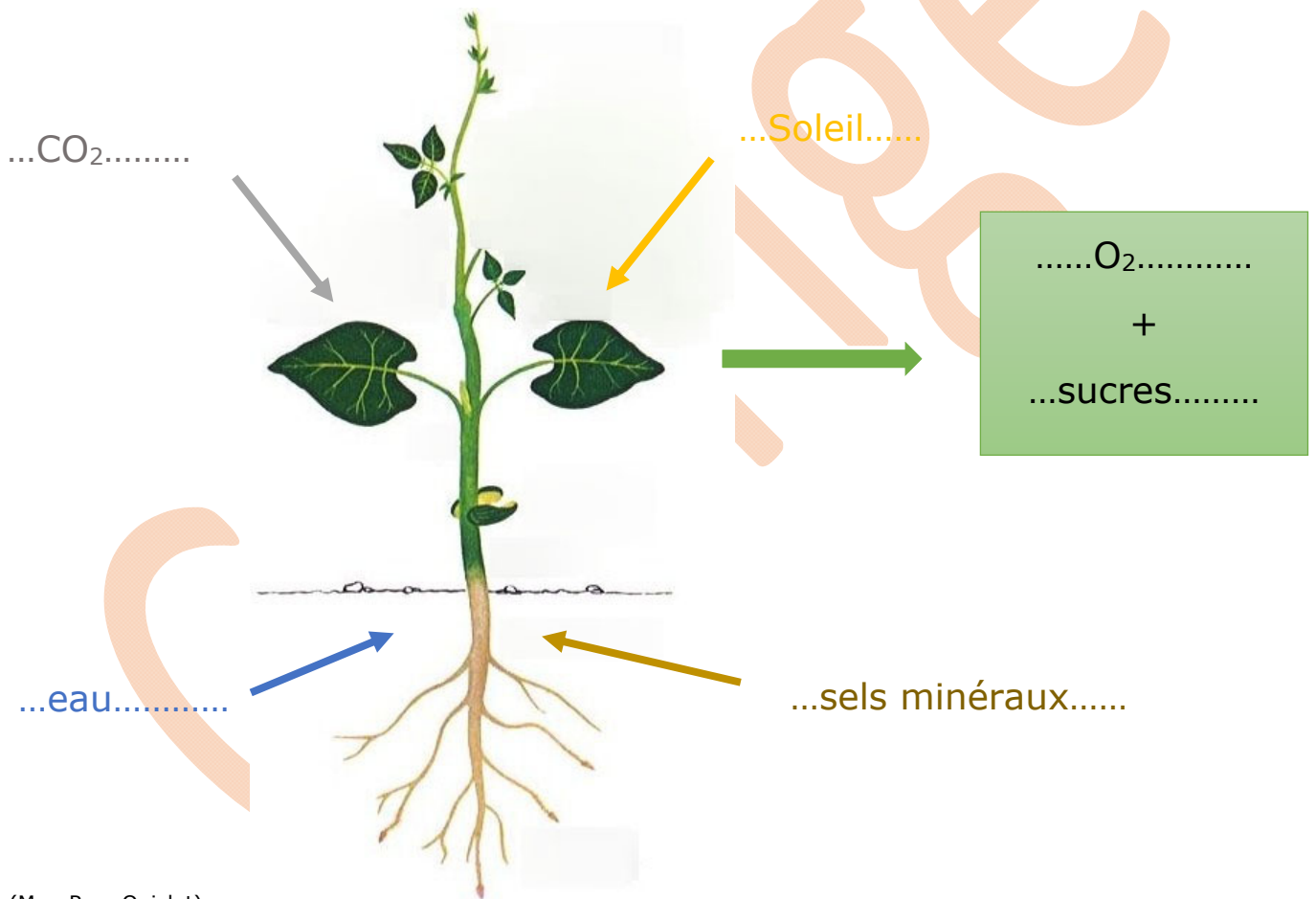
Dans le cadre, écrit le nom du maillon et sur le trait en pointillé, le régime alimentaire du maillon.



(Mar_Rye, Quizlet)



Les végétaux
réalisent la
.....photosynthèse...



(Mar_Rye, Quizlet)

L'**ALIMENTATION** est donc un flux d'énergie.....
et de.....matières..... à travers les êtres vivants.

Les différentes étapes du flux alimentaire

⇒ Quel est ton plat préféré ?

- Exemple : Tajine de tomates aux amandes

LA CONSOMMATION

Dans le tableau qui suit, inscris les différents ingrédients qui composent ton plat préféré.

Aliments consommés

Exemple : Tajine de tomate aux amandes

- tomates
- oignons
- coriandre
- huile
- amandes

coriandre

LA DISTRIBUTION

Pour chaque *aliment consommé*, identifie le lieu où il a été acheté/acquis et relie l'aliment au site de distribution.

Où peut-on acheter les aliments qui ont été consommés ?	
	Exemple : - Panier bio - Supermarché
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	
•	

LA TRANSFORMATION

Parmi tes *aliments consommés*, identifie les aliments transformés et non transformés. Pour les aliments transformés, retrouve les aliments de base.

Quels sont les aliments transformés et quels sont les aliments de base ?

Exemple :

Aliment transformé : Huile

Aliment(s) de base → olive

Aliment transformé :

Aliment(s) de base :

Aliment transformé :

Aliment(s) de base :

Quels sont les aliments non transformés ?

Exemple :

Tomate

Oignon

Coriandre

Amande

Un aliment transformé est un aliment qui n'est pas disponible tel quel dans lanature..... .

LA PRODUCTION

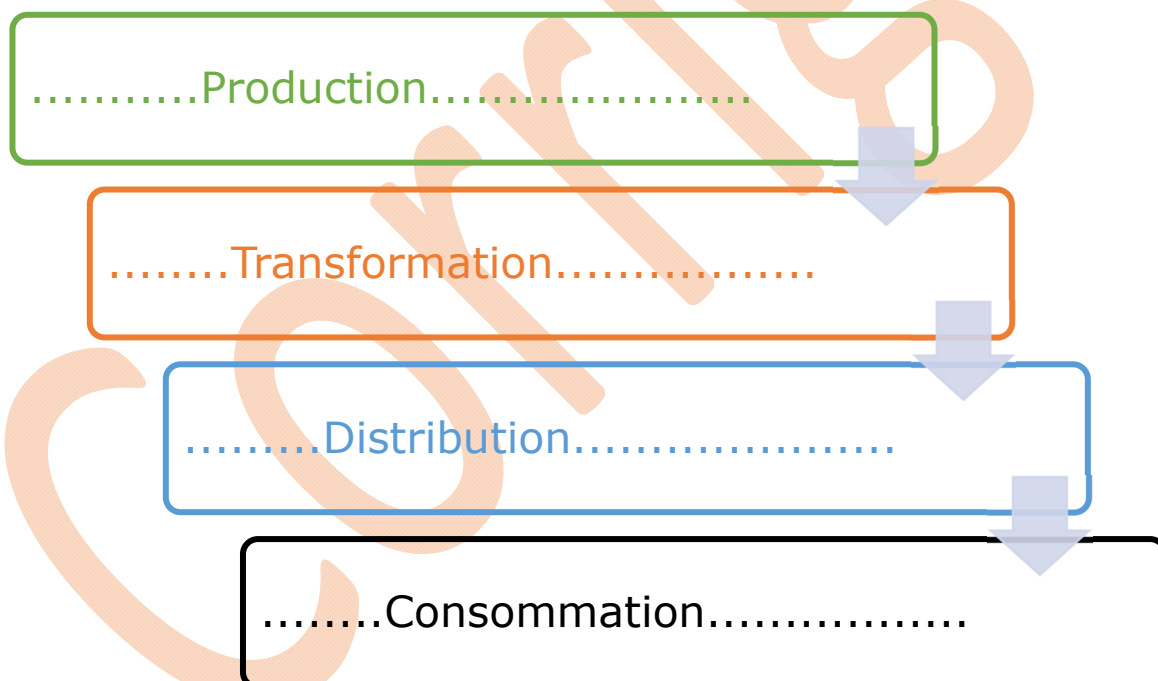
Parmi les *aliments consommés* et les *aliment(s) non-transformé(s) d'origine*, identifie leurs lieux de production.

[illegible]



Nous, on a fait le chemin inverse. On a commencé par la **consommation** de notre plat, mais il faut d'abord **produire** nos ingrédients.

Donc, les étapes du flux alimentaire de nos sociétés sont :



Collecte de données collective

1. D'où vient ma collation ?

.....

2. Quel est le nutri-score de ma collation ?

.....

3. Quelle est la valeur calorique de ma collation ?

.....

4. Ma collation est un produit :

a. Emballée

b. Non emballée



5. Est-ce que ma collation a un ou plusieurs labels ? (**ATTENTION :**

Uniquement pour les élèves qui ont un **produit emballé**)

.....

6. Est-ce que ma collation est de saison ? (**ATTENTION :** Uniquement
pour les élèves qui ont un **produit non emballé**)

.....



Les problèmes liés à l'alimentation

Dans nos systèmes alimentaires, de nombreux problèmes se posent. En connais-tu certains ?



Concernant la production

-
-



Concernant la transformation

-
-



Concernant la distribution

-
-



Concernant la consommation

-
-

Aller plus loin en :

⇒ Allant voir nos partenaires bruxellois !

- la Ferme du Chant des Cailles
> Avenue des Cailles, en face du 32, Watermael-Boitsfort
- la Ferme Nos Pilifs
> Trasserweg, 347, Neder-over-Hembeek
- le Champ du Chaudron
> Rue du chaudron, 62, Neerpede, Anderlecht

⇒ Lisant :

- « L'empire de l'or rouge » de Jean-Baptiste Malet, Fayard.

⇒ Regardant :

- « Le monde selon Monsanto » de Marie-Monique Robin
- « Demain » de Cyril Dion et Mélanie Laurent

Innoviris est l'organisme public qui finance et soutient la recherche et l'innovation en Région de Bruxelles-Capitale.

funded by >> **innoviris**
.brussels 