

GÉOGRAPHIE : D'où vient la viande que je mange ?

INFO : Le texte et le menu en couleur sont déjà imprimés. Inutile pour vous de le faire.

Texte 1 ↓ sur lequel il faudra répondre aux questions 1 et 2 qui sont posées après.

Des produits locaux à la cantine

À la rentrée, pour les repas des écoles, la ville fera appel à une société qui s'est engagée sur la fabrication de recettes maison réalisées majoritairement à partir d'aliments frais, dont 35 % sont issus de filières courtes ou locales.

Les menus seront composés à base de pain artisanal, de légumes et fruits locaux de saison, de volaille Label Rouge des Landes de Gascogne, de poissons du Bassin d'Arcachon et d'esturgeons de Dordogne, de fromages à la coupe AOP¹...

Les repas seront réalisés dans la cuisine centrale de cette société, qui est localisée sur la commune.

Ainsi, en matière de développement durable, les intermédiaires seront limités, les parcours des marchandises seront raccourcis, les déchets seront triés et les emballages réduits. La lutte contre le gaspillage alimentaire sera donc renforcée et l'ensemble du personnel sera formé aux écocgestes.

1. L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu, dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

- A- Voici un texte qui parle des menus d'une cantine (qui n'est pas notre cantine). Les menus en question proposent des « recettes maison » à partir d'aliments frais. Certains produits sont locaux c'est-à-dire produits dans la région. Lis ce texte d'abord avant de regarder le menu (qui est en page2) et réponds aux questions (pas sur le cahier de géographie, mais sur ton cahier de français et maths ou un cahier de brouillons).

QUESTIONS pour le texte ci-dessus.

-1- D'où viennent les produits ?

-2- Cherche ensuite sur une carte de quelle région de France il s'agit.

-B- Sur ton cahier de géographie écris le résumé suivant. En principe dans ton cahier de géographie tu as déjà écrit le titre : « D'où vient la viande que je mange ? » ou « D'où vient la viande que l'on mange ? »

À copier dans le cahier de géographie ↓

-1- La production locale

Dans les cantines de ses écoles, cette ville a choisi de proposer des repas réalisés à partir d'aliments frais dont certains sont produits localement.





Cela permet un meilleur suivi, une meilleure traçabilité des aliments.

-C- Observe ce menu et lis-le attentivement ↓ : la semaine prochaine je te poserai des questions dessus.



MENU DE LA SEMAINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves ou Cœurs de palmiers et maïs	Endives pommes et noix ou Salade florida	Carottes rapées ou Salade coleslaw	Salade verte et œuf dur ou Chou rouge et maïs vinaigrette échalote	 Potage de légumes variés de saison
 Chipolatas Lentilles mijotées	 Sauté de bœuf sauce piquante Haricots beurre extra-fins	Spaghetti à la carbonara de volaille	 Roti de dinde Purée de brocolis	Dés de poisson à la béchamel aux épices doucees Riz créole
Coulommiers ou Comté frais	Tomme blanche ou Cantadou	Camembert ou Fromage de brebis	Saint-Paulin ou Fraidou	Fromage blanc
Fruits de saison	Roulé abricot	Yaourt	Flan chocolat Flan vanille	Fruits exotiques



AU GOUTER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petits beurre Fromage blanc	Pain Pâte de fruit Yaourt	Pain Confiture Yaourt	Barre de céréales Fruits frais	Pain Fromage Compote