

Thème : Nourrir l'humanité.

✓ Objectifs généraux :

Développer un regard critique sur les produits et les pratiques alimentaires dans une perspective de développement durable.

✓ Partie du programme, compétences exigibles :

Pratiques alimentaires collectives et perspectives globales.

Les pratiques alimentaires sont déterminées par les ressources disponibles, les habitudes individuelles et collectives selon les modes de consommation, de production et de distribution. Le but de cette partie est de montrer en quoi les pratiques alimentaires individuelles répétées collectivement peuvent avoir des conséquences environnementales globales.

Montrer que consommer de la viande ou un produit végétal n'a pas le même impact écologique.

✓ Capacité développée :

Extraire et traiter des informations.

✓ Matériel mis à disposition :

📄 Fiche théorique présentant des éléments sur le bilan carbone

🌐 Connexion internet

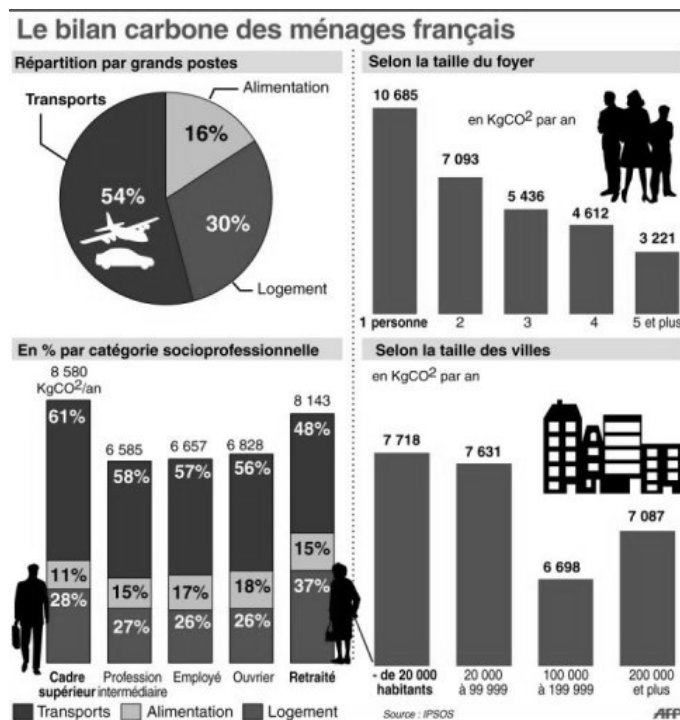
📄 Tableurs : bilan C aliments_ademe (version PM)
CarboneCantine_v0-4-1

Activité proposée aux professeurs:

Durée prévue dans la progression annuelle : 1 séance.

A partir des documents et des tableurs mis à disposition concevoir une activité élève.

▪ Document de motivation :



Source : AFP

▪ Documents à utiliser

Données figurant sur les étiquettes de la marque *Casino*

[Développement durable - Indice carbone Le site des produits Casino](#)

Tableurs : bilan C aliments_ademe (version PM)
CarboneCantine_v0-4-1