



1- A quelle époque de l'année a lieu ce marché ? D'après toi, les saisons ont-elles une importance dans la production de fruits et légumes ?

.....

.....

.....

Tableau récapitulatif de l'étal du marché (origine des aliments, prix, émission en CO2) :

Fruits et légumes	Origine	Prix au kilo	Emission de CO2 en kg pour 1kg d'aliments vendus
Clémentines	Espagne (CE)	2,90€	0,5
Poires	France	2,50€	0,5
Pommes	France	2,20€	0,3
Bananes	Equateur	1,90€	0,7
Poires Williams	France	2,30€	0,5
Oranges	Espagne (CE)	1,90€	0,5
Prunes	Afrique du Sud	3,90€	21,9
Ananas	Réunion	2,10€	21,9
Mangues	Brésil	9,90€	21,9
Myrtilles	Chili	4,90€ la barquette	21,9
Cerises	Chili	49,90€	21,9
Raisin noir	Chili	19,80€	21,9
Raisin blanc	Afrique du Sud	9,40€	21,9
Pommes de terre	France	1,50€	0,6
Carottes	France	0,95€	0,3
Endives	France	2,10€	0,7

2 – Calcule le prix et les émissions en CO2 de ces deux paniers. Que remarques-tu ?

Panier 1 :



Fruits/légumes	Quantité	Prix en euros	Emission en CO2
Ananas	1 kg		
Mangue	0,5 kg		
Pommes de terre	2 kg		
Myrtilles	2 barquettes		
Endives	0,5 kg		
Total :			

Panier 2 :



Fruits/légumes	Quantité	Prix en euros	Emission en CO2
Pomme	2 kg		
Clémentines	1 kg		
Pommes de terre	2 kg		
Poires	0,5 kg		
Carottes	1 kg		
Total :			

.....

.....

3 – Compare les émissions de CO2 en fonction des modes de transports pour acheminer les marchandises.

Que remarques-tu ?

Type de transports	Emission de CO2 en kg par kg transportés
Avion	21,790
Bateau	1,183
Camion	0,379

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4 – Pour compléter mes courses, je passe chez le boucher.

Complète le panier avec 500 grammes de viande de ton choix et calcule le coût total de tes courses en gaz à effet de serre.

Tableau récapitulatif de l'étal du boucher :

Type de viandes	Emission de CO2 en kg pour 1 kg de viande
Saucisse de porc	4,4
Lardons	4,5
Viande de bœuf	28,6
Poulet rôti	3,6
Cuisse de dinde	5,3
Lapin	4,9
Côtelettes d'agneau	33
Magret de canard	5,8
Viande de veau	16,4

Zone de calcul :

Coût total :

.....

.....

.....



8

LA FRESQUE  
DU CLIMAT  
www.fresqueduclimat.org

Les vaches sont des ruminants. Elles rejettent du méthane quand elles rotent et quand elles pètent. Le méthane, c'est comme le CO2, c'est un gaz à effet de serre, mais encore plus puissant.

Lot 3

5 – Calcule le coût en CO2 des gaspillages alimentaires à la cantine.

A l'école Jean Moulin, les élèves ont trié et pesé les restes de repas pendant une semaine.

Voici leurs résultats :

Services Jour	Service 1		Service 2		Service 3	
	Nombre d'élèves	Poids des déchets	Nombre d'élèves	Poids des déchets	Nombre d'élèves	Poids des déchets
Lundi	40	3kg	32	2,5kg	23	8kg
Mardi	42	6,5kg	27	8,3kg	22	3,2kg
Jeudi	43	4,25kg	29	2kg	22	6,5kg
Vendredi	40	3kg	35	3,9kg	20	3,9kg
Total :	165	16,75kg	123	16,7kg	87	21,6kg

• Sachant que 1 kg de nourriture produit coûte 4,5 kg de Co2 rejetés dans l'atmosphère, calcule de combien de CO2 rejeté dans l'atmosphère les gaspillages de la semaine auront contribué au changement climatique.

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

Zone de calcul :

• 1kg de gaspillage alimentaire représente 200L d'eau, l'équivalent de combien de litre d'eau est gaspillé pour 4 repas à la cantine ?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

Zone de calcul :

• En moyenne en France (source ADEME), les gaspillages alimentaires en école élémentaire représentent 120g par personne. Combien 1 élève gaspille en moyenne par repas à la cantine de l'école Jean Moulin ?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

Zone de calcul :

Menus de la semaine :

Jours	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
	Composition du menu	Emission de GES pour 1 portion, en kg	Composition du menu	Emission de GES pour 1 portion, en kg	Composition du menu	Emission de GES pour 1 portion, en kg	Composition du menu	Emission de GES pour 1 portion, en kg
<b>Entrée</b>	Salade niçoise	1,08	Salade de tomate hors saison, France	0,35	Salade verte (avec sauce)	0,08	Pizza	0,73
<b>Plat</b>	Lentilles-saucisse	0,51	Coquillettes au jambon	1,36	Steak-frites	5,88	Pavé de saumon grillé-riz	1,66
<b>Dessert</b>	Salade de fruits (fruits de saison)	0,07	Quatre quarts	0,46	Panacotta	0,64	Poire	0,21
<b>Boisson</b>	Verre d'eau du robinet	0	Verre d'eau du robinet	0	Verre d'eau du robinet	0	Verre d'eau du robinet	0
<b>Pour calculer le poids par repas, on compte 70g par ingrédient par portion.</b>								
<b>Poids total par repas en kg</b>	0,4		0,9		0,56		1,13	
<b>Total :</b>		1,66		2,17		6,60		2,60