

A – AGRICULTURE ET AGRICULTEURS

- A8 Connaissez-vous les différents métiers des filières agricoles et alimentaires ?
- A10 Si vous étiez agriculteur, choisiriez-vous l'agriculture conventionnelle, raisonnée ou biologique ?
- A11 Savez-vous ce que signifient les numéros que l'on peut lire sur les œufs ?



D – TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

- D1 Savez-vous pourquoi on transforme le lait en fromage, les fruits en confiture et les tomates en sauce tomate ?
- D3 Quelle est la différence entre un aliment brut et un produit transformé ?
- D4 Connaissez-vous les étapes de fabrication du fromage de chèvre ?
- D5 Savez-vous comment est fabriqué le beurre ?
- D6 Savez-vous comment est fabriqué le vin ?
- D7 Quels sont les ingrédients qui entrent dans la fabrication du pain ?
- D11 E160b, E171, E441, E250... Savez-vous ce que signifient ces noms bizarres ? A quoi servent-ils ?

H – EQUITE ET JUSTICE ALIMENTAIRE

- H1 Savez-vous ce qu'est le commerce équitable ?
- H4 Lorsque vous achetez une pomme, quels sont les différents acteurs qui se répartissent l'argent ?
- H5 D'après vous, qu'est-ce qu'un prix juste pour un agriculteur ?
- H6 Savez-vous combien dépensent les Français pour leur alimentation ?
- H7 Pourquoi tous les humains ne mangent-ils pas à leur faim dans le monde ?

B – ANIMAUX ET VEGETAUX

- B4 Quel est le nom des arbres fruitiers portant ces fruits : raisin, noix, pomme, figue, avocat, fève de cacao, pêche, coing, kiwi et orange ?
- B7 Savez-vous ce qu'est une légumineuse ? Pourquoi est-il important d'en manger ?
- B9 Connaissez-vous les différents animaux élevés dans le monde ?
- B10 Savez-vous à partir de quels animaux sont fabriqués les produits suivants : œuf, fromage, miel, steak, beurre, yaourt, crème, laine, gigot, saucisson, jambon, cire, glace et sorbet ?

E – BIEN MANGER. PLAISIR DE MANGER

- E8 Sauriez-vous décrire ce que vous ressentez quand vous avez faim ?
- E9 Que pensez-vous du repas végétarien à la cantine ?
- E10 Quel repas est adapté avant un effort sportif ?

F – ZERO GÂCHIS. ZERO GASPI

- F1 Combien de temps faut-il aux différents déchets liés à l'alimentation pour se dégrader dans la nature ?
- F6 Sauriez-vous déchiffrer les informations d'un emballage alimentaire ?
- F8 Savez-vous comment ranger les différents aliments dans le réfrigérateur ?

I – TRADITIONS ET CULTURES

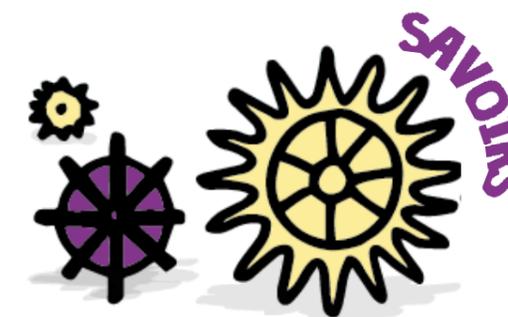
- I1 Connaissez-vous les fromages typiques de votre région ?
- I2 Pouvez-vous citer des productions agricoles et plats typiques des Outre-mer français ?
- I3 Pourriez-vous citer un plat typique d'un pays étranger ?

C – DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

- C2 Sur le marché, d'où viennent les aliments ? Est-ce toujours la même personne qui les produit et qui les vend ?
- C4 Savez-vous ce qu'est un circuit court ?
- C6 Savez-vous ce qu'est un produit labellisé ?
- C9 Savez-vous d'où proviennent les aliments que l'on mange à la cantine ?

G – ENVIRONNEMENT ET BIODIVERSITE

- G3 Savez-vous quel est le rôle des insectes dans notre alimentation ?
- G6 Savez-vous ce qu'est une plante sauvage ? Dans quel but pouvons-nous les utiliser ?
- G7 Connaissez-vous différentes variétés d'un même légume ou fruit ?
- G8 Quelle est la quantité d'eau nécessaire pour la production d'œufs, de pommes de terre, de courgettes, de yaourts, de steaks et de poulets ?
- G9 Savez-vous ce qui pollue en agriculture ?
- G10 Pourrait-on se passer de l'élevage ?
- G11 Seriez-vous prêts à manger des insectes ?
- G12 L'agriculture produit-elle seulement de la nourriture ?
- G13 Comment agir pour préserver l'environnement autour de soi ?



- I6 Mange-t-on de la même façon dans tous les pays ?
- I8 Savez-vous comment se nourrissaient les hommes préhistoriques ?
- I9 Quelles sont les différences entre les paysans d'hier et d'aujourd'hui ?