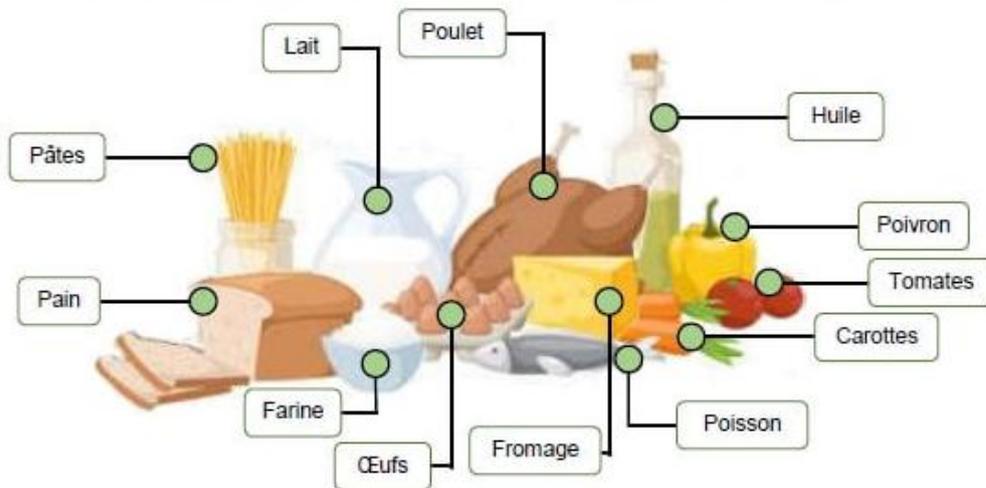


LES ALIMENTS : origine, transformation et conservation (1)

D'où viennent les aliments que nous mangeons ?

Tous les aliments que nous consommons sont majoritairement d'origine **animale** ou **végétale**. Les agriculteurs, les éleveurs et les pêcheurs fournissent leurs produits aux **industries agroalimentaires** qui les transforment en ajoutant différentes substances afin d'en augmenter le goût ou à des fins de conservation. **La conservation** des produits joue un rôle primordial dans notre alimentation. Les industriels utilisent divers systèmes comme la congélation, la pasteurisation, la surgélation, la déshydratation ou encore la conservation sous vide. Les étiquettes des produits transformés nous renseignent sur l'origine du produit, sa date de fabrication, sa date limite de consommation ou encore les ingrédients qui le constituent.



Range les aliments de ce document dans le tableau suivant :

Aliments d'origine animale	Aliments d'origine végétale

Qu'est-ce qu'un produit transformé ?

Contrairement à un **aliment brut** que l'on peut trouver dans la nature comme un fruit, une salade, un poulet ou un poisson, un **produit transformé** est un produit industriel préparé à partir de produits agricoles qui peuvent avoir été cuisinés ou auxquels on ajoute un certain nombre d'additifs pour en **augmenter le goût** ou pour une **meilleure conservation** ou pour en améliorer la **texture** (aspect).

Certains produits sont responsables d'une trop grande consommation de **graisses**, de **sucre** ou de **sel**. C'est pourquoi il est prudent de bien lire la liste des ingrédients avant d'acheter un aliment transformé.

Jus d'orange naturel
Fait maison



Composition
100% jus de fruit

Jus d'orange industriel
Sans sucre ajouté



Composition
100% jus de fruit
Conservation : pasteurisation

Jus d'orange industriel
Nectar d'orange

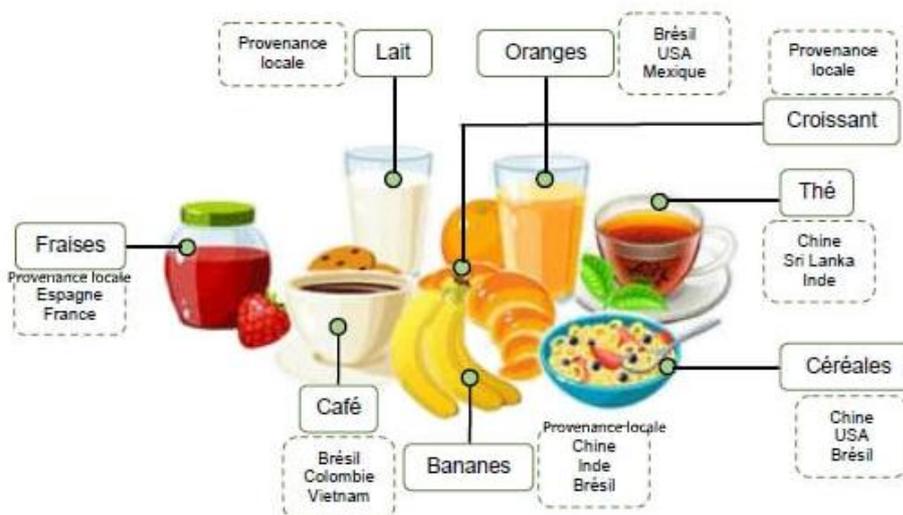


Composition
Jus et purée de fruit
50% minimum
Eau
Sucre
Conservateurs

Le trajet suivi par nos aliments

Certains aliments sont produits en France, d'autres dans l'Union européenne mais certains viennent de bien plus loin.

Ces aliments parcourent plusieurs milliers de kilomètres par camion, bateau ou par avion. Ce n'est pas sans incidence sur notre environnement. En effet cela peut s'avérer très coûteux en énergie et en rejet de CO2 dans l'atmosphère. Voilà pourquoi il est préférable de privilégier **les filières courtes**, c'est-à-dire choisir des aliments produits le plus près possible de leur lieu de consommation.



L'origine de ton petit-déjeuner

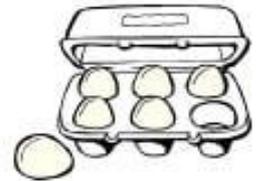
- Relever un produit alimentaire à son origine animale ou végétale.
- Savoir identifier les différentes catégories d'aliments et leur origine.

Date :

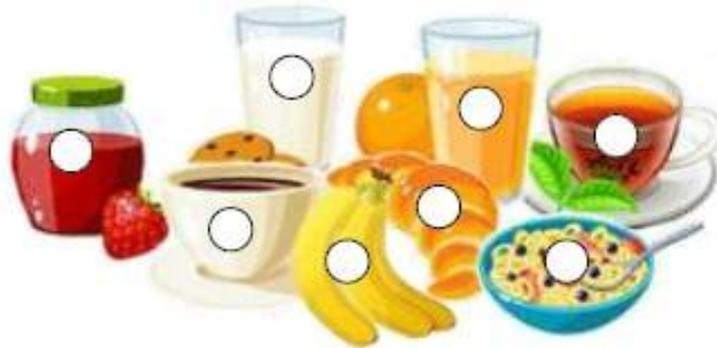
Exercices

Les aliments : origine, transformation et conservation

- 1 Observe ces produits alimentaires. Entoure en rouge les produits d'origine animale et en vert ceux d'origine végétale.



- 2 Observe ce petit déjeuner. Quels sont les produits issus d'une filière courte ? Pour chaque aliment écrit FC (filière courte ou FL (filière longue)



- 3 Complète le texte avec les mots suivants :

Energie - CO2 - filière courte - avion - environnement - France - filière longue

Certains aliments sont produits en, d'autres dans l'Union européenne et suivent une mais certains viennent de bien plus loin et suivent une Ces aliments parcourent plusieurs milliers de kilomètres par camion, bateau ou par Ce n'est pas sans incidence sur notre En effet cela peut s'avérer très coûteux en et en rejet de dans l'atmosphère.