



«Food Champions»

Frais et de saison: c'est tout bon!

Manuel pour enseignant.es:
planification des leçons, idées et documents



1

Frais et de saison: c'est tout bon!

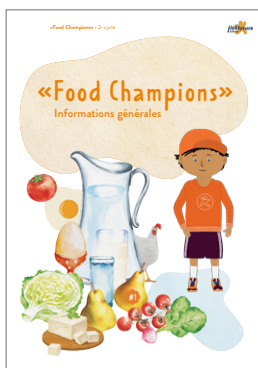
1.1 Sommaire et aperçu

Merci d'étudier le module 1 «Frais et de saison: c'est tout bon!» sur le thème de la diversité, de la saisonnalité et de la régionalité avec vos élèves! Des activités passionnantes et pratiques correspondantes vous y attendent. Le module est structuré de la manière suivante:

Sommaire

1.2	Compétences du Plan d'études romand et objectifs généraux	Page 3
1.3	Planification des leçons théoriques	Page 4
1.4	Planification des leçons pratiques	Page 7
1.5	Informations contextuelles pour enseignant.es	Page 9
1.6	Solutions du cahier d'exercices «Food Champions»	Page 11
1.7	Idees pédagogiques complémentaires (expériences, excursions, exercices, jeux)	Page 12
Annexe MP	Matériel pédagogique (modèles à photocopier)	Page 14

Aperçu



Informations
générales



Manuel avec modèles
à photocopier pour
les élèves (en annexe)



Cahier d'exercices
«Food Champions»
avec recettes



Télécharger tout
l'ouvrage pédagogique



1.2 Compétences du Plan d'études romand et objectifs généraux

CM 26

Identifier les notions de base d'une alimentation équilibrée ...

3 ... en reconnaissant et en classant par groupes les différents aliments

MSN 26

Explorer des phénomènes naturels et des technologies à l'aide de démarches caractéristiques des sciences expérimentales ...

1 ... en observant et décrivant un phénomène naturel ou le fonctionnement d'un objet technique

SHS 34

Saisir les principales caractéristiques d'un système démocratique

8 ... en portant un regard critique et autonome, et en se positionnant en fonction de connaissances et de valeurs

FG 25

Reconnaître l'altérité et développer le respect mutuel dans la communauté scolaire ...

2 ... en participant au débat, en acceptant les divergences d'opinion, en prenant position

FG 26-27

Analyser des formes d'interdépendance entre le milieu et l'activité humaine ...

2 ... en constatant quelques incidences du développement et de la technologie sur le milieu

4 ... en analysant de manière critique sa responsabilité de consommateur et certaines conséquences qui découlent de son comportement

6 ... en identifiant des comportements favorisant la conservation et l'amélioration de l'environnement et de la biodiversité

L'accent est mis sur ces objectifs concrets en plus des compétences du Plan d'études romand:

- ➔ Les contenus sont transmis selon le principe de l'apprentissage coopératif (méthode «réfléchir – discuter – partager»). Ce module utilise également le principe du puzzle de groupe.
- ➔ Les élèves réfléchissent à l'impact environnemental de la production de différents aliments. Les élèves connaissent les avantages d'une alimentation variée, régionale et de saison.
- ➔ Les élèves acquièrent de l'assurance dans l'utilisation du couteau en cuisine.
- ➔ Les élèves sont capables de lire une recette et de préparer un petit repas simple en suivant les instructions.



1.3 Planification des leçons théoriques

Vous trouverez ci-dessous le détail de la planification des leçons théoriques sur la diversité, la saisonnalité et la régionalité pour le 2^e cycle. Le matériel correspondant se trouve dans la colonne de droite.

Contenu	Matériel nécessaire
Présentation de Fifu	→ A1
Entrée en matière Le jeu suivant permet d'introduire le sujet: EN: Je vais citer différentes sortes de légumes. Demandez-vous si les légumes cités poussent en Suisse. Si non, → restez assis.es. Si oui, → levez-vous. Demandez-vous aussi: est-ce que ces légumes poussent sous terre? Si oui, → asseyez-vous par terre. Est-ce que ces légumes poussent au-dessus du sol? Si oui, → sautez en l'air. Sous terre: carotte radis betterave panais scorsonère Au-dessus du sol: concombre tomate laitue poireau petits pois → Tous les légumes mentionnés poussent en Suisse, mais pas toute l'année. Conseil: le jeu peut aussi être réalisé avec des fruits. La question pourrait être la suivante: citez un fruit qui pousse sur un arbre, un autre qui pousse sur un arbuste ou un buisson et un troisième dans les champs. → On pourrait également mentionner ici les fruits qui ne poussent qu'à l'étranger (p. ex. ananas, banane, fruit de la passion, etc.).	



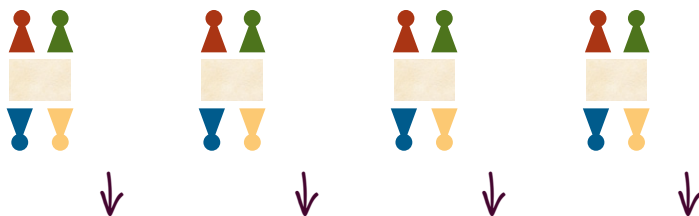
Puzzle de groupe

EN: «Maintenant, vous avez entendu parler de variétés de légumes (éventuellement aussi de fruits) qui poussent en Suisse. Nous allons désormais étudier plus en profondeur les thèmes de la diversité, de la saisonnalité et de la régionalité. Pour cela, je vous ai apporté quatre articles.»

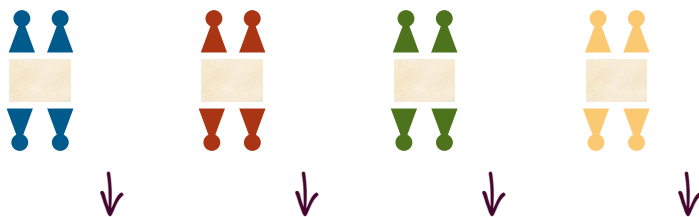
→ Articles (MP2)

Les articles sont élaborés selon le principe du puzzle de groupe. Explication détaillée:

Phase 1: les élèves sont répartis en quatre groupes. Chaque groupe reçoit un article. Dans un premier temps, les élèves lisent l'article en silence.



Phase 2: les groupes se réunissent entre eux et discutent de leur article. Ils consignent par écrit les informations les plus importantes.



Phase 3: de nouveaux groupes sont formés avec un membre de chaque groupe précédent. Les élèves se présentent les principales conclusions de la phase 2.



Remarque pour l'enseignant.e:

L'article «Concombres tordus et carottes à deux jambes» est volontairement écrit de manière simple et plus courte que les autres articles. Cet élément peut être pris en compte lors de la formation des groupes.



Le trajet de la tomate

Expérience de pensée: «Imagine que tu accompagnes une tomate en hiver, de sa culture jusqu'à ton assiette, en passant par son transport et son stockage dans le magasin. Qu'en penses-tu? Que se passe-t-il en chemin?»

→ **MP3: tomate d'Espagne**

→ **MP4: tomate cultivée sous serre**

Montrer l'image 1: tomate d'Espagne

L'enseignant.e pose la question clé: «Quel est l'impact de ce trajet sur notre environnement?»

Les élèves sont invité.es à réfléchir aux différentes étapes et à l'ensemble du trajet.

Montrer l'image 2: tomate cultivée sous serre en Suisse. L'EN pose les questions suivantes:

1. Quelle tomate voyage le plus longtemps?
 2. Quelle tomate consomme le plus d'eau?
 3. Quelle tomate consomme le plus d'électricité?
 4. Quelle tomate achèterais-tu plutôt en hiver? Celle de la serre suisse ou celle du sud de l'Espagne? Explique ta réponse.
- Écouter les réponses des élèves.

- Voir la remarque dans les informations contextuelles pour enseignant.es

Résumé

EN: «Comme vous le voyez, en hiver, la tomate cultivée sous serre en Suisse et celle cultivée dans le sud de l'Europe ont toutes deux un impact sur notre environnement. Auriez-vous des idées pour réduire cet impact?»

Recherche d'idées en commun. Propositions de solutions:

- Renoncer aux tomates hors saison
- Opter pour des tomates de longue conservation (tomates pelées en conserve par exemple)
- Adapter le plat à la saison en remplaçant les tomates par un autre légume. Les ingrédients pour remplir un wrap peuvent par exemple être modifiés.

Conseil: pour terminer, donner aux élèves différentes sortes de tomates à déguster (si c'est la saison) et leur rappeler qu'ils ou elles doivent penser à l'ensemble du processus, de la culture à la consommation.

Conclusion

Dégustation de tomates à l'aide de la carte «Toutes les tomates sont-elles identiques?» du set de cartes «Alimentation durable».

→ **Différentes variétés de tomates**

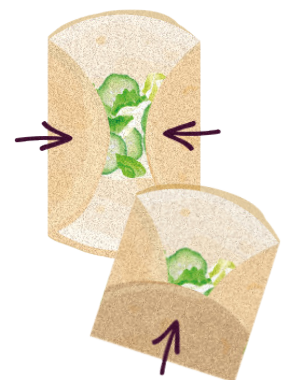
→ **Carte «Toutes les tomates sont-elles identiques?» du set de cartes «Alimentation durable».**





1.4 Planification des leçons pratiques – Wraps aux fruits et aux légumes

Contenu	Matériel nécessaire
Hygiène et sécurité sur le poste de travail L'enseignant.e discute avec les élèves de l'affiche correspondante.	→ Affiche A2
Aménagement du poste de travail Les tables sont nettoyées et les postes de travail sont aménagés.	→ Affiche A3
Techniques de coupe Les techniques de coupe sont étudiées avec toute la classe à l'aide de l'affiche correspondante, afin que la technique correcte soit utilisée pendant la préparation.	→ Affiche A4
Préparation L'enseignant.e répartit la classe en groupes de 3 à 5 élèves et distribue le matériel ainsi que les ingrédients. Il peut éventuellement être judicieux d'attribuer un seul légume à chaque groupe. Les enfants lisent les recettes dans le cahier d'exercices et préparent le wrap. Le repas est ensuite pris en commun.	→ Recettes du cahier d'exercices
Ranger et faire la vaisselle L'enseignant.e range avec les élèves et se charge de faire la vaisselle. S'il y a suffisamment de temps, les élèves peuvent également participer.	→ Affiche A5





Wraps de légumes et de fruits

Matériel nécessaire et ingrédients

	Par classe	Par groupe de travail «Wrap sucré»	Par groupe de travail «Wrap estival»	Par groupe de travail «Wrap d'automne»	Par groupe de travail «Wrap d'hiver/printanier»	Par élève
1 saladier (compost)		X	X	X	X	
1 saladier (pour les légumes lavés)			X	X	X	
1 planche à découper						X
1 couteau de cuisine						X
1 cuillère à soupe						X
1 couteau						X
1 éplucheur	X					
3–5 feuilles de papier ménage						X
1 tortilla*						

Suggestions de wraps de saison

Wrap sucré

- 4 tortillas
- 4 cs de beurre de noix ou de graines (p. ex. beurre de graines de tournesol, d'amandes ou de cacahuètes)
- 200 g de fruits mûrs et mous, p. ex. poires ou bananes mûres
- Pommes

Wrap d'automne

- 4 tortillas
- 8 cs de fromage frais, p. ex. avec du raifort (env. 100 g)
- 200 g de courge muscade
- 8 feuilles de laitue

Wrap estival

- 4 tortillas
- 8 cs de houmous (env. 100 g)
- ¼ de laitue iceberg
- ½ concombre

Wrap d'hiver/printanier

- 4 tortillas
- 8 cs de fromage frais (nature, aux fines herbes ou au raifort, env. 100 g)
- 2 poignées de rampon ou d'épinards
- 1 carotte
- ¼ de chou rouge

* En cas de maladie cœliaque ou d'allergie au blé, on trouve également dans le commerce des tortillas sans gluten, par exemple à base de farine de maïs.



1.5 Informations contextuelles pour enseignant.es

Diversité des variétés

Avant l'industrialisation de l'agriculture, les humains ont cultivé pendant des générations des variétés de fruits et légumes sélectionnées pour être **parfaitement adaptées aux conditions régionales telles que la nature du sol et le climat. Cette diversité des variétés de fruits et de légumes est aujourd'hui menacée.** De nombreuses variétés anciennes ont disparu avec l'industrialisation de l'agriculture, car elles ne répondaient pas aux exigences de la production de masse moderne. Les variétés à haut rendement, résistantes aux agents pathogènes et à des maladies spécifiques, uniformes en termes d'apparence et de croissance, ont remplacé de nombreuses variétés anciennes dans les champs. Récolter des salades à la machine ne vaut par exemple la peine que si celles-ci sont toutes mûres en même temps. Les haricots doivent tous avoir la même longueur pour être traités par des machines. Quant aux tomates, elles doivent avoir une peau robuste pour pouvoir être transportées. Les variétés anciennes regagnent cependant du terrain, car elles contribuent à la **diversité génétique des plantes cultivées et constituent une base importante pour les nouvelles sélections**, par exemple de variétés adaptées aux changements climatiques.

Des fruits et légumes aux formes «parfaites»

Qui a déjà cultivé ses propres fruits et légumes le sait bien: les concombres poussent rarement droit, les carottes ont parfois deux jambes et une averse de grêle estivale peut abîmer des fruits. Et pourtant, la teneur en précieuses substances n'est pas affectée par ces imperfections. Le concombre tordu n'a pas un goût différent du concombre droit et le fait que la pomme ait une cicatrice de grêle n'a aucune influence sur la teneur en fibres alimentaires. Les standards élevés (légaux, mais aussi commerciaux) en matière de taille, d'uniformité et d'aspect des fruits et des légumes empêchent de vendre de grandes quantités de produits comestibles irréprochables du point de vue sanitaire, mais qui sont éliminés en début de chaîne ou qui restent sur les étals parce qu'ils ne répondent pas aux exigences esthétiques de la clientèle. En donnant une chance aux fruits et aux légumes difformes, nous contribuons à réduire massivement le gaspillage alimentaire.

Impact environnemental des fruits et légumes

En général, les fruits et les légumes ont un **impact environnemental moins important** que les produits d'origine animale, que ce soit en termes d'émissions de gaz à effet de serre, de consommation de terre et d'eau ou de pollution des sols. Ils forment donc un élément essentiel d'une alimentation équilibrée, mais aussi respectueuse de l'environnement. Certains fruits et légumes sont disponibles toute l'année, **tandis que d'autres ne le sont qu'à certaines périodes de l'année s'ils sont issus d'une production locale.** Ces différences viennent notamment du fait que les exigences en matière de température ou que la durée entre le semis et la récolte varient en fonction de l'espèce. En raison de la mondialisation, de nombreux fruits et légumes sont disponibles toute l'année dans les commerces, ce qui peut fortement fausser notre perception de la saisonnalité locale. Pourtant, consommer localement et de saison présente des avantages pour l'environnement. **Des études montrent ainsi que les fruits et les légumes produisent le moins de gaz à effet de serre lorsqu'ils sont cultivés à l'extérieur ou dans une serre non chauffée pendant la période de végétation naturelle et qu'ils sont ensuite consommés dans un rayon de distribution aussi réduit que possible.**

Ces comportements de consommation soutiennent par ailleurs les producteurs et les distributeurs locaux.



Il faut toutefois noter que la distance de transport (la régionalité) ne joue qu'un rôle secondaire dans l'impact environnemental global. **Le moyen de transport est bien plus déterminant:** les transports par bateau et par camion ne contribuent que faiblement à la charge environnementale globale, contrairement aux transports par avion qui nuisent fortement au climat. Certains détaillants renoncent donc totalement au transport aérien pour les fruits et légumes, tandis que d'autres apposent une mention correspondante sur le produit («by air»). Les fruits de production biologique provenant de l'étranger et portant le label suisse «Bourgeon Bio» ne sont jamais transportés par avion.

La manière dont les fruits et légumes sont cultivés influe généralement plus sur l'environnement que le mode de transport. **L'agriculture intensive va souvent de pair avec une utilisation massive de pesticides chimiques et d'engrais artificiels,** qui exercent un impact négatif sur le sol et la biodiversité. Les aliments produits de manière biologique nuisent généralement moins à l'environnement. Ces systèmes de production, plus proches de la nature, favorisent la fertilité des sols et protègent la biodiversité. Mais tout n'est pas si simple: comparés directement avec les produits issus d'une culture intensive conventionnelle, les aliments bio émettent parfois plus de gaz à effet de serre car les rendements par surface ont tendance à être plus faibles.

L'emballage d'un produit alimentaire ne joue qu'un rôle mineur dans l'impact environnemental global.

Emballer les fruits et légumes frais peut même s'avérer judicieux, car cela augmente leur durée de conservation et lutte ainsi contre le gaspillage alimentaire. En Suisse, un tiers des denrées est perdu chaque année tout au long de la chaîne alimentaire. Le gaspillage alimentaire exerce donc un impact considérable sur l'environnement.

En résumé, **choisir des aliments végétaux, bio et sains et éviter le gaspillage alimentaire** offre un important levier pour réduire l'impact négatif de son alimentation sur l'environnement. Ce module n'a pas pour objectif de présenter aux enfants des solutions miracle pour une alimentation durable et respectueuse de l'environnement. Il s'agit plutôt de leur faire comprendre la complexité de ce sujet, de mettre différentes connaissances en contexte et de développer un lien personnel avec le sujet, afin qu'ils puissent se faire leur propre opinion et en déduire leurs propres modes d'action.



Le **calendrier des saisons du WWF** indique les périodes de récolte des fruits et légumes en Suisse et de commercialisation en magasin après stockage.

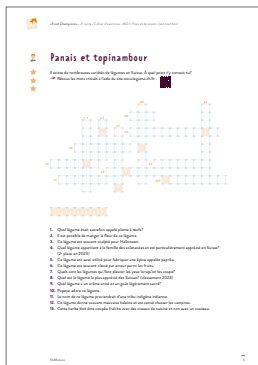
Exemple des tomates

La solution la plus respectueuse du climat consiste à consommer des tomates suisses en saison, de mi-juillet à mi-septembre, car celles-ci sont alors cultivées en plein air ou dans des serres non chauffées. Hors saison, en hiver, mieux vaut privilégier les tomates importées des pays chauds, car celles mûries au soleil du sud de l'Espagne ont moins d'impact sur le climat que les tomates cultivées dans des serres chauffées aux énergies fossiles en Suisse.

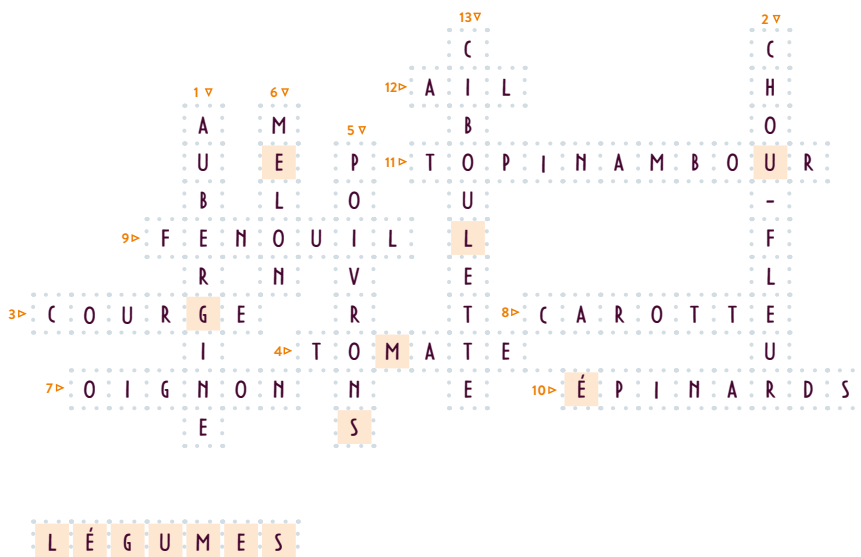
Cependant, si l'on considère d'autres impacts environnementaux que les émissions de gaz à effet de serre, les tomates du sud de l'Espagne ne constituent pas forcément la meilleure option. La culture dans la région méditerranéenne est en effet très gourmande en eau et nécessite beaucoup d'irrigation en raison des faibles précipitations et de l'évaporation élevée. Il faut alors puiser dans les eaux souterraines, or celles-ci ne se renouvellent pas suffisamment vite en raison des faibles précipitations. Il en résulte une baisse de niveau des nappes phréatiques et, à proximité des côtes, un risque d'infiltration de l'eau de mer qui entraîne une salinisation des eaux souterraines.



1.6 Solutions du cahier d'exercices «Food Champions»



Panais et topinambou





1.7 Idées pédagogiques complémentaires

Le module «Frais et de saison: c'est tout bon!» peut être complété si souhaité.

Autres idées

Affiche pédagogique «Food Champions»



Carte «Où trouve-t-on des aliments sur le chemin de l'école?» du set de cartes «Alimentation durable».

Faire pousser des légumes à l'école et continuer de cultiver les plants à la maison dans des pots ou dans le jardin (chou-rave, concombre, haricots p. ex.).

Conseil: ProSpecieRara propose des instructions utiles pour planter diverses espèces de légumes.

Jeu de rôles: un.e consommateur.trice fait ses courses dans un magasin et pose des questions sur l'origine des fruits et des légumes.

Excursions

Visiter le **marché hebdomadaire** régional



L'école à la ferme

Leçons d'approfondissement

Propositions pédagogiques de la Société Suisse de Nutrition (SSN) sur le disque suisse de l'alimentation



Propositions pédagogiques sur le disque suisse de l'alimentation (2^e cycle)



Fiches de travail sur le disque suisse de l'alimentation (2^e cycle)



Matériel pédagogique de «fit4future» sur le gaspillage alimentaire



Les ficelles de mon assiette



Agriscuola



Projets de suivi



Fruit-Union Suisse – Action «Pomme récré»



Fruit-Union Suisse – Jus de pomme pour votre course d'école



Matériel pédagogique

Des modèles prêts à l'emploi sont disponibles en complément.

Sommaire

MP1

Articles

- «Concombres tordus et carottes à deux jambes»
- «Une pomme part en voyage»
- «Des légumes toute l'année?»
- «En camion, en bateau ou en avion?»

MP2

Illustrations

- Tomates d'Espagne
- Tomates de Suisse



MP1 Article

Concombres tordus et carottes à deux jambes



Qui a déjà cultivé ses propres fruits et légumes le sait bien: les concombres poussent rarement droit, les carottes ont parfois deux jambes et les fruits portent parfois les marques d'une averse de grêle.

Mais cela change-t-il quelque chose au goût ou à la texture? Les nutriments restent les mêmes malgré ces différences extérieures. Souvent, les légumes que l'on cultive soi-même sont encore meilleurs que ceux du supermarché.

Alors pourquoi les légumes et les fruits vendus en magasin ont-ils un aspect si uniforme? La loi et le

commerce réglementent la taille et l'apparence des denrées alimentaires. Les carottes avec un aspect différent sont donc souvent éliminées à l'avance et n'arrivent même jamais en rayon.

Si un fruit ou un légume à la forme étrange arrive tout de même dans un magasin, c'est au client ou à la cliente de décider de l'acheter ou non.

→ Tu as donc le choix: achèterais-tu une carotte à deux jambes?



Une pomme part en voyage



T'es-tu déjà demandé comment une pomme passe de l'arbre au magasin? La plupart du temps, elle a déjà parcouru un long chemin avant d'être mise en vente.

Le voyage commence dans un verger: L'agriculteur ou l'agricultrice choisit un endroit approprié, plante un arbre et en prend soin. Il ou elle arrose et fertilise le sol, taille l'arbre et contrôle régulièrement l'absence de parasites et de maladies. Un bel arbre peut ainsi grandir et porter des fleurs qui donneront ensuite des fruits. Ceux-ci sont généralement récoltés en automne, lorsque les pommes sont mûres. De nombreuses exploitations récoltent les pommes à la main, vérifiant qu'elles ne sont pas endommagées ou encore vertes et laissent ces fruits de côté. Certains utilisent également des machines de récolte qui secouent les pommes des arbres et les ramassent. Après la récolte, les fruits sont nettoyés et triés une nouvelle fois.

Certaines exploitations agricoles vendent les pommes dans leur propre magasin de ferme. Le voyage des fruits se termine alors ici et tu peux acheter et déguster une pomme juteuse directement dans une ferme proche.

Les pommes qui ne sont pas vendues dans le magasin de la ferme sont emballées afin d'être protégées au mieux. Elles sont ensuite généralement transportées par camion. Si les pommes viennent de loin (par exemple de Nouvelle-Zélande), elles sont acheminées vers l'Europe par bateau. Pendant le transport, les pommes sont conservées dans des conteneurs réfrigérés pour qu'elles ne se détériorent pas. Selon les cas, les fruits sont ensuite vendus directement dans les supermarchés ou passent par une étape intermédiaire, dans un entrepôt de distribution. Les pommes peuvent être consommées longtemps après la récolte si elles sont stockées correctement. Après le stockage, elles sont distribuées aux supermarchés et aux magasins d'alimentation. Le personnel de vente place alors les pommes dans les rayons.

Après ce long voyage, elles sont arrivées à destination et prêtes à être vendues.

➔ D'où viennent les pommes que tu manges?
Quel voyage ont-elles parcouru?



Des légumes toute l'année?



Tomates, betteraves, épinards, asperges, laitues, concombres ... Lorsqu'on fait ses courses, on trouve presque tout au rayon des légumes, quelle que soit la saison. Cela donne une fausse impression, car toutes les variétés de légumes ne poussent pas toute l'année en Suisse. D'une certaine manière, c'est logique: en été, il fait très chaud et ensoleillé, tandis qu'en hiver, il y a souvent de la neige et les températures sont nettement plus basses.

Pour qu'un légume pousse bien, il faut que certaines conditions soient réunies: un sol approprié, suffisamment de lumière du soleil et de précipitations et une certaine plage de température. Mais tous les légumes n'aiment pas le même climat: les asperges, par exemple, poussent mieux au printemps, et la doucette, en automne. Chaque légume est mûr à certains moments de l'année et peut alors être récolté. Il s'agit de sa saison naturelle.

Tu te demandes peut-être pourquoi tu devrais renoncer à certains légumes alors qu'ils sont en vente toute l'année.

Une alimentation de saison et régionale n'est pas seulement saine, elle est aussi respectueuse de l'environnement. En mangeant des légumes locaux et de saison, nous préservons l'environnement et faisons du bien à notre corps. Nous évitons que ces aliments proviennent d'une serre chauffée, ce qui consomme beaucoup d'énergie. Et nous soutenons aussi les agricultrices et agriculteurs de la région.

➔ Souvent, le problème n'est pas le manque de volonté, mais de connaissances: quels sont les légumes de saison? Un calendrier des saisons t'aidera à y voir plus clair.



«En camion, en bateau ou en avion?»



As-tu un fruit préféré que tu pourrais manger à tout moment et dont la simple évocation te met déjà l'eau à la bouche? Si oui, tu es dans la même situation que de nombreux Suisses et Suissesses. En raison de la forte demande de certains fruits, même hors saison, ces denrées alimentaires sont importées de l'étranger en Suisse.

Les fruits des pays européens ont généralement été transportés par camion. Les fruits venant d'encore plus loin, qui remplacent nos fruits locaux hors saison (par exemple les pommes de Nouvelle-Zélande ou les poires d'Afrique du Sud), sont généralement acheminés vers l'Europe par bateau dans des conteneurs réfrigérés.

Il y a aussi les fruits exotiques des pays chauds, tropicaux et subtropicaux, qui ne poussent pas chez nous quel que soit le moment de l'année en raison du climat. C'est par exemple le cas des bananes, de la papaye ou de l'ananas.

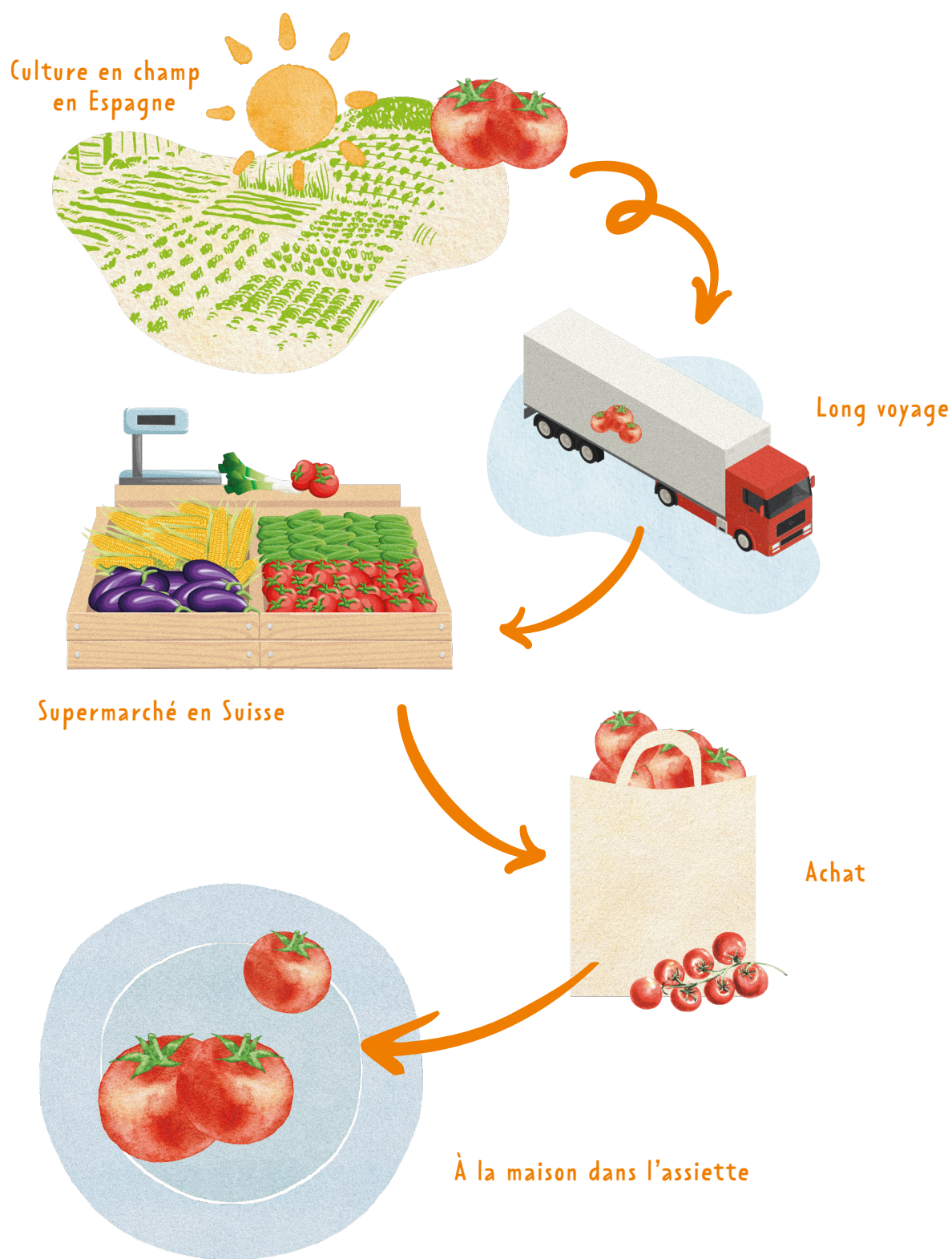
Ces fruits arrivent aussi le plus souvent en bateau, mais certains voyagent également en avion. Il s'agit principalement des fruits facilement périssables, comme les fruits de la passion, les mangues ou les ananas, qui sont transportés par avion vers la Suisse, car cela permet de raccourcir le temps de trajet.

La distance sur laquelle les fruits sont transportés jusqu'à nous ne joue qu'un rôle secondaire. Le moyen de transport est bien plus déterminant pour l'impact environnemental que la distance. Le bateau et le camion sont moins nocifs que l'avion qui, avec ses importantes émissions de CO₂, est le pire choix pour l'environnement. Certains détaillants renoncent donc totalement au transport aérien pour les fruits et légumes, tandis que d'autres apposent une mention correspondante sur le produit («by air»).

➔ D'où vient ton fruit préféré et comment est-il transporté?



MP2 Tomates d'Espagne





Tomates de Suisse (serre chauffée)

