

Nom : .....

Date : .....

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

Evaluation

Les aliments : origine, transformation et conservation

/20

A	RF	RR	NA

/8

1 Classe les aliments suivants dans le tableau.

Poulet - frites - huile d'olive - saucisson - margarine - beurre - yahourt - biscotte - noisettes - maïs - salade de fruits - omelette - crevettes - jambon - fromage

Origine animale	Origine végétale
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

/2

2 Quelle est la différence entre un produit brut et un produit transformé ?

.....

.....

/3

3 Parmi ces produits, entoure ceux qui ont été transformés ?



Nom : .....

Date : .....

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

Evaluation

Les aliments : origine, transformation et conservation

/20

A	RF	RR	NA

/2

4 Explique ce qu'est la traçabilité d'un produit.

.....

.....

/1

5 Quel est l'élément qui permet de vérifier la traçabilité d'un produit.

.....

/4

6 Observe ces étiquettes et indique l'origine des produits.



Steak : .....

Ouf : .....

Banane : .....

Oranges : .....

Nom : .....

Date : .....

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

Corrigé

Les aliments : origine, transformation et conservation

/20

A	RF	RR	NA

/8

1 Classe les aliments suivants dans le tableau.

**Poulet - frites - huile d'olive - saucisson - margarine - beurre - yahourt - biscotte - noisettes - maïs - salade de fruits - omelette - crevettes - jambon - fromage**

Origine animale	Origine végétale
<p><b>Poulet</b> <b>saucisson</b> <b>beurre</b> <b>yahourt</b> <b>omelette</b> <b>crevettes</b> <b>jambon</b> <b>fromage</b></p>	<p><b>frites</b> <b>huile d'olive</b> <b>margarine</b> <b>biscotte</b> <b>noisettes</b> <b>maïs</b> <b>salade de fruits</b></p>

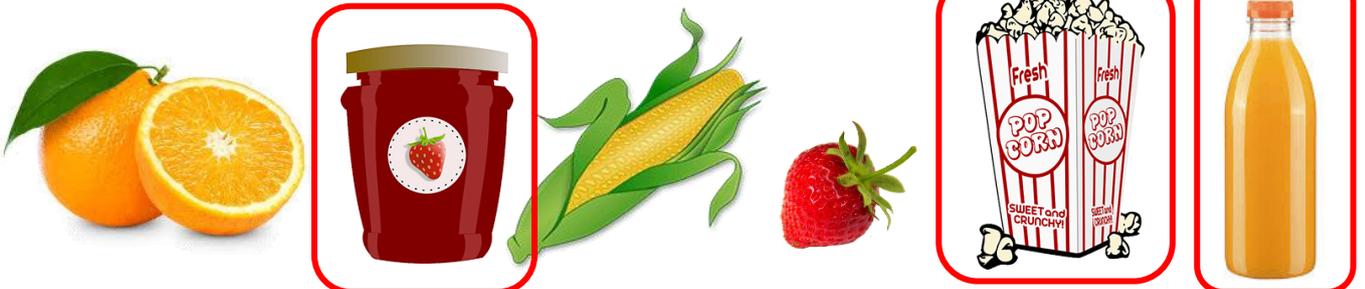
/2

2 Quelle est la différence entre un produit brut et un produit transformé ?

**Un produit transformé est un produit alimentaire brut auquel on a ajouté des additifs**

/3

3 Parmi ces produits, entoure ceux qui ont été transformés ?



Nom : .....

Date : .....

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

Corrigé

Les aliments : origine, transformation et conservation

/20

A	RF	RR	NA

/2

4 Explique ce qu'est la traçabilité d'un produit.

**La traçabilité d'un produit est l'ensemble des informations portées sur son étiquette ou son emballage afin de connaître son origine.**

/1

5 Quel est l'élément qui permet de vérifier la traçabilité d'un produit.

**L'étiquette du produit.**

/4

6 Observe ces étiquettes et indique l'origine des produits.

Steak : **France**Œuf : **France**Banane : **Guadeloupe**Oranges : **Espagne**