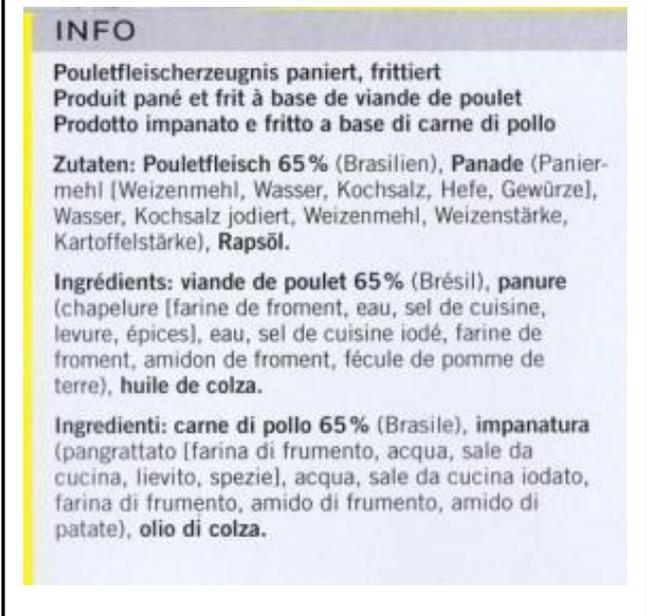


L'approvisionnement

Evaluation significative

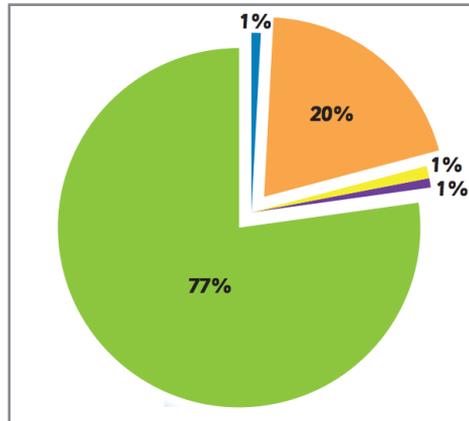
1. Identifie (en entourant) sur ces étiquettes la provenance du produit.

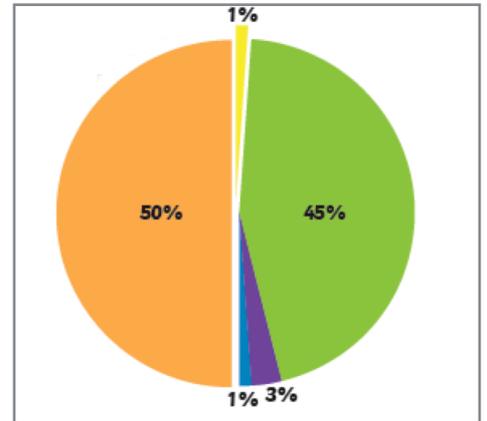


2. Nomme un produit transformé et un produit non transformé.

3. Identifie (en cochant) le graphique qui correspond à la répartition des terres dans le canton de Vaud.

- Répartition des terres entre cultures et élevage.**
- Prairies, pâturages.
 - Maraîchage: légumes, fruits.
 - Grandes cultures: blé, colza, betteraves, pommes de terre.
 - Vergers: fruits.
 - Vignes.





4. Classe (en reliant) l'image dans la bonne catégorie.



Prairies, pâturages

Maraîchage

Grandes cultures

Vergers

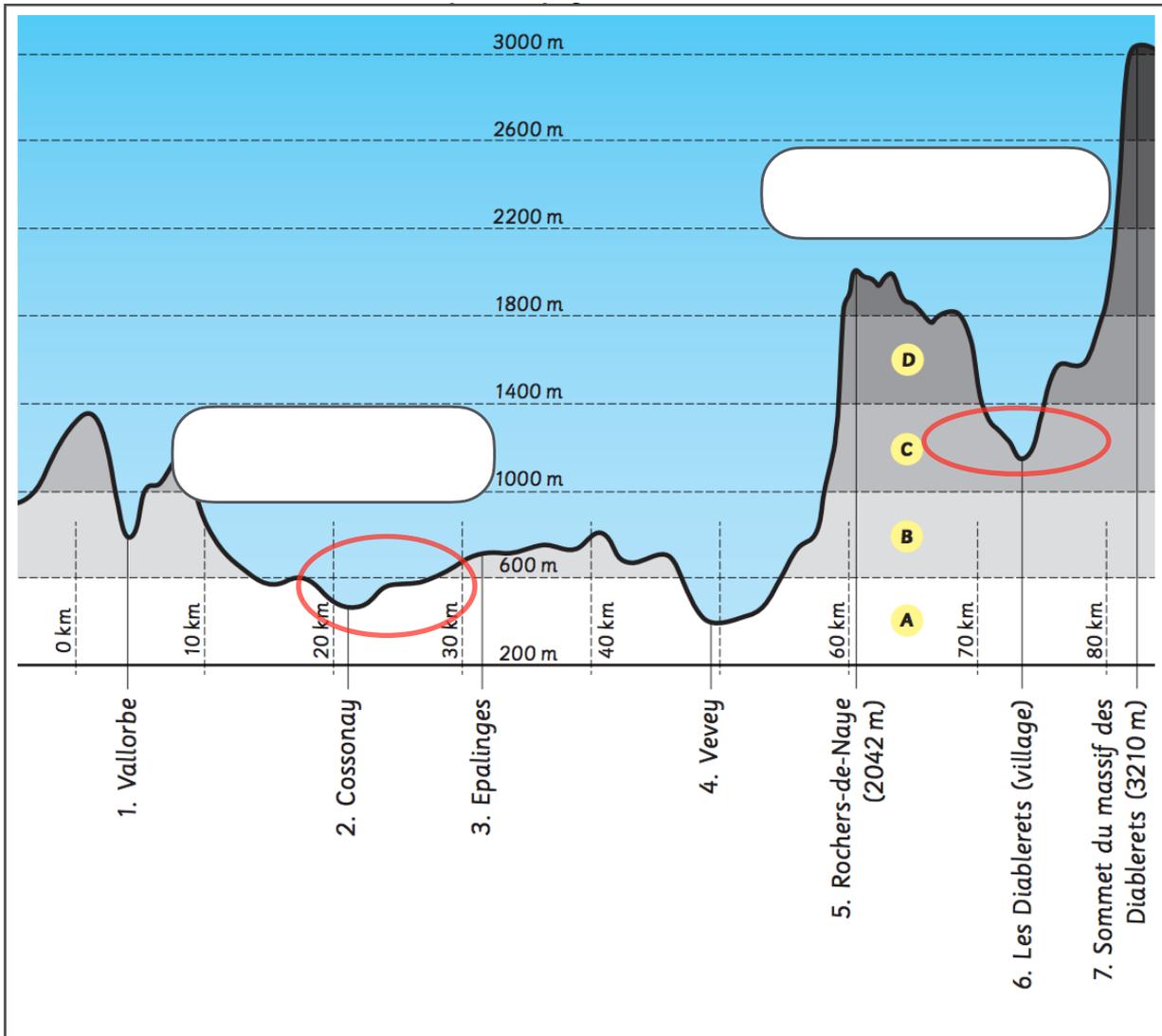
Vignes



5. Identifie (en cochant) la photo aérienne qui montre un paysage caractéristique de grandes cultures.



6. Indique à quel endroit pourraient se développer des grandes cultures et des élevages.



Justifie ton choix.

7. Identifie (en cochant) le schéma correct correspondant aux étapes d'une filière.

<input type="checkbox"/>	Source	Produire	Transporter	Distribuer	Consommer
<input type="checkbox"/>	Source	Distribuer	Transporter	Produire	Consommer

8. Souligne les différentes étapes de la filière du vin (en vert : source, en violet : transporter, en rouge : produire, en orange : distribuer, en jaune : consommer)

La fabrication du vin commence par les vendanges ; les raisins sont récoltés à la main ou à l'aide d'une machine. Une fois les raisins triés, une presse mécanique les écrase. On obtient alors le jus de raisin. Le jus peut commencer à fermenter naturellement dans un délai allant de 6 à 12 heures. Une fois le vin fermenté, l'étape de la clarification commence (il s'agit du procédé dans lequel on retire des résidus). Le vin est ensuite transféré dans un nouveau réservoir. Ce vin est ensuite mise en bouteille par le vigneron. Les bouteilles sont ensuite transportées jusqu'à la centrale de distribution. Cette centrale s'occupera de vendre les bouteilles de vin au différents supermarchés. L'acheteur pourra ainsi les retrouver au rayon boisson et en acheter. Il pourra les déguster lors d'un repas de fête par exemple.

9. Comment peut-on diminuer le nombre d'acteurs ? Fais une proposition.

10. Explique la différence de prix entre le filet de truite frais et le filet de truite fumé.



11. Pourquoi trouve-t-on des poivrons qui viennent d'Espagne alors que nous en produisons en Suisse ?



Photo prise en décembre 2017.

12. Donne un avantage et un inconvénient d'acheter des produits suisses.
