# « Des kilomètres alimentaires dans votre assiette »

Contexte : Dans le cadre du concours Véni’chefs junior, nous allons **effectuer un travail cartographique** pour aborder les notions de **kilomètre alimentaire, de traçabilité, de local et d’échelle en géographie.**

# A nos cerveaux !

A partir de votre recette et de la liste des ingrédients fournis par l’association VRAC, complétez le tableau suivant :

La **traçabilité** désigne la situation où l'on dispose de toutes les informations pour connaître la composition d'un produit tout au long de sa chaîne de production, de transformation et de distribution.

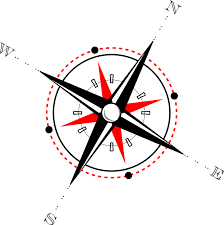
1. Dans quel type de circuit de distribution la traçabilité est-elle meilleure ?

* Circuit court (1 intermédiaire maximum)
* Circuit long (plusieurs intermédiaires)

1. Soulignez en vert les ingrédients issus de l’agriculture locale (Rappel : local = moins de 80 km)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrédients utilisés dans la recette : | Provenance (nom d’un département, pays) | Km parcourus pour arriver dans notre assiette |
| - Farine  - Sucre  -  -  -  -  -  -  -  -  -  - | -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  - | -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  **Nombre de kilomètres alimentaires de votre recette.** *distancity.com*  - |
| TOTAL : | |  |

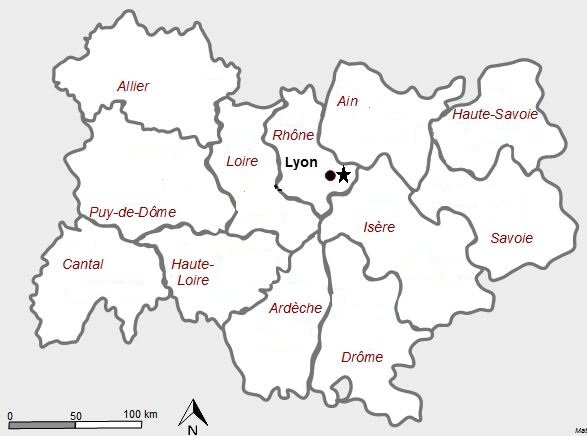
*Nb : Tous les* ***produits frais*** *(fraises, aromates, etc.) seront fournis par des agriculteurs de la région lyonnaise (Rhône)*

****

1. **La main à la carte !**

Sur le fond de carte A3 fourni (à télécharger séparément) :

* Placez un point pour localiser l’origine de chaque ingrédient en choisissant le bon cercle de provenance et en respectant la rose des vents.
* Reliez chacun des points placés à l’étoile, qui représente Vénissieux.



Légende :

★

