**Comment savoir qu'un aliment est bon ?**

À partir des emballages qui vous sont distribués, complétez les différentes questions.

Si vous ne trouvez pas l’information que vous recherchez sur l’emballage, marquez : « Nous ne trouvons pas ».

Comment s’appelle ce produit ?

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Décrivez ce produit (biscuit, café, chocolat, plat préparé, oeuf…).

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

D’où vient le produit ?

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Qui a fabriqué ce produit ?

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Quelle est la date de péremption du produit ?

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Y a-t-il un logo sur le produit qui permet de savoir que ce produit est meilleur qu’un autre ?

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

À votre avis, comment sont élevées les poules qui ont produit cet œuf ?

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

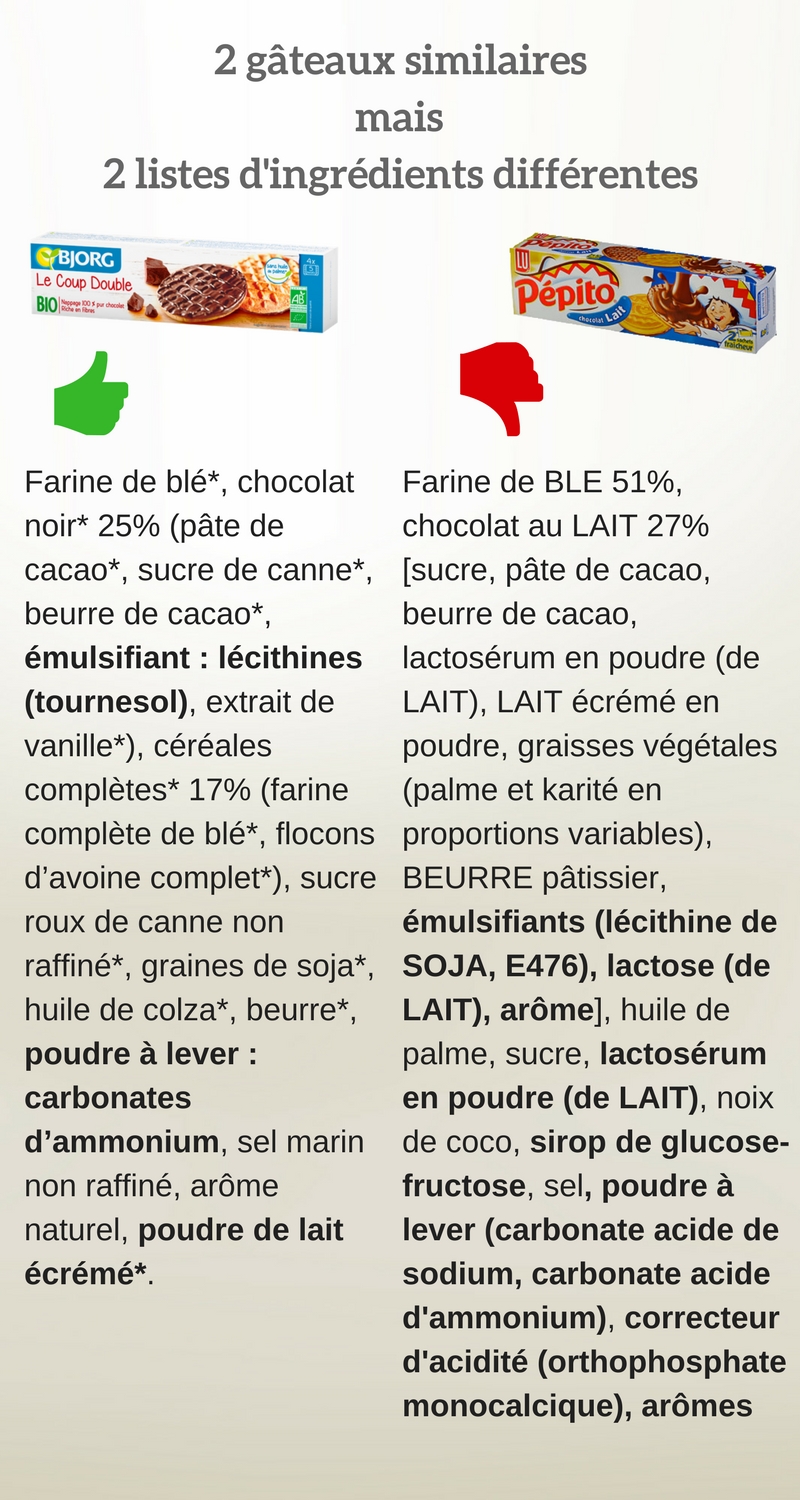
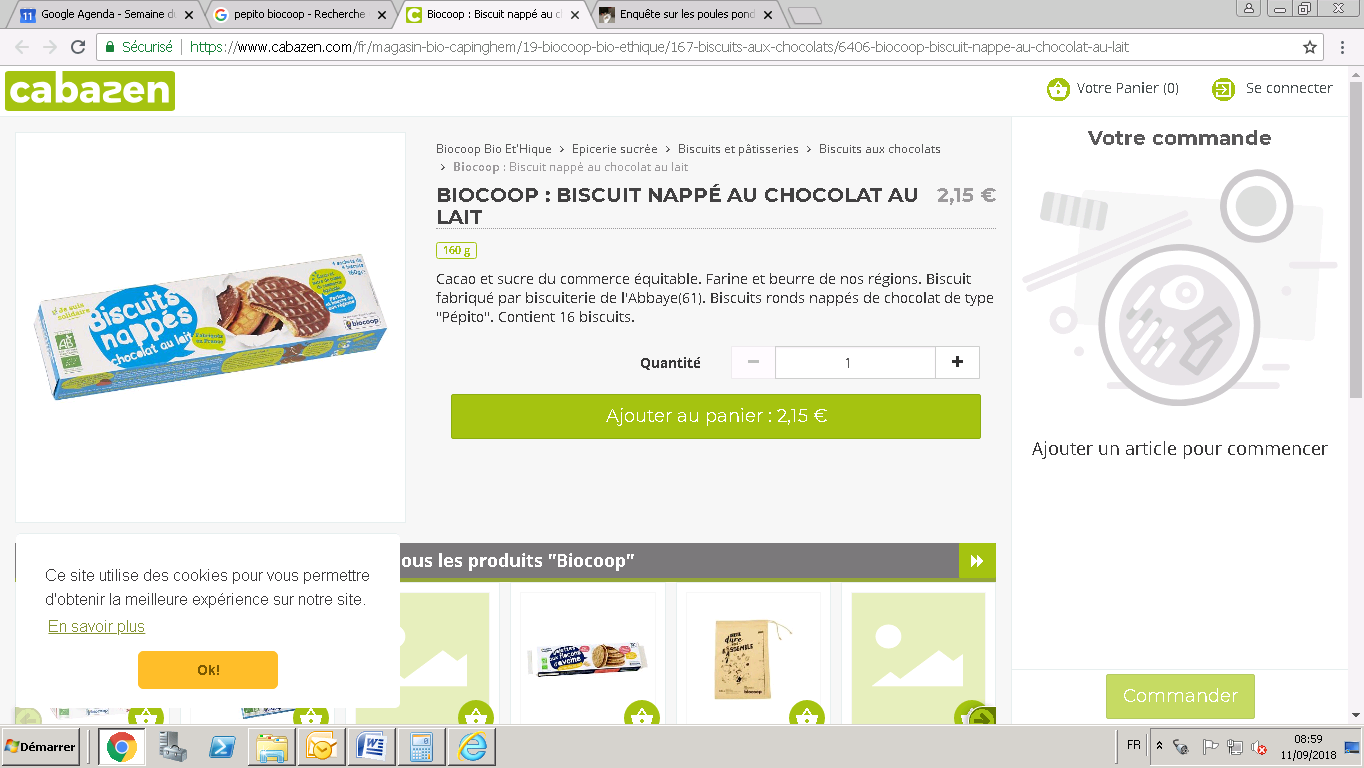
…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Par quel chiffre commence le code qui est écrit sur les œufs ?

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Comment savoir qu'un aliment est bon ?**

1. Farine de blé\* T 65 49.5%
2. Chocolat au lait\* 25% (sucre de canne\*, beurre de cacao\*, poudre de lait entier\*, pâte de cacao\*, extrait de vanille\*)
3. Beurre\* 14%
4. Sucre de canne roux 13.5%
5. Poudre de lait écrémé\*
6. Sirop d’orge de malte\*
7. Noix de coco\*
8. Poudre à lever\*
9. Carbonates de sodium et carbonates d’ammonium
10. Sel marin
11. Arome naturel de vanille\*

\*Ingrédients issus de l’agriculture biologique

Exercice de lecture d'étiquettes

1. **Lis attentivement les deux étiquettes ci-dessous :**

Comment s’appellent ces produits :

1. ……………………………………………………..
2. ………………………………………………………

D’où viennent ces produits ?

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

Quelle est la date de péremption ?

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

Lequel des deux produits a la liste d’ingrédients la plus courte ?

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

Lequel des deux produits a la liste des ingrédients les plus naturels ?

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

À votre avis, lequel avez-vous mangé ?

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………