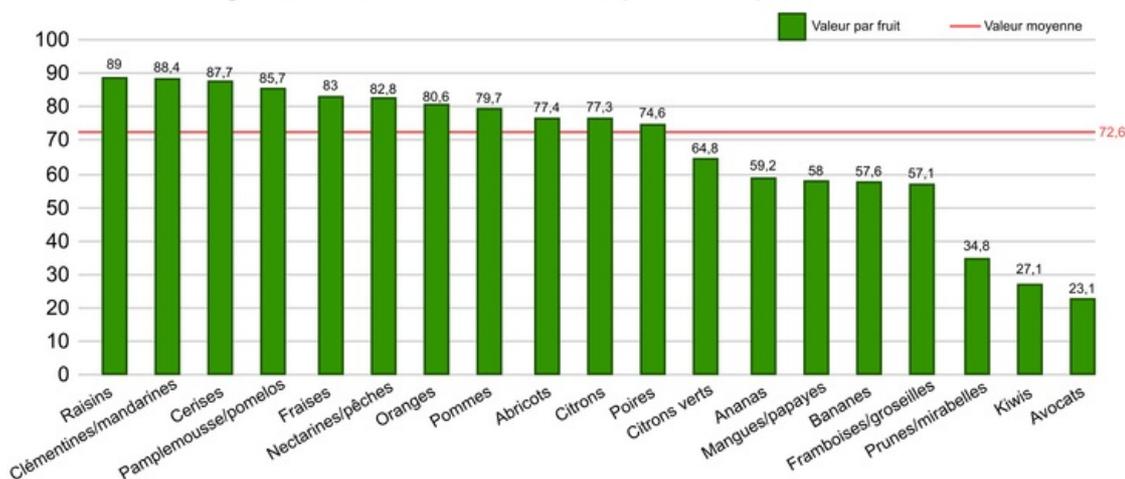


## Documents

*Avertissement : par comparaison avec la viande, les fruits et les légumes restent des petits responsables d'émissions de gaz à effet de serre.*

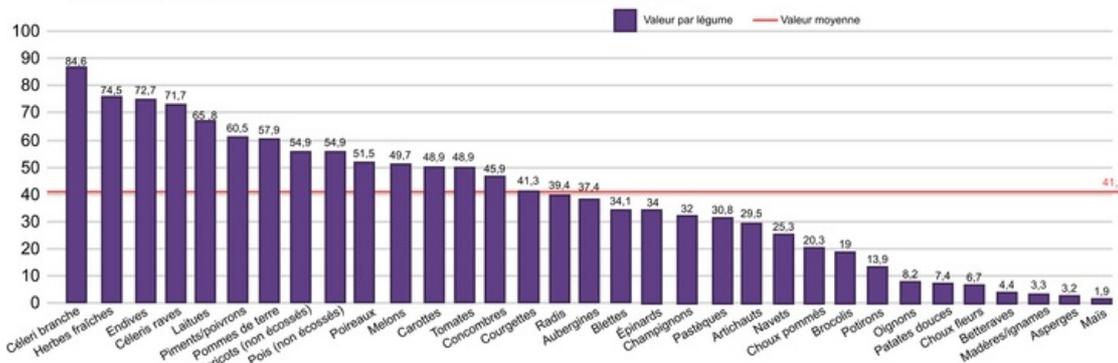
### 1. Les fruits et les légumes les plus contaminés aux pesticides

Pourcentage d'échantillons avec résidus de pesticides quantifiés



D'après : Générations Futures

Pourcentage d'échantillons avec résidus de pesticides quantifiés



D'après : Générations Futures

D'après : [www.futura-sciences.com](http://www.futura-sciences.com)

- Quel est le rang de la banane parmi les fruits ayant le plus de résidus de pesticides ?
- Quel est le fruit contenant le plus de résidus de pesticides ? Pourquoi ? Faites une recherche Internet.
- Quels sont les risques des pesticides pour la santé et l'environnement ? Faites une recherche Internet.

### 2. Pourquoi manger de saison ?

« Les fruits et légumes vivent au rythme des saisons. Ils ont chacun leur période de culture et de récolte et apparaissent à leur rythme sur les étals.

Trois raisons d'opter pour les fruits et légumes de saison :

#### 1) Pour profiter de tous les bienfaits nutritionnels

Chaque fruit et légume répond à un besoin du corps humain en fonction de la saison. Par exemple, en hiver avec le froid et le manque de soleil, notre corps réclame plus de nutriments et de vitamine C. Tant mieux, c'est la saison des légumes riches en minéraux (poireaux, choux, épinards) et des agrumes pleins de vitamine C (mandarines, pamplemousses, clémentines). Autre avantage des fruits et légumes de saison : ils auront plus de chances d'avoir mûri au soleil et seront donc plus savoureux, contrairement à ceux hors saison, cultivés la plupart du temps sous serre et à l'étranger.

#### 2) Pour encourager les circuits courts

Il est préférable de privilégier les circuits courts afin d'avoir moins d'impact polluant sur la planète. Le premier réflexe à adopter lorsqu'on est dans les grandes surfaces, c'est de regarder la saisonnalité des fruits et légumes, mais aussi leur provenance.

Où trouver des fruits et légumes locaux ? Dans les magasins bios ou en adhérant à des coopératives de produits bios et locaux. Il existe les Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) ou l'association sociale et solidaire Les Jardins de Cocagne. Certaines vous permettent d'aller chercher vos fruits et légumes à la ferme, parfois même en cueillette !

### 3) Pour protéger l'environnement

Les fruits ou légumes hors saison et provenant de régions éloignées sont souvent transportés soit par avion, soit par bateau (pour les produits congelés ou en conserve) puis par camion dans des conditions permettant leur conservation (réfrigération, climatisation). Manger de saison permet également de lutter contre l'utilisation d'engrais chimiques sur nos terres agricoles. En effet, même s'ils peuvent être cultivés en France, les fruits et légumes hors saison nécessitent des conditions particulières (cultures industrielles avec des pesticides, des antigels, sous serre, etc.) qui détruisent les sols. L'utilisation de pesticides est un désastre pour la biodiversité. » (Extrait de : *Le Guide de la consommation de saison, aux petits oignons !* © Greenpeace France)

- Résumez le texte en expliquant les trois raisons de manger de saison.
- Trouvez sur Internet un calendrier des fruits de saison et indiquez quels sont les mois pour consommer la banane, la mangue et la fraise.

### 3. Porte-conteneurs transportant des bananes depuis les Antilles, 2013. Collection Musée portuaire de Dunkerque



Source : Shutterstock/© Greg K\_\_ca

- Qu'observe-t-on sur la photographie ?
- Classez les moyens de transport de marchandises du plus polluant au moins polluant. Que peut-on déduire de l'impact écologique du transport de la banane ?
- Choisissez un fruit exotique (kiwi, ananas, mangue, litchi...) et étudiez son moyen de transport. Quel est son impact sur la planète ?