

À VOUS DE JOUER !

Cochez la/les bonnes réponses aux questions suivantes :

Un yaourt peut être consommé :

- Jusqu'à la date de péremption
- 2 ou 3 jours après la date de péremption
- Jusqu'à 3 semaines après la date de péremption.
S'il devient acide, c'est qu'il a tourné.

Que faire avec des fruits et légumes « fatigués » ? :

- Ils sont mous ou abîmés, tant pis je les jette
- J'enlève la partie abîmée et j'en fais un gâteau, une soupe, un gratin
- Je fais du compost

Le chocolat s'est recouvert d'une fine pellicule blanche...

- C'est un processus naturel, le chocolat se conserve plusieurs mois même après la date indiquée
- De la moisissure ? C'est sûrement mauvais pour la santé

Que devient le pain rassis jeté au restaurant ?

- Il est jeté avec les ordures ménagères
- On le garde pour les canards
- Il est revalorisé, en farine par exemple

Le sucre ne se périme jamais :

- Vrai car les bactéries ne peuvent pas s'accrocher
- Faux tous les produits peuvent se périmer

À VOUS DE JOUER !

Cochez la/les bonnes réponses aux questions suivantes :

Un yaourt peut être consommé :

- Jusqu'à la date de péremption
- 2 ou 3 jours après la date de péremption
- Jusqu'à 3 semaines après la date de péremption.
S'il devient acide, c'est qu'il a tourné.

Que faire avec des fruits et légumes « fatigués » ? :

- Ils sont mous ou abîmés, tant pis je les jette
- J'enlève la partie abîmée et j'en fais un gâteau, une soupe, un gratin
- Je fais du compost

Le chocolat s'est recouvert d'une fine pellicule blanche...

- C'est un processus naturel, le chocolat se conserve plusieurs mois même après la date indiquée
- De la moisissure ? C'est sûrement mauvais pour la santé

Que devient le pain rassis jeté au restaurant ?

- Il est jeté avec les ordures ménagères
- On le garde pour les canards
- Il est revalorisé, en farine par exemple

Le sucre ne se périme jamais :

- Vrai car les bactéries ne peuvent pas s'accrocher
- Faux tous les produits peuvent se périmer