

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

Le présent fichier est une publication en ligne reçue en dépôt légal, convertie en format PDF et archivée par Bibliothèque et Archives nationales du Québec. L'information contenue dans le fichier peut donc être périmée et certains liens externes peuvent être inactifs.

Version visionnée sur le site Internet d'origine le 27 mars 2009.

Section du dépôt légal

À la soupe! - Trousse éducative

Activité 17 : une pizza pour la planète



Dossier C : présentation « On commande une pizza? »



On commande une pizza ?

D'OÙ VIENT LA PIZZA HAWAIIENNE ?

D'Hawaï ?

Peut-être de
bien plus loin
encore...



D'où
vient...





Le blé de la
pâte à pizza ?

du Canada !



650 km alimentaires
(en moyenne)

Les tomates de
la sauce ?



du Mexique !



4 692 km alimentaires
(en moyenne)

Le jambon?

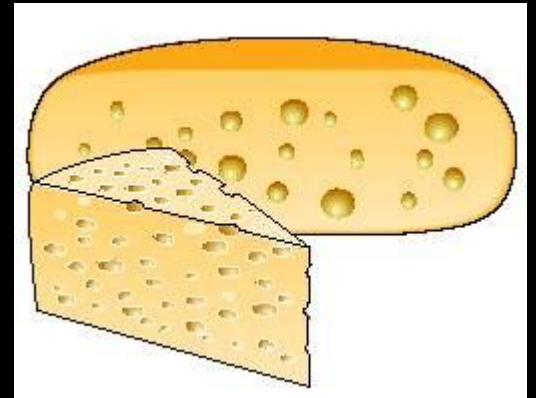


du Québec !



600 km alimentaires
(en moyenne)

Le fromage
mozzarella ?



de l'Italie !



6 600 km alimentaires
(en moyenne)

Les olives ?



de l'Espagne !



5 318 km alimentaires
(en moyenne)



L'ananas ?

du Costa Rica !



4 090 km alimentaires
(en moyenne)

Les ingrédients de cette pizza auront parcouru environ **22 000 km** au total, soit plus de **3 fois** la distance Québec - Hawaï!

Principaux ingrédients	km alimentaires
Blé	650
Tomates	4 692
Jambon	600
Fromage	6 600
Olives	5 318
Ananas	4 090
Total	21 950



*Cela suffit-il pour
concocter la pizza ?*



**Il manque certains
ingrédients...**

Huile, sucre, sel...

Où se cachent-ils ?



La **pâte à pizza commerciale** contient :

Farine enrichie, eau, lait écrémé en poudre, saindoux, huile végétale, levure, extrait de malt, œuf, sucre, poudre à pâte, sel, gluten, sulfate de calcium, enzymes.

La **pâte maison** :

farine enrichie, eau, levure, huile d'olive, pincée de sel.

À quoi sert donc le reste ?

Pâte de tomates :

Si certaines ne contiennent que des tomates, d'autres ont comme 2^e ingrédient...

le sel !

Soyons vigilants...

Choisissons des sauces maisons !

Les ananas :

Les fruits et légumes en conserve contiennent souvent beaucoup de sucre et de sel.

Privilégions ceux dans leur jus ou mieux...

les produits frais !

Le jambon :

Toutes les charcuteries contiennent beaucoup de sel et de nitrites, des additifs nocifs...

Privilégions les viandes fraîches cuites maison !

La mozzarella :

Des centaines de fromages sont fabriquées au Québec et requièrent moins d'additifs, d'emballages, etc.

Les olives en pot contiennent :

olives, eau, sel, piment haché, acide lactique, alginat de sodium, gomme de guar, sorbate de potassium, chlorure de calcium

À noter : les seuls aliments présents dans cette liste sont les olives et le piment haché.

Qu'en est-il du reste ?

La pizza commerciale classique :

Pâte : farine enrichie, eau, lait écrémé en poudre, huile végétale, saindoux, levure, sirop de maïs, extrait de malt, poudre à pâte, sel, (sauce) tomates, ail, chlorure de calcium, épices.

Fromage : lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure.

Pepperoni (peut contenir) : porc, bœuf, viandes traitées, eau, farine de blé modifiée, sel, épices, extrait de sirop de maïs, erythorbate de sodium, glutamate monosodique, nitrite de sodium, phosphate de sodium.

Garniture : champignons, poivrons verts.

Bacon : porc, eau, sel, phosphate de sodium, nitrite de sodium, épices, saveur d'érable, fumée.

Donc la pizza hawaïenne c'est :

un superbe combo de gaz à effet de serre, sel, sucre, graisses et additifs...

Combien la payeriez-vous ?

Et si vous faisiez vous-même une vraie bonne pizza aux ingrédients frais d'ici?



Soyez
créatifs
et originaux!

Bon appétit!