



## TÂCHE 2 : Travailler dans les coins

<p>Coin 1 : Allons-nous bientôt manger des algues de la mer du Nord ? Surfez sur : <a href="https://www.youtube.com/watch?v=KOiKITXFeEk">https://www.youtube.com/watch?v=KOiKITXFeEk</a></p>	<p>Répondez aux questions ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- De quel produit parle-t-on ici ?</li><li>- Pourquoi est-ce un produit durable ?</li><li>- Comment le produit est-il fabriqué ?</li><li>- Pourquoi la mer du Nord est-elle une zone idéale pour ce produit ?</li><li>- Quelles sont les applications de ce produit ?</li><li>- Pensez-vous que ce produit peut remplacer d'autres produits ?</li></ul>
<p>Angle 2 : Les proliférations d'algues Surfez sur : <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Kih7YQA9uao">https://www.youtube.com/watch?v=Kih7YQA9uao</a></p>	<p>Répondez aux questions ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- De quel produit parle-t-on ici ?</li><li>- Quel problème est soulevé ici ?</li><li>- Quelles solutions sont proposées pour lutter contre l'excès d'algues ?</li><li>- Quels produits sont fabriqués à partir des algues selon ce fragment de film ?</li><li>- Recherchez en ligne d'autres exemples de produits pouvant être fabriqués à partir d'algues.</li></ul>



## TÂCHE SUPPLÉMENTAIRE :

### Comment faire des ingrédients de pesto aux algues

40g de wakame ou de kombu

50 g de pignons de pin

1 gousse d'ail

25 g de basilic

25 g de roquette

25 ml d'huile d'olive extra vierge

1/2 cuillère à soupe de jus de citron

### Préparation

1. Laissez le mucus d'algues séchées dans l'eau pendant 24 heures ou lavez bien les algues fraîches
2. Coupez-le en gros morceaux
3. Mélanger tous les ingrédients dans un robot culinaire
4. Conserver dans un bocal

Servir sur du pain grillé ou avec des pâtes.

Apprécier !