

« C'est bien beau de manger des frites tous les jours mais combien ça nous coûte à l'année ? Hein ma chicorée ? »

« J'en sais rien, moi, mon Jeff, demande plutôt à Coin-Coin »

« Je vais étudier la question mais je dois d'abord consulter la fiche technique de la friteuse et la dernière facture EDF pour connaître le prix de l'énergie électrique. Avec ou sans les taxes ? » répond Coin-Coin.



« Sans les taxes, mon Coin-Coin » s'exclame Jeff tout en avalant quelques frites.

Tu passes l'après-midi de ce samedi chez ton ami Coin-Coin et il te demande de l'aider à répondre à la question de son père.

Tu dois rendre un compte-rendu détaillé à la famille Tuche, bien rédigé afin qu'il soit compréhensible par Jeff. Il doit commencer par une problématique correctement formulée.

Tu en profiteras pour ajouter à ce compte-rendu quelques conseils diététiques.

Document 1 : Les préfixes des multiples et sous-multiples.

			kilo	hecto	déca	unité	déci	centi	milli
			k	h	da		d	c	m

Document 2 : Caractéristique de la friteuse de Cathy Tuche



Tension d'utilisation: 230 V
Intensité efficace: 9,13 A
Volume: 3,5 L

Température: 190°C
Cuve émaillée et corps tout inox.
Dimensions (cm): H26xL23,5xP42,3

Document 3 : Extrait de la dernière facture EDF de la famille Tuche

	Relevé début	Relevé fin	Conso kWh	Prix €/HT/kWh	Montant €HT	TVA
Consommation						
Base - 06kVA - du 22/10/16 au 21/12/16	1161 (Client)	1479 (Client)	318	0,0887	28,21	20,0%
Total Consommation (dont acheminement 11,13 €)			318		28,21	

Document 4 : La cuisson des frites selon Cathy Tuche

« Ohhh c'est pourtant simple, bien sûr, il faut des pommes de terre mais pas n'importe lesquelles: de la bintje, et surtout ne pas rincer les frites une fois coupées.

Il faut que l'huile soit bien chaude. Avec ma friteuse, ça prend 12 min.

Ensuite, on plonge les frites pendant 9 min, et voilà ! »

Document 5: Frites, attention danger

La consommation excessive de pommes de terre serait un facteur de risque de mortalité, selon les résultats d'une étude publiée dans la revue médicale American Journal of Clinical Nutrition. En particulier les frites, à raison de deux fois pas semaine.

Des chercheurs internationaux ont mené une étude avec 4440 participants âgés de 45 à 79 ans qu'ils ont suivis pendant 8 ans. La consommation de pommes de terre (y compris

les pommes de terre frites et non poêlées) a été analysée en utilisant un questionnaire de fréquence alimentaire.

Les scientifiques ont étudié l'association entre ce type d'alimentation et la mortalité. Sur les 4400 participants de l'étude, au cours du suivi de 8 ans, 236 sont décédés. La consommation fréquente de pommes de terre frites semble être associée à un risque accru de mortalité. (...)

«Les pommes de terre frites sont un aliment qui fournit beaucoup d'énergie (risque d'obésité), de sodium (risque de maladies cardiovasculaires) et parfois des acides gras trans, mais elles n'ont aucun intérêt nutritionnel (peu de vitamines)», a expliqué Jessica Cording, nutritionniste peu surprise par ces résultats.

Des études supplémentaires sur des échantillons plus importants devraient être effectuées pour confirmer si la consommation globale de pomme de terre est associée à un risque de mortalité plus élevé.