

## PRESSIONS :

- Augmentation démographique
- Santé publique/espérance de vie
- Atteinte de l'environnement : pollution
- Changement climatique : CO<sub>2</sub>

# ALIMENTATION

**Comportement alimentaire :** variable tout au long de la vie selon des paramètres physiologiques (âge), économiques, sociaux et par prise de conscience de l'individu sur sa santé et son environnement.

- Approvisionnement : type d'agriculture (vivrière, bio, intensive...), domestication/hybridation, commerces de proximité, mondialisation.
- Stockage/conservation : stérilisation, pasteurisation, surgélation, séchage, fumage, salage, ... Présence ou non d'emballages
- Préparation : ustensiles, ingrédients, plats préparés ou non
- Conditions de prise des repas : couverts, table, en famille, temps passé, heures fixes ou non, assis/debout...
- Manière de manger : plaisir de manger, apprentissage des goûts, types d'aliments, gaspillage, régimes alimentaires...

## Qualité d'un aliment

- Sensorielle : perception des arômes (dépend salive et mastication) / propriété d'un aliment possible (goût, texture modifiables)
- Nutritionnelle : qualité des ingrédients en terme de nutriments, satiété, digestion/microbiotes, équilibre/déséquilibre alimentaire, (maladies, PNNS)
- Sécurité : conservation, traçabilité, étiquetage, maladies sanitaires
- Coût : agriculture, transport, commerce
- Praticité : cuisson, conservation, emballage...
- Environnemental : eau, pesticides ...
- Image : pub, packaging...
- Ethique : religion, culture

- **Physiologie, organes des sens, mémoire inconsciente, génétique**
- **Santé : maladies déséquilibre alimentaire/ maladies sanitaires**
- **Economie**
- **Environnement**
- **Culture/société**

## REFLEXIONS :

- Modes de production : Produire rentablement et pour tout le monde en respectant la qualité/ améliorer le bilan environnemental de la production des aliments
- Proposer des régimes alimentaires combinant équilibre alimentaire et respects des normes culturelles.

- ☞ Empreinte carbone
- ☞ Empreinte écologique
- ☞ Analyse du cycle de vie des aliments (élaboration, utilisation, déchets, recyclage)