

Lexique de l'alimentation

alimentation (f)	Ernährung
alimentation saine, équilibrée, végane	
s'alimenter	sich ernähren
un aliment	}
une denrée alimentaire	} ein Lebensmittel
l'industrie agro-alimentaire	Nahrungsmittel-industrie
la nourriture	Nahrung; Essen
se nourrir/manger	
un végétarien; végétarisme	Vegetarier
un végétalien; végétalisme	Veganer
malnutrition/sous-alimentation	}
sous-nutrition	} Unterernährung
un plat	
un repas	
un plat cuisiné	Fertiggericht
des produits alimentaires surgelés ; des surgelés	
la sécurité alimentaire	
le comportement alimentaire	
l'éducation culinaire, nutritionnelle	
les habitudes alimentaires	
la surconsommation ; la consommation excessive	
la restauration rapide ; fast-food ; le prêt-à-manger	
pauvre/riche en nutriments	
trop gras, trop sucré, trop salé	

LA MALBOUFFE

La malbouffe est le **terme populaire** donné à la nourriture jugée mauvaise sur le plan diététique en raison notamment de sa faible valeur nutritive et de sa forte teneur en graisses ou en sucres. Les **hamburgers, les hot-dogs, les frites, les pizzas, les sodas** en sont des archétypes. Elle peut favoriser l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires, le cancer, etc. La **surconsommation de la malbouffe** peut entraîner la malnutrition. Le terme a été créé par Stella et Joël de Rosnay dans leur ouvrage La Malbouffe. Il s'agit alors de nommer un type d'alimentation qui ne répond pas aux besoins physiologiques car **trop gras, trop sucré ou pauvre en nutriments**. Cette définition est toujours d'actualité mais le sens du mot a été étendu à une critique plus globale dénonçant aussi le modèle productiviste et la société de consommation. De grands chefs français ont décidé depuis les années 90 de réagir et de faire de **l'éducation culinaire** et de l'éducation au goût dans les écoles, la Semaine du Goût a été créée. Les **agriculteurs biologiques**, les associations et mouvements de consommateurs et les diététiciens sont également en première ligne, notamment pour veiller à l'alimentation des jeunes et faire évoluer la publicité et la législation française.

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

[en : Food safety]

Le concept de sécurité alimentaire fait référence à la disponibilité ainsi qu'à l'accès à la nourriture en quantité et en qualité suffisantes.

La sécurité alimentaire comporte plusieurs axes :

1. **disponibilité** (production intérieure, capacité d'importation, de stockage et aide alimentaire)
2. **accès** (dépend du pouvoir d'achat et de l'infrastructure disponible)
3. **stabilité** (des infrastructures mais aussi stabilité climatique et politique)
4. **salubrité, qualité, hygiène**

La qualité exige d'avoir identifié les risques et dangers, **« de la fourche à la fourchette »**, en incluant donc les aspects (conservation, contact alimentaire, impacts des modes de cultures, transport des aliments, modes de cuisson ...) et de prendre les mesures de précaution et d'évaluation pour limiter l'expression des risques notamment ceux d'intoxication alimentaire.

La nouvelle réglementation européenne dite « paquet hygiène » vise à prévenir les dangers avec une obligation de résultat, "de la fourche à la fourchette". Les guides de bonnes pratiques mis en place par les filières professionnelles.