

Comportements Alimentaires Choix Des Consommateurs Et Politiques Nutritionnelles

Nos habitudes alimentaires se sont adaptées à nos conditions et rythme de vie. Ces changements ont entraîné de profondes répercussions sur la place et le rôle de l'agriculture dans la société. Mais savons-nous toujours ce que nous mangeons ? Exigeants sur la qualité, nous avons du mal à y mettre le prix et nous voulons manger de tout en toute saison. Méfiants à l'égard des aliments industriels, mais ayant moins de temps à consacrer à la cuisine, nous délégons de plus en plus la préparation de nos repas à l'agroalimentaire. Que de paradoxes ! Ainsi depuis longtemps, notre alimentation a atteint le stade de l'industrialisation, pour une distribution de masse, au prix le plus bas et trop souvent au détriment de la qualité. Aujourd'hui, sous l'influence de la mondialisation et de la financiarisation, la science ne serait-elle pas en train de prendre le pas sur la nature de nos aliments ? Allons-nous sauver notre modèle alimentaire, celui qui a fait la réputation de la gastronomie française dans le monde ? La crise du coronavirus ne nous incite-t-elle pas à reprendre le contrôle de notre assiette ? Ce livre propose un voyage au cœur de la chaîne alimentaire. Il montre comment les grands groupes exercent la mainmise sur nos habitudes de consommation. Il veut nous convaincre que, quelle que soit notre condition, nous avons tous le pouvoir d'agir pour préserver l'élément le plus essentiel à la vie : notre nourriture.

La quatrième de couverture indique : "Un développement agricole durable, écologique, plus productif et équitable peut voir le jour. Conduire une production agricole abondante tout en améliorant la qualité de l'environnement est désormais possible. Dans son ouvrage, à la fois conceptuel et technique, Michel Griffon décrit des modes d'actions possibles. Héritier d'une longue histoire de pensées et de recherche, le terme "agriculture écologiquement intensive" définit une agriculture qui utilise intensivement les fonctionnalités des systèmes productifs. Dans cet ouvrage, l'auteur nous démontre que la combinaison et l'amplification de fonctionnalités écologiques peuvent créer des synergies productives tout en réduisant les atteintes à l'environnement. Michel Griffon définit une nouvelle orientation technique pour les agricultures de demain, celle de l'utilisation de l'écologie scientifique comme base de nos raisonnements sur l'agriculture et l'élevage. Sans faillir à la rigueur du scientifique, de façon pragmatique, il nous décrit, définit et précise les concepts tandis qu'un grand nombre d'exemples et d'applications nous ramènent à la réalité des problèmes agricoles. Mais le livre va au-delà des techniques, l'agriculture écologiquement intensive s'appuie aussi sur les principes de la viabilité des écosystèmes et des sociétés. Il s'agit de proposer une agriculture durable, dans un cadre d'écosystèmes eux aussi durables, pour des sociétés économiquement et socialement viables. De cette révolution technique résultera un nouveau contrat social et environnemental entre les sociétés et leurs agriculteurs. "L'agriculture nous oblige à dépasser nos paresse, ne serait-ce que pour une raison : elle est multiple", nous dit Erik Orsenna dans sa préface, "Michel Griffon nous prouve qu'il faut tout à la fois lutter contre les idées générales, la plaie car paresse de l'esprit, et nous contraindre à une culture toujours plus ouverte..." Ce livre est destiné aux professionnels agricoles et aux défenseurs de l'environnement, décideurs et gestionnaires, afin que les agriculteurs deviennent eux-mêmes les véritables défenseurs de la biosphère agricole."

Peut-on admettre qu'un milliard d'hommes souffrent de la faim, tandis qu'une autre partie de l'humanité encore plus nombreuse est en surcharge pondérale ? Peut-on accepter que l'agriculture et les autres activités alimentaires soient des sources importantes de pollution et de gaz à effet de serre ? Pourquoi l'industrialisation de l'alimentation aboutit-elle à une offre si déséquilibrée sur le plan nutritionnel, entretenant ainsi un ensemble de maladies métaboliques ? Comment les consommateurs peuvent-ils adopter un comportement alimentaire sûr lorsqu'ils sont soumis à tant d'informations contradictoires ? Le moment est venu de nous engager vers une alimentation plus durable. Ce livre trace les voies possibles d'un changement salutaire de nos modes alimentaires. L'auteur nous propose une véritable charte pour une alimentation durable et nous invite à la mettre en œuvre par nos choix personnels. Christian Rémésy, chercheur et nutritionniste, a développé dans le cadre de l'Inra une approche originale de la nutrition en approfondissant le rôle protecteur des produits végétaux. Il a exploré les bases d'une nutrition préventive, avant d'élargir sa démarche à l'alimentation durable. Il a notamment écrit Que mangerons-nous demain ?

Cet ouvrage a pour objectif d'exposer les principaux concepts permettant de décrire et de comprendre le comportement des consommateurs, afin de prendre les meilleures décisions marketing. Cette nouvelle édition prend en compte les nouveaux modes de consommation arrivés avec le digital, la consommation collaborative et responsable. Les nombreux exemples sont actualisés, complétés par les recherches les plus récentes.

Ce livre est la suite de La Société des consommateurs qui a rencontré un vif succès lors de sa publication. Robert Rochefort, " Monsieur Consommation " pour les médias, y retraçait l'histoire de la société de consommation en s'arrêtant plus particulièrement sur la période post-guerre du Golfe qu'il caractérisait par une consommation de rassurance (santé, droits de l'homme, authenticité, etc.). Et il annonçait qu'une nouvelle époque allait s'ouvrir, celle du consommateur entrepreneur. C'est la description de cette nouvelle figure du consommateur qui fait l'objet de ce livre. Robert Rochefort montre comment les nouvelles formes d'organisation du travail brouillent la séparation entre vie privée et vie professionnelle ; comment, d'une part, le consommateur tend à gérer sa vie familiale comme s'il s'agissait d'une entreprise (recherche de l'efficacité, de la rentabilité, de l'optimum) ; et comment, d'autre part, il utilise de plus en plus d'objets à usage professionnel et privé à la fois (téléphone portable, monospace, ordinateur, etc.) ; enfin, comment il consomme de plus en plus de produits semi-finis qu'il termine lui-même (meubles en kits, bricolage, vacances actives, etc.). Se profile dans ce livre une sociologie du néolibéralisme post-salarial. En un mot, une société d'entrepreneurs individuels jusque dans la consommation faisant suite à la société salariale des XIXe et XXe siècles. Robert Rochefort est directeur du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC). Il est l'auteur aux Éditions Odile Jacob de La Société des consommateurs (1995).

Ce rapport passe en revue les applications récentes des enseignements des sciences comportementales qui visent à orienter les individus et les entreprises vers des décisions de consommation, d'investissement et de mise en conformité plus durables.

Comportements alimentaires choix des consommateurs et politiques nutritionnelles Editions Quae

L'édition 2012 de Mediterra fonde sa réflexion sur le potentiel mobilisateur de la diète méditerranéenne en proposant un itinéraire multidimensionnel qui fait appel à l'histoire, à la sociodémographie, à la santé, à l'écologie, à l'entreprise, à la géoéconomie et à l'initiative citoyenne. Aspirés par les dynamiques de l'urbanisation et de la mondialisation des échanges agricoles, les consommateurs du pourtour méditerranéen ont progressivement modifié leurs pratiques alimentaires. Socle identitaire et richesse de cet espace, la diète méditerranéenne y est pourtant de moins en moins observée. Les tensions sur les ressources naturelles et l'émergence de nouveaux acteurs privés catalysent la complexité des enjeux liés aux régimes alimentaires. Alors quelle fait l'objet de nombreux débats et recherches sur le plan socioculturel et scientifique, la diète méditerranéenne mérite d'être reconsidérée sur le terrain politique à l'heure où l'on constate de nouveau la dimension stratégique de l'agriculture et le rôle central de l'alimentation pour la stabilité et le développement des sociétés. Reconnue pour ses vertus sanitaires, inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, la diète méditerranéenne interroge désormais les champs de la responsabilité environnementale et de l'action politique en faveur d'une plus grande coopération régionale. Cet ouvrage est placé sous la direction du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), organisation intergouvernementale pour la formation, la recherche et la coopération sur les questions agricoles, alimentaires et de développement rural durable en Méditerranée. L'industrie agroalimentaire est l'un des premiers secteurs d'activité en France. Cet ouvrage met l'accent sur les spécificités du marketing du secteur agro-alimentaire : comportement des consommateurs, risque alimentaire et gestion de la qualité, marque propre et MDD, actions de promotion et de communication, commercialisation et internationalisation... Largement illustré et nourri

de cas d'entreprises, ce livre privilégie l'orientation pratique, stimule la réflexion stratégique et aide les prises de décisions opérationnelles. Cette 3e édition, entièrement revue et mise à jour, propose de nouveaux exemples, expose l'impact des nouvelles technologies et du digital et renforce la place accordée au prix.

Avec pour double objectif d'aider à la décision et de donner un éclairage pédagogique sur les multiples aspects du système alimentaire mondial, cet ouvrage présente les théories, les méthodes, les concepts fondateurs et les plus récents, ainsi que des analyses empiriques et historiques sur la question très actuelle de l'alimentation d'une population croissante, dans un contexte de crise technologique, économique et sociale. Une prospective des modes de consommation et de production alimentaire à l'horizon 2050 est proposée.

La politique de gestion du risque mise en oeuvre suite à la tempête Xynthia en février 2010 a fait apparaître la nécessité de repenser la politique française de gestion des risques et son plan d'adaptation au changement climatique. Cet ouvrage collectif analyse les catastrophes naturelles récentes, et notamment Xynthia, et propose quelques pistes pour une politique intégrée de gestion du risque.

Les mises à jour effectuées pour de nombreux pays ont permis cette année d'estimer la faim dans le monde avec une plus grande précision. En particulier, les nouvelles données disponibles ont permis de revoir toutes les estimations de la sous-alimentation faites pour la Chine depuis 2000, ce qui a entraîné une importante révision à la baisse du nombre de personnes sous-alimentées dans le monde. Néanmoins, cette révision confirme la tendance signalée dans les éditions précédentes, à savoir que le nombre de personnes touchées par la faim dans le monde est en lente augmentation depuis 2014. Le rapport montre également que le fardeau de la malnutrition sous toutes ses formes reste un défi. Des progrès ont été réalisés en ce qui concerne le retard de croissance des enfants, l'insuffisance pondérale à la naissance et l'allaitement exclusif au sein, mais à un rythme encore trop lent. Le surpoids chez les enfants ne s'améliore pas et l'obésité chez les adultes est en hausse dans toutes les régions. Le rapport complète l'évaluation de la sécurité alimentaire et de la nutrition par des projections de ce à quoi le monde pourrait ressembler en 2030 si les tendances constatées ces dix dernières années se maintiennent. Ces projections montrent que le monde n'est pas en voie d'atteindre l'objectif «Faim zéro» d'ici à 2030 et, malgré certains progrès, la plupart des indicateurs ne se rapprochent pas non plus des cibles mondiales fixées en matière de nutrition. La situation des groupes les plus vulnérables en matière de sécurité alimentaire et de nutrition risque de se détériorer davantage en raison des conséquences sanitaires et socioéconomiques de la pandémie de covid-19.

Sont rassemblés dans ce livre une série de travaux réalisés dans le cadre d'un programme de recherche du CREDAL, qui réunit des chercheurs et des enseignants français et brésiliens. Les textes ont été effectués dans le cadre d'un accord CAPES-COFE-CUB qui réunit ces équipes. Ceci est la suite d'autres travaux déjà réalisés, qui ont donné lieu à la publication d'articles et de livres en France et au Brésil. L'accumulation des travaux et des discussions réalisée, tout au long des trois dernières années, nous permet d'avancer dans une réflexion plus homogène, qui trouve ici une concrétisation explicative essentielle.

Cet ouvrage présente, sous forme de fiches, une synthèse des principales analyses et études faites sur le comportement du consommateur et de l'acheteur. Il s'adresse aux étudiants en économie et gestion (AES, BTS, IUP, MSG, MST, écoles de commerce) ayant choisi une spécialisation en marketing ou en communication, ainsi qu'aux professionnels à la recherche d'informations pratiques et concises. [4e p. de couv.]

Des incertitudes d'ordre sanitaire, diététique et gustatif et des motivations éthiques conduisent certains consommateurs vers les produits biologiques. Mais la majorité d'entre eux restent partiels et irréguliers dans leur choix bio. Le cas de ces mangeurs bio "intermittents" offre un accès à la complexité et à la variabilité des pratiques alimentaires. L'auteur étudie leurs trajectoires et leurs choix et propose une analyse pragmatique et microsociologique des comportements alimentaires dans leurs processus de basculement et de stabilisation, défendant ainsi la thèse d'une réflexivité routinière. L'étude du rôle des systèmes de vente alternatifs dans les choix de ces mangeurs montre comment se construit la confiance et souligne les dimensions politiques de la consommation alimentaire.

"Afin de mieux combattre le problème croissant du surpoids et de l'obésité ce phénomène, il est indispensable pour les parties prenantes (pouvoirs publics, professionnels de la santé, médias, industriels de l'agroalimentaire, restaurateurs et consommateurs) d'identifier les raisons qui poussent les consommateurs à avoir un comportement alimentaire susceptible de conduire au surpoids, notamment en ce qui concerne la consommation de produits gras ou sucrés. Il est possible que l'une des raisons qui incitent les consommateurs à manger ces aliments soit tout simplement liée à la perception qu'ils ont de leurs qualités gustatives et du plaisir qui découlerait de leur consommation : c'est ce que Raghunathan, et al. (2006) ont appelé l'intuition "Mauvais pour la santé = Bon au goût" dont ils ont démontré l'existence aux États-Unis. L'objectif de la présente recherche est d'examiner la nature des intuitions relatives au goût des aliments selon leur impact sur la santé. Elle contribue à accroître la portée des travaux de Raghunathan et al. (2006) de trois façons. Premièrement, elle vise à valider, à l'aide d'un Test d'Associations Implicites, auprès de consommateurs français, la présence de l'intuition "Mauvais pour la santé = Bon au goût" et de son impact sur les inférences concernant le goût des aliments et leur choix. Deuxièmement, contrairement à Raghunathan et al. (2006), qui ont utilisé des échantillons essentiellement composés d'étudiants, cette recherche vise à estimer l'ampleur du phénomène auprès d'un échantillon représentatif de la population française de façon à pouvoir généraliser les conclusions à l'ensemble de cette population et à pouvoir faire des recommandations aux parties prenantes concernées par le phénomène d'obésité. Troisièmement, cette étude cherche à vérifier si le genre et la génération sont des déterminants des intuitions relatives au goût des aliments selon leur impact sur la santé. À l'aide de trois expériences, l'auteur (1) identifie en France la présence de l'intuition "Bon pour la santé = Bon au goût" se manifestant de façon implicite, (2) identifie la génération comme un déterminant de cette intuition et (3) montre que, lorsque les individus ont à leur disposition des informations leur permettant d'évaluer l'impact sur la santé de produits alimentaires, plus un produit est dépeint comme sain, plus son goût est supposé bon et plus il est préféré. Ces effets sont obtenus, non seulement auprès des individus déclarant explicitement penser que le caractère sain d'un produit et sa qualité gustative sont positivement corrélés, mais également auprès de ceux qui déclarent ne pas adhérer à cette croyance. L'expérience 3 montre aussi que la saillance d'un objectif hédonique dans une situation de choix n'influence pas ce dernier. L'auteurs discute l'importance de la découverte de cette intuition, le fait qu'elle soit moins forte auprès des jeunes adultes, ce qui confirme l'érosion du "modèle alimentaire français", et l'intérêt pour les marques de la prendre en compte dans le développemet de leurs stratégies marketing."

Les exigences de la vie moderne et son cortège de produits pratiques, bons, sains, sûrs, bon marché... ne peuvent être satisfaites sans l'utilisation d'additifs. L'intensification de l'usage des additifs a bien évidemment conduit les pouvoirs publics européens à réévaluer tous les additifs déjà autorisés, ainsi que les conditions dans lesquelles ils sont utilisés. La réglementation est devenue très complexe en raison de la multiplication des substances susceptibles d'être utilisées comme additifs, mais aussi d'une législation très exigeante qui en réduit drastiquement le nombre. Malgré cette législation extrêmement protectrice au regard de leur santé, les consommateurs sont très vigilants sur l'utilisation de ces produits. Pour toutes ces raisons les professionnels sont en permanence préoccupés par l'usage qu'ils peuvent faire ou ne pas faire des additifs et auxiliaires proposés par les fabricants. Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, depuis sa première édition, propose aux industriels, ingénieurs, vendeurs et aux étudiants (élèves ingénieurs, étudiants en BTS ou Master), une information objective grâce à une approche multidisciplinaire de ce domaine de plus en plus complexe. Cette nouvelle édition de Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, ne déroge pas à cet objectif, en fournissant une information actualisée et complétée sur le plan sanitaire, scientifique, technique, juridique, éthique ou marketing. Cette « bible » des additifs actuellement autorisés en Europe, propose également des éléments de prospective pour un avenir proche.

Au cours des dernières décennies, les pratiques alimentaires ont connu de fortes évolutions, caractérisées notamment par l'augmentation de la consommation de lipides, l'usage de plus en plus répandu de produits prêts à consommer, la progression de la restauration hors domicile, l'expansion de la grande distribution dans les circuits d'approvisionnement... Enjeu de société, l'alimentation se situe au croisement de politiques publiques qui s'attachent, avec un objectif commun de santé publique, à différentes dimensions de ce secteur économique et social important dans notre pays, sécurité sanitaire des produits, adaptation de l'offre alimentaire aux besoins des populations, lutte contre les inégalités, prévention nutritionnelle et compétitivité. Le champ des recherches sur les liens entre alimentation et bonne santé s'est peu à peu élargi, de l'étude des relations entre nutriments et santé, aux effets nutritionnels de l'aliment dans sa complexité, permettant ainsi de conseiller l'apport de nutriments favorables à travers la consommation de certains produits. S'appuyant sur des connaissances récemment acquises, l'action publique déploie des initiatives (campagnes d'information, actions concertées avec l'industrie agro-alimentaire) visant à faire évoluer l'alimentation dans un sens bénéfique pour la santé. Les campagnes d'information nutritionnelle n'ont pas encore eu les effets attendus. Pour en améliorer l'efficacité, il importe de connaître ce qui façonne et guide les comportements alimentaires des consommateurs. Quels rôles jouent, par exemple, la sensation de faim, la composition des aliments, les normes sociales, l'éducation, le revenu, la publicité ? Quels seraient les leviers d'action publique à utiliser pour favoriser l'adoption par les consommateurs de recommandations nutritionnelles favorables à leur maintien en bonne santé ? Les parlementaires sont des agents de changement, leur rôle est crucial afin de garantir un monde où chacun a accès à une alimentation saine issue de systèmes agroalimentaires durables, inclusifs et résilients. Les membres des parlements ont une position stratégique et peuvent façonner les politiques et les actions visant à améliorer la disponibilité et l'accessibilité des produits alimentaires à des prix abordables pour tous, en particulier pour les plus vulnérables, afin de garantir leur sécurité alimentaire et nutritionnelle. Ces objectifs sont plus importants que jamais dans le contexte actuel de la pandémie de COVID-19. Ce guide s'adresse aux parlementaires, afin de les soutenir dans l'adoption de lois nationales, l'approbation d'allocations budgétaires et la supervision des politiques du secteur public en vue de transformer les systèmes alimentaires pour une meilleure alimentation pour tous. Ce guide a été préparé par l'Union Interparlementaire et par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, en collaboration avec le Mouvement pour le renforcement de la nutrition (SUN), l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), le Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF) et l'Agence de développement de l'Union africaine (AUDA-NEPAD). Ces dix dernières années ont vu se multiplier les analyses et enquêtes visant à établir et mesurer les conséquences humaines, sociales ou économiques des risques psychosociaux. Mais comment évaluer de la manière la plus précise les coûts associés à des phénomènes aussi complexes, en l'absence d'une méthode unique qui fasse consensus auprès des chercheurs ? En suivant l'exemple du stress au travail, cet ouvrage donne une meilleure compréhension des réflexions méthodologiques et des mécanismes statistiques qui permettent d'attribuer un " prix " à une souffrance et à son lot de conséquences individuelles et collectives. Décideurs politiques, institutionnels et syndicaux, chefs d'entreprises, directeurs des ressources humaines et intervenants en santé au travail trouveront dans ces pages des clefs de compréhension qui leur permettront d'éclairer le choix d'une méthode et d'appréhender plus clairement les enjeux sur la base desquels ils auront à opérer des choix stratégiques ou à envisager des actions de prévention. [Source : 4e de couv.]

Pourquoi et comment enseigner l'histoire de l'alimentation dans les formations secondaires et supérieures, initiales et continues, que ce soit du point de vue de l'enseignement général, de l'enseignement agricole et agroalimentaire ou de l'enseignement hôtelier ? Et quelle serait la pertinence d'une approche historique des questions de l'alimentation dans l'ensemble des filières ? Enfin quelle est l'offre d'histoire en ce domaine ? C'est pour tenter de répondre à ces questions que s'est tenu à Tours les 11 et 12 décembre 2002 le séminaire Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation, organisé par l'Institut européen d'histoire de l'alimentation. Le présent ouvrage rassemble les textes de ce séminaire qui a réuni des responsables de l'éducation, des responsables de programmes et d'établissements du secteur public et privé, des enseignants, des chercheurs, des professionnels de la filière agroalimentaire.

Compte tenu de l'impact néfaste des systèmes alimentaires actuels sur l'environnement, et des préoccupations soulevées quant à la durabilité de ces derniers, il apparaît comme urgent de promouvoir des régimes alimentaires qui soient sains et aient de faibles impacts sur l'environnement. Ces régimes alimentaires doivent également être socio-culturellement acceptables et accessibles à tous sur le plan économique. Reconnaisant l'existence d'opinions

divergentes dans ce domaine, les pays ont demandé l'avis de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) sur ce qui constitue des régimes alimentaires sains et durables. Les principes directeurs présentés ici adoptent une approche holistique concernant les régimes alimentaires. Ils prennent en compte les recommandations internationales en termes de nutrition, le coût environnemental de la production et de la consommation alimentaires ainsi que la capacité d'adaptation aux contextes sociaux, culturels et économiques locaux. Ces principes directeurs soulignent le rôle de la consommation et des régimes alimentaires dans la contribution à la réalisation des ODD au niveau du pays, en particulier les Objectifs n° 1 (Pas de pauvreté), n° 2 (Faim « zéro »), n° 3 (Bonne santé et bien-être), n° 4 (Éducation de qualité), n° 5 (Égalité entre les genres) ainsi que n° 12 (Consommation et production durables) et n° 13 (Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques). Cette publication vise à soutenir les efforts réalisés par les pays pour transformer leurs systèmes alimentaires afin qu'ils contribuent à des régimes alimentaires sains et durables.

Cet ouvrage traite de la transition des systèmes agricoles et alimentaires actuels vers des systèmes agricoles et alimentaires soutenables. Cette question est déclinée sous les multiples angles de vue que peuvent offrir les sciences sociales (gestion, économie, sociologie, anthropologie et philosophie). Le livre fournit des pistes de réflexion et de discussion autour des questions suivantes : Vers quel état caractéristique futur le système agroalimentaire actuel pourrait-il se diriger, ou devrait-il se diriger ? Par quel chemin cette transition pourrait-elle ou devrait-elle s'opérer ?

Ce XI^e colloque du réseau de recherche pluridisciplinaire Méga-Tchad traite du thème de l'alimentation dans une région très contrastée, tant du point de vue des sociétés qui la composent que des contextes écologiques, économiques et politiques. Au-delà de la prise en compte des besoins vitaux des hommes, cet ouvrage considère à la fois la demande spécifique des populations – goûts, choix et stratégies de subsistance –, les systèmes de productions vivrières et les environnements physiques et humains. Les manières de se nourrir et les relations sociales qui se tissent autour de la nourriture et du repas sont également abordées. La persistance d'un code culinaire très ancien est démontrée, alors même que l'on assiste à une grande diversification et à une évolution importante de la nature des produits utilisés. Les chercheurs, les étudiants, mais aussi les décideurs et les acteurs du développement trouveront ici une source d'informations récentes et rigoureuses, dans un cadre pluridisciplinaire posant les nouvelles problématiques relatives à la question de l'alimentation en Afrique.

Dans la plupart des sociétés humaines et dans la nôtre en particulier, refuser un aliment offert revient à refuser la relation, à s'extraire du cercle des convives et du groupe, signifie la méfiance et appelle l'exclusion. Or, dans le monde contemporain, il semble que des individus de plus en plus nombreux revendiquent une alimentation particulière pour des raisons diverses : médicales (allergies et intolérances), sanitaires (régimes divers), éthiques, politiques ou spirituelles (végétarismes, prescriptions ou proscriptions religieuses). Cette revendication soudain affirmée ne signale-t-elle pas une évolution, voire une remise en cause, au nom de l'individu, de ce qui pouvait passer pour un fondement de la socialité : le partage et la commensalité ? La question des alimentations particulières est abordée ici dans une perspective radicalement interdisciplinaire : du biomédical (immunologie, allergies, intolérances) au social et au culturel. La question qui est posée par les alimentations particulières, c'est celle de l'étendue et des limites de l'individualisation dans les sociétés contemporaines. Renoncerons-nous à toute forme de commensalité ou saurons-nous inventer de nouvelles configurations, suffisamment souples mais suffisamment ritualisées pour donner un sens convivial à l'expérience de la table commune ? Claude Fischler est directeur de recherche au CNRS, directeur de l'Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain (IIAC). Ses travaux portent sur la socio-anthropologie de l'alimentation. Véronique Pardo est docteur en anthropologie et responsable de l'Ocha. L'Ocha (Observatoire Cniel des habitudes alimentaires), centre de ressources pour l'interprofession laitière et les chercheurs, analyse les comportements alimentaires et les relations que les mangeurs, consommateurs, citoyens entretiennent avec leur alimentation.

Que sera l'alimentation de demain ? Comment satisfaire les besoins alimentaires, tant quantitatifs que qualitatifs ? Comment concilier les nécessités productives d'une agriculture compétitive et ses fonctions de gestion des ressources naturelles et des territoires ? Pour relever ces défis, comment donner à la recherche agronomique européenne la puissance et l'efficacité requises ? Comment orienter la coopération scientifique ? Comment renforcer la confiance des citoyens dans la recherche et l'innovation ? Telles sont les principales questions abordées dans le cadre du colloque organisé par l'Inra à l'occasion de son cinquantième anniversaire, au Parlement européen à Strasbourg.

La quatrième de couverture indique : "Comment organiser la gestion des déchets dans les prochaines années ? Quels sont les conflits entre la population et les décideurs ? Comment les anticiper ? Quels sont les leviers économiques ? Comment intégrer les progrès sanitaires et environnementaux ? Une historienne de l'environnement, un urbaniste, un toxicologue et un ingénieur économiste répondent au questionnement des décideurs. Les techniques de gestion des déchets ménagers et les réglementations sont décrites en France et en Europe du Nord, et les coûts sont évalués et reliés au financement du service par la tarification incitative. Mais la gestion des déchets ménagers renvoie également aux modes de consommation, au devenir des biens usagés, aux impacts sur le milieu naturel et la santé publique. L'histoire de la gestion des déchets et l'analyse des risques sanitaires complètent ce panorama et l'exemple de la crise de la dioxine (1989-2000) montre la difficulté chronique à anticiper une crise sanitaire et à en accepter la dimension sociale. La prévention est l'enjeu majeur de la prochaine décennie avec l'objectif de réduire la quantité d'ordures ménagères résiduelles en France à 100 kg/hab. et par an. En association avec les citoyens, de plus en plus impliqués dans les services et la prévention, les décideurs sont conduits à élaborer des solutions techniques et organisationnelles acceptables et durables. Cet ouvrage s'adresse aux décideurs des collectivités territoriales, des administrations et des agences d'environnement mais aussi à tous les consommateurs en Europe et au Maghreb."

Les éditions de 2017, 2018 et 2019 de ce rapport expliquent que la détérioration progressive de la sécurité alimentaire

en Afrique est due aux conflits, aux extrêmes climatiques et aux ralentissements et fléchissements économiques, qui se chevauchent souvent. Ces chocs affectent fréquemment des populations déjà confrontées à une pauvreté chronique et n'ayant pas suffisamment accès à des services de protection sociale. La situation est exacerbée par des politiques qui ne favorisent pas une croissance équitable ou la réduction de la pauvreté. On s'attendait également à une aggravation continue de la situation de sécurité alimentaire en 2020, car la pandémie de covid-19 et les mesures de confinement y relatives provoquent une crise sociale et économique dévastatrice dans de nombreux pays, avec des conséquences qui devraient durer de nombreuses années. Outre la faim, des millions de personnes souffrent de carences généralisées en micronutriments dans tous les pays d'Afrique, et dans beaucoup de ces pays, le surpoids et l'obésité apparaissent également comme des problèmes de santé importants. Les progrès globaux en matière de réduction de la malnutrition restent d'une lenteur inacceptable en Afrique. La réalisation des objectifs mondiaux en matière de nutrition ne sera possible que si nous veillons à ce que les populations soient nourries avec des régimes de qualité qui s'attaquent à toutes les formes de malnutrition. Cependant, parmi tous les défis à relever pour y parvenir, le coût et l'accessibilité financière des aliments sont parmi les plus importants, en particulier dans le cas des aliments nutritifs.

Limiter la perte de biodiversité à l'horizon 2010, tel est l'engagement souscrit par la communauté internationale. C'est dans ce contexte que s'inscrit cette expertise qui analyse les relations entre agriculture et biodiversité. L'agriculture en France, par son emprise sur le territoire et la transformation des milieux naturels qu'elle opère, entretient des liens étroits avec la biodiversité. Dans les cinquante dernières années, l'intensification des pratiques agricoles, qui s'est traduite par l'arasement des haies, le recours systématique à des produits de synthèse pour protéger les plantes et fertiliser les sols, a porté atteinte à cette biodiversité. L'expertise s'est intéressée non pas à la biodiversité remarquable, illustrée par des espèces emblématiques (l'ours, le loup), mais à la biodiversité ordinaire (abeilles, syrphes, vers de terre...), qui contribue au bon fonctionnement des écosystèmes à travers des « services », comme les services de pollinisation ou de contribution à la fertilité des sols, par exemple. La question posée conjointement par les ministères en charge de l'écologie et de l'agriculture concernait les conditions d'une meilleure synergie entre biodiversité et agriculture, fondées sur une exploitation efficace des services fournis par la biodiversité dans les processus de production agricole. Que sait-on aujourd'hui des impacts, positifs et négatifs, de l'agriculture sur la biodiversité ? Quels services la biodiversité peut-elle apporter à l'agriculture, et à quelle hauteur de performance ? Comment favoriser au champ les synergies entre agriculture et biodiversité ? Quels instruments de politiques publiques, économiques et juridiques sont susceptibles de promouvoir ces interactions ? C'est pour répondre à toutes ces questions que s'est mobilisé un groupe pluridisciplinaire d'experts (écologues, agronomes, microbiologistes, spécialistes de santé végétale, économistes, juristes, sociologues), de différentes institutions (Inra, CNRS, IRD, universités, écoles supérieures agronomiques) en France et à l'étranger.

Fruit d'une vingtaine de contributions qui partent du terrain, le présent livre explore une variété de dynamiques urbaines, auxquelles fait face la ville au Cameroun, ainsi que les changements sociaux qu'elles induisent dans le pays de manière générale. Vivre en ville aujourd'hui au Cameroun, revient donc d'abord à s'adapter et à se positionner par rapport à de nouvelles normes circulatoires, à des expériences de communication inédites, aux offres de logements, de divertissement, de travail, de consommation qui se croisent au point de rencontre du local, du national et du global. Il en résulte qu'à l'ère de la globalisation, vivre en ville, au Cameroun aussi, c'est aussi mimer les autres habitants de toutes les autres grandes villes du monde. La métropolisation du monde s'accompagne ainsi d'une certaine métropolisation des pratiques sociales de consommation, de divertissement, de communication, et même de protestation et de régulation sécuritaire. Cette métropolisation des pratiques sociales est dictée par des dynamiques urbaines qui sont la conséquence simultanée des dynamiques institutionnelles, des tendances culturelles cosmopolites, des contraintes de nature techno-numériques, des transactions inédites entre ethno cultures locales complexes et des pratiques individuelles forts disparates. Cette métropolisation des pratiques n'efface pourtant pas des spécificités significatives qui rendent toujours compte des identités urbaines particulièrement composites.

Le monument de base de la nutrition, à l'usage des spécialistes et des profanes motivés.

La santé passe par nos intestins. Si cette affirmation n'est aujourd'hui plus à démontrer les perspectives offertes par ce nouveau constat sont immenses. Et si nos intestins, comme nous surmenés, demandaient un peu de repos. Ralentir... pour mieux repartir et retrouver forme et vitalité. Préface de Christophe André. Alimentation industrielle, stress et sédentarité : voici le trio infernal qui contribue à l'engrassement des intestins, fait le nid des maladies dites de civilisation (obésité, diabète, problèmes cardio-vasculaires...) et porte atteinte à la vitalité. Comment évacuer toutes ces excédents ? Si on sait assez communément que la peau, les reins, le foie et les poumons sont des émonctoires qui permettent d'évacuer le surplus, qu'en est-il des intestins ? Thomas Uhl, naturopathe expérimenté et spécialisé dans le jeûne, explique ici comment une mise au repos des intestins par une détox, ou une monodiète, ou un jeûne est bénéfique à la vitalité des organismes. Il fait le tri entre le vrai et le faux et donne une vision précise de ce que cela implique et des bienfaits que cela procure. Certains aspects sont polémiques comme l'application des jeûnes à des fins thérapeutiques. L'auteur prend clairement position sur ce sujet. L'occasion de nuancer certaines affirmations et de lever des doutes récurrents sur ce sujet, éléments scientifiquement validés et éprouvés à l'appui. Dans cet ouvrage, Thomas Uhl, invite à : Comprendre comment fonctionnent les intestins, quand on mange ou quand on les met au repos. Tout savoir sur les trois cures possibles à offrir à ses intestins : detox végétale, monodiète et jeûne Etablir son profil intestinal grâce à un questionnaire élaboré par Thoams Uhl. Appliquer, de la descente à la reprise, en fonction de son profil et du moment, une de ces trois cures. Prolonger les bienfaits des ces trois cures grâce aux principes fondamentaux de la naturopathie qui s'appuient sur l'alimentation et l'hygiène de vie.

L'accès à une alimentation de qualité pour tous reste un enjeu sociétal majeur. À travers des projets issus du concours

ÉcoTrophéa, Écoconception et éco-innovation dans l'agroalimentaire présente les dispositifs pour écoconcevoir des produits alimentaires qui respectent les normes environnementales, sociales et nutritionnelles. Ces cas d'études incluent des exemples d'éco-innovations associant produits alimentaires et modèles d'affaires aux caractéristiques plus durables que ceux communément mis en oeuvre. Cet ouvrage offre des outils et des méthodes qui permettent de faire évoluer les pratiques et les modèles d'affaires des entreprises agroalimentaires.

La quatrième de couverture indique : "Les risques de pénurie de certains métaux critiques sur le moyen terme et les incertitudes sur les réserves terrestres de plusieurs autres métaux justifient de chercher à diversifier les sources d'approvisionnement et d'étudier leur potentiel. Les ressources minérales marines profondes suscitent un intérêt croissant, en raison de la découverte lors des explorations scientifiques de divers types de minéralisations. La France dispose d'espaces profonds dans les trois océans, de moyens humains et technologiques au premier rang mondial et d'un savoir-faire résultant de plus de 40 années d'expérience. Cette étude fait le point sur les connaissances des minéralisations et des métaux associés, les technologies d'exploration et d'exploitation, la biodiversité et les impacts sur l'environnement profond, et les partenariats essentiels pour la France et l'Europe. Ces informations seront utiles aux décideurs pour l'élaboration de stratégies, la définition de programmes de recherche et de développement, et pour la valorisation de ces ressources au fort potentiel."

« Manger, bouger », « J'éco-rénove, j'économise », « Ces génériques, c'est génial ! », « Fumer tue »... Que fait l'État lorsqu'il s'immisce ainsi dans nos vies privées et cherche à orienter nos pratiques ? A-t-il une légitimité pour le faire ? Quels sont les acteurs et les instruments de ce gouvernement des conduites ? Comment les intéressés réagissent-ils ? Dans sa lutte contre l'obésité, le réchauffement climatique, le surendettement ou encore le défi cit de la Sécurité sociale pour ne citer que quelques exemples, l'État cherche moins à exercer un contrôle direct sur les individus ou à transférer sa responsabilité qu'à intervenir dans la régulation économique. À agir par plutôt que sur la demande. Finement articulés à des instruments plus classiques comme la contractualisation ou la réglementation, taxes, labels, prix, nudges ou autres étiquettes lui permettent de s'appuyer sur les mécanismes du marché que sont l'intérêt et la concurrence, d'orienter les pratiques des entreprises, et in fi ne les comportements des citoyens...

L'alimentation suscite aujourd'hui de multiples interrogations. Cet ouvrage se propose d'en faire le tour en exposant le plus simplement et le plus complètement possible l'état des connaissances scientifiques. Quels sont les déterminants du comportement alimentaire ? Comment les comportements alimentaires évoluent-ils au cours d'une vie ? Quels en sont les marqueurs culturels ? Les évolutions historiques ? Comment fabrique-t-on, et a-t-on fabriqué au cours de l'histoire, les aliments ? Comment les conserve-t-on ? Comment gérer les ressources ? Quels sont les différents systèmes alimentaires ? Qu'en est-il aujourd'hui des questions de famine ? Quelles relations entretiennent la nutrition et la santé ? Comment gérer les risques alimentaires dans des filières industrialisées ? Quel encadrement juridique pour l'alimentation ? Quels liens entre l'alimentation, l'environnement et l'occupation du territoire ? C'est à toutes ces questions, et à bien d'autres, que répond cet ouvrage, en 127 chapitres. L'alimentation exige la pluridisciplinarité, aussi les auteurs rassemblés viennent-ils de communautés aussi diverses que les sciences humaines et sociales, les sciences biologiques et médicales, les sciences des aliments, et les sciences environnementales. Un panorama complet pour tout comprendre aux enjeux de l'alimentation au xxie siècle.

La 4e de couverture indique : "Quelles sont les molécules responsables de l'arôme et de la saveur des aliments ? Comment ces molécules sont-elles libérées pour accéder aux récepteurs e sensoriels et être perçues ? Comment la texture de l'aliment influence-t-elle la perception de l'odeur et de la saveur ? Ce livre rassemble les principaux résultats de recherches menées dans le domaine de l'agroalimentaire, dans les sciences des aliments et dans le comportement du consommateur. Il présente les bases nécessaires pour comprendre les mécanismes mis en jeu dans la perception des odeurs et des saveurs dans des aliments de natures différentes. Pour cela, il reprend, de manière simple et accessible, les bases de la chimie des molécules odorantes et sapides, de la composition des aliments et de leurs propriétés de texture, ainsi que des interactions au sein de l'aliment. Cet ouvrage devra permettre aux acteurs du secteur alimentaire de mieux comprendre le devenir des molécules responsables de la flaveur (odeur plus saveur) depuis l'aliment vers nos récepteurs sensoriels en passant par l'étape de déstructuration en bouche, avec une prise en compte des effets mélange et des interactions entre modalités sensorielles. La compréhension de ces mécanismes est incontournable pour reformuler des aliments prenant en compte les recommandations nutritionnelles, à savoir bons pour la santé mais conservant toutes les propriétés sensorielles, sources de plaisir. Il s'adresse non seulement aux industriels du secteur, mais également aux étudiants, enseignants, chercheurs, soucieux de mieux comprendre comment se forme la perception sensorielle. Ce livre est également source de nombreuses références bibliographiques auxquelles le lecteur pourra se reporter pour élargir ses connaissances et approfondir certains aspects. C'est pourquoi il se présente également comme point de départ pour de nouvelles recherches en alimentation, dans un objectif d'allier plaisir et santé."

[Copyright: 59e0203297ba89b94bddd91c190f487](https://www.pdfdrive.com/comportements-alimentaires-choix-ds-consommateurs-et-politiques-nutritionnelles-p123456789.html)