



## Concours de pocket films "Gère ton alimentation !"

### Liste (non exhaustive) des thématiques et des déclinaisons proposées

Thématiques	Déclinaisons
<b>L'équilibre alimentaire</b>	
	Diversité alimentaire
	Qualité alimentaire
	Quantité alimentaire
	Rythme et régularité des repas
	Grignotage
<b>Les repas</b>	
	Le déjeuner
	Le dîner
	En-cas et goûters
	Le petit-déjeuner
	Convivialité et partage
	En famille ?
	Vivre ensemble
<b>Modes de préparation alimentaire</b>	
	Pâtisserie
	Chocolaterie
	Recettes de cuisine
<b>Les différents régimes alimentaires</b>	
	Flexitarisme, végétarisme, végétalisme, vegan, etc.
	Sans gluten, sans lactose..., les régimes "sans"
<b>L'agriculture</b>	
	L'agriculture locale
	L'adaptation au changement climatique
	Les métiers de l'agriculture
	Le jardin créole
	Développement, expérimentations, innovation agricoles
	La qualité (agriculture biologique, raisonnée, etc.)
	L'agriculture intensive
	Circuits courts (producteurs et transformateurs)
	Engrais et pesticides
	La saisonnalité
	Agroforesterie
	Les semences
	Spécificités de l'agriculture insulaire
	Les organismes génétiquement modifiés (OGM)
	Vulnérabilité des agroécosystèmes tropicaux
	Où en est la recherche ?
	Diversification agricole
	Les sols, essentiels pour s'alimenter
	Gestion de l'eau
	Gestion de l'énergie
	Agriculture urbaine
	Maladies des plantes en Guadeloupe
	Agroécologie
<b>L'élevage</b>	
	Les maladies (sécurité alimentaire) : maladies toxiques et infectueuses (salmonellose, listériose, botulisme, maladie de la vache folle, etc.)
	Les différents types d'élevage
	Bien-être animal
<b>La pêche</b>	
	Pêche intensive et pêche artisanale
	Pêche durable
	Aquaculture
<b>L'agro-transformation</b>	
	Développement, expérimentations, innovation agroalimentaires
	Industrie et artisanat
	L'agro-transformation en Guadeloupe

**Concours de pocket films "Gère ton alimentation !"  
Liste (non exhaustive) des thématiques et des déclinaisons proposées**

<b>Thématiques</b>	<b>Déclinaisons</b>
<b>Alimentation et environnement</b>	
	Agroécologie
	Rôle des abeilles
	Gestion de l'eau
	Gestion de l'énergie
	Agroforesterie
	Gestion des déchets agricole
	La qualité (agriculture biologique, raisonnée, etc.)
	Engrais et pesticides
	Biodiversité et alimentation
	Vulnérabilité des agroécosystèmes tropicaux
	Engrais et pesticides
	La qualité (agriculture biologique, raisonnée, etc.)
	L'agriculture intensive
	La saisonnalité
	Mes courses pour la planète
	Agriculture : adaptation au changement climatique
<b>Autour du goût</b>	
	Le goût
	Décoration de table
	Ateliers culinaires
	Préparation alimentaire
	Préférences alimentaire
	Gastronomie
	Techniques alimentaires
	Plaisir de manger
<b>Patrimoine alimentaire</b>	
	Dans le monde (pratiques et traditions alimentaires, plats, etc.)
	À travers les époques (histoire de l'alimentation)
	Tourisme & alimentation
	Transmission
	Comportement alimentaires : facteurs socioculturels (normes sociales, etc.)
	Art & alimentation
	Patrimoine alimentaire guadeloupéen
<b>Les signes de qualité</b>	
	Agriculture biologique
	Labellisations officielles (label rouge, AOC, IGP, etc.)
	Les étiquettes (obligations, Nutriscore, etc.)
	Autres types de reconnaissance ("élu produit de l'année", etc.)
<b>Alimentation et économie</b>	
	Le commerce équitable
	Le marketing alimentaire
	La publicité
	Le commerce alimentaire
	Budget et alimentation (pouvoir d'achat)
	Humanitaire : l'aide alimentaire (épicerie sociale, etc.)
	Hypermarchés, supermarchés, magasins de proximité, etc.
	Importation et exportation en Guadeloupe
<b>Les métiers de l'alimentaire</b>	
	S'insérer dans la société par les métiers de l'alimentation
	Formation (lycée hôteliers, agriculture, etc.)
	Oui, chef ! (chef cuisinier)
	Métiers de la bouche
	Nutritionniste/diététicien
	Meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle (« les maîtres restaurateurs »)
	Métiers du vivant
	Formation et métiers agri-transformation

**Concours de pocket films "Gère ton alimentation !"  
Liste (non exhaustive) des thématiques et des déclinaisons proposées**

Thématiques	Déclinaisons
	Formation et métiers agricoles
	Métiers de la recherche (Inrae, Cirad, etc.)
<b>Santé</b>	
	Poids/taille
	Croissance et alimentation
	Composition nutritionnelle des aliments
	Allaitement
	Obésité et surpoids
	L'activité physique
	Diabète/cholestérol
	Pathologies nutritionnelles (dénutrition, anorexie, boulimie, phobies alimentaires, etc.)
	Moins sucré, moins salé, moins gras
	L'équilibre alimentaire
	Manger 5 fruits et légumes par jour
	Les régimes pour mincir
	Les allergies et intolérances alimentaires
	La faim
	Les alicaments
	La faim dans le monde
	Représentations de l'image du corps (influence de la société, de la publicité, des réseaux sociaux, etc.)
	Mécanismes de la digestion
	L'alimentation aux différents âges de la vie (enfance, adolescence, vieillesse, etc.)
	L'alimentation du sportif
<b>Les lieux d'alimentation</b>	
	La restauration rapide (fast-food, snacks, roulottes, etc.)
	Le pique-nique
	Les restaurants
	La restauration scolaire
	Au travail