



CONCOURS DE POCKET FILMS « GÈRE TON ALIMENTATION ! »

LISTE (NON EXHAUSTIVE) DES THÉMATIQUES ET DÉCLINAISONS

| Thématiques | Déclinaisons |
|--|---|
| L'équilibre alimentaire | Diversité alimentaire Qualité alimentaire Quantité alimentaire Rythme et régularité des repas Grignotage |
| Les repas | Le déjeuner Le dîner En-cas et goûters Le petit-déjeuner Convivialité et partage En famille ? Vivre ensemble |
| Modes de préparation alimentaire | Pâtisserie Chocolaterie Recettes de cuisine |
| Les différents régimes alimentaires | Flexitarisme, végétarisme, végétalisme, vegan, etc. Sans gluten, sans lactose..., sans sel, les régimes "sans" |
| L'agriculture | 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 |
| L'élevage | 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 |
| La pêche | Pêche intensive et pêche artisanale Pêche durable Aquaiculture |
| L'agro-transformation | Développement, expérimentations, innovation agroalimentaires Industrie et artisanat L'agro-transformation en Guadeloupe |
| Alimentation et environnement | Agroécologie Circuits courts (producteurs et transformateurs) Les semences Aliments à faible (ou fort) impact environnemental : qui sont-ils ? Quels choix réaliser ? Impacts de la consommation de viande Rôle des abeilles Les sols, essentiels pour s'alimenter Les organismes génétiquement modifiés (OGM) Vulnérabilité des agroécosystèmes tropicaux Gestion de l'eau en milieu agricole/élevage Gestion de l'énergie en milieu agricole/élevage L'agriculture intensive : impacts Les aliments du jardin créole Agroforesterie La pêche durable Gestion des déchets agricoles 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 Le gaspillage alimentaire : chez soi, dans les magasins, au restaurant, à la cantine, restauration d'entreprise, etc. Manger local (locavore) : quels atouts pour l'environnement ? Freins identifiés ? Où en est-on ? Agriculture urbaine L'importation des produits alimentaires |

| | |
|-------------------------------------|---|
| | Emballages alimentaires |
| | Atouts du fait-maison |
| | Constat et chiffres des impacts de l'alimentation sur l'environnement en Guadeloupe/national/mondial |
| | Techniques de jardinage écologique (permaculture, sols sains, etc.) |
| | Comment diversifier l'assiette pour protéger la terre ? |
| Autour du goût | |
| | Le goût |
| | Décoration de table |
| | Ateliers culinaires |
| | Préparation alimentaire |
| | Préférences alimentaires |
| | Gastronomie |
| | Restaurants |
| | Techniques alimentaires |
| | Plaisir de manger |
| Patrimoine alimentaire | |
| | Dans le monde (pratiques et traditions alimentaires, plats, etc.) |
| | À travers les époques (histoire de l'alimentation) |
| | Tourisme & alimentation |
| | Transmission |
| | Comportements alimentaires : facteurs socioculturels (normes sociales, etc.) |
| | Art & alimentation |
| | Patrimoine alimentaire guadeloupéen |
| Les signes de qualité | |
| | Agriculture biologique |
| | Labellisations officielles (label rouge, AOC, IGP, etc.) |
| | Les étiquettes (obligations, Nutriscore, etc.) |
| | Autres types de reconnaissance ("élu produit de l'année", etc.) |
| Alimentation et économie | |
| | 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 |
| Les métiers de l'alimentaire | |
| | 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 |
| | Formation et métiers agricoles |
| | Métiers de la recherche (Inrae, Cirad, etc.) |
| Santé | |
| | 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 aliments |
| | 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.) |
| | Effets des médicaments sur l'alimentation (poids notamment) |
| | L'alimentation du sportif |
| Les lieux d'alimentation | |
| | La restauration rapide (fast-food, snacks, roulottes, etc.) |
| | Le pique-nique |
| | Les restaurants |
| | La restauration scolaire |
| | Au travail |