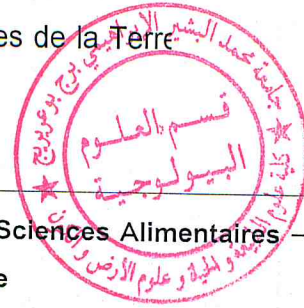


# Université: Mohamed El Bachir El Ibrahimi Bordj Bou Arréridj

Faculté: Sciences de la Nature et de la Vie et des Sciences de la Terre

Département: Sciences Biologiques

Année Universitaire: 2021 / 2022



2 ème année – Domaine: Sciences de la Nature et de la Vie – Filière: Sciences Alimentaires – Spécialité:

\*\*\*\*\* – 3 ème Semestre

Section N° 1 Groupe N° 1

Date : 26/01/2022

Résultats de l'examen de la matière : Al.sy / Alimentation et système alimen /  
Fondamentale

Coef. examen: 100.0% Coef. CC: 0.00% Coef. de la matière: 1 Crédit: 2.00 Code UE: 5UEF

Matière requise

N°	Nom et prénoms	Matricule	Etat	Exam	TD	TP	Conf	Sem	Proj	Stage	Autre
1	ABDELHAMID CHAIMA	202033047633	N	10,00							
2	BAARA RANIA	202033043473	N	10,00							
3	BABOUCHE LOUBNA	202033046340	N	10,00							
4	BEGHOURA LOUBNA	202033047302	N	11,00							
5	BELGUISSI KHAOULA	202033045639	N	12,00							
6	BEN MAKHLOUF CHAIMA	202033043521	N	10,00							
7	BENTAYEB IMENE INES	202033043437	N	06,00							
8	BOUAISSI AYA	202033046233	N	03,00							
9	BOUCHAMA DINA	202033041599	N	10,50							
10	BOUCHEBOUR AICHA	202033041682	N	10,00							
11	BOUDJELIDA MIYYADA	202033046957	N	05,50							
12	BOUDROUAZ Ikhlas	202033041517	N	10,00							
13	DJAHNIT YAKOUB	202033045884	N	16,50							
14	DOUIB DAHBIA	202033049114	N	10,00							
15	MAAZOUZ ANTAR	191933051296	N	10,00							
16	RAHMANI ZAHRA	202033043496	N	10,00							
17	RIGHI MAISSOUNE	202033047679	N	01,50							
18	SAMAH IKRAM	202033048420	N	10,00							
19	SEOUD GHOZLENE	202033045213	N	11,50							
20	TABAKHI HADJER	202033043644	N	11,50							
21	TOUAMA KHOULOUDE	202033042541	N	12,50							
22	ZIGHEM RACHECH	202033045851	N	14,50							

*Prof. D. Phady et al.*

# Université: Mohamed El Bachir El Ibrahimi Bordj Bou Arréridj

Faculté: Sciences de la Nature et de la Vie et des Sciences de la Terre

Département: Sciences Biologiques

Année Universitaire: 2021 / 2022

2<sup>ème</sup> année - Domaine: Sciences de la Nature et de la Vie - Filière: Sciences Alimentaires - Spécialité:

\*\*\*\*\* - 3<sup>ème</sup> Semestre

Section N° 1 Groupe N° 2

Date: 26/01/2022

Résultats de l'examen de la matière : Al.sy / Alimentation et système alimen /  
Fondamentale

Coef. examen: 100.0% Coef. CC: 0.00% Coef. de la matière: 1 Crédit: 2.00 Code UE: 5UEF

N°	Nom et prénoms	Matricule	Etat	Exam	TD	TP	Conf	Sem	Proj	Matière requise	
										Stage	Autre
1	AIDEL DOUNIA	202033041596	N	10,50							
2	BAATOUCHE AIMEN	181833052170	D	10,00							
3	BEDIAF ASSIA	202033044948	N	12,50							
4	BENMEHANNI HALIMA NOUR EL HOUDA	202033043453	N	14,00							
5	BENOUDAH Wafa	202033042831	N	13,50							
6	BENSAHRA HADJER	202033048747	N	10,00							
7	CHIBANE IKRAM	202033042977	N	11,00							
8	HOUIBI DOUNYA	202033048444	N	05,50							
9	MEKHOLOUFI KHARFIA	202033046277	N	05,50							
10	MORSLY CHAIMA	202033047628	N	05,50							
11	NAILI MARIEM	202033049157	N								
12	OUCHEN KENZA	202033052322	N	03,00							
13	RABIA IBTIHAL	202033051725	N	10,00							
14	SANTOUDJI LYNDA	202033046954	N	13,00							
15	SMATI YASMINE	202033042833	N	14,00							
16	TAMIMOUNT AMINA	202033046617	N	11,00							
17	TAMIMOUNT LINDA	202033046685	N	11,00							
18	TOUATI HADIL	202033046705	N	06,00							
19	ZIREG Omayma	202033050528	N	10,00							
20	ZITOUNI FARIDA	202033042683	N	12,00							
21	ZOUACHE SOUNIA	202033047942	N	10,00							

Prof. B. Bouhadj A.T

2<sup>ème</sup> année : *couverts type*  
Alimentation et système  
alimentaire.



2<sup>ème</sup> Réponse :

L'époque moderne

Le XIX<sup>e</sup> siècle mérite une mention particulière car il est un tournant déterminant entre l'époque historique dominée par la simple observation clinique et le développement actuel des sciences fondamentales qui ont apporté un éclairage exceptionnel sur l'alimentation et la santé humaine. La chimie va se développer découvrant de nombreuses molécules, telles le glucose, l'iode ce qui va induire un progrès fondamental dans la compréhension, la prévention et le traitement du goitre endémique sous l'impulsion de Chatain ou la diététique du diabète gras par Bouchardat. Les maladies infectieuses d'origine alimentaire firent longtemps des ravages au XIX<sup>e</sup> siècle avec plusieurs épidémies de choléra illustrées par des peintres connus et merveilleusement décrites par J. Giono dans le Hussard sur le toit. Il fallut attendre les travaux de L. Pasteur pour que soit démontrée l'origine microbienne de ces affections prémisses des règles à venir d'hygiène alimentaire et hydrique. De nombreux progrès technologiques annoncent l'expansion de l'industrie alimentaire.

2<sup>ème</sup> Réponse :

Même si la notion d'accès est désormais mise en avant, on considère classiquement que la sécurité alimentaire comporte quatre dimensions ou "piliers" :

1. accès (capacité de produire sa propre alimentation et donc de disposer des moyens de le faire, ou capacité d'acheter sa nourriture et donc de disposer d'un pouvoir d'achat suffisant pour le faire);
2. disponibilité (quantités suffisantes d'aliments, qu'ils proviennent de la production intérieure, de stocks, d'importations ou d'aides);
3. qualité (des aliments et des régimes alimentaires des points de vue nutritionnel, sanitaire, mais aussi sociaux et culturels);
4. stabilité (des capacités d'accès et donc des prix et du pouvoir d'achat, des disponibilités et de la qualité des aliments et des régimes alimentaires).

3<sup>ème</sup> Réponse :

Les besoins alimentaires mondiaux devraient augmenter dans les décennies à venir pour les raisons suivantes :

- augmentation de la population, ce qui implique une augmentation de la demande ;
- augmentation du pouvoir d'achat de nombreux humains ;
- augmentation de l'urbanisation, souvent associée à d'autres pratique alimentaire, dont augmentation de la consommation de viande (on estime que 7 kg de nourriture pour animaux sont nécessaires pour produire 1 kg de bœuf, 4 kg pour produire un kilogramme de porc et 2 kg pour un kilogramme de volaille).

4ème  
Repose

## Facteurs d'insécurité alimentaire

Plusieurs facteurs rentrent en ligne de compte. Si on reprend la définition de la sécurité alimentaire et de ses 4 dimensions, les facteurs de risque d'une insécurité se situent au niveau de l'individu :

- manque de moyens financiers (non accès à des denrées de qualité à cause de leur prix mais aussi non accès car pas de moyen de se payer les transports en communs pour accéder à l'infrastructure qui propose des denrées de qualité et en quantité suffisantes)
- Qualité/hygiène : manque d'hygiène et d'endroit de stockage adéquat pour les aliments (réfrigérateur et congélateur aux normes de salubrité). Les aliments peuvent être de mauvaise qualité et rendre les personnes malades (date de péremption dépassée, aliments pourris...)
- Isolement de l'individu dans un endroit peu desservi (pas d'infrastructure assez proche de chez lui).

Et au niveau des infrastructures :

- Manque d'infrastructures capables de distribuer des aliments sains en quantité suffisante (risque de famine)
- Manque de moyens de transport disponibles pour aller vers ces infrastructures.
- Problème au niveau de la stabilité des infrastructures (faillite... désert alimentaire), de leur capacité à stocker correctement (dans les règles d'hygiène et salubrité) les denrées.
- Tous ces facteurs créent de l'insécurité alimentaire.