

## **L'alimentation**

### Les goûts / les saveurs

fade (la fadeur), sucrée(e) (le sucré), salé(e)  
(le salé), acide (l'acidité), amer(ère) (l'amertume)

### La composition

les vitamines, les sels minéraux, les fibres  
les produits chimiques : un conservateur, un additif  
calculer le nutri-score

### L'alimentation saine

manger local, authentique, bio  
la qualité nutritionnelle

### La malbouffe

les aliments gras, à forte teneur en sucre et en sel,  
très caloriques, pauvres nutritionnellement,  
contenant peu de minéraux / de vitamines / de fibres  
végétales

## **L'agriculture**

### Produire

produire, la production, un(e) producteur (trice)  
élever, un(e) éleveur (euse), 'élevage  
la culture, cultiver, un(e) cultivateur (trice)

### Commercialiser

la grande distribution  
un supermarché paysan, un maraîcher  
(s)'approvisionner (un approvisionnement)  
être en rupture de stock  
fixer le prix de vente  
un slogan, un logo, un label, une mention  
une appellation (AOP, AOC, IGP)

## **L'essor du véganisme**

Le phénomène végan se manifeste désormais jusque dans les grands supermarchés puisqu'on y trouve des steaks de soja à tous les parfums, de la crème sans lait, du fromage à la noix de cajou, des saucisses à base de protéines de blé et de pois, du bacon de légumes... Les habitudes des Français seront-elles impactées par l'arrivée de nouvelles pratiques venues d'autres pays? D'emblée, il faut le rappeler : la gastronomie française ne compte guère de spécialités végétariennes... Au-delà du régime alimentaire, le véganisme est aussi un mode de vie : il s'agit de ne pas consommer de produits issus des animaux ou de leur exploitation. Dès lors, beaucoup d'articles sont concernés, depuis les produits utilisant du cuir, jusqu'à ceux contenant de la cire d'abeille.