

CHAPITRE 8 : QUELLES SONT LES PRATIQUES AU SERVICE DE L'ALIMENTATION HUMAINE ?

I- Quels sont les besoins alimentaires des humains ?

Activité 27

Bilan n°27 :

Nous sommes actuellement 7,7 milliards d'êtres humains sur la planète. En 2050, il faudra nourrir environ 9,8 milliards d'humains.

Une **alimentation équilibrée** permet d'absorber uniquement l'énergie qui est nécessaire, et de diminuer ainsi les risques d'obésité.

Activité 28

Bilan n°28 :

Les besoins des organes en énergie sont continus, mais les apports en nutriments ne se font qu'au moment des repas.

Ainsi, les **nutriments** :

- matières grasses (**lipides**),
- sucres rapides et sucres lents (**glucides**),
- protéines (**protides**),

sont apportés aux organes et combinés au **dioxygène (O₂)** pour fabriquer de l'**énergie** et du **dioxyde de carbone (CO₂)** en déchet.

II- Comment la production alimentaire peut être assurée par la culture et l'élevage ?

Activité 29

Activité 30

Bilan n°29 :

L'Homme cultive des végétaux, soit pour son alimentation directe, soit pour nourrir d'autres animaux.

Ces deux pratiques nécessitent une **gestion** scientifique précise pour avoir un bon rendement. Nous devons donc maîtriser :

- la **reproduction** (sélectionner les meilleurs animaux et végétaux),
- les **conditions d'élevage ou de culture** (ex : utilisation d'insecticide),
- les **apports nutritifs** (engrais ou alimentation).

III- Comment conserver les aliments ?

Activité 31 (act p88/89)

Bilan n°4 :

Certains **micro-organismes** (êtres vivants invisibles à l'œil nu) peuvent déclencher des maladies.

Pour éviter que ces micro-organismes ne se développent sur nos aliments, des **règles d'hygiène** doivent être respectées en privant les micro-organismes :

- de leur **température** idéale.
- de **dioxygène** (O₂).
- d'eau.

IV- Comment des transformations biologiques permettent-elles de produire des aliments ?

Activité 32

Bilan n°5 :

L'Homme maîtrise l'utilisation des **micro-organismes** (ex : levures, bactéries) à l'origine de **transformations biologiques**, indispensable pour la production de certains aliments (ex : pain, yaourt...).