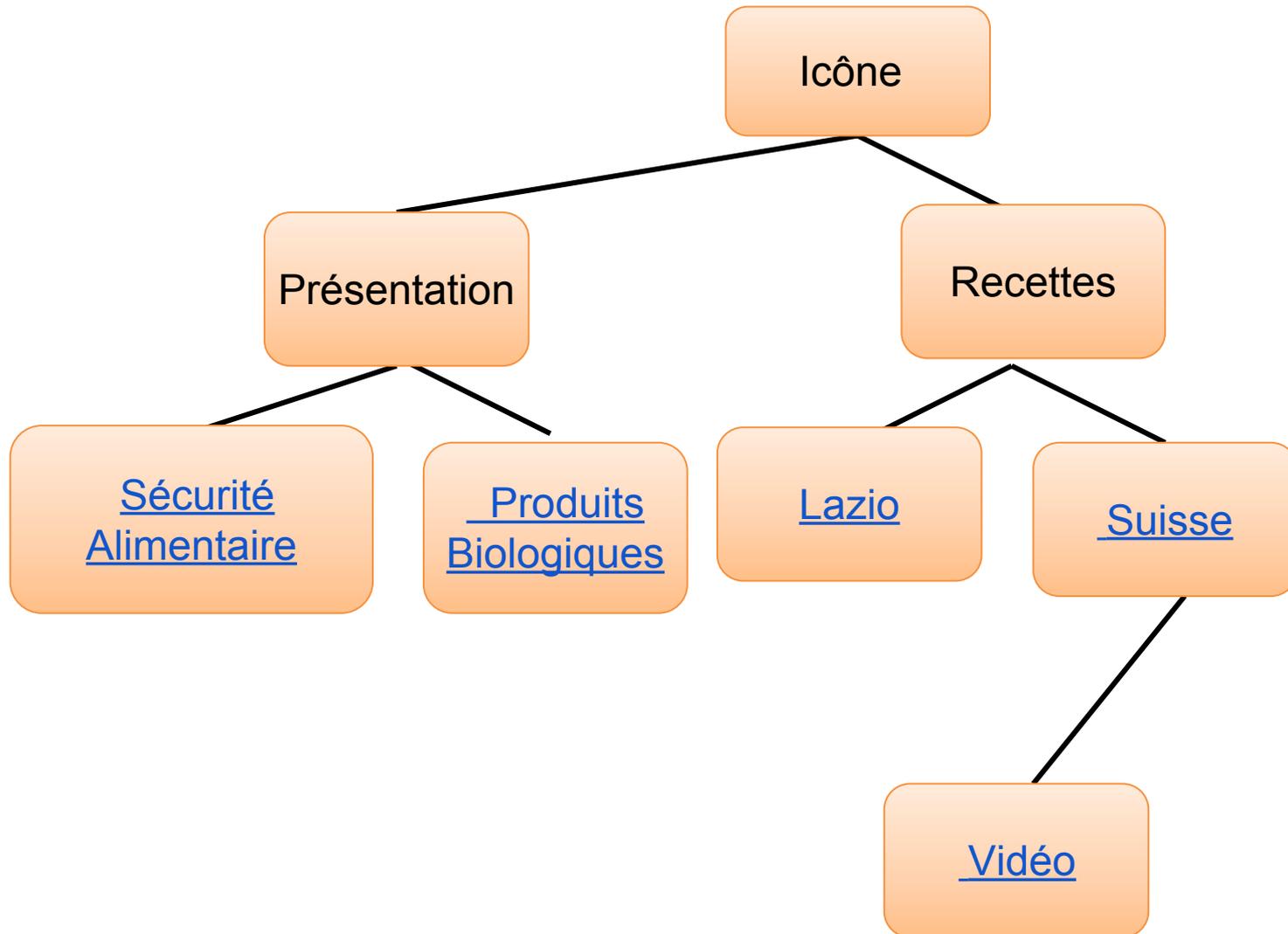


**SECURITE ALIMENTAIRE
ET
AGRICULTURE DURABLE
MILANO EXPO 2015**

**CLASSE 2L
Liceo Linguistico Ignazio Vian
BRACCIANO - ROMA - ITALIA**



SAB : La structure





Auteurs: Laurini Rachele, Borrelli Francesca, Rinchiusi Giulia, Piroli Marina

Professeur référent: Altamura Françoise

Nom de l'école: Liceo Linguistico Ignazio Vian

Classe: 2°L

Ville et pays: Bracciano, RM.

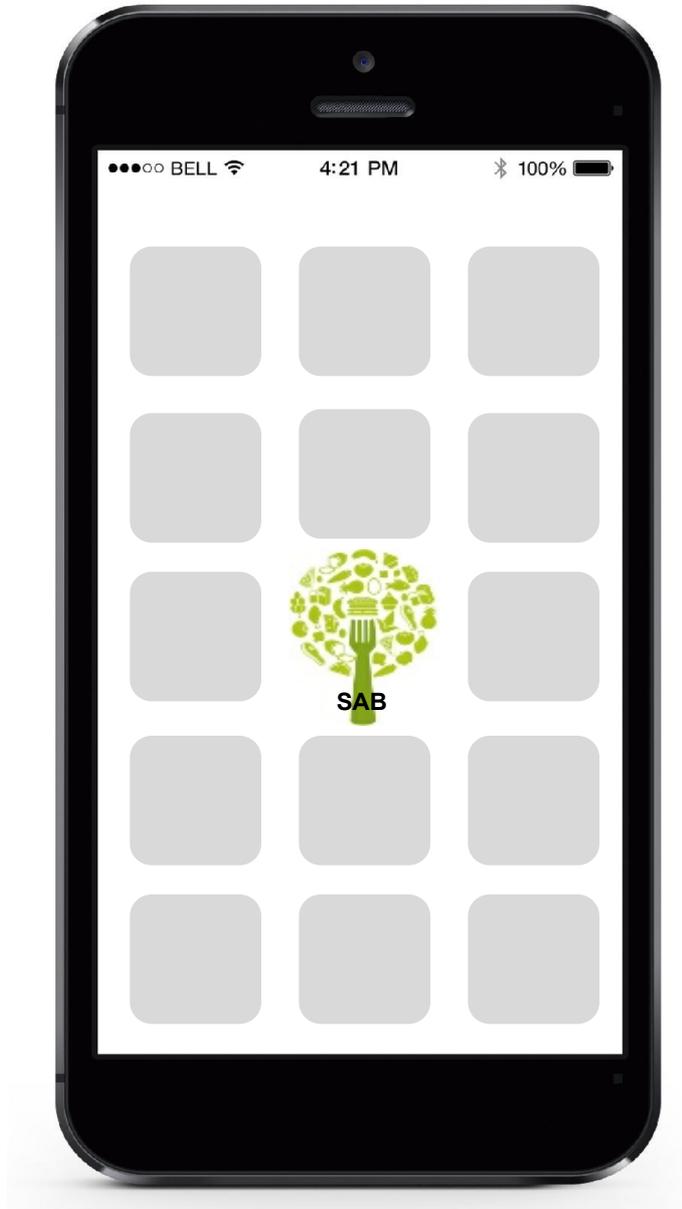
Il s'agit d'une application native, basée sur l'Expo 2015 de Milan « Nourrir la Planète, Énergie pour la Vie » qui a pour thème "la Sécurité alimentaire et l'agriculture durable", Elle permet de mieux comprendre ce thème.

ICÔNE

Notre application commence par présenter la sécurité alimentaire et les produits biologiques.

En plus elle montre certaines recettes typiques de notre région le Latium et de la Suisse.

Début de la simulation



SAB

Sécurité Alimentaire et Biologique

[présentation](#)



[recettes](#)

page d'accueil.



SAB

Sécurité Alimentaire et Biologique

Présentation

Définition de la sécurité alimentaire:

La "sécurité alimentaire" est une situation qui garantit à tout moment à une population, l'accès à une nourriture à la fois sur le plan qualitatif et quantitatif. Elle doit être suffisante pour assurer une vie saine et active, compte tenu des habitudes alimentaires.

La Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale, lors du sommet mondial de l'alimentation de 1996, à l'invitation de l'ONU réaffirme le droit de chaque être humain d'être à l'abri de la faim et d'avoir accès à une nourriture saine et nutritive :

"Nous proclamons notre volonté politique et notre engagement commun et national de parvenir à la sécurité alimentaire pour tous et de déployer un effort constant afin d'éradiquer la faim dans tous les pays et, dans l'immédiat, de réduire de moitié le nombre des personnes sous-alimentées d'ici à 2015 au plus tard."

La sécurité alimentaire dépend de nombreux facteurs :

- disponibilité (démographie, surfaces cultivables, production intérieure, productivité, capacité d'importation, de stockage, aide alimentaire, etc.),
- accès (pouvoir d'achat, fluctuation des prix, infrastructures disponibles, etc.),
- stabilité (des infrastructures, climatique, politique, etc.)
- salubrité et qualité (processus de transformation, transport, hygiène, accès à l'eau, etc.).



La sécurité des aliments

La "sécurité des aliments" ou "sécurité sanitaire des aliments" est la garantie de l'**innocuité des produits alimentaires**, c'est-à-dire que leur consommation n'aura pas de conséquences néfastes sur la santé. Elle est l'une des composantes de la sécurité alimentaire.

Exemples de moyens mis en oeuvre pour la sécurité des aliments :

- contrôle des origines,
- contrôle de la composition,
- détection des sources de contamination bactérienne,
- contrôle de la chaîne de fabrication ou de transformation,
- contrôle de la chaîne du froid.

Les entreprises concernées par la sécurité alimentaire ont une obligation de résultats et doivent avoir mis en place les méthodes nécessaires pour la garantir jusqu'à la consommation finale.



●●● BELL 4:21 PM 100%

Menu

Link : [L'agriculture biologique : c'est quoi?](#)

Link : [l'agriculture bio](#)

Link: [les agriculteurs bio](#)





L'agriculture Biologique: c'est quoi?

l'agriculture biologique se fonde sur un certain nombre de principes et de pratiques pour réduire au minimum notre impact sur l'environnement, en travaillant la terre de manière aussi naturelle que possible. Les pratiques de l'agriculture biologique incluent : la rotation des cultures, fondement même d'une utilisation efficace des ressources du sol; des limites très strictes sur l'utilisation de produits phytopharmaceutiques, engrais de synthèse, antibiotiques, additifs, auxiliaires de transformation et autres intrants, l'interdiction des organismes génétiquement modifiés.

l'utilisation des ressources de la ferme : par exemple le fumier comme engrais ou des aliments produits sur place pour les animaux d'élevage

le choix d'espèces végétales et animales résistantes aux maladies et adaptées aux conditions locales

l'élevage en plein air et en libre parcours et l'alimentation des animaux d'élevage avec des aliments d'origine biologique

des pratiques d'élevage adaptées aux différentes espèces animales.





L'agriculture biologique

L'agriculture biologique est une méthode de production agricole qui offre au consommateur une nourriture savoureuse et authentique tout en respectant les cycles naturels des plantes et des animaux.

Mais elle fait également partie d'une filière d'approvisionnement plus étendue qui comprend la préparation des aliments, la distribution, le commerce de détail et au final vous, les consommateurs. Chaque fois que vous achetez une pomme bio au supermarché ou choisissez un vin biologique au restaurant, vous avez l'assurance qu'ils ont été produits selon des règles strictes de respect de l'environnement et des animaux.).





Les agriculteurs biologiques

Les agriculteurs biologiques

la protection du sol et du respect pour l'environnement et les animaux sont au cœur du système agricole biologique. Le profond respect que les agriculteurs bio éprouvent pour l'environnement se traduit par :

- l'utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles
- le maintien de la diversité biologique
- le maintien des équilibres écologiques
- l'amélioration de la fertilité du sol
- le maintien de la qualité de l'eau

Les paysans bio sont profondément attachés à leurs animaux et cherchent toujours à :

- garantir leur santé et leur bien-être
- satisfaire leurs besoins comportementaux spécifiques





LES RECETTES

INGRÉDIENTS: Pour 4 personnes

600 g de betteraves
200 g de salade
75 g d'amandes effilées
75 g de pistaches
6 cl de huile d'olive vierge extra
2 cl de vinaigre de vin blanc
1 gousse d'ail
sel et poivre

PRÉPARATION:

Pelez les betteraves cuites et coupez-les en dés d'environ 2 centimètres de côté.

Dans un bol, assaisonnez-les avec l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre et la gousse d'ail pelée et entière.

Laissez-les gagner en saveur pendant au moins 15 minutes, puis retirez l'ail.

Lavez et essuyez la salade et disposez-la sur les assiettes, puis posez les betteraves au-dessus.

Parsemez le tout d'amandes effilées et de graines de pistaches hachées.



TARTELETTES AUX COURONNES DE POMMES BIO

INGRÉDIENTS

250 de farine bio

125 g de sucre bio

1 pincée de sel

125 g de beurre bio froid coupé en morceaux

1 jaune d'oeuf bio

1-2 cs de lait bio

4 petites pommes bio

250 g de séré mi-gras bio

40 g de sucre bio

1 cc de sucre vanillé

1 cc de fécule de maïs

1 oeuf bio

1\2 citron bio, zeste et 2 cc de jos

3-4 cs de confitureaux abricots bio chauffée et
passée au tamis

PRÉPARATION

1. Pâte sablée: mettre la farine, le sucre, le sel et le beurre dans un bol et les travailler du bout des doigts pour en faire une pâte grumeleuse. Ajouter le jaune d'œuf et le lait et travailler la masse avec une spatule ou une corne à pâte de façon à obtenir une pâte homogène. Ne pas pétrir. Réserver env. 1 heure au frais et à couvert.
2. Abaisser la pâte à environ 2–3 mm d'épaisseur. Découpez 8 rondelles d'env. 12 cm de diamètre et en foncez les moules préalablement beurrés. Piquer copieusement le fond des tartelettes avec une fourchette et les mettre env. 15 min au congélateur.
3. Mélanger tous les ingrédients de la farce jusqu'au jus de citron inclus.
4. Couper les pommes horizontalement en dents de scie de façon à former deux couronnes. Oter le coeur.
5. Répartir la farce dans les moules et les coiffer d'une couronne de pomme. Cuire env. 25 min au niveau inférieur du four préchauffé à 220 °C. Badigeonner les couronnes encore tièdes de confiture et en mettre une pointe au milieu.



 **PADIGLIONE SVIZZERO**
Svizzera. **EXPO MILANO 2015**


*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*
Direzione Generale Affari Internazionali

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Ambasciata di Svizzera in Italia



CLASSE 2L
Liceo Linguistico Ignazio Vian
BRACCIANO - ROMA - ITALIA

decembre 2014