Que sera notre alimentation dans 20 ans?

Autor(en): **Solms, Jürg**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **61 (1981)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-886571

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

JÜRG SOLMS

Que sera notre alimentation dans 20 ans ?

Que sera notre alimentation dans 20 ans ? Dans notre monde en mutation, le public attend des réponses à cette interrogation. Les sciences alimentaires, la technique, peuvent-elles proposer des alternatives, des solutions ?

Il convient de retenir pour commencer quelques éléments généraux qui déterminent l'alimentation.

Aspects de l'alimentation

Dans son ensemble l'alimentation se présente comme un système de multiples éléments qui s'influencent mutuellement.

L'aspect nutritif : L'aliment doit apporter à l'organisme humain les éléments nutritifs nécessaires à la croissance de l'enfant, comme à la subsistance de l'adulte. C'est pourquoi la valeur nutritive de nos aliments est d'une importance primordiale.

L'aspect d'acceptation : On sait par expérience que la qualité d'un aliment est aussi fonction de son acceptation qui dépend de sa présentation, de sa couleur, de son goût et de son odeur. On ne consomme pas un produit peu apprécié. Le consommateur accorde donc une importance essentielle à l'acceptation des produits alimentaires.

L'aspect économique : Un élément important réside dans l'approvisionnement régulier et constant du consommateur en aliments de qualité, en quantités suffisantes et à des prix raisonnables. Cet élément concerne plutôt l'économie que les sciences alimentaires.

Ces différents éléments doivent être pris en considération dans toute leur complexité dans une discussion sur notre alimentation future. Nous étudierons ci-dessous les progrès réalisés dans le domaine de la technologie en vue d'une alimentation future et renonçons à faire en parallèle une analyse économique.

L'alimentation européenne

Il est évident que « l'aliment standard » n'existe pas. L'examen des données internationales montre que l'alimentation change d'un lieu à l'autre selon la situation géographique, le climat, la disponibilité des matières premières, les facteurs économiques, les habitudes alimentaires, et même selon l'époque.

Considérons notre région de plus près.

L'alimentation à l'européenne fait du pain et de la viande les aliments de base que l'on accompagne par les œufs et le lait, puis par les légumes et les fruits locaux. Cette alimentation a cependant subi des changements remarquables pendant les vingt- cinq dernières années. Citons, avec la Suisse comme exemple, l'abaissement de la consommation de pommes de terre de 25 % et l'augmentation de la consommation de viande de 50 %. Les causes de ces changements sont les suivantes : exigence d'une plus grande variété et d'une plus grande acceptation des aliments, simplification du mode de préparation, évolution des méthodes de distribution. Cependant, il en a résulté une alimentation riche en énergie, en protéines, en graisses et en sucre et trop pauvre en fibres. De plus, elle est grande consommatrice de matières premières et d'énergie.

Aujourd'hui, nous constatons une tendance au retour vers des produits moins raffinés, comme par exemple le pain préparé à partir de farine complète. La notion d'économie des matières premières et de l'énergie est aussi à l'ordre du jour. Assurer simplement une plus grande production alimentaire ne résout pas ces problèmes. Les sciences alimentaires peuvent-elles alors proposer d'autres techniques d'approvisionnement ? Trois constatations peuvent être énoncées pour discuter de ce problème.

- *Première constatation :* les bases de notre nutrition ont toujours subi des changements. Citons l'introduction des pommes de terre au dix-neuvième siècle et l'acceptation immédiate des jus de fruits dans la société moderne. En accord avec ces expériences on s'est efforcé d'introduire des matières comestibles nouvelles et non traditionnelles dans l'alimentation humaine. Il existe toute une gamme de projets en voie de réalisation : aliments à base de soja, de tournesol, de graines de coton, etc. Ils permettront d'élargir les bases de notre alimentation.
- *Deuxième constatation :* c'est une très ancienne tradition de l'industrie alimentaire que de développer des modes de fabrication nouveaux et appropriés. Le principe de nombreuses opérations technologiques de traitement des produits alimentaires remonte

même à l'antiquité ; citons la panification, la vinification et la production de fromage. Aujourd'hui donc une matière première subit diverses formes nouvelles de transformation, adaptées aux besoins de l'homme et de la technologie. Ces développements conduisent à une extraordinaire multiplicité de technologies récentes et de produits. C'est le cas de nombreux produits laitiers transformés biologiquement (tels que les yoghourts aux fruits), de boissons sans alcool (tels que les jus de fruits), ainsi que de différents produits à base de pommes de terre. Tous ont ainsi reçu de nouvelles formes de présentation. Une nouvelle technologie sait également produire à partir de substances végétales naturelles des aliments semblables à la viande ou aux produits de charcuterie (eux-mêmes produits de transformation de la viande). Ceux-ci appartiennent à une nouvelle catégorie d'aliments, celle des « produits carnés » d'origine végétale. Ces développements permettront d'adapter notre alimentation sans perdre ni en diversité ni en qualité.

- *Troisième constatation :* nos connaissances concernant la qualité des aliments ont progressé récemment d'une façon remarquable. Les sciences alimentaires ont voué une très grande attention à l'équilibre nutritif et à l'acceptabilité des aliments qu'elles développent. Ceci nous permet d'évaluer consciencieusement les nouveaux produits et technologies et de garantir ainsi aux consommateurs la qualité des nouveaux aliments.

Dans un monde qui change

Dans un monde qui change, malgré des ressources limitées, nous possédons les compétences et les moyens de répondre aux demandes les plus diverses. Une maîtrise de la technologie moderne permettra d'adapter notre alimentation du point de vue nutritif, de l'acceptabilité, et économique, sans bouleverser les valeurs traditionnelles. Notre alimentation dans 20 ans sera certainement différente, mais elle sera capable de participer à l'évolution générale de notre temps.