

**Zeitschrift:** Horizons : le magazine suisse de la recherche scientifique  
**Herausgeber:** Fonds National Suisse de la Recherche Scientifique  
**Band:** 32 (2020)  
**Heft:** 127: L'alimentation du futur est déjà là

**Vorwort:** La planète est ce que nous mangeons  
**Autor:** Hochstrasser, Judith

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 07.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# La planète est ce que nous mangeons



Judith Hochstrasser,  
codirectrice  
de la rédaction

Lait de vache, gluten ou glucides: de nombreuses personnes renoncent totalement ou par périodes à ces composants alimentaires, bien qu'elles ne souffrent ni d'intolérance au lactose ni de maladie cœliaque et qu'elles ne soient pas en surpoids. Souvent, les tendances influencent notre perception de ce qui est un aliment particulièrement bénéfique ou particulièrement nocif pour nous. L'œuf, longtemps diabolisé, a depuis lors été réhabilité. Le blé, par contre, parmi d'autres aliments longtemps irréprochables, a perdu de sa superbe, au point que certains le considèrent désormais comme non comestible. Pendant ce temps, les détaillants nous proposent comme «super food» des produits alimentaires prétendument extra-sains, truffés de nutriments supplémentaires comme les illustres graines de chia, le gingembre ou les myrtilles. Un marketing efficace donne l'impression que consommer ces super-aliments, c'est se faire du bien. Tout cela ne cache que le désir séculaire des êtres humains de vivre mieux et plus longtemps. L'alimentation saine devient une fontaine de jouvence servie en petites portions.

L'influence de certaines denrées sur la santé est pourtant si minime qu'elle n'entre pratiquement pas en ligne de compte. C'est ce que dit la physiologiste en nutrition Hannelore Daniel dans notre dossier consacré à une meilleure alimentation. Dans cette édition, nous ne nous intéressons donc pas seulement à cet aspect de la question, mais également à la smart food. Une notion qui est aussi le fruit d'un marketing bien pensé. Elle va cependant au-delà du bien-être individuel, pour s'étendre en quelque sorte à celui de l'humanité entière et à la survie de la planète. La production de smart food doit être durable et socialement responsable. C'est avec cette nourriture intelligente que les revendications des magasins du monde des années 1990 sont arrivées jusqu'aux laboratoires des hautes écoles et dans les cerveaux des créateurs de start-up. Les portions en sont probablement encore trop petites pour agir comme une fontaine de jouvence pour notre planète. Mais nous avons la possibilité de leur faire plus souvent de la place dans nos assiettes et de contribuer ainsi un peu à sauver le monde.