

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 61 (1981)
Heft: 2

Artikel: Notre alimentation dans 20 ans
Autor: Dardenne, Guy
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-886572>

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: 15.02.2026

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

Projeter sur l'avenir est toujours une opération hasardeuse surtout dans un monde dominé par la Science et les Techniques en mutation permanente.

Pour essayer de rester, sinon dans le vrai, tout au moins dans le possible, il faut partir de la situation actuelle et analyser les facteurs qui ont le plus de chances de « faire bouger » le présent; j'en retiendrai quelques-uns qui me semblent dominer, en restreignant ma réflexion à l'alimentation des pays industrialisés. Ceci, d'autant que l'on constate une tendance des pays en développement à les calquer.

Le consommateur : Il recevra de plus en plus, et ceci dès l'École primaire une information sinon un enseignement sur l'alimentation; de ce fait, il pourra faire des choix non empiriques sur son régime alimentaire qui deviendra à la fois une préoccupation de bien manger, mais aussi de préserver sa forme et sa santé. Diététique, nutrition, prescriptions médicales, deviendront des termes maîtrisés.

On peut penser aussi à une influence croissante :

- d'une alimentation faisant appel à des produits venant de l'étranger: besoin d'exotisme lié aux voyages ;
- d'une alimentation en produits agricoles non transformés :
 - soit, par influence de l'éologie ;
 - soit, par la possibilité qui sera offerte grâce à des techniques de prolongement de conservation du « frais ». La mise sur le

marqué toute l'année de produits agricoles venant de pays à saisons différentes. C'est déjà le cas en France de haricots verts du Sénégal ou de fraises de l'Afrique du Sud, et ceci à des conditions de prix assez voisines toute l'année, même quand la production sera d'origine nationale.

La restauration : Déjà nous assistons à trois types de restauration.

1) Celle en *collectivité* qui ne cesse de s'améliorer ;

2) Celle au *niveau des ménages* qui subit l'influence de la première et qui voit se rompre une tradition alimentaire par le fait même de la nature de l'habitat et de la vie de famille. (Les grands-parents n'habitent plus avec leur descendance, et ne transmettent plus de la même manière une tradition alimentaire).

Les enfants quittent tôt le domicile de leurs parents, le repas de famille n'est plus qu'une occasion);

3) La *restauration de loisirs ou de vacances* qui comporte à la fois un côté alimentaire et un côté spectacle (on sort pour se distraire en mangeant. La télévision a apporté à domicile le théâtre, le cinéma, le concert).

Les possibilités scientifiques et techniques

On voit déjà se dessiner plu-

sieurs types d'industries agro-alimentaires :

- Celles qui créent une première transformation de la matière première agricole et qui mettent en marche des produits alimentaires directement vers le consommateur, mais également pour d'autres industries de transformation plus élaborées (produits intermédiaires). Ex.: farine pour le consommateur, farine pour la biscuiterie.
- Des industries qui reprennent ces produits intermédiaires, et éventuellement des matières premières agricoles, et qui par des technologies diverses et souvent de pointe créent les produits de fabrication de masse, et sont en même temps de grands ateliers de mélange de conditionnement, d'embouteillage, ayant accès à une recherche en profondeur, à un marketing agressif, notamment à travers la télévision.
- Entre ces deux types d'industries, la plupart du temps puissantes, des industries de produits intermédiaires à élaboration plus ou moins fine. A côté, des industries petites et moyennes desservant des créneaux particuliers de marché souvent à forte valeur ajoutée (produits de haut de gamme, d'image régionale, etc.).

Cette **diversification de l'agro-alimentaire** est amenée à servir un consommateur voulant de plus en plus de produits très variés lui apportant non seulement un aliment, une qualité de son

régime alimentaire, mais aussi une série de services qui est facilitée par deux facteurs :

- une connaissance de plus en plus fine des constituants de chaque matière première et de leur évolution au cours des transformations technologiques ;
- une mise au point de procédés nouveaux grâce à des techniques dont beaucoup sont issues d'autres milieux industriels.

Ex.: Cuisson - extrusion, origine industrie du plastique
Protéines filées, origine industrie du textile.

L'importance de la biomasse

et de ses valorisations diverses ne fera qu'accentuer cette diversification technologique des industries agro-alimentaires et on verra se développer des produits issus de la fermentation, et une utilisation mieux maîtrisée de matières premières agricoles par voie génétique.

Nous serons donc en présence de trois grandes tendances :

- Une alimentation retrouvant certains produits à l'état frais, mais qui pourront être conservés plus longtemps (atmosphères contrôlées, irradiation, etc.) et qui seront du « frais industriel » souvent.
- Une alimentation d'origine agro-alimentaire très diversifiée, et faisant appel à des techniques très diverses.
- Un consommateur « mieux armé » pour choisir sa nourriture en fonction de ses besoins alimentaires propres.

Les produits de demain ne sont pas des pilules ou de la poudre comme certains se plaisaient à le dire (le besoin de fibres dans l'alimentation est un exemple parmi d'autres de ce refus qui existera) mais, un équilibre harmonieux entre des produits frais

rappelant le passé et des produits d'origine industrielle qui auront à satisfaire à des règles de qualité, d'hygiène, de goût agréable, de diversité obtenus par des technologies dont beaucoup sont encore en ébauche et d'autres imprévisibles. Les produits de « composition » prendront de plus en plus d'importance, certains étant des produits « intermédiaires » semi-préparés et repris par les ménagères ou par les restaurateurs afin de faciliter les élaborations elles-mêmes de composition. Mais, n'était-ce pas l'une des règles de la cuisine classique ? Faute de temps aujourd'hui, c'est une nouvelle cuisine qui se met en place, mieux adaptée à la vie du consommateur moderne et pouvant être faite plus rapidement. Cependant il restera aussi une cuisine du passé, une sorte de violon d'ingres pour certains, car la cuisine est et restera un art, qu'il soit artisanal ou industriel.

**LA MAISON DU VALAIS
SPECIALITES SUISSES**

Une idée originale pour
DEJEUNER ET DINER

20, R. ROYALE 8^e • 260.22.72

Fermé le Dimanche

