

# La planète est ce que nous mangeons

Autor(en): **Hochstrasser, Judith**

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Horizons : le magazine suisse de la recherche scientifique**

Band (Jahr): **32 (2020)**

Heft 127: **L'alimentation du futur est déjà là**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

# 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.