

Demain dans nos assiettes

Michèle Marin, présidente de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) de Toulouse Midi-Pyrénées, nous explique ce qui nous attend en cuisine...



(1) _____
« Certains n'existent déjà plus. Un exemple : sur 250 000 variétés végétales issues de la culture du blé il y a 50 ans, nous en cultivons seulement 7 000 aujourd'hui ! Nous avons forcément perdu en diversité, mais il est difficile de faire des hypothèses. »

(2) _____
« Les consommateurs des pays développés doivent absolument raisonner leur alimentation, regarder comment ils consomment. On doit réduire les excès, notamment en gardant un équilibre entre produits végétaux et produits animaux. Continuer d'avaler autant de calories qu'aujourd'hui n'est pas soutenable à l'avenir ! »

(3) _____
« Il n'est pas question d'éliminer la viande, mais d'avoir une alimentation équilibrée. Depuis les années 60, plus une population est riche, plus elle consomme de viande. Aujourd'hui, on doit diminuer les rations de viande pour en produire de manière moins intensive. Mais attention, la production animale participe à l'équilibre de l'agriculture et de l'environnement. »

(4) _____
« Aujourd'hui, près de 2 milliards d'habitants sur 4 continents en consomment, bouillis ou frits. Nous les découvrons en Europe comme sources de protéines. Nous recherchons comment ces protéines pourraient nourrir déjà les poulets ou les poissons d'élevage. Car la consommation de poulets et de poissons explose alors que les réserves de nourriture pour ces animaux s'épuisent. Le plus fort rejet vient des Européens, qui ne sont pas prêts à manger des sauterelles ou des fourmis. »

d'après Géo Ado, juillet 2015