

ID : 1057

Catégorie : FLM

Nombre de mots : 750

L'avenir appartient à ceux qui s'alimentent bien

Dans mon cerveau débordant d'imagination, quand je réfléchis à mon alimentation, je vois l'avenir comme un retour vers le passé. Il y a cent ans, quand on allait à l'épicerie, c'était pour acheter quelques aliments transformés. Je pense notamment à Donalda des pays d'en haut qui, lorsque qu'elle allait chez le marchand Lacour, c'était pour se procurer de la farine ou mélasse. Aujourd'hui, une trop grande part de notre panier d'épicerie est constituée d'aliments ultra-transformés : croustilles, gaufres, croquettes, etc. Notre dépendance par rapport aux supermarchés commence même à être très inquiétante. Est-ce vraiment le modèle alimentaire qui est souhaitable pour les générations à venir? En fait, dans un futur où tout est possible, je pense qu'on ne devrait pas autant dépendre des supermarchés. Notre subsistance devrait être fondée sur une approche plus saine, plus écologique et plus rassembleuse.

En fait, je rêve à un monde où chaque quartier posséderait ses propres terres agricoles, dont la superficie dépendrait du nombre de citoyens. Pour acheter ces terres, il y aurait un prélèvement d'un impôt ou d'une taxe spéciale. Pour arroser ces terres, il y aurait un réseau de citernes pour emmagasiner l'eau de pluie ou de la fonte des neiges. Pour engraisser ces terres, il y aurait des bacs de compostage à chaque domicile avec un système de récompenses : l'engrais générés serait pesé et monnayé en échange de nourriture. L'autre manière d'être récompensé serait de fournir de l'aide pour l'entretien des terres agricoles ou pour préparer des boîtes repas. Et oui! Chaque jour des citoyens pourraient aller travailler dans les cuisines communautaires. Imaginez un genre d'entreprise comme Good Food ou Hello Fresh, mais utilisant des produits d'origine locale qui seraient distribués uniquement dans les quartiers participants.

Quelle serait alors la meilleure stratégie pour obtenir des aliments que l'on ne peut pas faire pousser ou produire dans sa région en raison du type de climat ou de sol? Je crois qu'il faudrait encore une fois faire un pas vers l'arrière et revenir au bon vieux système de troc. En effet, lorsque l'on pense à notre alimentation future, on ne peut pas seulement se limiter à son pays, mais plutôt entrevoir des changements sur l'ensemble de la planète. Un système de troc fondé sur les besoins alimentaires, et non monétaires, permettrait peut-être d'éviter les pénuries dans certains pays, et le gaspillage dans d'autres pays. Par exemple, la compagnie Loop récupère et redonne vie aux fruits et légumes envoyés à la poubelle ou au compostage pour des raisons esthétiques. Chaque ville pourrait donc posséder dans l'avenir sa propre entreprise de récupération afin de produire des jus de fruits et légumes, ou pour parfumer des savons et shampoings.

Par ailleurs, pour améliorer notre alimentation dans le futur, il faudrait surtout éviter la situation décrite dans le film Soleil Vert, où la pollution détruit notre planète, et le manque de nourriture force le gouvernement à produire des aliments artificiels. Dans ce scénario catastrophique, les citoyens les plus

pauvres doivent manger des produits industriels ayant la forme de tablettes carrées. Je pense aussi au récent concours lancé par la Nasa pour inventer la future nourriture de l'espace. Cette dernière doit être conservée pour une mission d'une durée de cinq à six mois, sans réfrigérateur. Ces types d'alimentation futuristes sont difficile à imaginer pour la majorité des citoyens, mais un retour à 100% vers le passé n'est pas facilement envisageable non plus. De nombreux citoyens dépendent encore aujourd'hui de leur travail dans les usines ou restaurants qui vendent des aliments ultra-transformés.

Comment pourrait-on réduire dans les prochaines décennies notre dépendance face aux supermarchés. À mon avis, il faudrait passer plus de temps en famille à préparer des plats plus sains à partir d'aliments locaux. La plupart des gens consacre présentement beaucoup trop de temps à leur travail. Ce manque de temps chronique incite les familles à aller souvent dans des commerces de restauration rapide. J'estime que chaque famille devrait dans l'avenir investir au moins quatre heures par jour à la préparation du déjeuner, diner, souper et des collations. De plus, lorsque l'on cuisine à la maison, cela permet de solidifier nos liens familiaux et transmettre le savoir culinaire d'une génération à l'autre. Malheureusement, la nouvelle génération actuelle cuisine peu et se limite parfois à la préparation de sandwiches au fromage grillé. Enfin, dans un monde idéal, les citoyens devraient avoir l'option d'aller dans des restaurants plus santé la semaine, et un peu moins santé la fin de semaine, mais qui serviraient dans les deux cas des produits locaux.