

ID : **1148**

Catégorie : **FLM**

Nombre de mots : **742**

Une alimentation future sans cruauté

Notre alimentation est en constante évolution et ce, depuis des millions d'années. L'humain a débuté par les bases c'est-à-dire en tant que chasseur-cueilleur pour finalement évoluer à l'homme carnivore qu'il est majoritairement aujourd'hui. Lorsque l'on analyse l'évolution alimentaire de l'être humain, on constate le passage d'une alimentation traditionnelle à industrielle. Évidemment, personne n'aurait pu prédire ce à quoi notre alimentation ressemblerait aujourd'hui. En revanche, il peut être intéressant de tenter une prédiction sur l'approvisionnement alimentaire du futur. Dans un futur où tout est possible, comment notre alimentation aura-t-elle changé? Dans ce texte, vous pourrez en apprendre davantage sur le régime flexitarien, l'aliment du futur et une toute nouvelle technologie, la viande de synthèse.

En premier lieu, on constate une tendance à l'alimentation réduisant la consommation de viande. Que ce soit le végétarisme, le végétalisme ou même le flexitarisme, les consommateurs cherchent à tout prix à réduire leur consommation de produits animaliers et ce pour toutes sortes de raisons. Depuis quelques années, on entend parler dans l'actualité de l'impact environnemental qu'à la consommation de viande sur notre environnement. On aborde également le sujet de la cruauté animalière qui selon moi est un argument très plausible pour réduire voire éliminer la consommation de viandes. Mais qu'est-ce que le flexitarisme? Il s'agit d'un juste milieu entre le végétarisme et le végétalisme. Le flexitarisme représente une consommation occasionnelle de viande et de poisson. Un flexitarien consomme au maximum 2 portions de viandes par semaine. Je pense que ce régime est celui du futur car il est beaucoup plus facile à adopter que le végétalisme. Par exemple, il s'agit uniquement de faire des compromis et l'humain peut le faire à travers ce régime sans être dans l'obligation de tout couper.

Maintenant, abordons l'aliment du futur ; les insectes. Plusieurs grimacent juste à entendre ce mot. Selon plusieurs spécialistes, les insectes prendront de plus en plus de place dans notre alimentation. En raison de leur taux de protéines élevés, ceux-ci ont fait leur apparition il y a quelques années sous forme de farine. Les insectes sont l'aliment idéal pour les consommateurs qui décident de réduire le taux de protéines animales de leur approvisionnement. Les bestioles possèdent des qualités nutritives exceptionnelles telles que des vitamines, des acides gras, des fibres et des minéraux. Tous ces nutriments assurent une meilleure croissance de l'ensemble du corps humain. En plus, de posséder des avantages nutritionnels, la consommation d'insectes pourrait grandement venir en aide aux pénuries de terres agricoles et de forêt. Ce qui serait alors bénéfique pour le réchauffement climatique. Ensuite, les insectes possèdent une caractéristique que la viande ne dispose pas, c'est-à-dire, une conversion énergétique très élevée. Pour finir, plusieurs chercheurs affirment que les insectes sont une grande découverte pour le domaine pharmaceutique.

En troisième lieu, nous allons aborder une nouveauté sur le marché de l'alimentation. Plusieurs recherches en laboratoire ont été faites sur l'éventuelle possibilité de créer de la viande de synthèse c'est-à-dire, une viande créée 100% en laboratoire et issue aucunement d'animaux quelconques. C'est alors il y a de cela quelques temps, que les scientifiques sont parvenus à un résultat fort convaincant. En revanche, il faudra attendre encore quelques années avant que la viande de synthèse soit commercialisée et puisse se retrouver dans nos assiettes. Le processus de création de viande cultivée est assez complexe et est fait à partir d'une imprimante 3D. D'ailleurs, En 2013, le premier steak in vitro, créé en laboratoire à partir de cellules souches de bœuf, avait coûté plus de 300 000 \$ et pesait un peu plus de 140 grammes.[1] Je crois fermement que la viande de synthèse pourrait dans un futur proche ou éloigné devenir un aliment de base dans notre alimentation et ce pour maintes raisons. Premièrement, celle-ci s'apparente énormément au goût et a la texture de la viande animale. Deuxièmement, lorsque les bouchers auront les moyens de se procurer à prix raisonnable ces imprimantes 3D, les consommateurs pourront plus facilement y avoir accès et l'instaurer dans leur mode d'alimentation. Et puis troisièmement, la production de la viande cultivée ne représente aucun danger apparent pour la planète, ce qui incite de plus en plus l'humain à changer son alimentation afin de contribuer au sauvetage de la planète.

En conclusion, notre alimentation ne cessera d'évoluer avec le temps et je crois bien que le flexitarisme, les insectes et la viande de synthèse pourrait être au cœur de celle-ci. Notre alimentation sera-t-elle, un jour, composé uniquement d'aliment produit à partir d'imprimante 3D?

[1] Une entreprise albertaine dit pouvoir réduire le coût de la viande de synthèse | Radio-Canada.ca