

ID : 1290

Catégorie : FLS

Nombre de mots : 797

La nourriture de la future

Le monde change. Au quotidien, des améliorations sont constamment apportées par les médias numériques qui accélèrent l'efficacité des systèmes industriels. Au milieu de l'innovation, les consommateurs sont amenés à se demander, par quoi l'épicerie et l'alimentation seront-elles définies dans un avenir proche ? En raison des découvertes, des préoccupations environnementales et des implications sociétales, la nourriture à l'avenir sera produite de manière optimale.

Tout d'abord, "un monde où tout est possible" signifie seulement que la recherche devient de plus en plus définie. Des découvertes sont faites chaque jour et aucune industrie, même ceux avec les associations les plus mineures, ne tarde pas à s'y lancer. L'objectif des affaires est essentiellement de profiter à la société et à la fois augmenter la productivité et les bénéfices. Donné l'occasion, les entreprises viseront à cultiver, produire et livrer des aliments de la manière la plus optimale possible.

D'abord, on pourrait prédire que les industries tireront parti des développements en modifiant génétiquement les plantes et les animaux pour survivre et se développer dans des conditions éloignées. Plus de nourriture pourrait être produite plus efficacement, sur la terre les humains vivront moins. Cela présente une solution, des endroits à vivre, à notre population mondiale en croissance rapide. En outre, les entreprises rendront les emballages comestibles, puisque rendre l'intégralité d'un produit un produit réduit le gaspillage de matériaux. Les entreprises vont aussi utiliser les recherches acquises pour fabriquer des aliments savoureux, ainsi que riches en nutriments, afin d'attirer plus de consommateurs.

Deuxièmement, les préoccupations environnementales imposent la nécessité de production optimale. À l'heure actuelle, le changement climatique et la pollution sont des conséquences dangereuses engendrées des processus de l'industrie alimentaire. Malheureusement, "un avenir où tout est possible" n'est pas tout à fait exact. Il n'y a pas de planète B. Il y a seulement la Terre. L'existence de la vie comme nous la connaissons est liée à la santé de notre planète. Afin de la préserver, les entreprises sont contraintes de produire de manière consciente.

Les points de changement mentionnés précédemment, tels que les emballages comestibles pour réduire les déchets et l'agriculture génétiquement modifiée sans produits chimiques nocifs, sont également pertinents ici. Une pratique qui augmente est la nourriture à base de plantes. Évidemment, les plantes comme les fruits et légumes sont plus propres et moins complexes à cultiver que certaines autres catégories de nourriture, comme la viande. Acquérir le bœuf en particulier implique des processus qui émettent un excès de gaz à effet de serre, donc réduire sa production serait idéal. En bref, optimiser la production et la consommation d'aliments aidera les entreprises à adhérer à des pratiques de durabilité environnementale, préservant ainsi la Terre.

Enfin, les implications sociétales inciteront l'industrie alimentaire à adopter des pratiques modernes et efficaces. Avec l'essor des médias numériques et de l'activisme numérique, les gens prennent conscience de la composition de ce qu'ils consomment. Ils luttent pour le bien-être et protestent pour la justice. Ainsi, il faut reconnaître l'attention croissante portée aux aliments plus sains et plus innovants. Biologique, naturel, végétarien, sans gluten et nourri-à-l'herbe gagnent en popularité. Pour rester compétitives, les entreprises commercialisent, et travaillent donc à fournir, des produits alimentaires qui répondent à la demande de leurs consommateurs.

Contre les théories susmentionnées, une antithèse considérable peut être avancée. Il peut que, comme parfois décrite dans la fiction dystopique, la nourriture n'ait pas meilleur, mais de moins de goût à l'avenir. D'abord, c'est possible qu'on donne la priorité aux essentiels de leurs produits, comme les nutriments et minéraux eux-mêmes. Deuxièmement, une nourriture moins délicate est moins susceptible d'être mangée de manière excessive et soutiendra donc une société plus consciente. Compte tenu, je suis d'accord qu'on opte pour la conscience de manger. Cependant, j'imagine que cela aura lieu en réduisant les proportions de la nourriture, et non son goût. De plus, les études, jointes par le désir des consommateurs pour une meilleure qualité de vie, inciteront les entreprises à attirer des clients avec des aliments délicieux. En suivant les tendances de la société, il y aura sûrement une augmentation du goût des aliments à l'avenir.

En conclusion, beaucoup peut être débattu en ce qui concerne la nourriture du futur. Cependant, on peut écarter trois facteurs déterminants : la recherche, l'environnement et la société. Tout implique que l'alimentation va être optimisée de toutes les manières possibles, à travers l'emballage comestible, la priorisation de plantes et de plus petites proportions dans des produits délicieux et riches. Des détails exacts, comme si les aliments vont perdre ou conserver leur couleur, dépendent de chaque génération menant à l'avenir et sont donc difficiles à prévoir. Quand même, c'est certain que les humains aiment l'efficacité et l'innovation. Alors qu'ils améliorent tous les aspects de la vie, la nourriture, un besoin physiologique primaire et un désir émotionnel, figure en tête de liste.