



Vient de paraître

**La nourriture des Français
De la maîtrise du feu ...
aux années 2030**

**Pierre Feillet
Préface d'Axel Kahn**

2007, 248 pages, 15,5 x 23,5 cm

Édition : Quæ

ISBN : 978-2-7592-0049-8

Réf : 02043

Prix TTC : 29 €

Les biotechnologies, les nanotechnologies et les sciences de l'information vont-elles bouleverser les modes de production, de fabrication et de distribution des aliments ? Que se passerait-il si les pouvoirs publics imposaient un mode d'alimentation sauvegardant la santé pour réduire les dépenses de la Sécurité sociale ? Ou si le complexe agro-industriel plaçait les consommateurs sous le contrôle de ses messages publicitaires et d'appâts moléculaires mélangés aux produits alimentaires ? À moins que la société ne choisisse un modèle de développement durable qui impose un système alimentaire assurant, avant tout, la sauvegarde de notre environnement et la limitation des dépenses énergétiques. Ou que les consommateurs, en révolte contre une alimentation industrialisée et physiologiquement utilitaire allant à l'encontre de leurs plus profondes inspirations, ne se tournent vers des produits festifs et conviviaux et retrouvent au quotidien les plaisirs de la cuisine et de la table.

Comment mangerons-nous dans trente ans ? Après un voyage à travers l'histoire, de la maîtrise du feu à l'invention des OGM, le lecteur est invité à parcourir différents scénarios, tous imaginaires et donc imaginables.

À lui de faire sa propre synthèse, selon son intuition, et peut-être son désir, sans oublier que l'avenir est ce qu'il en fera.

Auteur

Pierre Feillet, auteur de « Le bon vivant, une alimentation sans peur et sans reproche », est directeur de recherche émérite à l'Institut national de la recherche agronomique, membre de l'Académie des technologies et de l'Académie d'agriculture de France. Ses travaux portent sur le système « technologie, alimentation et société ».

Catalogue et commande en ligne sur www.quae.com

Sommaire

Préface

Introduction

Première partie : De la maîtrise du feu à l'invention des organismes génétiquement modifiés

L'agriculture change la vie des hommes : Les premiers pas de l'humanité - L'agriculture à ses débuts - Les paysans font vivre les Français - De nouvelles espèces végétales franchissent les océans - Naissance de l'agriculture moderne - La saga du sel, du sucre et des épices

Sept hommes marquent l'histoire de l'alimentation : Olivier de Serres, père de l'agriculture moderne - Louis de Vilmorin, créateur de nouvelles variétés végétales - Gregor Mendel, généticien de génie - Nicolas Appert, inventeur de la conserve - Louis Pasteur,

microbiologiste et biotechnologue – Justus von Liebig, chimiste de l'agriculture et des aliments
– Claude Bernard, premier des nutritionnistes

L'ère agro-industrielle : Les agriculteurs font entrer les Français dans l'ère de l'abondance –
Les industries alimentaires, passage obligé de notre alimentation – Pétroliers et
microbiologistes s'unissent pour nourrir le monde : une histoire de Pou – Le temps de la
grande distribution – La restauration hors foyer prend de l'importance – Un nouvel ordre
international

Les organismes génétiquement modifiés, objets d'espoirs et d'inquiétudes Les fondements
techniques de la fabrication des OGM – Produits issus de la transgénèse – Des consommateurs
inquiets

Deuxième partie : Les médecins, les hygiénistes et les cuisiniers s'invitent à notre table

De l'obscurantisme à la nutrition raisonnée : Le poids des religions – À l'écoute des
philosophes et des thérapeutes – La diététique devient une science – L'obésité, un phénomène
de société – Mieux manger pour bien vieillir

Manger et boire sans risques, une conquête récente des Français : Le châtiment de Dieu est un
champignon parasite du seigle ! – Les animaux malades de la peste – L'hygiène, cette
inconnue – Principe de précaution, principe de protection

Depuis quatre mille ans, les cuisiniers renouvellent l'art de bien manger : Les premiers pas –
L'Antiquité – Du Moyen Âge à la Renaissance – La grande cuisine à la française – Les Français
découvrent de nouvelles saveurs

Troisième partie : Cinq scénarios pour les trente prochaines années

La science bâtit le meilleur des mondes : Les biologistes façonnent notre alimentation à leurs
façons – Des aliments fabriqués au milliardième de millimètre – Les incroyables progrès des
techniques d'information et de communication – La vie des familles est transformée

Les pouvoirs publics prescrivent une alimentation qui protège la santé : Se nourrir au génome
près – Des molécules alimentaires contrôlent notre métabolisme et notre comportement – Les
produits animaux sont commercialisés après leur sécurisation

L'impérialisme agro-industriel impose ses produits : Les publicistes nous font tout avaler –
Des odeurs qui font vendre – Une offre croissante en aliments-santé

Avant tout, protéger le cadre de vie : L'utilisation des pesticides est rejetée par la société – Les
quantités d'eau pour l'irrigation sont réduites – L'agriculture biologique généralisée à
l'agriculture française, un rêve impossible – Les économies d'énergie imposent une mutation
des habitudes alimentaires

Les Français ne s'en laissent pas conter : Le mouvement consumériste impose ses points de
vue – Les Français en veulent pour leur argent – Les Français redécouvrent la cuisine
traditionnelle

Conclusion