

Thierry Marx et la cuisine du futur

<https://o.nouvelobs.com/food/20181109.OBS5182/thierry-marx-si-on-continue-en-2050-seuls-les-tres-riches-mangeront-bien.html>

Quizz de comprehension écrite / Reading exercise

1 - A quoi est convié Thierry Marx le 12 novembre 2018 ?

- À participer à une conférence concernant la haute gastronomie française.
- À participer à une conférence concernant la *Street food*.
- À participer à une conférence dont l'objectif est de réfléchir sur l'évolution de la restauration et de l'alimentation dans les 30 prochaines années.

2 - Selon Thierry Marx, pour imaginer la cuisine du futur, il faut avant tout

- se demander ce que seront nos ressources naturelles en 2050.
- penser au problème du réchauffement climatique.
- réfléchir au futur de nos environnements naturels, sociaux...

3 - Il prend comme exemple pour illustrer son propos :

- l'eau : y en aura-t-il assez pour les 9,7 milliards d'humains qui peupleront la terre ? Oui, si nous acceptons dès aujourd'hui de réduire notre consommation de viande ; ainsi l'élevage intensif disparaîtra au profit de petits élevages moins consommateurs d'eau.
- la viande : nous en mangeons trop, ce n'est pas bon pour la santé.
- l'élevage intensif : inhumain !

4 - Le second exemple est à propos des :

- lombrics qui ont disparu à cause des insecticides ! Conséquence : il n'y a plus assez de vers pour nettoyer la terre de façon naturelle de ses déchets et ainsi la préparer à être cultivée.
- produits chimiques qui sont bien trop utilisés sur nos sols ; ils s'immiscent dans nos ingrédients et affaiblissent ainsi notre santé. Il faut donc cesser de les utiliser et laisser faire la nature... et les lombrics !
- des produits chimiques qui aident les agriculteurs à produire en abondance.

5 - Thierry Marx est-il pessimiste ou optimiste pour l'avenir ?

- Il est plutôt optimiste car il croit en la capacité de survie de l'homme : ce dernier va chercher les solutions pour survivre.
- Il est optimiste car il pense que si les hommes agissent très vite pour élever les animaux et cultiver les terres de manière plus raisonnable, rien n'est perdu.
- Il est plutôt pessimiste car les hommes ne font pas assez attention à ce qu'ils mangent.

6 - Il pose une question essentielle à cette étape que nous vivons :

- il aimerait que chaque citoyen du monde ait conscience du fait qu'il doit moins consommer et moins manger.
- il voudrait que chaque citoyen du monde ait conscience qu'il doit manger mieux : les aliments choisis doivent être de meilleure qualité.
- il voudrait que chaque citoyen du monde ait conscience de l'impact des produits qu'il mange sur notre environnement naturel et social.

7 - Pour lui, la solution est de permettre à chaque consommateur :

- de pouvoir acheter ce qu'il veut quand il veut !
- de pouvoir évaluer les produits qu'il achète en terme d'impact sur notre environnement.
- d'être mieux traité pas la grande distribution : celle-ci doit l'informer de la provenance des produits qu'il achète.

8 - Que pense Thierry Marx à propos du *low cost* à tout prix ?

- Il pense que c'est ridicule : ce qui est important c'est la valeur de ce que l'on obtient en achetant et non le prix du produit. Pour lui, l'impact social et environnemental d'un produit doit-être pris en compte lors de son achat.
- Il pense que le prix d'un produit doit être juste, en relation avec ce qu'il coûte.
- Il pense que le *low cost* est une bonne chose car il a permis aux plus riches de s'enrichir encore plus.

Thierry Marx et la cuisine du futur

9 - En 2050, est-ce que le contenu de nos assiettes sera différent de leur contenu aujourd'hui ?

- Non, les goûts et habitudes culinaires des occidentaux sont assez fixes.
- Oui, évidemment car la cuisine a toujours évolué !

10 - Cependant, cela ne signifie pas que

- toutes les expériences actuelles pour éviter l'impact trop important de nos habitudes alimentaires (la consommation de viande trop importante par exemple) seront des futurs modes de consommation en 2050.
- Thierry Marx croit en l'avenir des insectes dans la cuisine française, et en la viande in vitro.
- le contenu de nos assiettes sera si différent.

11 - En 2050, qu'est-ce qui changera vraiment, selon Thierry Marx ?

- Notre consommation de viande et de produits fabriqués à partir d'animaux sera moins importante.
- L'élevage intensif et cruel devrait disparaître.
- L'élevage intensif ne sera plus cruel, il respectera les animaux.

12 - Le réchauffement climatique va-t-il avoir un impact sur le contenu de nos assiettes ?

- Absolument, l'impact est déjà visible puisque certains produits, comme les fraises, qui ne se produisaient en France que jusqu'en août, se produisent jusqu'en octobre.
- Oui, parce que les saisons et climats évoluent et le temps et les périodes de récoltes vont évoluer avec.
- Absolument pas !

13 - Est-ce qu'une agriculture urbaine peut-elle être envisageable ?

- Non, ce n'est que du pipeau marketing !
- Oui, même si, pour le moment, les tentatives de cultures sur les toits ne sont pas encore au point et bien sérieuses.

14 - Quelle conséquence a ce début d'agriculture urbaine ?

- Elle permet de faire comprendre aux consommateurs des villes l'importance des saisons : on ne peut pas vouloir consommer des tomates toute l'année par exemple.
- Elle permet de faire prendre conscience aux citoyens que les aliments sont des produits qui proviennent de la nature...
- Elle permet dès aujourd'hui de pouvoir nourrir tous les habitants d'un seul immeuble.