Les plats précuisinés, c'est bon?

Autor(en): **M.T. / Baselgia, Silvio / Zisyadis, Josef**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 76

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830522

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les plats précuisinés, c'est bon ?

Trop salés et trop gras … Les plats préparés sont pointés du doigt. Mais, d'un autre côté, ils répondent à une demande. Alors, pour ou contre ?

« Les plats précuisinés nous permettent de bien manger »

SILVIO BASELGIA, RESPONSABLE DES PRODUITS CONVENIENCE FRAIS CHEZ COOP

Les plats précuisinés, c'est de la malbouffe ?

Non. Ils ont beaucoup changé ces dernières années : ils doivent non seulement être rapides, faciles à préparer et savoureux, mais également être sains et équilibrés. Nous réduisons d'ailleurs de plus en plus le sel ainsi que les calories et nous n'utilisons presque pas de conservateurs.

Ils sont plutôt pratiques pour ceux qui manquent de temps, non ? Ou pour les personnes âgées qui ne peuvent plus cuisiner elles-mêmes ?

Oui, les plats précuisinés d'aujourd'hui nous permettent de bien manger. Même dans des moments où nous n'avons que peu de temps à disposition.

Mais chers ?

Non, pas du tout. Nous essayons de satisfaire tous les besoins de nos consommateurs. L'assortiment a d'ailleurs grandi, ces dernières années. Les prix varient entre 3 fr. 30 et 9 fr. 80.

Peut-on y trouver du plaisir ?

Oui. Les produits « convenience », actuellement, ne sont pas seulement préparés rapidement, ils répondent aussi à tous les goûts.

Est-ce l'alimentation de demain ?

Les produits précuisinés ne constituent qu'une partie de notre alimentation, surtout pour ceux qui n'ont pas beaucoup de temps et veulent néanmoins bien manger. Mais les gens continueront de cuisiner et d'aller au restaurant. Il n'y a rien de plus beau que la joie d'acheter des produits frais, de cuisiner et de sentir l'odeur d'un plat fait maison.

« Tout est une question de priorités »

JOSEF ZISYADIS, DIRECTEUR DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT, COPRÉSIDENT DE SLOW-FOOD SUISSE

Les plats précuisinés, c'est de la malbouffe ?

Pour moi, oui. Ne pas préparer son repas soi-même, c'est déjà de la malbouffe. On ne sait pas d'où vient la nourriture et on ne choisit pas le goût, les saveurs. Sans compter que l'état d'esprit n'est pas le même. En achetant un plat déjà tout préparé, qu'apporte-t-on aux autres ?

Ils sont plutôt pratiques pour ceux qui manquent de temps, non ? Ou pour les personnes âgées qui ne peuvent plus cuisiner elles-mêmes ?

Non ! Je suis un jusqu'au-boutiste de la nourriture. Pour ceux qui manquent de temps, tout est une question de priorités. Et il est toujours possible de demander aux voisins de l'aide ou des petites quantités aux commerçants.

Mais chers ?

Oui. Affirmer que bien manger ou aller au marché, c'est plus cher, c'est complètement faux. De nouveau, il est question de se donner des priorités.

Peut-on y trouver du plaisir ?

Non. Le plaisir se trouve quand on prépare soi-même à manger et qu'on partage son repas avec d'autres personnes.

Est-ce l'alimentation de demain ?

Non, ce sera celle que l'on fait soi-même avec des produits issus d'une agriculture de proximité. Pour celui qui ne sait pas cuisiner, il peut apprendre en demandant à des passionnés ou à sa grand-mère qui sait, elle, sans regarder les TV culinaires… Il faut mettre un terme à l'emprise de l'industrie agroalimentaire !

M.T.