

Ce que mangent les gens...

Autor(en): **Akroyd, W.-R.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **La Croix-Rouge suisse**

Band (Jahr): **66 (1957)**

Heft 4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-682810>

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.

tonnes de fromage, qui seront distribués en Hongrie avec le secours des Eglises.

Etant donné la pénurie persistante de vêtements et de tissus, la livraison d'habits, chaussures, couvertures de laine et étoffes, reste importante. La Hongrie recevra notamment 100 000 paires de chaussettes, 30 000 paires de bottes de caoutchouc et 10 000 à 20 000 paires de chaussures, tous articles prélevés sur les stocks américains.

En outre, conjointement avec l'UNICEF, l'UNESCO et autres organisations internationales, des programmes de secours collectifs sont en voie d'élaboration.

*

Personnel réduit

La suppression, ordonnée récemment par le Gouvernement hongrois, des transports routiers de marchandises de secours à destination de Budapest, ainsi que diverses mesures de rationalisation, ont entraîné une réduction du personnel de la Délégation du C.I.C.R. à Vienne qui est passée de 200 personnes en décembre, à 60 actuellement. Les importantes économies qui en résultent sont toutefois compensées par la majoration des frais que doit supporter l'aide à la Hongrie, diverses administrations ferroviaires européennes ayant, au cours des dernières semaines, supprimé la franchise de port pour les envois de secours en Hongrie.

CE QUE MANGENT LES GENS...

Dr W.-R. AKROYD, directeur de la division de la nutrition à la F. A. O.

Chaque peuple a tendance à croire que sa manière de se nourrir représente la normale. En fait, il n'existe pas plus d'alimentation « normale » qu'il n'y a d'heures normales pour prendre ses repas.

Il ne suffit pas de dire que l'homme consomme les aliments que la terre produit le plus facilement. Le commerce des denrées alimentaires entre les diverses parties du monde, le pouvoir d'achat des populations, les préférences individuelles, les méthodes de production intensive, les techniques modernes enfin, telles que la réfrigération, influent plus que jamais de nos jours sur les disponibilités et la consommation.

Il suffit de se demander pourquoi nos menus sont ce qu'ils sont pour s'apercevoir que cette question en apparence si simple ne comporte pas de réponse simple. En réalité, les habitudes alimentaires humaines dépendent d'une multitude de facteurs historiques, géographiques, culturels, économiques, etc.

Denrées alimentaires

Les denrées alimentaires peuvent être réparties en un certain nombre de groupes principaux tels que les céréales, les racines féculentes (pommes de terre, ignames), les légumineuses (petit pois, haricots, etc.), le sucre, les graisses et les huiles, les fruits, les légumes, les viandes, les œufs, le poisson, le lait. Tout régime alimentaire humain est formé de ces aliments, dans des proportions d'ailleurs extrêmement variables.

Cette liste révèle tout d'abord la manière dont l'homme s'est adapté au milieu que lui offrait la terre à un stade déterminé de son évolution. Compte tenu de ce milieu et des besoins alimentaires créés par l'expansion de la race humaine qui, à partir d'un petit nombre de groupements épars, est parvenue au chiffre de 2500 millions d'individus, il serait difficile de concevoir une gamme profondément différente de nourritures fondamentales.

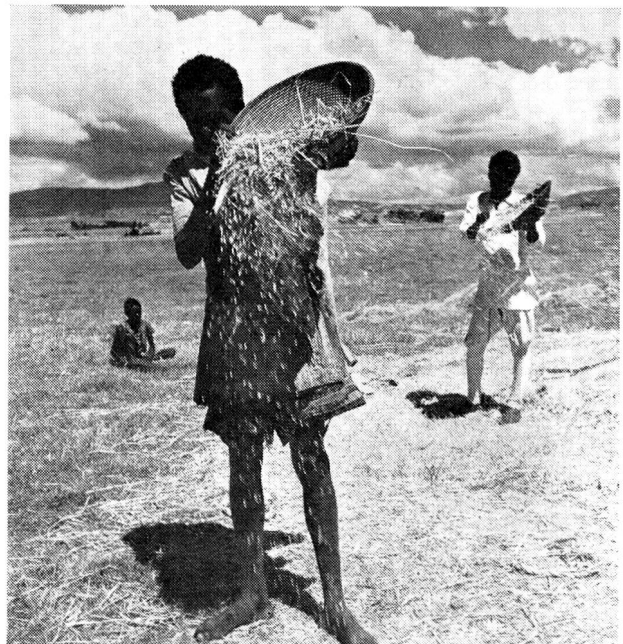
L'homme aurait pu, certes, cultiver d'autres graminées pour en faire des céréales, s'entourer d'autres animaux et oiseaux domestiques, et découvrir par hasard des racines sauvages, des tubercules, des plantes et des fruits qui, après des siècles de culture, auraient égalé ou surpassé l'actuel manioc, ou les pommes de terre, ou les choux, ou les oranges. Mais nous n'aurions alors

que des variantes à l'intérieur des groupes d'aliments plutôt que des nourritures entièrement différentes.

Les progrès de la science permettront peut-être d'exploiter ou de créer d'autres possibilités alimentaires: certains s'enthousiasment déjà à l'idée que les algues et les herbes, convenablement traitées, pourront fournir à l'homme une nourriture abondante; on peut envisager également l'éventualité, assez lointaine, de la production d'« aliments synthétiques ». Pour le moment toutefois, nous devons nous contenter des catégories de produits que nous avons héritées des générations passées.

Le traitement des denrées n'est pas une innovation

La « technologie alimentaire » au sens large du terme a joué dans la mise en valeur des ressources alimentaires un rôle aussi important que la domestication, la sélection ou la technique de l'agriculture et de l'élevage. Depuis l'époque où il a commencé à uti-



Civilisation du blé. — Moisson en Ethiopie.

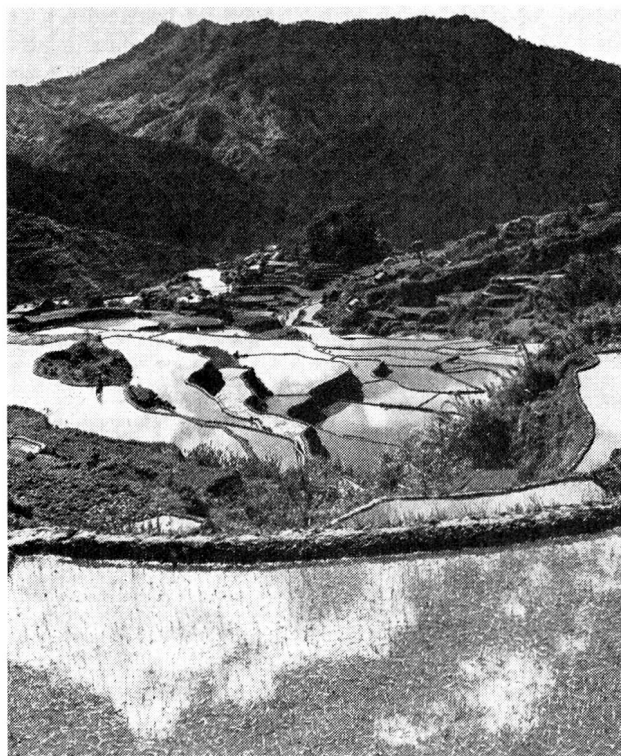
liser le feu pour rôtir la viande, l'homme a appris à « traiter » de multiples façons la plupart de ses aliments, et l'invention du *pain* en offre un exemple remarquable. Les méthodes domestiques et locales de traitement des denrées ont donné naissance, avec le temps, aux industries alimentaires, qui font des matières premières fournies par les champs et les plantations ces produits attrayants que nous trouvons aujourd'hui dans les boutiques et sur nos tables.

Les Romains connaissaient l'industrie alimentaire

La *grande industrie alimentaire* n'est pas davantage une caractéristique de l'époque récente: les *raffineries de sucre* existent depuis des siècles et, à Rome, le *pain* destiné à la plèbe était préparé dans d'immenses boulangeries. C'est néanmoins au cours des quelque cent dernières années que cette industrie a pris tout son essor et atteint une si grande ampleur qu'elle exerce une influence profonde, et généralement bienfaisante, sur les habitudes alimentaires de l'humanité.

Variété croissante des aliments

La situation *géographique* influe naturellement sur le mode d'alimentation. En Asie du Sud-Est, c'est le *riz*, et non le *blé*, qui pousse bien; aussi les habitants de cette région sont-ils généralement des mangeurs de riz plutôt que de blé. Cependant, au cours des derniers siècles, le rôle du facteur géographique a progressivement diminué. Tout d'abord, les plantes vivrières et les animaux domestiques originaires de certaines régions ont été acclimatés dans l'ensemble du monde. De nos jours, le *maïs* est en Egypte une culture à ce point caractéristique du pays que l'on est presque surpris de ne pas en trouver la représentation dans les tombes antiques; la *dinde* des Amériques est devenue, à la suite d'un enchaînement singulier de circonstances, le plat symbolique de la Noël britannique.



Civilisation du riz. — Rizières aux Philippines.

En second lieu, le *développement des moyens de transport et de la technique* facilite l'utilisation de produits étrangers. Un grand nombre de pays, tels que Cuba, Israël et le Venezuela, comptent très largement sur l'importation pour leur ravitaillement, bien qu'il y en ait peu qui surpassent à cet égard ce grand importateur de produits alimentaires qu'est le Royaume-Uni.

Grâce à la *réfrigération* et à d'autres méthodes techniques, les familles aisées ont à leur disposition, dans le monde entier, un choix presque illimité d'aliments. Par contre, dans les pays que l'on appelle aujourd'hui insuffisamment développés, la grande masse de la population continue à se nourrir d'aliments qu'elle produit elle-même. En pareil cas, les habitudes alimentaires sont moins souples et le régime est en général plus monotone que dans les pays de civilisation urbaine moderne.

Influence des traditions et des usages

Bien que l'alimentation humaine se compose essentiellement des principaux groupes de produits énumérés plus haut, elle comprend aussi d'autres éléments que l'on ne saurait négliger. Du point de vue strictement scientifique, *un régime alimentaire doit être considéré comme satisfaisant lorsqu'il procure, en quantité suffisante, les calories, les protéines, les vitamines et les substances minérales nécessaires à l'organisme*. Mais tel n'est pas l'avis de l'homme moyen.

Il existe dans la plupart des régimes alimentaires humains certains « extras » — tels que le *thé*, le *café*, les *boissons alcooliques*, les *aromates*, etc. — qui n'ont qu'une très faible valeur nutritive mais constituent, dans la pratique, des éléments aussi indispensables que les aliments de base. Leur production joue un rôle considérable dans l'économie agricole de nombreuses parties du monde, et leur part dans le budget alimentaire des familles est importante. On n'accepte pas de se passer de ces « extras » et on leur sacrifie même des produits plus nutritifs.

L'étude de l'influence des traditions et des usages sur le mode d'alimentation pourrait fournir la matière de nombreux ouvrages. Chaque groupe social a des préférences très marquées pour certaines catégories d'aliments et pour certaines manières de les préparer; il a un code particulier pour l'heure, l'importance et le nombre des repas, qui sont régis par un rite local très précis.

Le *goût* et *l'arôme* ont une base physiologique — que l'on connaît étonnamment mal — et l'on peut donc présumer que les réactions du palais sont dans l'ensemble identiques chez tous les hommes: la saveur sucrée ou le goût acide sont ressentis de la même manière partout. Mais nous savons également que le goût peut être éduqué ou conditionné, si bien que le régal des uns est une nourriture immonde pour les autres.

En outre, les *préférences alimentaires* sont déterminées par l'interaction de facteurs multiples tels que les usages, les possibilités de ravitaillement et les nécessités découlant des conditions de vie matérielles et sociales. Chaque groupe de population tend à considérer comme normal et naturel son mode d'alimentation, dont les racines plongent assez profondément dans les traditions et conceptions nationales ou régionales.

(D'après la documentation fournie aimablement par l'O. M. S.)