

**Zeitschrift:** La Croix-Rouge suisse  
**Herausgeber:** La Croix-Rouge suisse  
**Band:** 83 (1974)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Comment résoudre la pénurie de protéines  
**Autor:** Pokrovski, Alexei  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-683823>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 09.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Comment résoudre la pénurie de protéines

**Dr Alexei Pokrovski**

**Directeur de l'Institut de Nutrition, Académie des sciences médicales de l'URSS**

Les forces productives de la société et les lois de la nature influent considérablement sur le potentiel économique des divers pays et du monde considéré dans son ensemble. Au nombre des facteurs naturels qui dans un avenir pas trop lointain limiteront le développement de l'humanité figurent les ressources en eau douce, en combustibles et en aliments.

La pénurie d'aliments pose un problème complexe qui est lié au bas niveau de la production agricole dans plusieurs pays, à l'exode rural accéléré, à l'explosion démographique et à l'utilisation irrationnelle des denrées alimentaires existantes. Pour résoudre le problème alimentaire et particulièrement le problème des protéines, il faut mobiliser toutes les ressources de la science et de la technologie.

Dans quelle direction faut-il orienter les efforts ? Les avis des hommes de science sont partagés à cet égard. Les pessimistes prédisent que la crise alimentaire s'aggravera et que les ressources alimentaires du globe finiront par s'épuiser. D'autres rejetant toute solution du problème qui passe par l'intensification de l'agriculture mettent l'accent sur la production industrielle des aliments par la synthèse chimique et microbiologique.

L'organisme humain a besoin non de denrées alimentaires déterminées, mais d'une combinaison des éléments nutritifs qu'elles

renferment : protéines, acides aminés, glucides, graisses, acides gras, sels minéraux, oligo-éléments et vitamines.

La notion d'équilibre alimentaire, qui tient compte des données actuelles sur les besoins de l'organisme, occupe une place essentielle dans la mise au point, à partir de substances végétales, de succédanés de produits laitiers. Les protéines extraites des oléagineux, particulièrement le soja et l'arachide, sont facilement assimilées même par les enfants, et peuvent être introduites dans les succédanés du lait. Les tourteaux d'oléagineux contiennent 50 pour cent de protéines qui pourraient être plus largement utilisées pour l'alimentation de l'homme. Une nouvelle méthode qui permet d'isoler des protéines à partir de tourteaux contenant plus de 90 pour cent de protéines pures ouvre de larges perspectives dans ce domaine.

Un grand nombre de recherches ont été consacrées à l'assimilation et à la valeur biologique des protéines extraites des graines de tournesol, de coton et de soja qui, jusqu'à une époque récente, étaient employées principalement dans l'alimentation des animaux. Les protéines ainsi obtenues peuvent être ajoutées à divers produits, et leur enrichissement par des acides aminés accroît leur valeur biologique.

Toutefois, la plupart des pays recourent à l'intensification de la production des denrées traditionnelles : céréales, légumes, viande, lait, etc. Des progrès marquants ont

été accomplis dans ce domaine au cours des dix dernières années. La révolution verte a permis d'augmenter considérablement les cultures céréalières et une mesure importante visera à améliorer la qualité des céréales et à accroître leur valeur biologique. Il est clair aujourd'hui que la production d'aliments suivant les méthodes traditionnelles a ses limites et que l'exploitation des ressources de la biosphère doit s'effectuer rationnellement et avec mesure.

L'Océan Pacifique offre des possibilités considérables pour ce qui est de l'accroissement de nos ressources alimentaires. Or, tout comme il y a des milliers d'années, nous n'utilisons, avec des moyens perfectionnés il est vrai, que ce que fournissent la pêche, la chasse aux animaux de mer et l'extraction des algues comestibles. Dans un avenir prochain, nous devrions pouvoir élever des espèces de poissons et d'animaux de mer plus productives et créer des exploitations sous-marines qui fourniront de nouvelles sources d'aliments d'origine végétale et animale.

Un grand nombre de recherches sont consacrées à la découverte de nouvelles sources de protéines et à l'utilisation plus complète des substances protéiques connues. On a déjà mis au point une série de mélanges alimentaires de valeur biologique élevée et l'on poursuit les travaux sur l'emploi des protéines du lait écrémé, des graines oléagineuses, de certains poissons non comestibles, des algues et des animaux marins.