

Les nano-aliments

Les nanotechnologies sont depuis de nombreuses années en pleine expansion et sont utilisées dans de nombreux domaines comme la nano-alimentation.

Les nanotechnologies regroupent l'étude, la manipulation et la création de particules matérielles à l'échelle du nanomètre (10^{-9} mètres).

La nano-alimentation peut apparaître sous la forme de nano-billes ou billes de saveurs qui explosent en bouche et libèrent un panel de sensations.

On peut, par exemple, déguster une poire Belle-Hélène en consommant simplement des nano-billes.

Les nanotechnologies intégrées à la nourriture ont également d'autres formes et sont de plus en plus présentes dans certains types de nourriture, pour l'homme comme pour les animaux. Par exemple, un thé vert commercialisé par une entreprise chinoise, à base d'une poudre contenant des particules nanotechnologiques, disposerait d'une meilleure présence de substances bénéfiques pour la santé.



istockphoto

Des industriels cherchent aujourd'hui à concevoir les « nano-aliments du futur ». Les nano-aliments sont pour l'instant à un stade peu avancé de développement mais ils apporteraient des avancées culinaires majeures : chocolat ou glaces sans lipides et sans sucre, qui conservent le même goût que l'original. Même si la législation est approximative sur ce sujet, on peut compter environ 106 aliments issus des nanotechnologies actuellement sur le marché.

Des agriculteurs sont intéressés par les nanotechnologies car elles pourraient augmenter la productivité agricole. Mais certains voient les nano-aliments comme potentiellement destructeurs et sont contre un développement intensif, notamment les partis écologistes. Ils avancent, sans preuves scientifiques suffisantes à l'heure actuelle, que les nano-aliments contiendraient des nanoparticules, qui, de part leur taille, pourraient passer dans le sang ou encore traverser la barrière du cerveau.

Les nanotechnologies seront probablement le point focal de l'alimentation de demain, mais leur part d'ombre se doit d'être éclairée avant une utilisation intensive.

Antoine Abélard et Arthur Pannier
Lycée Camille Claudel, Blois, FRANCE.