

La nutrition humaine se trouve au cœur d'une mutation significative sous les effets conjoints du changement climatique, des crises sanitaires et de la pression sociétale pour une agriculture éthique et durable. Les systèmes alimentaires redéfinissent leurs objectifs qui étaient autrefois centrés sur la disponibilité et la salubrité des denrées. Ils englobent désormais la transparence de la chaîne de production, la durabilité environnementale et la prévention des risques chroniques liés aux modes alimentaires. Cette évolution s'accompagne de l'émergence de nouvelles sources protéiques et de procédés de transformation complexes, soulevant des enjeux médicaux majeurs ¹.

L'Union Européenne a consolidé sa gouvernance de la sécurité alimentaire au travers du programme « Safe2Eat 2025 », visant à garantir des contrôles indépendants et la diffusion d'une information scientifique fiable. La notion de « nouvel aliment » introduit un cadre d'évaluation centré sur les matrices issues de cultures cellulaires, de micro-organismes ou d'extractions enzymatiques. Ces innovations, soutenues par la recherche biotechnologique, visent à diversifier les apports tout en renforçant la résilience du système alimentaire. L'éthique de la transparence et la confiance du consommateur deviennent ici des paramètres de santé publique : un aliment n'est pas sûr s'il n'est pas perçu comme tel.

Dans cette nouvelle économie alimentaire, la transformation des pratiques d'élevage s'inscrit dans un contexte où la consommation de viande rouge soulèvent des débats sur la santé, les enjeux environnementaux et éthiques et les normes sanitaires. L'EFSA souligne la corrélation directe entre bien-être animal et réduction du risque infectieux. L'abandon progressif des pratiques intensives, le recours à des systèmes agroécologiques et la certification « One Welfare » redéfinissent la notion même de qualité. Cette vision holistique, intégrant les aspects psychologiques, physiologiques et environnementaux du vivant, prépare à terme des systèmes alimentaires où la santé animale s'affiche comme un déterminant de la santé humaine.

Pourtant, face à la croissance démographique mondiale, la diversification des sources protéiques s'impose ². Les légumineuses, algues, insectes, mycoprotéines et viandes cultivées représentent l'architecture d'une « transition protéique ». Ces innovations promettent une empreinte carbone réduite et une valorisation des coproduits agricoles. Toutefois, leur introduction requiert des garanties strictes dont certaines restent à définir : absence de mycotoxines, stabilité nutritionnelle, digestibilité adaptée, et validation immunologique ³.

¹ European Food Safety Authority (EFSA). (2025, October 15). Novel food: Scientific assessments and safety requirements. EFSA. <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/novel-food>

² Etienne, J., Montanari, F., & Smith, E. (2024). Alternative protein sources for food and feed. European Parliamentary Research Service. [https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/EPRS_STU\(2024\)757806](https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/EPRS_STU(2024)757806)

³ European Food Safety Authority (EFSA). (2024, September 29). Navigating novel foods: What EFSA's updated guidance means for safety assessments. EFSA.

Le revers de cette modernité agroalimentaire demeure mise à disposition croissante d'aliments ultra-transformés (AUT). Plusieurs méta-analyses internationales ont établi un lien robuste entre consommation élevée d'AUT et augmentation des maladies métaboliques, cardiovasculaires et cancéreuses ⁴. La déstructuration des matrices alimentaires, l'excès d'additifs et les produits de la réaction de Maillard (acrylamide, furane) des AUT ont des effets mutagènes ⁵. Chez l'enfant, l'exposition chronique aux AUT perturbe la régulation de l'appétit et prédispose à l'obésité précoce. Chez les personnes âgées, leur faible densité nutritionnelle et leurs textures modifiées favorisent la sarcopénie et la dénutrition.

Les évolutions récentes de l'alimentation, car ils ne se limitent pas à l'introduction d'ingrédients nouveaux, engage une redéfinition des rapports entre science, industrie et éthique publique. Entre promesses biotechnologiques et vigilance sanitaire, l'alimentation du futur exige de la puissance publique un équilibre fondé sur la rigueur scientifique, la qualité environnementale et la protection des populations les plus fragiles. L'enjeu n'est plus seulement de nourrir, mais de nourrir sans nuire – selon un équilibre où innovation, sécurité et éthique s'inscrivent dans une même trajectoire de santé globale.

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/navigating-novel-foods-what-efsas-updated-guidance-means-safety-assessments>

⁴ Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES). (2025, January 29). Better understanding the potential health effects of ultra-processed foods. ANSES.

<http://www.anses.fr/en/content/better-understanding-potential-health-effects-ultra-processed-foods>

⁵ Dai, S., et al. (2024). An umbrella review and updated meta-analyses of observational evidence on ultra-processed food consumption and health outcomes. *Clinical Nutrition*, 43(7), 1582-1599. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/38688162/>