Caractéristiques d'une alimentation moderne ou traditionnelle au Japon

5 mars 2018

Fin janvier 2018, une équipe internationale de chercheurs a publié, dans *Nutrients*, les résultats de deux études sur tradition, modernité et comportements alimentaires. La première, reposant sur une revue de littérature scientifique, met en évidence 45 facettes de ces comportements, et les regroupe en différentes dimensions et sous-dimensions : ce qui est mangé (ingrédients, fabrication, préparation, origine temporelle, origine spatiale, diversité) et comment cela est mangé (aspects temporels, spatiaux, sociaux, goûts, préoccupations). Dans la deuxième étude, portant sur le Japon et s'appuyant sur des questionnaires remplis par 140 étudiants (19 ans en moyenne) et 200 personnes plus âgées (63 ans en moyenne), les auteurs mettent en évidence que 9 des facettes précédentes caractérisent une alimentation traditionnelle et 25 une alimentation moderne. De plus, des appréciations différentes en fonction de l'âge (mais pas en fonction du sexe) ressortent des réponses. Enfin, dans un contexte où la culture alimentaire traditionnelle est considérée comme l'un des facteurs explicatifs d'une espérance de vie très élevée, mais également de transition vers des modes de consommation modernes, des travaux complémentaires sont nécessaires pour identifier les traits contribuant à la longévité et à la santé de la population japonaise.

À ce propos, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a produit récemment un *BioClip* intitulé « Le marché de l'alimentation au Japon ».

Source : *Nutrients*