

[N. Twilley, Frostbite. How refrigeration changed our food, our planet, and ourselves, Penguin Press, 2024, 400 p.](#)

20 septembre 2024

FROSTBITE

How Refrigeration Changed
Our Food, Our Planet, and Ourselves



NICOLA TWILLEY

Paru en juin 2024, un livre de la journaliste N. Twilley intitulé [Frostbite. How refrigeration changed our food, our planet, and ourselves](#), s'intéresse au rôle du froid contrôlé dans le système alimentaire contemporain, et notamment à ses contributions à la mondialisation de ce système. Il met en avant des personnages historiques tels que F. Tudor, qui fit fortune au XIX^e siècle dans le commerce de glace naturelle, succès qui aiguilla la recherche vers des solutions pour la conservation des aliments. Il souligne aussi le rôle de l'immigration allemande en Amérique, le goût pour les bières *lager* poussant les brasseurs à refroidir leurs bâtiments. Riche d'anecdotes, le livre rappelle les grandes étapes de normalisation, par exemple en matière de sécurité des installations, de travail dans les entrepôts frigorifiques ou d'utilisation optimale pour les produits surgelés. Enfin, il s'interroge sur l'empreinte environnementale de la « cryosphère », et sur l'impact de la généralisation de la chaîne du froid au reste du monde. Signalons, par ailleurs, [un entretien filmé](#) avec l'auteure.

Source : [Penguin](#)