

A. Kondjoyan, C. Renard, P. Dole, et al., *La conservation des aliments. Vers plus de durabilité et de naturalité*, Éditions Quæ, 2025, 170 pages

20 octobre 2025



Cet ouvrage publié en août 2025 dresse un panorama des procédés de conservation des aliments. Il traite aussi des opinions de certains consommateurs occidentaux, qui reprochent un manque de durabilité et de naturalité aux méthodes de conservation utilisées, et en craignent les effets sur leur santé (alimentation industrielle, emballages relarguant des matières dangereuses, etc.). Les auteurs rappellent que la production et la transformation des aliments ont une influence sur leur conservation : par exemple, une découpe fine des produits favorise les proliférations

bactériennes. Ils suggèrent de réfléchir au développement de nouveaux procédés de transformation et d'emballage adaptés aux attentes et aux comportements du consommateur. Pour éviter que celui-ci refuse d'acheter ou jette trop tôt une viande dont la couleur a été altérée par l'oxydation et le vieillissement (ce qui augmente le gaspillage), des colorants naturels peuvent être utilisés, accompagnés d'informations adéquates.

Source : [Éditions Quæ](#)