

PAR | BY DAVID SZANTO

RÉVOLUTION DANS L'ALIMENTATION | THE BOOMER REVOLUTION

La fin de la seconde guerre mondiale a marqué le début d'une nouvelle ère de prospérité et de productivité. Le baby-boom a suivi avec de nombreuses répercussions durables, notamment quant à notre façon de manger. On trouvera ci-après une rétrospective, sur 66 ans, de ce que les baby-boomers ont connu comme évolution dans l'alimentation. 🍷 With the end of the Second World War, North America entered a new period of prosperity and productivity. That big boom of babies followed, along with its eventual echo and an enduring reverberation of impacts, including on how and what we eat. Food has evolved dramatically, for the better and for the worse; its future is anyone's guess. These snapshots feature just a few of the highs and lows, a boomer's album of 66 years in changing food.

1945 : C'est la fin de la guerre. Les méthodes et les mentalités militaires s'intègrent dans la fabrication des produits domestiques. 🍷 **1945**: The war ends, and military modes and mentalities are transferred into domestic production.



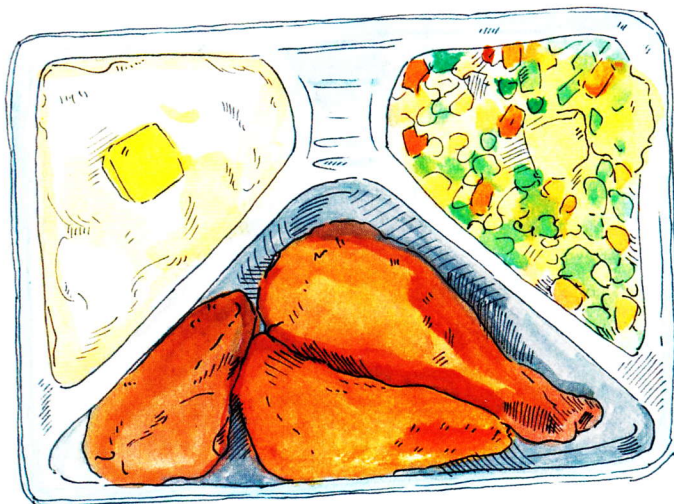
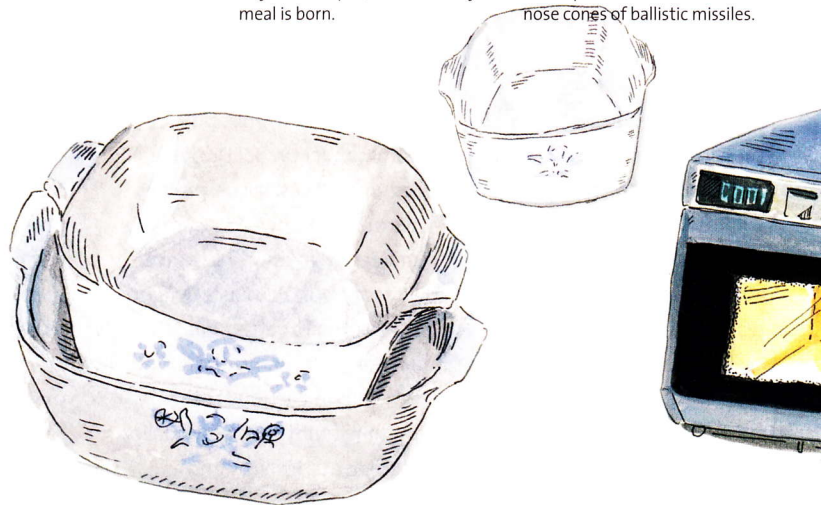
Années 40 et 50 :

Les supermarchés d'après-guerre font leur apparition. À Montréal, le petit magasin d'Ida Steinberg devient une grande chaîne québécoise. La compagnie, qui est dotée d'une politique de bilinguisme, modifie sa publicité et l'expression « Je fais mon Steinberg » fait désormais partie du langage courant. 🍷 **1940S-1950S**: The supermarket concept starts to take hold post-war. In Montreal, Ida Steinberg's small shop has turned into a province-wide chain. The company's bilingualism policy means that store signs lose their apostrophes in the 1960s, and "Je fais mon Steinberg" enters everyday jargon.

1948 : La première pizzeria, Pizzeria Napolitana, s'installe à Montréal, sur la rue Dante, dans la Petite Italie. 🍷 **1948**: Pizzeria Napolitana, the first pizza joint in Montreal, opens on Dante Street in Little Italy.

1950 : Arrivée du plateau-télé. Vers 1973, Le premier dîner Swanson Hungry-Man est commercialisé. Treize ans plus tard, on invente un plateau utilisable au micro-ondes. 🍷 **1950S**: TV dinners appear, building on the increasing popularity of frozen foods. By 1973 the Swanson Hungry-Man dinner is introduced. Thirteen years later, a microwaveable tray is developed, and the ready meal is born.

1953 : CorningWare lance un produit de vitrocéramique, avec sa petite fleur bleue, qu'on peut utiliser directement sur le feu. À l'origine, ce matériau avait été conçu pour la fabrication des coiffes des engins balistiques. 🍷 **1953**: CorningWare, a glass-ceramic hybrid with a pretty blue cornflower pattern, allows for direct-heat cooking. The material was originally developed for the heat-resistant nose cones of ballistic missiles.

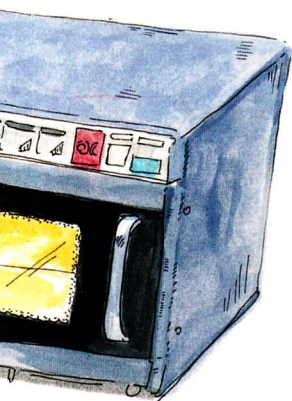


De 1940 à 1970 : Les problèmes de la faim dans le monde donnent lieu à une accélération de la production agricole. Des projets de recherche et développement débouchent sur la création de terres agricoles dans des pays comme le Mexique et l'Inde. Avec la « Révolution verte », apparaît une combinaison des pesticides, de techniques d'irrigation et de fertilisants qui ont permis de produire des espèces plus résistantes et plus productives. Et pourquoi tant d'azote dans les engrais? Il fallait bien que les multinationales de départissent des matières ayant servi à la fabrication des bombes. 🍷 **1940-1970**: Responding to world hunger, efforts to increase agricultural output go in to overdrive. Massive projects transfer research and development resources to the creation of food in countries like Mexico and India. The so-called Green Revolution engages a triple-play of pesticides, irrigation techniques, and synthetic fertilizers, as well as more resilient and productive species. And all that nitrogen for the fertilizers? The multinationals had to do something with those leftover bomb-making materials.



Années 1970-80 :

Les fours à micro-ondes, également inspirés d'une technologie militaire, font fureur. En Amérique du Nord, on estime présentement que 90 pour cent des cuisines en sont équipées. 🍷 1970S-1980S: Microwave ovens, based on another military technology, explode in popularity. Today an estimated 90 per cent of North American kitchens include a microwave.



1989 : Le Dr Stephen DeFelice, de la *Foundation for Innovation in Medicine* crée le néologisme « nutraceutique », qui désigne un aliment aux vertus pharmaceutiques. Avec la médicalisation des aliments et ses effets fonctionnels, notre rapport à la nourriture se complique davantage.

🍷 1989: The term "nutraceutical," referring to food that has pharmaceutical capacities, is coined in 1989 by Dr. Stephen DeFelice of the Foundation for Innovation in Medicine. The medicalization of food and its functional effects further complicate our relationship with eating.

1990 : Dans la population, on commence à se préoccuper des OGM et de la malbouffe; en réaction, de plus en plus d'aliments bios apparaissent dans les supermarchés.

🍷 1990S: Public concern starts to mount over the realities of GMOs and fast food, and a growing backlash brings organics to supermarkets.

1988 : Hervé This, chimiste français à l'Institut national de la recherche agronomique, crée (avec Nicholas Kurti, un physicien d'origine hongroise) la « gastronomie moléculaire ». Près d'une décennie plus tard, c'est l'apparition des mousses, des gels et des repas déconstruits. Des débats vigoureux et animés s'amorcent quant à ce qui est et ce qui n'est pas de la nourriture. 🍷 1988: French chemist Hervé This, with the Institut National de la Recherche Agronomique, coins the expression "molecular gastronomy" (along with Hungarian-born physicist Nicholas Kurti). Foams, gels, and deconstructed dinners will make their emergence a decade or so later, along with fierce and furious debate over what is—and isn't—food.

Années 2000 : L'alimentation artisanale, les produits du terroir et la consommation locale ont de plus en plus la cote. Alors que l'agro-industrie permet de produire des aliments protéinés à bas coût, les plus fortunés mangent de la viande provenant d'animaux élevés en liberté et nourris au fourrage. (Entretemps, des scientifiques néerlandais ont mis au point une viande fabriquée en laboratoire). Les marchés de producteurs et l'agriculture soutenue par la communauté (ASC) gagnent en popularité tandis que les gens cherchent de plus en plus à consommer judicieusement des produits de bonne qualité. Au Canada en Inde et en Hongrie, des programmes d'études en alimentation sont mis sur pied. Les étudiants ont l'opportunité de se pencher sur un sujet un peu délaissé et d'apprendre comment rééquilibrer un système alimentaire à l'évolution quelque peu débridée. 🍷 2000S: Artisanal foods, terroir products, and local consumption grow in popularity. While factory farming provides low-cost, high-risk protein to average consumers, the economic elite eat animals that are free-range and grass-fed. (Meanwhile, laboratory-grown "tank meat" has been successfully generated by Dutch scientists.) Farmers' markets and CSAs abound, and rational consumption of good-quality foods is on the rise. Food-studies programs, from Canada to Hungary to Australia are offering university students the chance to study a once-undervalued subject, so they can learn how to re-balance our wildly swinging food systems.