

Extrait du Internet : Culture et Communication

<http://filipe.f.ferreira.free.fr/dlst>

# Les origines de la nourriture sur Internet

- DLST Mag' - Internet et nourriture -

Date de mise en ligne : lundi 31 décembre 2018

---

Internet : Culture et Communication

---

**Internet est partout dans notre nourriture - Des recettes en ligne au courses en cinq minutes depuis notre portable, adaptables en fonctions de tous budgets et des ingrédients disponibles chez soi, voire même venant d'ailleurs... Mais la nourriture n'a pas toujours été à deux clics près de chez nous, et c'est pourquoi nous pouvons nous demander quand est-ce que cette manie en ligne a débutée, et où elle nous emmène.**

### I. La nourriture aujourd'hui

*-Notre quotidien alimentaire*

Entre nos différentes étagères se cachent des merveilles : Réductions à -50%, 1 pour le prix de 2, ou encore le troisième pack de compotes qui nous a été offert. Tout cela est une masse de réductions qui ne semblent pas avoir de lien particulier avec notre consommation en ligne, et pourtant : Il s'agit la plupart du temps d'un simple coup d'oeil à une pub en ligne, parfois même sans vraiment regarder à l'annonce, pour être inconsciemment tenté par l'offre et la chercher en magasins. Parfois même, on est tellement tenté par l'offre, qui nous concerne très certainement, que l'on va aller sur la page de la pub et finir par faire ses courses en ligne.

Le début du e-commerce se situe vers le milieu des années 90, quand le partage d'informations gratuit et en ligne a commencé à s'intéresser à l'ouverture du réseau au grand public et la généralisation des accès à Internet. Il s'agissait de promouvoir un modèle économique viable en raison d'un nombre d'utilisateurs toujours plus croissant.

De plus en plus de grandes surfaces s'intéressent aujourd'hui au e-commerce, qui voit le nombre de visites journalières sur les différents sites de grandes surfaces augmenter constamment. Notre quotidien alimentaire est désormais rythmé par ces offres que l'on voit de plus en plus souvent, si bien qu'on ne pense parfois plus à faire ses courses à pieds mais bien en ligne. Une confiance s'est liée vers les grandes surfaces par rapport à leur services en ligne, dont la facilité est des plus addictives. Parfois même, les usagers le font sans y penser, tant et si bien qu'on en oublie d'où viennent nos aliments.

*-Internet là où n'y pense plus*

Aujourd'hui, il ne suffit que d'un clic en ligne pour trouver de quoi se nourrir, et ce à des prix défiants tout concurrence. Qu'il s'agisse de faire ses courses, de commander à manger en catastrophe au dernier moment ou de profiter du service de livraison à domicile pour apprécier son film sans pour autant se lever, rien n'est des plus faciles désormais.

Internet est partout autour de nous et de notre alimentation, au point où on ne pense plus à se demander d'où vient notre nourriture et si on a besoin d'aller acheter nous mêmes nos repas. L'idée d'acheter ses fruits et légumes en ligne reste naturellement très faible, car le consommateur a besoin de toucher et sentir les produits pour pouvoir se faire un avis, mais les boîtes de conserves, épices et repas préparés à l'avance (Fast Foods, plats à emporter et autres) se voient de plus en plus appréciés par une population qui les commande en ligne plutôt que de devoir se déplacer jusqu'à leur service de restauration.

Avec les différents commerces réservés exclusivement à la commande en ligne et les offres destinées à un public exclusivement connecté, le e-commerce est aujourd'hui en plein essor.

### II. Le cyber nutritif

### *-L'évolution de la nourriture vers le 21ème siècle*

Le e-commerce implique un grand nombre de processus : Navigation puis commande, gestion de la d te commande, envoi, livraison dans de brefs délais et gestion et traitement des avis en ligne ; toutes ces étapes sont essentielles et nécessaire à la gestion d'un e-business.

Un client doit pouvoir trouver le site qu'il désire, et vite, où il risque d'aller voir ailleurs. Les commerces en ligne ont très bien compris cela et ont renforcés leurs sites afin de répondre à toutes les attentes des consommateurs. Avec les nouvelles technologies, le client sait désormais où en est sa commande, de quel pays ou province chaque produit vient, et ce qu'il contient exactement.

Le e-commerce en France pèse aujourd'hui plus de 14 milliards d'euros, et presque 7 internautes sur 10 ont commandés en ligne en 2008 selon une étude du FEVAD. Une certitude s'impose : Dès le début de l'e-commerce réel, aux alentours de 2011, cette révolution va continuer à bouilloner et à se développer autour de services en lignes que l'on a pas encore imaginés et qui continuera à satisfaire un consommateur de plus en plus branché shopping en ligne. Développement du débit à haut réseau, nouvelles technologies, l'accès mobile à Internet ou encore la création d'application spécialisées, tout a été mis en place, sur les quinze dernières années, pour cette clientèle très pris e.

### *-Le futur de notre consommation 2.0*

Surpopulation, réchauffement climatique, extinction des espèces sauvages, épuisement des ressources & Cela vous dit quelque chose ? Pour les chefs du monde entier et les nouvelles start-ups en ligne, il s'agit d'une menace des plus imminente et alarmantes. Il a même été prognostiqu  que d'ici quelques années, il sera impossible de mettre sa main sur un bout de viande tant nous avons surconsomm s nos ressources animalieres.

Une innovation en matières alimentaires semblent donc évidente, et de nombreuses solutions ont déjà été mises à jour, bien qu'elles ne semblent pas encore faire la majorité.

L'avenir de la nourriture semble se décliner en trois nouvelles catégories :

Les nouvelles formes d'aliments

Les ressources écartées habituellement des assiettes occidentales

Les matières inédites telles que la 3D

Un certain nombre de startups commencent à s'intéresser à la toute première catégorie, avec par exemple la création d'Sufs avec des protéines végétales par Hampton Creek. Les solutions à la clé : moins de pollution, moins de ressources exigées et surtout, moins de souffrance animale. Encore plus original : Une boisson nommée Soylent et crée par Rob Rhineart, a obtenue plus de 100 000 dollars en moins de deux heures sur son crowdfunding et n'utilise qu'un peu d'eau, d'huile, et des substances produites en laboratoire qui suffiraient à nourrir un adulte sans avoir à consommer de nourriture à côté.

Viennent ensuite ces ressources qui ne nous semblent  cSurantes et qui pourtant sont un futur certain pour la gastronomie occidentale : Les insectes. Il s'agit aujourd'hui de deux milliards de personnes qui consomment régulièrement des insectes, mais dans la plupart des esprits, ils sont associés à un éventuel encas à la mode plutôt que d'une solution à la malnutrition. Pourtant, les insectes contiennent un nombre important de protéines et demandent très peu de ressources comparés aux animaux consommés aujourd'hui. Des start-ups commencent déjà à créer des fermes à insectes qui vendent leurs produits en ligne et il est même possible de s'en procurer pour environ 200 dollars le kit sur des sites américains.

Au delà encore de ces nouvelles formes de nourriture, on retrouve l'impression en 3D de nourriture telles que des pizzas ou des pâtisseries à l'aide d'insectes ou d'algues. Une imprimante qui produit de telles créations financée par la NASA pourrait être lancée dans l'espace afin de nourrir les astronautes. Elle a également financée le projet Veggie, qui un système écologique close permettant de faire pousser des salades sur une station spatiale. Tout récemment, l'Union Européenne s'est à son tour intéressée à la question afin de nourrir des personnes âgées sainement.

De telles recherches incitent souvent des moqueries et de l'ignorance de la part du public exposé à ces découvertes mais des crowdfunding ont été ouverts en ligne et récoltent des fonds afin de permettre une évolution de notre consommation en respectant les besoins des uns et les ressources des autres. L'Internet a permis de telles inventions et idées, tant et si bien que le net est aujourd'hui la source principale de revenus des beaucoup de startups spécialisées dans la vente et création en ligne de nourriture.

### Sources

<http://www.x2i.fr/2009/petite-histoire-du-ecommerce/>

[https://www.lsa-conso.fr/e-commerce-et-alimentaire-queles-sont-les-performances-des-circuits-de-distribution-etude,](https://www.lsa-conso.fr/e-commerce-et-alimentaire-queles-sont-les-performances-des-circuits-de-distribution-etude,257097)

<http://www.destockeurs-alimentaires.fr/> <https://www.myamericanmarket.com/fr/> <https://www.just-eat.fr/>

<https://www.ubereats.com/fr-FR/> <http://genie-alimentaire.com/spip.php?article162>

<http://internetactu.blog.lemonde.fr/2014/05/30/nourriture-2-0/>

<http://www.internetactu.net/2014/05/21/lavenir-de-la-nourriture-que-mangerons-nous-demain/>

<https://clubsandwich.konbini.com/news/linternet-tres-envie-manger-capsules-lessive/>

[https://www.vsnews.fr/images/etudes/fevad2011\\_\\_malineaecommerce2020.pdf](https://www.vsnews.fr/images/etudes/fevad2011__malineaecommerce2020.pdf)