
N° 0 | 2025

Au-delà du réel : les enjeux portés par les IA génératives en art, design et communication

Quelle acceptabilité sociale du numérique dans l'art culinaire ? : un focus sur l'impression 3D alimentaire

What is the social acceptability of digital technology in the culinary arts? : a focus on 3D food printing

Vincent MEYER

Marie GUITTARD

Laurence CHARTON

Édition électronique :

URL :

<https://revue-foveart.numerev.com/articles/revue-0/2862-quelle-acceptabilite-sociale-du-numerique-dans-l-art-culinaire-un-focus-sur-l-impression-3d-alimentaire>

Date de publication : 15/12/2025

Cette publication est sous licence **CC BY-NC-ND** (Attribution - No commercial - No derivatives).

Pour **citer cette publication** : MEYER, V., GUITTARD, M., CHARTON, L. (2025) Quelle acceptabilité sociale du numérique dans l'art culinaire ? : un focus sur l'impression 3D alimentaire. *Revue Fovéart*, (0). <https://doi.org/10.34745/>

Résumé : Ce texte aborde l'impression 3D alimentaire comme innovation disruptive au sein de l'art culinaire, analysant ses implications culturelles, sociales et techniques à travers trois axes principaux. Il expose dans un premier axe la tension entre l'art culinaire traditionnel français et les évolutions contemporaines des pratiques alimentaires marquées par l'individualisation et la quête d'efficacité nutritionnelle. Il présente dans un deuxième axe l'impression 3D alimentaire comme un procédé de rupture qui fonctionne par extrusion permettant de redonner forme à des aliments adaptés aux contraintes physiologiques. Ce procédé questionne aussi la notion d'originalité et d'authenticité, transformant l'aliment en une « réinterprétation plasticienne » programmable. Enfin, dans un troisième axe, ce texte mobilise le concept d'acceptabilité sociale pour analyser les conditions d'adoption de cette innovation. L'impression 3D alimentaire en tant qu'innovation sociale transforme non seulement les pratiques culinaires mais aussi notre rapport à l'alimentation et à l'art culinaire comme marqueur identitaire et culturel.

Abstract : This text explores food 3D printing as a disruptive innovation within the culinary arts, analyzing its cultural, social, and technical implications through three main perspectives. The first section highlights the tension between traditional French culinary art and contemporary food practices, which are increasingly shaped by individualization and the pursuit of nutritional efficiency. The second section presents food 3D printing as a breakthrough process based on extrusion technology, which allows reshaping food to meet specific physiological needs. This process also challenges the notions of originality and authenticity, transforming food into a programmable “plastic reinterpretation”. Finally, the third section draws on the concept of social acceptability to examine the conditions under which this innovation may be adopted. As a social innovation, food 3D printing not only transforms culinary practices but also reshapes our relationship with food and with culinary art as a marker of identity and culture.

Keywords : culinary art, food 3D printing, digital technology, digital transition, social acceptability.