

NOTRE FUTUR ALIMENTAIRE : JUSQU'OU ACCEPTERONS-NOUS D'ALLER ? NOUVEAUX PRODUITS, NOUVEAUX IMAGINAIRES

L'alimentation en l'an 2000 devait être constituée de pilules ou encore de pain ou de vins lyophilisés. Penser le futur en termes d'alimentation a toujours invité à nos tables un mélange de science, de rêves, de prophéties, d'enjeux commerciaux, d'illusions...et également de grandes peurs alimentaires. Ainsi un documentaire de l'INA de 1964 traitant des additifs chimiques s'interroge sur la qualité sanitaire de notre alimentation en l'an 2000 et interroge des scientifiques. La question « comment mangerons-nous en l'an 2000 ? » se posait et le documentaire convoquait les autorités scientifiques en ces domaines pour faire œuvre de pédagogie. Le directeur d'un laboratoire « Le laboratoire coopératif d'analyses et de recherches de Gennevilliers, fondé par des consommateurs » et M. Brun, directeur du laboratoire de l'Institut d'hygiène alimentaire, semblaient pourtant d'accord sur le fait que l'avenir n'était pas aux produits alimentaires concentrés ou en poudre (en l'occurrence ici le pain et le vin)...

A rebours revoir ce qui a été dit sur l'alimentation de l'an 2000 impose une certaine modestie en prospective alimentaire pour répondre à la question de l'alimentation dans le futur. Plusieurs grands domaines semblent être au cœur des évolutions :

- **Ce qui motivera notre choix alimentaire** : l'exemple de l'alimentation déterminée par nos gènes ou plutôt de la cartographie génétique. Pour Tristan Fournier qui travaille sur les enjeux sociaux de la nutriginomique¹ et de l'épigénétique², les questions qui se posent sur les liens entre génétique et alimentation de demain concernent la perception de la nutrition personnalisée ainsi que les obstacles et les facilitateurs cognitifs du passage entre nutriginomique et épigénétique. L'épigénétique semble être pleinement la science du futur car elle laisse une part de liberté par rapport au déterminisme génétique ; avec l'épigénétique, l'environnement, ce que l'on mange nous modifie et a un impact sur les générations futures. Sans doute fortement éloignée des bases scientifiques de ces deux disciplines mais sortes de réinterprétations profanes que d'aucuns qualifieraient de loufoques, certaines propositions de régimes se basent sur des notions de nutriginomique (groupes sanguins, carte génétique ...).

Ce qui sera substitué par autre chose avec notamment l'exemple de la viande *in vitro* dont les opposants à l'élevage vantent les mérites (pas d'élevage, pas de mort animale...). Là encore terrain glissant entre avancée scientifique, réalité et acceptabilité sociale. Jean-François Hoquette expliquera que s'il y a un consensus scientifique sur la faisabilité théorique, les chercheurs restent sceptiques et sont d'accord pour dire que « la technologie n'est pas encore assez avancée pour être mise en œuvre rapidement. ». Mais c'est l'impact social qu'il analyse qui semble intéressant pour voir si cette technologie sera demain dans notre assiette : « On peut penser que la réaction initiale vis-à-vis de ce type de produit serait majoritairement la répulsion et qu'il faudrait plusieurs générations pour que la viande artificielle trouve sa place voire s'impose éventuellement sur le marché ». Cette question du substitut pose aussi une question centrale, celle

du caractère naturel ou non de ce que nous mangeons.

• **La naturalité comme valeur :** La naturalité apparaît de plus en plus en France comme une dimension de la qualité alimentaire et il est possible de définir ce « naturel » idéal par un produit non transformé, issu de la nature et dénué de tout additif. Est-ce vraiment cela ? Qui est concerné par le choix d'aliments naturels ? Quelle différence y a-t-il entre naturel et naturalité ? Quelle distance et quelles relations entre le consommateur et ces concepts de nature/naturalité ? Quel imaginaire se profile derrière la demande ou le besoin de naturalité ? Il est intéressant de se questionner sur les frontières et les catégories d'aliments qui naissent de cette représentation positive en France et dans d'autres pays. L'alimentation du futur s'appuiera sans doute sur ces questionnements qui se retrouvent sous d'autres latitudes posés en d'autres termes : ne retrouve-t-on pas là l'idée d'un pur/impur, mangeable/non mangeable ... ? La question de la naturalité et du refus de l'aliment artificiel poserait donc clairement la renégociation des catégories du mangeable.

• **La façon dont nous préparerons notre alimentation :** L'imprimante 3D est une des avancées intéressantes sur la fabrication de l'aliment mais plus encore car tangible au quotidien, la cuisine connectée est une piste qui révolutionnerait nos recettes, nos modes opératoires, nos procédés de cuisson voire même jusqu'à notre façon de nous approvisionner ... Plusieurs multinationales de l'électro-ménager travaillent ces idées : l'une d'entre elles a proposé « le projet Interactive Kitchen of the Future 2.0, tous les appareils (table, four, réfrigérateur et crédence) communiquent : des écrans tactiles personnalisés permettent de « chatter » avec sa maman pour ses trucs et astuces, le réfrigérateur envoie une notification d'alerte lorsque la nourriture s'approche de sa date de péremption, etc. Les objets connectés peuvent interagir entre eux : ainsi, au fil de la préparation d'un plat, la table communique avec le four qui se met alors automatiquement en marche, choisit le bon programme et passe en mode préchauffage au meilleur moment pour que le début de la cuisson coïncide avec la fin des préparatifs. De même, le réfrigérateur est capable de proposer des recettes sur la base des aliments disponibles. » (© Futuribles International, Vigie-Alimentation - 2015 2)

Dans cet exemple de cuisine interactive, le savoir-faire du cuisinier passe au second plan puisque les températures, temps de cuisson voire même le choix des ingrédients sont guidés. Qu'est-ce que cela peut changer à l'approche du bien-manger et de la gastronomie ?

Les exemples peuvent être anecdotiques, dépassés en 2050, mais les grands axes de changement sont à penser car ils proposent un bouleversement dans l'approche du fait de se nourrir ... qui ne va plus de soi mais qui est régi par d'autres règles que celles auxquelles les sociétés souscrivent.

1. Science des relations entre le génome et l'alimentation, ainsi que l'impact de ces interactions sur la manière dont les individus ou les populations réagissent à l'alimentation, sur leurs prédispositions à développer certaines maladies et, de manière générale, sur leur état de santé.

2. L'épigénétique ou littéralement au-dessus de la génétique ; par-dessus les gènes quelque chose se passe, transmissible et qui fait partie de l'héritage de l'individu. Pour comprendre en quoi notre alimentation peut influencer nos gènes et en quoi cette réflexion est opérante, un exemple : en 1944, les citoyens néerlandais payent au prix fort leur choix des alliés. Le régime nazi les affame en faisant descendre leur ration calorique à 1/4 de la ration normale ; c'est la famine hollandaise de l'hiver 1944-1945. Les femmes enceintes à ce moment-là et qui ont survécu ont donné naissance à des nouveau-nés très maigres et en mauvaise santé. Les petites filles nées ont à leur tour donné naissance à des enfants dans les années 1960/1970. Malgré les conditions alimentaires très favorables, ces enfants sont à leur tour nés en dessous du poids normal et avec une santé fragile. Et cela s'est reproduit à la 3ème génération dans les années 1980/1990 ; Il y a eu un changement dans le patrimoine génétique du fait de la famine en 1944-45 ; ce changement lié à l'environnement s'est transmis aux générations futures. On voit avec cet exemple épidémiologique combien l'alimentation du futur peut s'appuyer sur ces éléments.