

ID : 1149

Catégorie : FLM

Nombre de mots : 786

La gastronomie du futur.....que des perspectives en temps de changement climatique !

Le futur de l'industrie agro-alimentaire, qui est d'ailleurs aussi velléitaire et risqué que les services de ce secteur, est depuis longtemps un sujet de débat pour plusieurs activistes et politiciens. Bien que les optimistes prophétisent un avenir de perspectives utopiques colorées de rose, les pessimistes, eux, peignent un portrait dystopique de ruine et de famines globales. Alors, qui croire? Comment s'imaginer la façon dont notre alimentation va changer dans un futur où tout est possible, sans donner sa langue au chat ? Cette question se révèle d'être plus pertinente que jamais en temps de pandémie. En effet, au moment où plusieurs commencent à douter de leur pouvoir décisionnel en matière d'alimentation, on a d'autant plus besoin de perspectives fraîches pour ré-établir le ton neutre et objectif de la discussion sur le sujet. Eh bien, statistiquement parlant, notre alimentation va certainement être affectée plus que négativement par le réchauffement climatique. Des températures extrêmement élevées mèneront à des sécheresses transcontinentales [1]. Par conséquent, des récoltes médiocres vont complètement détruire les chaînes alimentaires. L'humanité aura donc vraiment qu'une solution à ce désastre: l'adaptation. Dans un futur où tout est possible, on peut s'attendre à des "innovations alimentaires" à l'aide des technologies futuristes, ou bien simplement à l'utilisation de ressources naturelles beaucoup moins exploitées qu'avant.

En premier lieu, revêtons nos lunettes roses en affirmant que les biotechnologies d'aujourd'hui fraient un chemin prometteur pour nos plats de demain. En raison de la crise alimentaire globale pronostiquée par certains et déjà assez tangible dans les pays du tiers monde, les scientifiques et nutritionnistes occidentaux ont relevé le défi de concevoir des aliments très peu dépendants de la nature. Une telle gastronomie moléculaire comprend des aliments comme du porridge de limace ou des omelettes avec du bacon à la nitroglycérine. En cas d'insuffisance de ressources alimentaires, on pourrait simplement avoir recours à la biochimie pour fabriquer des aliments à partir des éléments chimiques normalement non-comestibles. Par exemple, on connaît déjà comment faire des olives liquides à partir de 1,25 gramme de chlorure de calcium, 200 grammes de jus d'olive verte, 2,5 grammes d'alginate et 500 grammes d'eau [2]. Dans un futur où tout est possible, le potentiel du génie biomoléculaire est immense et de grands horizons presque cinématiques s'ouvrent à nos portes. On pourrait fabriquer de la viande à partir de différents suppléments (comme ce qui est accompli à plus petite échelle dans les laboratoires d'aujourd'hui) et même synthétiser des légumes à base de molécules. Un tel scénario est le plus probable, car l'humanité utilise la technologie comme solution à tout obstacle sur le chemin de la survie depuis la nuit des temps.

De surcroît, l'humanité peut se décider à utiliser des ressources comestibles beaucoup moins utilisées qu'avant, comme des algues ou même des insectes. De plus, en faisant face à une population probable de dix milliards par 2050, plusieurs compagnies ont déjà, de nos jours, commencé à investir dans de tels modes de nutrition alternatifs. Prenons exemple sur l'industrie d'insecticulture. De telles fermes, qui ont pour investisseurs des entreprises comme UK's Future Positive Capital, Netherlands' Aqua-Spark et

France's Bpifrance FPCI Ecotechnologies [3] produisent des insectes hauts en protéines à l'aide des technologies de bioressources. Une diète composée de ces petites créatures taxe beaucoup moins l'environnement et la biosphère que les diètes de cochon, de poule et de vache si répandues en occident. Elle est aussi beaucoup moins chère et beaucoup plus disponible, ce qui constitue un magnifique atout dans les pays ravagés par la famine et la malnutrition. Cependant, les insectes comestibles sont aussi très aimés dans d'autres parts du monde et notamment au Canada. Selon Alain Cadoret, le directeur général d'AG-Bio Centre au Québec, "Il y a un marché énorme auquel l'industrie ne peut pas répondre en ce moment parce qu'il n'y a pas assez de production" [4]. Ainsi, de tels types de nutrition inhabituels qui se fient à des ressources biologiques comestibles peu explorées peuvent monopoliser les marchés alimentaires quand les ressources plus traditionnelles seront en manque. Cette progression est encore assez lente, mais qui sait! Peut-être qu'en 3022, nos assiettes seront remplies de pâtés de grillons et de salade d'algues, plutôt que de boeuf haché et de poulet!

En somme, notre alimentation changera certainement dans l'avenir sous l'effet du réchauffement climatique. L'humanité sera ébranlée par les conséquences des décennies de laisser-aller environnemental, ayant surtout un impact négatif sur la nourriture dans nos assiettes. Cela nous poussera soit à innover et à créer notre propre nourriture à l'aide du génie bio-moléculaire où à nous habituer à manger d'autres créatures, encore très peu incluses dans nos repas. Rappelons-nous toutefois que le futur de notre alimentation est entre nos mains. Pour éviter une future faim de loup, il faut calmer les appétits égocentriques d'aujourd'hui.