

LE POINT
DE VUE

de Didier Schmitt

Garnir nos assiettes autrement en 2030

L'avenir de notre alimentation se trouve au-delà des épiphénomènes médiatiques comme les insectes-apéritifs ou le steak artificiel. L'enjeu est d'infléchir des dérives et de remettre au goût du jour certains fondements.

Pour nourrir une population qui n'a fait qu'augmenter, il a fallu des milliers d'années de sélection d'espèces, d'acquisition de savoir-faire, d'affinement de traditions et de recherche d'équilibre avec l'environnement. Puis, en un siècle, nous avons instauré l'ère agroalimentaire industrielle à force de mécanisation, de traitements, de filières de transformation, de distribution de masse, de subventions et de règles commerciales. Cette augmentation de la productivité nous a garanti l'approvisionnement et a contribué au fait qu'un Européen peut garnir son assiette avec moins de 10 % de ses revenus, comparé à 50 % en 1950.

Mais ces réductions de coût ont sûrement eu un prix, en l'occurrence pour la santé et l'environnement. Serions-nous déjà allés trop loin dans l'homogénéisation et la standardisation ? Au-delà, se pose la question de la place des biotechnologies comme le clonage, les nouvelles générations d'OGM qui permettront de produire vitamines et vaccins comestibles, ou encore de la biologie synthétique qui fabriquera une flore intestinale à la carte pour optimiser notre digestion. Outre-Atlantique, des orientations claires sont déjà prises. D'autres sont devant des dilemmes, comme l'Afrique dont la population va croître de 500 millions d'ici à 2030. Pour l'Europe, c'est le moment de prendre du recul prospectif.

Soyons clairs, ce n'est pas parce que des choses sont possibles – scientifiquement – qu'il faut les réa-

liser ; ce n'est pas parce qu'il y a une solution – technologique – qu'il y a forcément un problème à résoudre. Mais l'excès inverse – la négation du progrès – nous ferait jeter, à tort, les opportunités avec l'eau du bain. Il faut ainsi raison garder et trouver l'adéquation entre ce qui est réalisable – l'offre – et ce que nous voulons – la demande. Mais de quoi avons-nous vraiment besoin ?

La première nécessité est d'enraciner le droit à une santé alimentaire pour chacun. Nous le savons déjà, l'assiette du futur devrait être individualisée, afin de faire partie intégrante d'une médecine préventive personnalisée, à tous les âges de la vie. En attendant ces avancées scientifiques et technologiques, rien que le bon sens nous dit qu'il faut consommer des produits sûrs, variés et ayant une valeur nutritive optimale. Rien de neuf depuis Hippocrate qui disait : « *Que ton alimentation soit ta première médecine* »... il y a vingt-cinq siècles !

Mais la logique de l'agro-industrie mondialisée ne favorise pas forcément ce chemin. Les défis sont connus : quantité et rapidité ne riment pas toujours avec qualité ; et une qualité alimentaire se paie, y compris en temps – de préparation. C'est pourquoi, sans tomber dans l'orthorexie – forme obsessionnelle de l'hygiène alimentaire –, il faut continuer de prêcher en faveur d'habitudes alimentaires plus saines. La recette est simple, réduire la distance entre la fourche et la fourchette – et donc un régime moins carné – en y associant, quand il le faudra, une touche de science biomédicale. D'où la nécessité du droit à une information validée et personnalisée. Encore faut-il en même temps créer un marché de la qualité



Un Européen peut manger avec moins de 10 % de ses revenus, comparé à 50 % en 1950.

La rançon d'une productivité dont on touche aujourd'hui les limites.

dans la diversité, et y avoir accès.

Pour cela, chacun de nous a les cartes en main, en étant un citoyen responsable et non un simple consommateur non averti. Une réelle émergence de l'écoagriculture, d'une industrie de transformation adaptée et complétée d'une industrie éco-agropharmaceutique, ne pourra être fondée sur une offre raisonnée que si une demande éclairée voit le jour. Les velléités existent, côté consommateur et côté producteur, il suffit de les aider à germer. C'est le moment d'infléchir des choix, pour un monde moins fade. L'engouement est là, il suffit de le nourrir. Pour cela, ouvrons par exemple les portes des 12 millions de fermes en Europe, ainsi que des centres de recherche et de production, en créant la journée de l'« agriCulture » ou de la « nutriCulture ».

In fine, nous sommes devant de vrais choix de société, à commencer par des changements de mode de vie. Manger mieux – et souvent moins – afin de prévenir les carences et facteurs de risque, qui vont rendre nos fins de vie moins difficiles en termes de santé et donc, moins coûteux pour la société. Car, si la santé n'a pas de prix, le déficit de la santé, lui, en a un. Bref, retrouvons une hygiène de vie en même temps qu'une harmonie sociale en découvrant la culture du goût avec un objectif de santé. Une politique publique, fondée sur des valeurs, devrait promouvoir cette « santé alimentaire ».

Didier Schmitt est scientifique et coordinateur de la prospective auprès de la conseillère scientifique principale et dans le bureau des conseillers de politique européenne du président de la Commission européenne.