



## **Le Plateau du J'Go : l'actualité de l'alimentation en questions**

# **Que mangerons-nous... en 2050 ?**

L'intégrale de l'émission de décembre 2007



p. 1

Retrouvez le programme du Plateau du J'Go sur le site de la Mission Agrobiosciences - [www.agrobiosciences.org](http://www.agrobiosciences.org)  
Contact : Sylvie Berthier : 05 62 88 14 50 - [sylvie.berthier@agrobiosciences.com](mailto:sylvie.berthier@agrobiosciences.com)

La Mission Agrobiosciences organise, depuis le 6 novembre 2006, un mensuel sur l'actualité de l'alimentation et de la société, le Plateau du J'Go.

Sécurité des aliments, santé publique, relation à l'environnement, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements, mondialisation, crises, alertes, inquiétudes... L'alimentation s'inscrit désormais au cœur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicales, une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponses dans le maelström des arguments avancés.

Afin de remettre en perspective l'actualité du mois écoulé, de rééclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation-société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, les chroniqueurs de la Mission Agrobiosciences invitent, pour chaque émission, des scientifiques (économistes, agronomes, toxicologues, psychologues...) et des cuisiniers.

Initialement co-organisé avec le bistrot le J'Go (16 place Victor Hugo à Toulouse), le Plateau du J'Go était enregistré en public dans ce lieu festif, le premier lundi de chaque mois, puis retransmis sur les ondes de Radio Mon País (90.1). Depuis le mois d'octobre 2007, pour des raisons techniques, il a déménagé provisoirement dans le studio de Radio Mon País qui le diffuse sur ses ondes les 3<sup>ème</sup> mardi de 17h30 à 18h30 et mercredi, de 13h à 14h, de chaque mois. L'émission peut aussi être écoutée par podcast à ces mêmes dates et heures à l'adresse Internet :

[http://tv-radio.com/espace\\_client/radio/index.html?ID2=mon\\_pais](http://tv-radio.com/espace_client/radio/index.html?ID2=mon_pais)

## Au menu de l'émission de décembre 2007

### « Que mangerons-nous en 2050 ? »

Mise en bouche.....p 3

- *Revue de presse de l'actualité alimentation et société*, par Pierre Escorsac, journaliste

- *Pourquoi 2050 ?*, par Jean-Claude Flamant, directeur de la Mission Agrobiosciences, prospectiviste

Chronique Grain de sel .....p 5

#### *Que mangerons en 2050 ? Un micro-TGV*

Par Valérie Péan, Mission Agrobiosciences, avec Lucien Bourgeois, Directeur de la prospective à l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture, Gilles Allaire, économiste à l'Inra, Stéphane Le Foll, Député européen, Marc Gauchée, Directeur de communication de la Grande Halle de la Villette, et un groupe d'ados

Les Pieds dans le plat.....p 7

#### *Quel avenir pour l'omnivore de 2050 ? Serons-nous tous végétariens ?*

Par Sylvie Berthier, Mission Agrobiosciences et Annie Hubert, anthropologue, Directeur de recherches au CNRS

Propos de Table.....p 9

Les questions des chroniqueurs

À emporter.....p 10

- *Quand SF s'attaque à l'alimentation de demain*, la critique littéraire de l'ouvrage *Moissons futures : 2050, la SF française se met à table*, par Joël Gellin, généticien

- *Bénacquista, Blixen, Renoir : rien que du bon !*, Revue littéraire de l'alimentation, par Jacques Rochefort, Mission Agrobiosciences

**V. Péan** : Bonjour, et bienvenue au Plateau du J'Go, une émission préparée en cuisine par l'équipe de la Mission Agrobiosciences, une structure indépendante financée par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche et le Conseil régional Midi-Pyrénées.

Nous avons souhaité ce mois-ci nous transporter dans le futur et nous projeter à l'horizon 2050, non pour imaginer à quelle sauce nous serons mangés mais pour, au contraire, voir ce que nous mangerons. Quels seront nos modèles corporels ? Serons-nous dans la pénurie ou l'abondance ? Ferons-nous encore des repas tels qu'on les conçoit aujourd'hui ?

Au menu de cette émission spéciale, Jacques Rochefort nous aidera à nous projeter dans cet avenir culinaire avec les livres qu'il a sélectionnés ce mois-ci. Joël Gellin, généticien, nous dira ce qu'il a pensé des nouvelles de l'ouvrage de science fiction, *Moissons futures : 2050, la SF française se met à table* (Ed. La découverte, 2005). Sylvie Berthier accueillera, dans la séquence "Les Pieds dans le plat", l'anthropologue Annie Hubert, pour savoir si demain nous serons obèses ou anorexiques, carnivores ou végétariens. Et pour continuer dans cet exercice d'anticipation, nous avons demandé à Pierre Escorsac, journaliste à la Dépêche du Midi, de faire une revue de presse sur le sujet. Je me demande ce qu'il a bien pu trouvé. Je me demande même s'il y aura encore des médias en 2050...

## Mise en bouche

### Revue de Presse de l'actualité alimentation-société

Par Pierre Escorsac, journaliste

**P. Escorsac** : Pour ma part, je me demande si nous mangerons encore en 2050 ou si nous en serons réduit à avaler en vitesse quelques coupe-faims tombés du distributeur. Nos papilles auront-elles gardé l'art de tester le goût et les saveurs des bons petits plats ? Nos palais seront-ils, au contraire, mis en jachère et confinés à un simple rôle de vestibule digestif regardant passer les aliments sans en apprécier les vertus gustatives. Après la pensée unique, irons-nous vers le plat unique, formaté, uniforme, lisse et passe-partout ? Bref, dans quarante ans, nous mettrons-nous encore à table ?

Poser la question coupe déjà l'appétit. Mais on n'imagine pas un seul instant notre jardin des délices livré aux ronces de l'inculture, nos bonnes vieilles conserves enfouies au fond du placard ou notre cassoulet endormi dans sa cassole depuis la fin des haricots. A ce propos, la polémique qui vient d'éclater à Toulouse sur l'art d'emballer le cassoulet est plutôt rassurante... Saviez-vous qu'un restaurant de la ville rose a provoqué l'émulation en proposant de servir le cassoulet dans un verre. Les orthodoxes du lingot crient au sacrilège ! La Dépêche du Midi (DDM) du 2 décembre vous dit tout sur ce conflit (confit) de génération. Ceci étant dit, fermons la parenthèse et revenons à nos oignons.

Impossible d'imaginer que tous ces produits d'appellation dont la Sisqa<sup>1</sup> nous a présenté les

plus beaux fleurons, soient un jour délaissés, abandonnés, écartés au profit d'une improbable cuisine sur ordonnance comme celle des alicaments qui se situe entre l'épicerie et la pharmacie. Pire, nous servira-t-on ce poulet à la javel dont les américains veulent inonder le marché européen, ainsi que l'annonce le Canard Enchaîné dans son numéro du 28 novembre ? Se rappellera-t-on aussi en 2050 que, de tous les fromages, le camembert est le mieux identifié des français. Bernard Pivot, expert en nourritures de la table et de l'esprit, nous dit, dans le Journal du Dimanche, que le camembert est un mythe français, une gloire nationale. On pourrait en citer bien d'autres, du Roquefort au Bethmal, en passant par le Cantal et le Cabécou. J'en oublie, bien sûr.

Dis moi ce que tu manges et je te dirai non pas qui tu es mais d'où tu viens ! C'est ce que l'on peut lire en titre d'un article de la DDM du 28 novembre, qui décortique les résultats d'une enquête menée par deux américains dans une vingtaine de pays du monde. Ces derniers, qui ont comparé les consommations hebdomadaires d'une trentaine de familles, constatent, par exemple, qu'une famille tchadienne mange 400 fois moins qu'une famille allemande. Peut-être verrons-nous se réduire, à l'horizon 2050, cette fracture alimentaire Nord-Sud qui coupe le monde en deux. Cette remarque tant quantitative que qualitative, dépasse largement le cadre de notre propos d'aujourd'hui. En apparence tout du moins. Car à y regarder de près, elle le rejoint tout de même dans la mesure où alimentation

<sup>1</sup>Semaine Internationale de la Sécurité et de la Qualité Alimentaire : <http://www.sisqa.midipyrenees.fr/>

et revenus sont liés. Ainsi, un rapport prospective du Sénat<sup>2</sup> montre qu'un scénario de crise économique amplifie les inégalités de consommation et sacrifie toutes les préoccupations nutritionnelles au profit des produits bas de gamme trop riches en graisses et en calories.

Que mangerons-nous en 2050 ? Difficile de répondre clairement à cette inconnue car elle dépend d'un grand nombre de paramètres : la conjoncture économique du moment, le coût de fabrication des produits alimentaires, les avancées scientifiques, les nouveaux modèles sociaux ou encore les nouveaux modes de vie. Une remarque pour terminer : si nous nous sommes demandés que mangerons-nous en 2050, il est une autre question, aussi fondamentale, que

---

2 L'avenir de la filière agricole à l'horizon 2050 : <http://www.senat.fr/rap/r06-200/r06-200.html>

nous ne nous sommes pas posée : que boirons-nous en 2050 ? Aurons-nous assez d'eau pour étancher la soif du monde ? Le vin sera-t-il toujours le symbole de l'histoire des civilisations ? Dans le premier cas, les prévisions les plus pessimistes nous promettent un avenir très sec. « *Climat, ça se gâte !* », titre la DDM du 1er décembre, alors que les experts de la météo en rajoutent une louche sur les effets possibles du réchauffement climatique. Ce qui est sûr, comme l'a confirmé un récent colloque organisé à Toulouse par la DDM et le Heraldo de l'Aragon<sup>3</sup> auquel a participé Jean-Claude Flamant, c'est que demain, l'eau ne sera plus un bien inépuisable. Quant au vin, sans doute faudra-t-il continuer à le consommer lui aussi avec modération mais pour d'autres raisons et avec le plaisir en plus.

---

3 <http://www.ladepeche.fr/article/2007/10/18/75934-Toulouse-Et-si-l-eau-venait-a-nous-manquer.html>

## **Pourquoi 2050 ?**

Par Jean-Claude Flamant, directeur de la Mission Agrobiosciences, prospectiviste

**V. Péan :** Avant d'attaquer les plats de résistance, nous avons souhaité demander à Jean-Claude Flamant, directeur de la Mission Agrobiosciences, ancien président du centre Inra de Toulouse mais aussi prospectiviste, pourquoi, justement, tous les prévisionnistes, que ce soit en termes démographique, climatologique, agricole ou alimentaire, tablent sur 2050 et non 2030 ou 2075 ? Est-ce pour "coller" aux générations<sup>4</sup> ? Est-ce symbolique, cette date correspondant à la moitié du siècle ? Pourriez-vous nous éclairer ?

**J.-C. Flamant :** C'est effectivement une commodité symbolique puisque nous serons à la moitié du siècle. De même au siècle dernier, dans les années cinquante, on se projetait à l'horizon 2000 imaginant alors que le bonheur de l'humanité passerait par la science et la technologie. Mais ce n'est pas la seule raison. 2050 est un moment clé car plusieurs modèles et prévisions convergent à cette date. Tout d'abord, la population mondiale devrait alors atteindre 9 milliards. Ce n'est pas tant la valeur qui importe mais le fait qu'il s'agit d'un pic démographique. La FAO estime ainsi que la population se stabilisera à cette date. Certains modèles prévoient même une diminution de la natalité, du nombre d'enfants par femme, notamment dans les

pays du Tiers Monde et les pays émergents comme la Chine et l'Inde. Reste à savoir comment nous allons nourrir équitablement toute cette population. Ensuite, les modèles de changement climatique élaborés par Météo France semblent indiquer qu'à cette période, la hausse de la température moyenne, qui aura déjà gagné 1 à 2°C de plus, s'accroîtra pour atteindre 3 à 5°C.

Enfin, 2050 correspond au peak oil, moment où les réserves seront plus faibles que le rythme de consommation. Il s'agit donc d'une convergence d'échéances inquiétantes notamment en ce qui concerne l'agriculture et l'alimentation puisqu'il nous faudra produire beaucoup plus avec des ressources identiques voire moindres. Une dernière remarque. 2050 correspond aussi à la date de départ à la retraite de ceux qui viennent d'entrer dans la vie active. Quel sera le niveau de leur retraite à cette date ?

**V. Péan :** Concernant le peak oil, certains prétendent qu'il serait d'ores et déjà atteint.

**J.-C. Flamant :** 2050 correspond à une moyenne des différents scénarios. Effectivement, pour certains, nous sommes déjà au peak oil (2010). Mais pour d'autres, il n'advierait pas avant 2080. Cette hypothèse stipule que la raréfaction va entraîner une augmentation des prix et, en réponse à cela, la recherche et la découverte de nouveaux gisements.

---

4 Une génération équivaut environ à 25 ans

Sur cette question des carburants, les technologues considèrent qu'à cette échéance, des alternatives aux énergies fossiles existeront. C'est le cas notamment de l'hydrogène. Certes, le chemin à parcourir est important mais ils restent confiants.

**P. Escorsac : Nous allons vivre de grands bouleversements, des changements qui vont conditionner aussi nos modes de vie et notre approche de la vie sociale.**

**J.-C. Flamant :** C'est exact. Mais ces modifications ne doivent pas nous amener à penser qu'il s'agit de phénomènes inéluctables. La société va devoir s'adapter et réagir, ce qui laisse une large place à l'imagination individuelle et collective pour envisager d'autres manières de vivre.

## Pour aller plus loin

*Nourrir la planète*, par Michel Griffon, responsable "Agriculture et développement durable" à l'Agence Nationale de la recherche, Ed. Odile Jacob 2006.

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=1759](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1759)

Sur ce thème, lire son intervention dans le cadre des cafés-débats de Marciac, *Evolution des échanges agricoles et alimentaires mondiaux : quels problèmes en perspective ?*

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=0911](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=0911)

*Nourrir 9 milliards d'hommes*, ouvrage collectif sous la direction de Gérard Gherzi, Ed. ADPF-Cultures, 2005.

Lire aussi l'intervention de Gérard Gherzi dans le cadre des cafés-débats de Marciac, *L'agriculture des pays méditerranéens, entre conquête des marchés européens et réponse aux besoins de subsistance.*

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=0777](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=0777)

*Ils vous nourriront tous les paysans du monde si...*, de Louis Malassis, ingénieur agronome et fondateur d'Agropolis Montpellier, Ed Quae, Inra, 2006.

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=1845](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1845)

*Nourrir l'humanité, les grands problèmes de l'agriculture mondiale au 21<sup>ème</sup> siècle*, de Bruno Parmentier, ingénieur des mines et économiste aujourd'hui directeur de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, Ed. La découverte, 2007.

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=2021](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2021)

*Comment nourrir 9 milliards d'hommes en 2050 ?*, par Sylvie Berthier et Jean-Louis Rastoin, agronome et économiste à Sup-Agro Montpellier, dans le cadre du plateau du J'Go :

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=2088](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2088)

## Chronique Grain de sel

### Que mangerons en 2050 ? Un Micro-TGV

Par Valérie Péan avec Lucien Bourgeois, Directeur de la prospective à l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture, Gilles Allaire, économiste à l'Inra, Stéphane Le Foll, Député européen, Marc Gauchée, Directeur de communication de la Grande Halle de la Villette et un groupe d'ados.

**S. Berthier :** La chronique Grain de Sel prend des allures de micro-trottoir en ce mois de décembre puisque Valérie Péan est allé questionner plusieurs personnalités pour savoir, selon eux, ce que nous mangerons en 2050. Valérie, qui sont-ils et dans quel lieu les avez-vous rencontrés ?

**V. Péan :** Dans un lieu insolite puisque je les ai interviewés dans le TGV ! Plus précisément, j'ai questionné Lucien Bourgeois, Directeur de la prospective à l'Assemblée Permanente des Chambres d'agriculture (APCA), Gilles Allaire, économiste, Directeur de recherches à l'Inra, spécialiste de la qualité et de l'alimentation, Stéphane Le Foll, Député européen, spécialiste de l'agriculture et Marc Gauchée, Directeur de

communication de la Grande Halle de la Villette, essayiste, qui a produit plusieurs ouvrages sur la culture. Entre deux wagons, j'ai croisé une bande d'ados qui jouaient de la guitare. Je leur ai posé la même question. Mais écoutons-les plutôt.

**L. Bourgeois :** Je pense que nous mangerons à peu près la même chose que maintenant en ce sens où, si l'on regarde en arrière, nous n'avons pas connu de grands changements depuis 50 ans.

La grande différence se situera plutôt au niveau de l'achat, des modes d'appropriation ou encore de préparation (cuisson) des aliments. Ensuite, je crois que nous allons prendre conscience de l'importance de la convivialité dans notre rapport à

l'alimentation, de l'importance de conserver des moments de partage de la nourriture.

Il est vrai que l'on a tendance à imaginer que l'avenir sera très différent, que certaines innovations vont massivement se développer. Ce n'est pourtant pas toujours le cas. Ainsi, quand j'ai commencé à travailler dans les organisations professionnelles, on m'avait confié un rapport sur la lyophilisation. Et j'étais persuadé qu'avec les problèmes de pétrole, la limitation des transports, ce procédé allait se développer, qu'on lyophiliserait quantité de choses en somme. Je me disais, à l'époque, que c'était simple et intelligent. Pourtant, aujourd'hui, seuls quelques produits sont commercialisés sous cette forme.

**G. Allaire** : En écoutant Lucien Bourgeois, je me demande si nous mangeons effectivement comme il y a 50 ans. Je n'en suis pas si sûr car il me semble qu'un certain nombre de choses ont changé. De nos jours, il est possible de ne manger que des produits prêts à être consommés, à réchauffer quelques minutes au micro-onde. J'ai l'impression que ces pratiques sont courantes chez les jeunes. Je ne dis pas qu'ils ne cuisinent plus mais que la proportion d'individus utilisant des produits tout prêts augmente. Il suffit de regarder le contenu des caddies ou même l'importance de ces produits dans les rayons des supermarchés pour s'en rendre compte. De même, pour poursuivre sur cette idée, la restauration hors foyer se développe.

En résumé, il y a une double tendance dans notre alimentation : l'une que l'on pourrait dire de proximité, avec une certaine fraîcheur des aliments, l'autre, certes diversifiée, mais mondialisée. Selon moi, on a, à la fois, une certaine conservation des cultures alimentaires et une tendance à l'uniformisation. Reste à savoir, quand vous posez cette question « que mangerons-nous en 2050 ? », qui se cache derrière ce "nous" ?

Car je pense que le jeu de bascule entre ces deux tendances n'est pas le même pour tous, selon les catégories sociales par exemple. Qu'en sera-t-il dans 50 ans ?

**S. Le Foll** : Plutôt que de savoir ce que nous allons manger, peut-être devrions-nous commencer par nous demander si tout le monde va manger... Et envisager l'alimentation comme un nouvel espace à conquérir au niveau social. Dans un monde où l'on a profité, avec les énergies fossiles bon marché, des déplacements, du tourisme, de la conquête d'espaces nouveaux, que va-t-il se passer dans 50 ans lors de la raréfaction de ces énergies ? Ne va-t-on pas

revenir à des champs de socialisation plus traditionnels et en même temps plus sophistiqués ?

La question alimentaire mériterait d'être réfléchie à l'aune de cette question là. Nous ne devons pas uniquement envisager l'alimentation sous l'angle nutritif et physiologique mais la considérer comme un élément de socialisation, de cohésion social. On le voit dans la vie de tous les jours. Il suffit d'inviter les gens à manger pour qu'ils viennent. C'est autour de l'alimentation que peut se construire l'idée de la société que l'on veut : plus conviviale, plus cohérente, plus fraternelle.

**M. Gauchée** : Vous me demandez de me projeter dans 43 ans. Je n'aurai pas l'outrecuidance de faire une projection aussi précise. Aussi vais-je me baser sur ce qu'ont pu dire de l'avenir les films des années 70. Le premier est un film de Richard Fleisher, *Soleil vert*. On y apprend que l'on mange en effet des pilules, lesquelles sont vertes et faites à partir de cadavres humains. Toute ressemblance avec des vaches anglaises serait fortuite. Le deuxième film est en fait une trilogie. Il s'agit de la guerre des étoiles. Son réalisateur, Georges Lucas montre le héros Luc Skywalker lors d'un repas familial, dans une ferme qui se situe en plein désert. Figurez-vous que son repas se compose non de mets solides mais liquides, des boissons de différentes couleurs versées dans des gobelets en plastique. Ce que je retiendrai de cette prospective rétroactive, car on est dans les années 70, c'est que notre alimentation future sera colorée. Très honnêtement, ne sachant pas encore ce que je vais manger ce soir, je ne vois pas ce que je pourrais manger dans 50 ans, si ce n'est ce qu'il y aura dans mon frigo.

*Et entre deux wagons...*

**V. Péan : Que mangerons-nous en 2050 ?**

**Les ados** : Des pilules qui font tout un repas.

**Et cela vous paraît satisfaisant ?**

Si on n'a plus le choix....

**Vous pensez que vous n'aurez plus le choix ?**

Bien sûr ! Les pilules coûteront moins cher ! En 2050, il n'y aura plus ni viande - les animaux vont tous crever - ni alcool.

Mais on préfère manger comme maintenant plutôt que d'être obligés de manger des pilules. Sinon, il n'y a plus de plaisir ; on a l'impression d'avaler des médicaments.

**Pourquoi êtes-vous persuadés que vous ne mangerez plus que des pilules ? Cela veut-il dire qu'il n'y aura plus de paysans demain ?**

Les paysans sont en train de partir. Donc, ce sont les ingénieurs qui vont les remplacer pour construire ce que nous mangerons demain. A moins que l'on ne devienne tous cannibales...

## **S. Berthier : Annie Hubert, une réaction sur ce que nous venons d'entendre ?**

**A. Hubert :** Ma première impression, c'est une sorte de grand pessimisme, de grande frayeur par rapport à ce qui va se passer. On a des scénarios plutôt catastrophistes. En revanche, j'ai beaucoup aimé les réactions de S. Le Foll qui a profondément raison, à mon avis, et celle des ados qui veulent continuer à manger comme maintenant. Je pense que nous sommes dans un no man's land. On se pose des tas de questions, mais ce qu'on oublie, c'est que le 20<sup>ème</sup> siècle a

été un siècle de transformations énormes probablement aussi grandes, sinon plus que celles que nous vivons ou que nous allons vivre. Et cela inclut l'alimentation. Certes, nous ne mangeons plus ce que nous mangions il y a 50 ans. Reste que nous avons le même rapport à l'aliment qu'il y a 50 ans. Ce qui a changé, c'est le substrat, la partie matérielle. Personnellement, je suis un peu plus optimiste que l'ensemble des intervenants. Je préfère avoir une vue plus positive du développement de l'humanité.

## **Les Pieds dans le plat**

### **Quel avenir pour l'omnivore en 2050 ? Serons-nous tous végétariens ?**

Par Sylvie Berthier et Annie Hubert, anthropologue

**S. Berthier :** 3 décembre 2050, 19h30. Clara, 25 ans, décide de se faire un petit restau. Ce soir elle va au "Labo" – la table chic toulousaine du moment -, s'installe à une paillasse aseptisée et commande à partir d'un écran tactile, 39g de protides, 55g de glucides, 40g de lipides, 8g d'alcool (ce soir, c'est la fête, c'est son anniversaire), une pincée d'oligo-éléments et quelques vitamines pour un total de 770 calories. L'œil torve, le laborantin (on ne dit plus serveur en 2050), un androïde peu ragoûtant, la jauge de haut en bas. La mine déconfite, la jeune femme déglutit. Elle a toujours autant de mal à se plier au test du monitoring à distance qui détecte, grâce à la puce électronique qu'on lui a greffée sous la peau quand elle est née, la quantité de calories qu'elle a ingérées durant la journée, savamment calculée entre sa taille, son poids, son activité physique et les risques cardiovasculaires liés à son terrain génétique. Si elle n'a pas atteint le quota fatidique, à elle les délicieuses molécules à la mode (Monarda, Agastache et la toute nouvelle *Micrommata virescens*). Dans le cas contraire, elle devra faire ceinture.

Non, décidément, Clara ne décolère pas. Cette ingénierie dans la gestion de son intimité physiologique la choque, tout comme les dernières mesures gouvernementales prises pour lutter contre les pathologies nutritionnelles (en particulier l'ouverture des ObsessoAliments, ces supermarchés de l'alimentation obsessionnelle, qui proposent des produits spécialisés pour les anorexiques, boulimiques et orthorexiques<sup>5</sup>, ou

les séances de gavage hebdomadaire pour ceux qui sont trop maigres).

Un scénario apocalyptique, impensable, me direz-vous ! Sûrement, reste que se projeter dans 50 ans et envisager la façon dont nous mangerons n'est pas si simple. Alors pour y voir plus clair, j'ai invité Annie Hubert, une fine observatrice de la relation que les hommes nourrissent envers leur alimentation, à jouer à ce petit exercice prospectiviste et à nous livrer les trois scénarios culturellement possibles qu'elle a imaginés.

Docteur en anthropologie, directrice de recherche au CNRS, à l'unité mixte « Anthropologie bioculturelle », la fameuse anthropologue a enquêté pendant plus de 20 ans en Asie du Sud-Est, en Chine, dans le Maghreb, et même au Groenland, sur les habitudes alimentaires et la santé. Elle est l'auteure, de très nombreux ouvrages, entre autres, *Le manger juste* (J-C. Lattès et Marabout, 1991), *Stratégies anti-cancer* et *Pas de panique alimentaire !* (Marabout, respectivement 1997 et 2002), et tout dernièrement, en novembre 2007, *La santé est dans votre assiette*, aux éditions Erès, dans la collection Même pas vrai !

### **Vous dites qu'il n'y a pas eu de rupture depuis l'après-guerre dans nos représentations de la nourriture. Cela veut dire que nous pensons les aliments comme nos grands-parents ?**

**A. Hubert :** Une société comme la nôtre se transforme, évolue avec le temps et s'adapte aux circonstances nouvelles. Elle n'est jamais immobile. Donc, nous changeons, nous avons changé dans nos façons de dire, de faire, dans nos modes de vie par rapport à ceux de nos parents et nos grands-parents, mais, nous n'avons pas changé le rapport intime à

<sup>5</sup> Idée empruntée au site Anticipédia : <http://www.anticipedia.info/spip.php?article181>

nos aliments. Nous nous les représentons toujours à peu près de la même façon malgré, à certaines époques, des stigmatisations sur certains produits : un jour, le gras est dégoûtant ; une autre fois, c'est le sucre qui est mis à l'index... Chaque époque connaît ses interdits, mais on reste dans les mêmes schémas.

Les aliments changent, le support physique se transforme sans que l'on s'en rende compte. Les tomates d'il y a 50 ans, n'étaient pas les mêmes que celles que nous mangeons aujourd'hui... Les seules productions de base ont énormément changé avec ce qu'il est convenu d'appeler l'"amélioration" des espèces - même si, parfois, ce ne sont pas des améliorations.

En conclusion, les aliments changent mais notre rapport à l'alimentation ne change pas. Et, comme l'a justement rappelé S. Le Foll, le plus important c'est que notre façon de manger reste la base de la socialisation.

### **Pensez-vous que dans les 50 ans à venir ces représentations puissent changer ?**

Elles peuvent évoluer. Les transformations successives font que l'on n'a pas l'impression d'un changement brusque. Alors, les petits gars dans le train qui disaient « on va manger des pilules », je n'y crois pas du tout. Je crois qu'il y aura toujours des aliments parce que le partage alimentaire, anthropologiquement parlant, est, depuis la nuit des temps, fondateur de la création de la cellule de base de la société, qu'on peut appeler familiale, et des cultures en général. C'est extrêmement basique et extrêmement fort. Des sociétés où les gens mangent seuls en se tournant le dos, il n'y en a pas beaucoup et ce ne sont pas vraiment des sociétés. Ce partage alimentaire est donc nécessaire. Et je ne vois pas autour d'une table à échanger des pilules rouges ou des pilules roses. On échangera toujours des aliments.

### **Il y aura donc toujours des aliments, mais je crois que vous nous voyez, dans l'avenir, un peu plus végétariens...**

Oui, généralement et sans caricaturer, je vous vois même quasiment herbivores. Car lorsqu'on regarde les tendances actuelles en Occident, il y a une nette augmentation de la consommation de végétaux que ce soient les fruits, les légumes ou les céréales. Nous en consommons beaucoup plus que nos arrière-grands-parents paysans en Lozère.

### **Parce qu'ils sont davantage disponibles sur les marchés ?**

Oui, et parce que les prix sont encore à peu près

accessibles. Il ne faut pas oublier que c'est l'essor économique qui a permis cette diversification des aliments. Rappelons aussi que ce sont les légumes du potager considérés de basse classe par d'autres générations qui sont aujourd'hui très importants sur nos tables.

Certes, on tombe, là, quelque peu dans le diktat du PNNS<sup>6</sup>, « il faut manger ci, il faut manger ça ». Ça me fait penser à votre petite fiction : si on a un pouvoir médical qui veut tout doser, on pourrait arriver – j'exagère beaucoup - à ce genre de situation où un menu serait une ordonnance médicale. Mais je n'y crois pas vraiment.

Je crois beaucoup plus au fait que nous allons vers une grande consommation de légumes, une moindre consommation de viandes, peut-être une moindre consommation de poissons parce qu'il y a quand même surpêche. Je ne sais pas si, dans 50 ans, les pêcheurs pourront encore pêcher. Et puis ce qui se développe aussi, qui est très récent et qui a commencé dans les pays anglo-saxons dans les années 60, c'est cette préoccupation croissante pour le bien-être animal. On ne veut plus faire souffrir les animaux. Si on les mange, il faut qu'on mange des animaux heureux.

### **Vous avez justement imaginé, autour de cette idée que nous mangerons plus de végétaux et surtout moins d'animaux, trois scénarios<sup>7</sup> culturellement possibles...**

Tout à fait. Dans le premier scénario, j'ai poussé le végétalisme jusqu'à son paroxysme. Nous formerons une société où l'omnivore vivra chez les animaux citoyens. Car dans ce premier modèle, les animaux sont des citoyens et ils ont des droits. Il faudra vérifier leurs codes de naissance, leur donner une identité personnelle, parce qu'un animal est un individu. Il n'y a plus de troupeaux de vaches, mais des Marguerite, Suzanne et Lilas. Et c'est pareil pour les cochons et les agneaux. L'animal sera là pour être heureux, pour gambader dans la nature et dormir en des endroits appropriés... et c'est tout. On n'y touche pas, ce n'est plus possible, mais on s'en occupe beaucoup. Peut-être, pourrions-nous manger les œufs et boire le lait, mais je n'en suis pas sûre. Ainsi, des politiques très totalitaires pourraient également interdire de priver ces animaux de leurs œufs, leur lait, uniquement destinés à leur propre reproduction et allaitement. Nous sommes donc

6 Plan national nutrition santé :

<http://www.mangerbouger.fr/pnns/index.php>

7 Télécharger l'intégralité des scénarios d'Annie Hubert (en page 14), lors de son intervention au colloque de l'Ocha de mai 2006 *L'homme, le mangeur, l'animal : qui nourrit l'autre ?* éditée sur le site de la Mission Agrobiosciences : [http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/colloque\\_Ocha\\_1\\_ho\\_mme\\_le\\_mangeur\\_1\\_animal.pdf](http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/colloque_Ocha_1_ho_mme_le_mangeur_1_animal.pdf)

devenus des herbivores et nous sommes les valets des animaux.

Le second scénario est plus près de la réalité. Nous acceptons de manger de la viande, car nous avons besoin de protéines animales, mais cela nous gêne de le faire si les animaux sont élevés en batteries et maltraités. Nous projetons tellement notre anthropomorphisme sur eux que ça nous fend le cœur de tuer un agneau. Nous allons donc faire en sorte d'avoir des élevages très au point où les animaux sont heureux dans leur propre milieu, ne sont pas attachés, sont nourris naturellement avec des nourritures qui leur sont propres, etc. Au bout d'un moment, on pourra les consommer, mais avec des méthodes d'abattage absolument sans douleur, sans attente, dans des circonstances quasiment hospitalisées. Alors on pourra manger un peu de ces viandes, de ces chairs d'animaux heureux, sans culpabiliser de les avoir fait souffrir. Cela dit, on mangera beaucoup plus de légumes, car on ne va pas tuer des animaux tous les jours.

**Dans le troisième scénario, vous nous voyez végétariens par prudence, par peur des animaux qui véhiculent des prions, des virus et autres menaces pour la survie de l'espèce...**

Oui, dans ce troisième modèle, la sécurité sanitaire des aliments est devenue tellement importante, c'est une telle préoccupation pour la société et un thème politique si fort, que nous vivons sous le joug de diktats sociaux, politiques et de pressions terribles qui ont transformé notre société en obsessionnelle de l'hygiène. J'ai appelé ça l'enfer du propre. Mais, à bien y regarder, il y a déjà de petites dérives. Tout doit être "archi" propre. Il ne faut aucune vilaine bactérie cachée dans le coin de la poubelle qui soit prête à sauter sur nos couteaux. Et puis, il faut que les aliments aient bien été testés pour leur durée de consommation, pour leur degré de conservation au froid. Finalement, on va avoir

une société obsédée par les étiquettes et la propreté. Du coup, on va sûrement vers une détérioration de la variété et du goût, car il est très difficile de tout contrôler. Mais, je vous rassure, on ne va pas vers une suppression des repas. Parce que si le repas disparaissait, nous aurions une profonde modification de la société. J'imagine mal comment elle pourrait fonctionner. Or nous restons des animaux et nous avons cette grégarité des animaux.

**N'empêche, en ce début de siècle, qui est fortement marqué par la mondialisation, certains pensent qu'on doit redouter la "macdonalisation". Qu'en pensez-vous ?**

Si la macdonalisation consiste à dire que tout le monde va manger des fast-foods, je n'y crois pas du tout. D'abord parce que l'usage du Mac Do reste très rare. Même aux Etats unis, que je connais bien - mes enfants sont américains-, le Mac Do n'a pas tant d'importance que ça. Il y a des tas de restaurants formidables, même des petits fast-foods mexicains délicieux. Je ne crois pas à cette mondialisation là. Toutefois, cette question me rappelle le fossé qui s'écarte de plus en plus entre les pauvres et les riches, même chez nous, sur la question alimentaire. Effectivement, ce qui pose question, ce sont les fast-foods où on peut manger des repas pour 2€ alors qu'une salade coûte 2,5€.

**Je crois aussi savoir que vous pensez que nous allons plutôt vers un métissage culinaire.**

Certainement. Il va y avoir un apport constant d'autres produits, d'autres chaînes opératoires pour préparer ces produits, d'autres goûts. Résultat : nous allons enrichir notre palette. On le voit déjà, avec les restaurants des cuisines du monde. Regardez les grands cuisiniers : ils ne cessent d'inventer avec des produits venus d'ailleurs, des plats et des saveurs impensables il y a 20 ans. Nous allons donc avoir des plats, des cuisines et même de simples aliments que nous allons adopter comme nous avons adopté la pomme de terre ou la tomate.

## Propos de table

### **Les questions des chroniqueurs**

**J. Rochefort : Moi, l'amateur de civet, de sauces et de pot-au-feu, qui pense avoir toujours mangé des sangliers heureux, je me demande quel est, à l'horizon 2050, l'avenir de ce qu'on appelle la cuisine traditionnelle ?**

**A. Hubert :** Je crois qu'elle va continuer à exister, en changeant de forme. La cuisine traditionnelle d'aujourd'hui n'est pas celle d'hier.

Chaque génération interprète ce que faisait la génération précédente. La tradition bouge tout le temps, se transforme lentement, mais elle est toujours là. On a toujours l'impression, au moins affectivement, qu'elle est présente, car c'est là qu'on trouve une continuité et un réconfort. C'est basique. L'être humain a besoin de ça. On ne peut pas ne pas se rattacher à quelque chose qui est passé.

**J.-C. Flamant :** J'ai beaucoup apprécié vos scénarios. Sur la pilule, les dimensions anatomique et physiologique de l'homme font qu'il doit consommer un volume donné d'aliments et de fibres. Il n'y a donc pas d'avenir pour la pilule.

Tout à fait. Si on ne mange que des pilules, on va avoir un transit très bizarre. En tant qu'animaux, nous ne sommes pas faits pour ça.

**S. Berthier :** Néanmoins, nous mangeons de plus en plus de pilules...

C'est vrai. Quand je vois le nombre de suppléments alimentaires, oligo-éléments et compagnie, qui peuplent les rayons des pharmacies et des supermarchés, je me dis qu'il y a quand même un accroissement important des compléments pilulaires à notre alimentation. Et je me demande, c'est un peu l'objet du livre que je viens de sortir<sup>8</sup>, s'il ne s'agit pas en quelque sorte de pratiques qui relèvent de la pensée magique.

<sup>8</sup> *La santé est dans votre assiette*, Ed Erès 2007, collection même pas vrai ! :

<http://www.edition-eres.com/resultat.php?Id=2029>

**P. Escorsac :** Le bonheur des animaux, je suis d'accord, c'est très bien. Mais je pense au bonheur des hommes, aussi. Est-ce qu'ils seront tout aussi heureux de manger dans 50 ans ? Ou bien, manger ne sera plus qu'une habitude banale, un réflexe biologique ou physiologique ?

Je pense que le plaisir sera toujours là. Je le redis, nous ne mangerons pas les mêmes choses, mais nous aurons toujours besoin de la convivialité et de plaisir pour créer du lien social. Une société se tisse à travers ces liens là. Si on les relâche ou si on les coupe, les gens se désocialisent. Or, je serais très étonnée que notre culture, avec toute notre histoire, se désocialise à ce point-là. Je crois qu'on aimera toujours manger, qu'on aimera toujours des bonnes choses, quelles que soient ces bonnes choses. C'est une question d'époque. Je me suis toujours dit, par exemple, que manger à la table de Louis XIV ce n'était peut-être pas aussi bon, pour moi, que manger aujourd'hui ce que j'aime. Donc, je ne m'inquiète pas. Il y aura toujours du bonheur parce que sans bonheur, il n'y a pas de société, et que sans société, nous ne sommes plus rien.

## À emporter

### **Quand a SF s'attaque à l'alimentation de demain**

Critique de l'ouvrage, *Moissons futures : 2050, la SF française se met à table*, par Joël Gellin, généticien, directeur de recherches Inra

Ce recueil de 18 nouvelles<sup>9</sup> - publié aux éditions La découverte en 2005 - est d'une grande diversité. Le sentiment qui prédomine à lecture de ces pages, est une certaine inquiétude, un côté sombre pour 2050. Il y a des textes vraiment sympas et d'autres moins originaux, avec des Ogm mangeurs de planète, du biocatastrophisme, ou encore des contrôleurs de semences assez diaboliques. Mais dans sa globalité, on y trouve foule de choses intéressantes pour nourrir la réflexion. Pour en parler, j'ai sélectionné quatre nouvelles.

La première, *Aime ton ennemi*, est signée Jean-Claude Dunyach, toulousain, ingénieur en aéronautique. L'ennemi est la *Caulerpa taxifolia*, une algue introduite en Méditerranée, espèce invasive... et tueuse ! Des scientifiques ont pour projet de s'en faire une amie. Est-ce raisonnable ? Vont-ils réussir ? A quoi vont-ils aboutir et à quel prix ? Ça, je vous laisse le découvrir... Il y a une

<sup>9</sup><http://www.actusf.com/php/modify.php?articleID=3551>

phrase mystérieuse dans ce récit. « *Un jet rayait le ciel de ses deux sillages jumeaux. Nous traçons sans cesse les signes de notre propre destruction, et personne ne sait les lire !* » En tout cas, je vous conseille de lire cette nouvelle.

Ma deuxième sélection : *Magiciennes dentelées* de Jean-François Thomas, personnage majeur de la SF helvétique. C'est une nouvelle effrayante. Le test ADN le confirme, on a identifié l'agriculteur décédé au bord d'un champ de maïs dont il était venu contrôler la maturité. Comment est-il possible qu'un homme se transforme en squelette en moins de deux jours ? L'affaire s'annonce difficile. Je vous livre un épisode de l'enquête de l'inspecteur : « *Il commença à donner des coups de pied sur les épis proches de lui, rien que pour entendre le frémissement des feuilles. Un peu de bruit dans ce silence. Un son ténu, un frémissement, un crissement attira son attention. Il vit au loin le maïs commencer à bouger. On aurait dit qu'une vague s'était mise en marche. Une vague qui venait vers lui* ». Sympa, non ?

Mon choix s'est ensuite porté sur *L'instinct et la conservation* de Jean Songe, peintre, enseignant, scénariste, journaliste, qui écrit depuis 1996. On se retrouve dans un monde assez fou. Absence complète d'hygiène. Tout le monde est obèse, les autres sont des handicapés. Si vous ne vous trouvez pas dans la norme, les inspecteurs aux mœurs ont des méthodes scientifiques vraiment expéditives - c'est 1984 (Georges Orwell). En voici quelques lignes : «*Au menu des inspecteurs aujourd'hui : plaquettes d'œufs aromatisés, soja au saindoux, saucisson aux olives, avocats sur lit de mayo à la crème fraîche, gratins de pommes de terre, riz et pâtes. Nappages d'huiles (tournesol, olive, maïs) ou de lait. Ensuite, fromages enrichis, et le banana Split à la noix de coco et noix de pécan.* » Bon appétit.

Pour finir, *Huguette sent la chatte* – eh oui, de Bernard Blanc, qui est écolo-politique, antinucléaire, féministe et anarchiste. En 2050, on retrouve José Bové que l'on croyait disparu par accident en 2025. Il parle à la télé pour faire la promotion des Ogm. C'est sympa et déjanté. Jugez plutôt. «*Le bateau de fabrication chinoise vint s'encastrier dans le flanc bâbord du Zodiac, comme une navette spatiale entrant dans l'atmosphère avec des problèmes de tuyauterie. On ne retrouva jamais le corps de José. Les cent vingt-deux mille quatre-vingt seize clowns Ronald des Mac Do du département de l'Aveyron essayèrent une larme hypocrite. Un seul résista. Un commando de militants de la Conf' le pendit par les pieds sous le viaduc de Millau* ». C'est fou !

---

## Revue littéraire

### «**Bénacquista, Blixen, Renoir : rien que du bon !**», par Jacques Rochefort

*La commedia des ratés* de Tonino Bénacquista, ouvrage paru aux éditions Gallimard en 1991 et salué par de nombreux prix, a conquis depuis un vaste public. Tonino nous invite à voyager de Paris à Sora en Italie, grâce à un plat de rigatonis qui devient la clef d'une énigme : «*Les rigatonis sont des pâtes larges, trouées et striées afin de mieux s'imprégner de sauce. Un calibre assez gros pour diviser une famille en deux, les pour et les contre, et chez nous, mon père à lui seul se chargeait du contre. Il a toujours détesté les pâtes qu'on mange une à une et qui remplissent la bouche. Il est fervent défenseur des capellinis, le plus fin des spaghettis, cassés en trois et qui cuisent en quelques secondes. Est-ce pour le geste agile de la fourchette slalomant dans une entropie frétilante, ou bien cet étrange sentiment de fluidité dans le palais, mais il n'en démord pas. Il masque quand la mère nous en fait, des rigatonis. De là à leur imputer la mort de Dario, il abuse.* » Un régal d'écriture, d'intrigue et d'humour.

*Le Dîner de Babette*, de Karen Blixen nous rappelle que Babette se retrouve après les avatars de la Commune en 1871, près du fjord de Berlewaag où va se dérouler un fameux dîner. Cette dernière, qui avait dû fuir la France où elle était recherchée comme pétroleuse, venait de passer 12 années au service des sœurs Martine et Philippa, austères luthériennes, quand une lettre de France lui annonça qu'elle venait de gagner dix mille francs à la loterie. Que va-t-elle faire de cet argent ? Va-t-elle retourner en France ?

Non, elle va dépenser sa nouvelle fortune pour réaliser un repas digne de son génie. Et tant pis si les invités ne sont pas en mesure d'apprécier à sa juste valeur le dîner qu'elle a préparé. Peuvent-ils comprendre les paroles de la cuisinière. «*Voyez-vous mes petites dames, dit-elle enfin, ces gens-là m'appartenaient, ils étaient miens. Ils ont été élevés, ils ont été formés pour comprendre quelle grande artiste je suis, au prix de dépenses plus grandes que vous ne pouvez jamais l'imaginer ou le croire. J'étais en mesure de les rendre heureux quand je faisais de mon mieux, je pouvais les rendre parfaitement heureux* ». Nous retrouvons dans ces paroles le propre du métier de cuisinier.

Puisque nous allons vers les repas de fête, j'ai retrouvé un ouvrage illustré paru aux éditions du Chêne en 1994 consacré au peintre Renoir et qui s'intitule *A la table d'un impressionniste*. Nous côtoyons là les amis du peintre, Sisley, Bazille et notamment Monet avec lequel Renoir aimait déguster de la bonne cuisine au restaurant ou en pique-nique. En 1880, nous voilà chez Fournaise où nous dégustons de la soupe aux choux à la matelote d'anguilles. Puis chez les Charpentier, nous apprécions la conversation des invités autour d'une table bien garnie. Vers 1895, nous nous retrouvons le samedi au château des Brouillards autour du pot-au-feu. Plus tard encore, au café Riche, nous faisons honneur au poisson sauce diplomate et à la sole aux crevettes. Un livre très bien illustré et toujours disponible qui invite à aller voir les toiles de Renoir et de ses amis au Musée d'Orsay.