

FEILLET Pierre. *La Nourriture des Français. De la maîtrise du feu... aux années 2030.* Paris : Quæ éditions, 2007, 245 p.

Site Internet : www.quae.com/livre/?GCOI=27380100045190

Dans cet ouvrage, Pierre Feillet, directeur de recherche à l'INRA, retrace l'histoire de l'alimentation, puis livre cinq scénarios sur l'alimentation en France à l'horizon 2030 :

La science bâtit le meilleur des mondes

Dans ce scénario, les biologistes façonnent l'alimentation des Français à leur façon. Les progrès des biotechnologies, des matériaux et dispositifs à l'échelle nanométrique, et des techniques de la communication, révolutionnent notre alimentation à l'horizon 2030. Dans les champs, les robots contrôlés par GPS (Global Positioning System) assurent une agriculture de très haute précision. Ils ont remplacé les agriculteurs qui ne représentent plus que 0,5 % de la population active. L'agriculture s'est libérée des contraintes du milieu comme la sécheresse ou les maladies grâce à la génomique. Les engrais ne sont plus nécessaires pour faire pousser les céréales (invention d'un blé capable de fixer l'azote de l'air comme les légumineuses). En conséquence, les coûts de production baissent de 30 % et la contamination des eaux souterraines par les nitrates diminue de 80 %.

Les manipulations génétiques et le clonage des animaux permettent de produire une viande plus sûre et saine (dans laquelle le « mauvais » cholestérol est transformé en « bon »). À partir de 2025, les emballages intelligents peuvent réagir spécifiquement et instantanément aux modifications du milieu environnant et à la présence d'agents pathogènes. Pour éviter les commercialisations abusives, les codes-barres deviennent illisibles en cas de contamination dangereuse. Des pulvérisateurs de goût permettent aux convives d'ajouter arômes et saveurs à leurs assiettes. Les puces RFID révolutionnent les pratiques d'achat et la gestion des stocks de nourriture familiaux. La cuisine est entièrement robotisée (frigo intelligent qui renseigne sur les dates limites de consommation, etc). Les intoxications alimentaires d'origine microbienne sont devenues exceptionnelles.

Les pouvoirs publics prescrivent une alimentation qui protège la santé

Les informations « santé » en matière de promotion et de publicité alimentaire, renforcées au milieu des années 2000, n'ont guère eu d'impact et l'obésité devient un fléau national avec un taux d'affection de plus de 20 % en 2020, rejoignant celui des États-Unis. Le coût des dépenses de santé des maladies liées à l'obésité dans l'Union européenne a doublé. Les pratiques alimentaires sont mises en accusation.

En réaction, l'élection présidentielle se fait sur ces thèmes et une politique dirigiste est mise en place, qui taxe les aliments gras, salés et sucrés.

En 2028, le test « Nutri perso » permettant d'identifier les besoins alimentaires spécifiques de chaque individu en caractérisant les gènes impliqués dans les effets de l'alimentation, tout en tenant compte de données sur son mode de vie, est rendu obligatoire pour tous les enfants dès leur première année. La nouvelle carte « Vitale », rebaptisée « Vitaliment », enregistre, en plus du dossier médical, le profil alimentaire du porteur (allergies, sensibilité au cholestérol alimentaire...).

La politique de l'alimentation (le ministère de la Santé est devenu le ministère de la Santé et de l'Alimentation en 2017) rend financièrement attractif le suivi d'un régime personnalisé par les femmes enceintes et leurs enfants de moins de trois ans. Le régime général d'assurance maladie finance des chèques « fruits et légumes » distribués gratuitement aux familles les plus défavorisées. En complément, le gouvernement impose d'incorporer des peptides « coupeurs d'appétit » aux aliments à haute densité calorique (boissons sucrées, produits de grignotage, desserts, céréales de petit déjeuner), malgré l'opposition des industriels de l'alimentation. La consommation de ces produits baisse en conséquence de 30 %.

En 2030, se nourrir est devenu un acte médical. Le modèle gourmand français s'efface, seuls quelques repas de fête perpétuent cette tradition, au profit d'une alimentation aseptisée, sans goût et consommée par chacun à son rythme.

L'impérialisme agro-industriel impose ses produits

La consommation alimentaire étant limitée par les besoins biologiques, les professionnels de l'alimentation développent leur croissance par les services : la facilité d'achat, de conservation et de préparation des aliments.

En 2030, trois entreprises mondiales dominent le marché agroalimentaire. Elles contribuent à l'uniformisation d'un modèle alimentaire mondial. Les méthodes de fabrication ont évolué de telle sorte que les matières premières issues de l'agriculture ou de l'élevage sont fractionnées puis combinées afin de garantir des caractéristiques constantes à l'aliment commercialisé. Les laboratoires ont mis au point des textures, des goûts et des arômes originaux grâce à des additifs nouveaux (agents de texture, édulcorants, aromatisants) dont la part ne cesse d'augmenter dans les préparations alimentaires. L'introduction de molécules « odoriférantes » stimule les sens de ceux qui les achètent et les consomment. La chimie est plus que jamais omniprésente dans les assiettes.

L'évolution des aliments vers les alicaments est, dans ce scénario, orchestrée par les industriels. Les agriculteurs accompagnent le mouvement en nourrissant les volailles avec des graines de lin pour qu'elles soient riches en oméga-3, ou font appel au génie génétique pour sélectionner les meilleures variétés de céréales ou d'oléagineux pour leur culture

en fonction de l'usage alimentaire. L'argument nutritionnel prend le pas sur tous les autres pour promouvoir les produits dont le marketing cible de plus en plus chaque classe d'âge (le neuromarketing est utilisé). Les aliments sont vendus dans des *Health Food Center*, moitié pharmacie, moitié épicerie, et ce n'est plus la composition des produits qui est détaillée sur les emballages mais leur fonction (« à telle maladie, telle couleur »).

La protection du cadre de vie avant tout

En 2020, l'éco-conditionnalité des aides de la politique agricole commune a contribué à faire entrer les agriculteurs européens dans le cercle vertueux de l'agriculture raisonnée. La tendance est d'abord à la généralisation des pratiques de l'agriculture biologique en Europe jusqu'à cet horizon. En 2018, 20 % des surfaces cultivables en France sont converties au bio.

La biodiversité est moins menacée, mais l'extension des surfaces bio a entraîné la prolifération de maladies, tant pour les plantes que pour les animaux, et les rendements baissent. Cette baisse de productivité agricole, alliée à la crise de l'énergie qui provoque une forte demande de biomasse, fait abandonner ce modèle de production après une grave crise alimentaire en 2025. Les organismes génétiquement modifiés de quatrième génération¹ se développent, ce qui permet de diviser par deux la demande en eau d'irrigation de l'agriculture française. L'industrie des produits phytosanitaires (pesticides, par exemple) doit se reconvertir dans d'autres activités.

Dans ce scénario, ce sont les économies d'énergie qui imposent une mutation des pratiques alimentaires. Les aliments carnés, dont la production est de faible rendement énergétique, sont partiellement remplacés par des produits végétaux. Par ailleurs, les ruminants rejettent de grandes quantités de gaz à effet de serre dans l'atmosphère (méthane), tandis que les végétaux fixent un autre gaz à effet de serre (dioxyde de carbone). Dès 2020, l'indice d'efficacité énergétique est obligatoirement porté à la connaissance des consommateurs. La pression sociale est telle que les ventes de tous les produits dont l'indice est faible chutent. Les fraises d'Afrique du Sud ou l'agneau surgelé de Nouvelle-Zélande sont devenus des produits de luxe inabordables.

Les Français ne s'en laissent pas conter

Dans ce scénario, les consommateurs manifestent en 2020 leur rejet à la fois de la « mal-bouffe », contenant trop d'additifs, et des produits physiologiquement utiles (aliments) à la saveur standardisée. Ils s'insurgent contre la dictature du « mieux-disant » nutritionnel (interdiction des produits au lait cru et les messages répétés sur les risques cancérogènes liés à la cuisson au barbecue ou à la consommation de vin, etc.). Le mouvement consumériste impose ses vues, les associations de consommateurs et les mouvements prônant le droit des citoyens à choisir leur nourriture font progressivement évoluer le rapport de force entre consommateurs et industriels.

Surfant sur cet engouement, les produits de terroir se développent, d'autant qu'ils sont promus par les collectivités locales. Le marché des eaux minérales chute. Les Français retrouvent le plaisir de jardiner, de faire leur marché, de cuisiner et de faire des repas en famille et entre amis. Le mouvement *Slow Food* multiplie par 20 ses adhérents. Les produits industriels existent toujours, mais leur composition a sensiblement évolué, les additifs alimentaires ont disparu. Par ailleurs, les Français se sont rendu compte qu'ils dépensaient de plus en plus pour leur alimentation et deviennent aussi alterconsommateurs pour dépenser moins. Ce mode de vie et d'alimentation leur apparaît en effet comme le meilleur garant de l'alliance du plaisir de vivre et d'une alimentation saine et pas chère.

¹La première génération a acquis une résistance aux insectes et aux herbicides. La deuxième génération possède des qualités nutritionnelles ou d'usage améliorées. La troisième génération est plus productive et résiste à la sécheresse. La quatrième génération a acquis le pouvoir de fixer l'azote de l'air et son rendement photosynthétique a été augmenté.