





si le sel s'affadit...

Jean KEILLING

Directeur de l'Institut de biologie appliquée à la nutrition et à l'alimentation (France), Jean Keilling trace ici quelques perspectives de l'alimentation de l'an 2000. Dans ce domaine, comme dans les autres, il ne suffit pas de prolonger les courbes. Il faut se poser quelques grandes questions : la nourriture tend-elle à devenir insipide ? Faut-il supprimer les animaux pour que l'espèce humaine survive ? Quelle attention particulière sera portée au troisième âge ?

Que seront, d'un point de vue nutritionnel et alimentaire, les hommes de l'an 2000 ? C'est une chose que nous commençons à percevoir, mais qui reste du domaine de l'hypothèse. Posons seulement ici quelques jalons.

Vers une industrie des condiments enzymatiques

Si vous faites ingurgiter à diverses personnes une certaine quantité de lactose sous forme de lait, et que vous mesurez la glycémie, c'est-à-dire la quantité de sucre dans le flux sanguin, vous constatez qu'une sur deux a une glycémie qui augmente, et une sur deux une glycémie qui reste stationnaire. En somme, elles peuvent ou non hydrolyser la lactose.

Hydrolyser la lactose, c'est l'assimiler ; ne pas l'hydrolyser, c'est le voir arriver dans le conduit intestinal et donner lieu à des fermentations, c'est-à-dire à une production de gaz, absolument intempesive du fait qu'on ne digère pas le lait. Une personne qui n'hydrolyse pas ne possède pas la lactase, l'enzyme qui lui permettrait d'assimiler l'aliment, et est physiologiquement infirme, enzymologiquement parlant.

Au fur et à mesure que les espèces évoluent, que les générations se succèdent, n'allons-nous pas vers une disparition de la capacité d'assimiler tel ou tel aliment ?

Est-ce que le progrès de l'alimentation, qui prépare des produits stables, afin de les diffuser le plus possible, sur les plus grands secteurs possibles, avec le plus grand intervalle possible de distribution, ne risque pas d'amener des produits tellement stables, que tout ce qui les accompagne pour faciliter leur digestion aura été mis de côté ? Ils seront stabilisés, parce que enzymologiquement stériles.

Le marché, scène de la vie à Arras au début du XVI^e siècle.

Il faut maîtriser la fonction chlorophyllienne

Cela nous conduit à imaginer qu'à côté de l'aliment de base, qui représente l'énergie et la ration, mais non pas la physiologie digestive d'accompagnement, il y aura des condiments enzymatiques, extraits de ceci ou cela. Ils permettraient à l'aliment stocké et stable de redevenir digestible, c'est-à-dire de passer de l'état statique à l'état dynamique, dans le tube digestif du consommateur. Faut-il envisager une industrie de l'enzymologie digestive pour l'an 2000 ?

Autre inconnue, liée aux limites croissantes des ressources énergétiques, l'attention qui devra être portée par l'agriculture à la fonction chlorophyllienne.

Nous devons étudier la façon d'installer de très grandes surfaces chlorophylliennes, le plus vite et pour le plus longtemps possible, saison par saison, continent par continent, climat par climat. Ayons beaucoup de végétations herbacées et feuillues. Combien faut-il de feuilles par homme ? Et combien en faudra-t-il en l'an 2000, avec le nombre de consommateurs que nous aurons ? Il nous faudra maîtriser la fonction chlorophyllienne et ses capacités de développement, et repenser nos méthodes de production.

Des animaux ou des hommes ?

Dans un monde surpeuplé, certains imaginent que les animaux étant, à certains égards, les concurrents de l'homme, en face d'une même « gamelle » pleine d'aliments végétaux, lorsqu'il y aura beaucoup d'hommes, il faudra supprimer les animaux.

C'est oublier que les espèces herbivores et, en particulier, les espèces bovines, transforment un élément que l'homme ne peut pas directement utiliser du point de vue alimentaire, s'il l'utilise pour d'autres raisons, c'est la cellulose.

Vous mettez de la cellulose dans un homme, il ne peut pas en tirer parti ; vous en mettez dans un herbivore ruminant, il en fait de la viande, du lait, du cuir, il en fait du phosphore et du calcium, extraits du sol par l'intermédiaire du végétal ; herbivores et hommes sont associés.

Détruire des troupeaux, au nom de la survivance d'une espèce humaine trop proliférante, c'est multiplier la cellulose dont nous ne saurons que faire (à moins que l'homme ne devienne cellulotique et ruminant lui-même, ce qui poserait quelques problèmes de modification de son tube digestif et de son comportement alimentaire).

Avant de prendre des décisions, il faut se poser des questions : pouvons-nous isoler l'homme des espèces contemporaines, qu'il a élevées ou domestiquées à son usage ? Existe-t-il des populations qui peuvent vivre sans protéines animales, ou sans protéines végétales ?

La situation physiologique dans laquelle nous sommes est due à l'association implicite et empirique que les ancêtres ont pratiquée, et que nous per-

petuons tant bien que mal. Si on en vient à démarier les espèces contemporaines qui sont nos associées, qu'on le veuille ou non, est-ce que cela ne fera pas un drame ?

Il faut, dès maintenant, se poser la question d'étudier les régimes alimentaires dans lesquels le ruminant et ses produits seraient éliminés.

En attendant la réponse, la vie continue, avec plus ou moins de parties prenantes nouvellement apparues. Or, pour que la vie humaine continue, il faut que les autres espèces contemporaines ne soient pas détruites, à moins que l'on ait bien conscience que l'on peut les détruire. C'est l'idée de la réserve animale ou végétale, réserve de tout ce qui peut être un jour nécessaire.

Les menus des retraités de l'an 2000

Deuxième donnée : quel substitut peut-on apporter à ce qu'on pense devoir faire disparaître ? Quel nouveau régime, et quels nouveaux menus, peut-on proposer ?

Je pense que le progrès des sciences nutritionnelles va nous conduire, logiquement, à des études sur l'alimentation des différentes couches de la population, des différentes familles, à divers niveaux, en fonction des performances que demande le consommateur.

Nous avons vu se profiler déjà, à des horizons limités, l'alimentation du sportif, l'alimentation du pilote de record, l'alimentation de l'astronaute ; un certain nombre d'expériences où la performance est la mesure de l'effet d'une alimentation.

Cela nous conduit à nous demander si nous n'allons pas, un jour, différencier les menus des uns et des autres, en fonction des performances qu'on demande ?

Je ne suis pas en mesure de tracer ce que sera la population de l'an 2000 sur tout le globe ; mais prenons simplement nos pays occidentaux. Nous avons ici, au milieu des inconnues, une certitude : en l'an 2000, il y aura beaucoup plus de vieilles gens inactifs et d'adolescents en croissance que d'adultes actifs. La longévité s'ajoutant à l'abaissement de l'âge de la retraite, vous aurez dans les familles beaucoup plus de consommateurs inactifs que de consommateurs actifs.

Que sera le menu des retraités de l'an 2000 ? La question est d'importance : le casse-croûte, l'heure du repas, sont essentiels pour les retraités. L'alimentation représente 60 % de leur capacité économique. Le souci essentiel des diététiciens de l'an 2000 sera l'élaboration de menus pour les retraités, préoccupation qui est à l'inverse de la situation actuelle, où on s'occupe des menus pédiatriques pour les enfants. Il y aura une intensification de la prolifération d'aliments pour les retraités inactifs, mais actifs des mandibules et de la digestion.

Comment seront nourris les retraités de la France en l'an 2000 ? (14 % de la population)

