

LA CUISINE DE DEMAIN RÉSULTERA DE LA STRATÉGIE DE PARMENTIER

par Hervé This¹

Comment nourrir neuf à dix milliards d'êtres humains en 2050 ? La question de l'approvisionnement alimentaire se compliquera d'une crise de l'énergie et d'une crise de l'eau, qui surviennent alors qu'une partie notable des populations récusent les sciences, la technologie et les techniques, notamment la chimie.

Une proposition de rénovation de l'alimentation a été faite sous le nom de « cuisine note à note » : elle est l'action, versant citoyens, d'une rénovation de fond de l'alimentation humaine, qui, du côté de la production, s'assortirait d'un fractionnement tout à fait identique, dans le principe, à la lixiviation de la farine étudiée par Parmentier, après d'autres. Un tel fractionnement est déjà effectué pour le lait et le blé, mais sa généralisation aux autres tissus végétaux ou animaux qui sont aujourd'hui utilisés comme ingrédients des transformations culinaires, domestiques ou industrielles, conduirait à réduire considérablement le gaspillage (augmentation considérable de la date limite de consommation ; pas de risques de dégradation pendant le transport), en même temps qu'il réduirait l'énergie consommée pour l'approvisionnement des citoyens (avec le transport actuel des tissus vivants, on dépense de l'énergie pour déplacer beaucoup d'eau). Signalons que les techniques de fractionnement (procédés membranaires) sont déjà mises en œuvre, non seulement pour le lait et le blé, comme indiqué, mais aussi pour l'approvisionnement en eau potable de grandes villes.

Du point de vue culinaire, la cuisine note à note s'apparente à la musique électro-acoustique. C'est un programme artistique, qui pose de nombreuses questions, notamment scientifiques, nutritionnelles, mais aussi économiques, politiques, sociologiques. Pour faire advenir cette cuisine note à note, la stratégie mise en œuvre par Antoine-Augustin Parmentier, à propos de la pomme de terre, est reprise, après qu'elle l'avait été quand il s'était agi d'introduire la « cuisine moléculaire ». Elle est complétée par une réforme des enseignements du Premier et du Second Degrés.

¹ INRA, UMR 1145, AgroParisTech, Professeur consultant, Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences).