

Le coût vertigineux de la malbouffe

Plus des trois quarts des maladies chroniques en Suisse sont liées à une mauvaise alimentation. **L'épidémie mondiale** de malbouffe pousse les entreprises à se réinventer: recherche de nouvelles molécules, production durable et valorisation des déchets.

On est ce que l'on mange. La formule attribuée à Hippocrate n'est pas nouvelle, mais sa dimension résonne plus juste encore à l'heure actuelle. Selon la très reconnue revue médicale *The Lancet*, la malnutrition tue une personne sur cinq à l'échelle planétaire. Et ces chiffres ne sont pas réservés aux pays en voie de développement. «Dans le canton de Vaud, les 15-20 ans sont en plus mauvaise santé que les plus de 80 ans», souligne Dominique Truchot-Cardot, médecin et cheffe de l'Innovation Lab de la Clinique de La Source à Lausanne. Ainsi, carences alimentaires, obésité, cancer et santé mentale occupent de plus en plus la R&D du secteur agroalimentaire, que l'on soit un groupe industriel, une start-up ou un agriculteur.

Nourriture et biotechnologie sont désormais inséparables. Ce constat a été répété lors de la journée Food Innovation organisée à Fribourg par le Cluster Food & Nutrition, réunissant plus de 200 acteurs de la branche. Les développements de tout type s'intensifient: protéines alternatives, traitement thermique des aliments sans altération du goût et des vitamines, fermentation de précision, revalorisation des rebuts alimentaires, nouveaux modèles de stockage, emballages et cycles de production moins impactants pour l'environnement.

L'alimentation n'a jamais été si innovante ni autant scrutée de toute part. Elle doit répondre aux défis de la santé, de la croissance de la population mondiale, du réchauffement climatique, de la pénurie des ressources et bien sûr à la pression sur les coûts. En résumé, on cherche à produire mieux avec moins d'impact sur le sol et les ressources.

Mais toucher à la politique alimentaire et au modèle de production classique ne se fait pas sans heurts. Les conflits autour de la hausse du prix du blé, de l'énergie ou des taxes douanières sont là pour nous le rappeler. Solution maintes fois évoquée à Forum Fribourg: produire en circuit court.

Qui aurait imaginé il y a cinquante ans lors de la création de l'Agroscope à Posieux, station fédérale de recherches sur la production animale, que l'on y produirait des algues pour nourrir vaches et astronautes? Les microalgues pourraient être cultivées directement chez l'agriculteur, évitant l'importation de centaines de tonnes d'aliments par an, en particulier depuis le Brésil. A Posieux toujours, on étudie des bactéries hautement pathogènes dans des départements de haute sécurité.

Alors à table! Et voyons ce qui se prépare dans les assiettes de demain et quelles opportunités vont naître de la transformation des habitudes alimentaires.

En bref

Le futur?

Foodaktuell, la publication du secteur alimentaire suisse, évoque l'avenir. Elle parle par exemple de Hong Kong NAMI, qui propose des sashimis végétaliens imprimés en 3D à base de gel de microalgues. Autre innovation: BioNourish en Arabie saoudite crée des patches cutanés qui automatisent l'absorption de nutriments. Cela permet ainsi le bon dosage grâce à des biocapteurs, mieux que des compléments alimentaires difficiles à doser.

ONU en mode végété

Après les JO de Paris qui ont proposé 100% de plats végétariens à la Concorde et augmenté significativement le pourcentage de menus véganes sur ses autres sites, c'est au tour de l'ONU de passer en mode végétarien. En juin, lors de la Conférence sur le climat, l'ONU a servi à ses 5000 délégués une alimentation où 71% des menus étaient sans viande. «Notre alimentation est un levier essentiel de la lutte contre le changement climatique», a-t-elle déclaré.

Genève et son chef

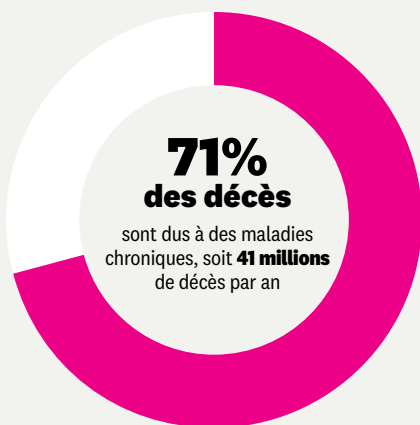
La ville de Genève participe cette année à une campagne de sensibilisation sur l'impact carbone de la nourriture. Elle propose des vidéos avec le chef cuisinier végétal Rémy Tranchida, qui partage des informations pour limiter son empreinte carbone grâce à des gestes simples dans son alimentation.

Bad news

Dans le canton de Fribourg, 30% des produits alimentaires, principalement le café, le chocolat et le fromage, sont exportés vers les Etats-Unis. Le pays de Donald Trump est le 2^e marché d'exportation du canton après l'Allemagne. Les nouveaux droits de douane pèsent lourdement.

Le contexte nutritionnel mondial

Etat des lieux des maladies chroniques dans le monde



80%
des maladies cardio-vasculaires sont évitables

80%
des diabètes de type II sont évitables

40%
des cancers sont évitables



11 millions de décès
255 millions d'années de vie en bonne santé perdues imputables à des facteurs de risque alimentaire

Sources: OMS et The Lancet