

I CHRISTOPHE BLECKER, professeur de technologie agro-alimentaire

INTERPRÉTATION DU SCAPHANDRE

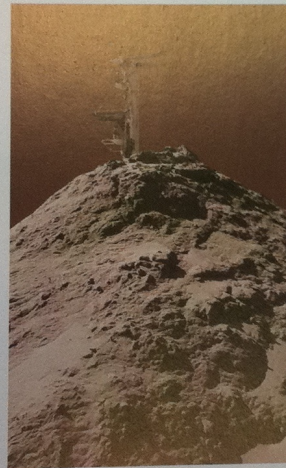
Le scaphandre représente pour moi l'exploration de la science. Retrouver un tel scaphandre dans les sous-sols d'une Faculté est assez interpellant. Que fait cet appareil de plongée individuel engravé dans une crypte, à l'instar d'une baleine échouée sur une plage ? Et qu'est devenu le chercheur, l'explorateur, le scaphandrier en somme qui a disparu de l'œuvre ?

L'exposition en elle-même est une réussite. Qu'elle soit appréciée ou non, elle suscite, en tout cas, un écho chez ceux qui la découvrent. Le scaphandre lui-même ainsi que toute la symbolique autour de cet objet évoquent un équipement permettant à l'homme de braver la nature et d'évoluer dans un environnement qu'il n'est pas habitué à explorer, tel que les fonds marins et l'espace.

Dans mon métier de physico-chimiste et de formulateur, je suis régulièrement appelé à faire coexister des ingrédients différents. Par exemple, dans le cas d'une mayonnaise, je suis amené à contraindre des gouttelettes d'huile à être entourées d'eau et, faut-il le dire, ce n'est pas vraiment leur nature ni leur environnement habituel. Donc, on pourrait presque dire que le scaphandrier est à l'océan ce que la goutte d'huile est à la mayonnaise...

ŒUVRE CHOISIE

Sans aucun doute, la dune, la dune de mer, la dune de sable. Je pense que c'est celle qui interpelle le plus. Trouver une dune dans la cour d'honneur d'une ancienne abbaye, c'est assez impressionnant. Ma formation professionnelle fait que j'enseigne notamment la physico-chimie des poudres en rapport avec l'organisation de la matière. Comme dans les poudres alimentaires, la forme ou l'allure qui est prise par le sable est évidemment une représentation, à l'échelle macroscopique, de l'organisation de chaque grain de sable individuel.



Pierre-Gilles de Gennes, qui est un petit peu mon idole, commençait généralement son cours en disant aux étudiants que le jour où on aura vraiment compris la physique du tas de sable, on aura fait un pas gigantesque dans la compréhension de la complexité de la matière. Ce Prix Nobel de physique était qualifié de penseur de la matière, ce qui est assez en relation avec l'œuvre de Didier Mahieu.

L'ALIMENTATION ET SES DÉFIS

Je pense que les défis en matière d'alimentation concernent deux axes. Le premier a trait à la sécurité alimentaire, c'est-à-dire la faculté de pouvoir donner accès à une alimentation suffisante – tant en quantité qu'en qualité – à l'entièreté de la population mondiale. Ce qui n'est pas le cas pour l'instant, est-il besoin de le rappeler. Le second axe se focalise davantage sur les populations nanties : comment peut-on répondre à leurs attentes et anticiper aussi bien leurs besoins que leurs demandes ? Ce ne sont pas seulement des problèmes nutritionnels ou des problèmes de santé qui importent ici : l'aliment est aussi un vecteur culturel, une source de plaisir, de convivialité et de créativité. On retrouve dans ce cas de figure pas mal de liens avec l'art.

VISION PROSPECTIVE DE L'ALIMENTATION

Mettre en relation l'évolution de l'alimentation avec l'évolution du vieillissement de la société est un des grands défis à venir, quand on sait qu'un enfant sur deux né en 2000 connaîtra 2100, avec à l'époque un profil de consommateurs qui sera totalement différent de l'actuel. Le tout sera alors de pouvoir fournir une nourriture en relation avec les besoins de la population de ce temps et, au delà, d'apporter du plaisir, un certain confort et une facilité d'usage. Les produits de demain sont donc à inventer : tout un challenge, à vrai dire...

A propos des additifs alimentaires, je pense d'abord, à l'encontre d'une idée préconçue, qu'on ne les utilise pas pour le plaisir. Il me paraît important de signaler qu'à l'échelle de l'âge de l'humanité, l'histoire de l'industrie alimentaire est très récente et qu'elle a surtout développé des produits destinés à s'adapter aux pratiques de la production industrielle. Dans le cadre de cette industrialisation, on a avant tout visé la sécurité des aliments et des produits. Et puis, dans la foulée, on s'est intéressé au plaisir qu'ils peuvent apporter, donc aux caractéristiques sensorielles.

On est aujourd'hui dans un courant de «naturalité» des aliments, tendance qui essaye de limiter l'usage des additifs aux cas où ils sont vraiment nécessaires. On s'intéresse par ailleurs aux additifs naturels produits par la biologie ou l'agriculture : c'est le cas notamment de certains agents de texture extraits d'algues.

#### VISION PROSPECTIVE DU DEVENIR HUMAIN

La faim dans le monde constitue un problème très complexe parce qu'il comporte, entre autres, une dimension multifactorielle. Je pense toutefois que les agronomes et les technologues peuvent lui apporter des solutions. Reste toujours l'épineuse question de la solvabilité des populations démunies par rapport à leur capacité de se procurer des denrées. Sans parler de la criante injustice entre Nord et Sud.

Ceci étant, je reste assez positif par rapport à l'avenir de l'humanité. Une des caractéristiques des humains, c'est d'avoir une grande capacité d'adaptation. La difficulté que nous avons à surmonter aujourd'hui, c'est que les changements s'opèrent à des rythmes grandement accélérés. D'où l'obligation de s'adapter sur des périodes très courtes, avec des fréquences très rapides. Je crois néanmoins que nous avons la capacité de le faire. Malheureusement, je crains que ce soit au détriment de la qualité de vie. Les changements climatiques et sociaux ont toujours existé, mais ils ne se sont pas produits dans le passé à la vitesse effrénée que nous connaissons actuellement. Subsiste une question cruciale : jusqu'où cette course folle nous conduira-t-elle ? L'homme, avec ses responsabilités et son pouvoir d'orienter les événements, va-t-il ralentir les processus et se comporter enfin de façon plus raisonnable, en reprenant un rythme plus soutenable et plus durable ? C'est à espérer... ■