



L'AVENIR DE L'ALIMENTATION **S'ANNONCE** GEN-IAL! Herman Konings

Il y a quelque deux cents ans, les machines nous ont permis de nous affranchir du travail manuel et de diriger davantage le monde avec notre cerveau. Nous avons toujours considéré ces avancées scientifiques et ces évolutions technologiques comme du « progrès », parce qu'au bout du compte, elles servaient plus qu'elles ne desservaient l'humanité. Pourquoi dès lors ne pas respecter le code d'honneur de la science - grâce à la compréhension et à l'expérimentation, demain est la version améliorée d'aujourd'hui – et laisser le génie génétique et l'intelligence artificielle décider du bonheur humain en lieu et place d'une loterie génétique ?

En 1981 déjà, le psychologue et chimiste roumain Corneliu Giurgea écrivait que « ... l'être humain n'attendra plus des millions d'années que l'évolution lui donne de meilleures méninges! » Aujourd'hui, cet être humain ne semble pas disposé non plus à attendre patiemment que l'évolution lui donne un meilleur corps, ou une plus grande efficacité à porter les capacités humaines à un niveau plus élevé. Le « pas de géant pour l'humanité » annoncé solennellement par Neil Armstrong en 1969 lorsqu'il fut le premier homme à poser le pied sur un sol extraterrestre ne s'avère être, cinquante ans plus tard, qu'un petit pas chancelant à la lumière des avancées scientifiques et technologiques observées depuis le début de ce siècle-ci. Les bonds en avant carrément spectaculaires et somme toute financièrement abordables réalisés ces dernières

années ont donné à beaucoup de gens foi en la capacité de la science de faire (en un très court laps de temps) du corps et de l'esprit de bien meilleures versions que celles qu'on peut attendre de l'évolution naturelle.

Un bel exemple d'application de

l'intelligence artificielle – et plus précisément du « Big Data » nous est donné par le smoothie Lifesum Green. La composition

de cette boisson énergisante et saine est entièrement

fondée sur la connaissance des habitudes alimentaires et autres caractéristiques du mode de vie actuel du groupe cible. L'équipe à qui nous devons le *Lifesum* britannique a développé une application pour smartphone qui aide les gens à faire de meilleurs choix alimentaires, à fournir les bons efforts physiques et à choisir la voie de la santé. À cet effet, les utilisateurs de l'appli doivent d'abord enregistrer pendant quelque temps leurs habitudes actuelles en matière d'alimentation et d'exercice physique. Les données récoltées, qui ont atterri entre-temps dans les filets du big data, donnent aux nutritionnistes de *Lifesum* des informations importantes sur la facon dont les citadins – en l'occurrence un large éventail de quelque 30.000 Londoniens qui ont téléchargé précédemment l'application – se comportent par rapport au sucre, au sel, aux graisses, aux minéraux, aux légumes, à la viande, au poisson... Ne se contentant pas d'analyser les données de son propre échantillon, Lifesum a aussi étudié d'autres publications scientifiques récentes et a ainsi pu conclure que le stress professionnel, la fatique, les problèmes de poids et la consommation excessive d'alcool étaient monnaie courante à Londres. Parce que changer

ses habitudes est un véritable challenge, Lifesum a développé en collaboration avec la chaîne de jus de fruit et smoothies Crussh - la boisson énergisante *Lifesum* Green, composée d'eau de coco, d'épinard, de pomme, de chou frisé, de kiwi, d'ananas, de poire et d'huile riche en oméga-3.

Une des études, menée à la University of Illinois de Chicago, révèle que l'alcool fait baisser la mémoire active et la capacité de concentration du cerveau, ce qui laisse plus de place à la créativité nécessaire à la résolution de problèmes. Autrement dit : l'innovation est au rendez-vous

Les entreprises alimentaires commencent d'ailleurs à faire appel à la science nutritionniste pour mettre au point des repas et des en-cas qui ne calment pas seulement la faim, mais qui modifient aussi la façon dont nous nous sentons.

La nourriture a toujours exercé une influence considérable sur notre mental, sur notre état d'esprit. Les entreprises alimentaires commencent d'ailleurs à faire appel à la science nutritionniste pour mettre au point des repas et des en-cas qui ne calment pas seulement la faim, mais qui modifient aussi la façon dont nous nous sentons. En 2015, la brasserie danoise Rocket Brewing Co a lancé sur le marché la bière IPA The Problem Solver Beer (d'une teneur en alcool de 7,1%). Cette bière, qui a la prétention de rendre les gens plus créatifs, est le fruit d'études scientifiques qui démontrent que l'alcool, à condition d'être consommé avec le bon taux d'alcool et dans la bonne quantité, peut faciliter la résolution de problèmes créatifs.

lorsque les gens sont un peu moins concentrés. Relâcher la concentration favorise la production de solutions créatives!

La personnalisation va de pair avec l'optimisation. Or la science est de plus en plus en mesure de pousser la personnalisation jusqu'au niveau moléculaire. Avec la baisse spectaculaire du prix de revient du séguencage de l'ADN, de petites start-ups peuvent désormais commercialiser des kits simplifiés d'auto-analyse d'ADN et prétendent donc être capables d'associer pratiquement tout – depuis des programmes diététiques et des traitements de beauté jusqu'à des préférences musicales et des projets de vacances en passant par des pronostics de maladie - au génome individuel, autrement

268 foodprint 1819 foodprint 1819 269