

L'alimentation du futur, c'est aujourd'hui !

M.V. Publié le mercredi 20 avril 2016 à 07h50 - Mis à jour le mercredi 20 avril 2016 à 07h51



NAMUR-LUXEMBOURG Le Smart Gastronomy Lab (SGL), nous en avons déjà parlé avec l'imprimante à chocolat 3D. Financé par le gouvernement wallon à hauteur de 800 000 euros et supporté par Creative Wallonia, son approche multidisciplinaire intègre la gastronomie, la science, la technologie et l'art. Le but n'est pas de trouver des produits de niche, mais de faire de l'innovation à destination du plus grand nombre, de permettre un développement économique en mettant le futur client/utilisateur au centre de la démarche tout au long du processus.

En attendant la construction de son bâtiment définitif qui accueillera notamment un restaurant expérimental et une boutique expérimentale, des espaces pour le public et d'autres pour les chercheurs et entreprises, le cooking lab du SGL s'est installé pour deux ans dans un bâtiment d'Agro Bio Tech à Gembloux. Auquel il ouvre ses portes au public ce vendredi de 14 h à 21 h avec visite des lieux et explication des infrastructures, mais aussi apéro et dégustations gratuites en début de soirée !

Quand on parle d'alimentation du futur, on imagine forcément l'intégration des insectes, qui font sensation depuis quelque temps. Et il est vrai que le laboratoire travaille main dans la main avec Al Dento et Green Cow pour le développement de produits à base de vers de farine. Mais l'alimentation du futur, c'est aussi un projet de type geek avec la cuisine hyperconnectée ou l'introduction dans notre quotidien de superaliments pour pallier le manque futur de certaines ressources.

Un retour à la tradition

Comme les microalgues remplies de protéines et aux effets incroyables qui ont été longtemps consommées par des civilisations anciennes. Comme le chanvre ou le quinoa à réintroduire dans notre alimentation. Car le retour à la tradition fait partie de l'innovation. C'est pourquoi des recherches sont menées sur la lacto-fermentation, un procédé ancestral qui pourrait remplacer les conservateurs largement utilisés par l'industrie agro-alimentaire.

"Il s'agit de revenir à des processus de fabrication artisanaux, plus proches de la nature. Les additifs que l'on a rendus indispensables dans l'agro-alimentaire causent une déperdition des nutriments qui sont nécessaires pour notre santé", rappelle le docteur Gastronovo. Dans ses recherches sur l'hippocratonomie, il espère arriver à soigner par l'alimentation, à savoir isoler une pathologie, trouver le principe actif dans des ingrédients et soigner à travers des recettes précises. Ce qui lui fait dire que "la santé, ça peut se savourer".

M.V.



Derniers articles

- [Brugelette: Bientôt 9 000 poules bio à Gages](#)
- [Les soldes n'ont plus le même impact](#)
- [Libramont : le paysage bio wallon à découvrir](#)
- [Tenneville : mieux composter pour produire moins de déchets](#)
- [Eghezée : bientôt 180 éoliennes dans un rayon de 15 km](#)

Les + consultés de la semaine

-  [Eghezée : bientôt 180 éoliennes dans un rayon de 15 km](#)
-  [Bagarre à la foire de Namur entre des forains et des vegans](#)
-  [Du neuf à la Foire agricole de Libramont](#)