



Une division « Food Chemistry » à la SFC ?

Hervé This*

Où sont les chimistes français qui s'intéressent à l'aliment ? Certains sont membres de la SFC, et d'autres ne le sont pas. Les premiers ne sont pas tous dans la division Chimie analytique. Ni dans la division Chimie physique. Certains sont peut-être dans le club Histoire de la chimie, et d'autres ailleurs.

Bref, les talents français dans cette discipline qui semble bien française aux Français sont très dispersés. Cette dispersion explique-t-elle qu'aucun Français ne soit cette année dans le comité organisateur d'Eurofood Chem ?

L'INRA regroupant de nombreux spécialistes français de l'aliment, on pourrait considérer que la SFC peut se reposer sur l'organisme agronomique et que ses divisions doivent rester centrées sur des disciplines, c'est-à-dire des types d'études homogènes. Toutefois, les chimistes du CNRS intéressés par le thème seraient alors injustement délaissés, et la communauté divisée. D'autre part, l'intérêt profond des collègues est sans doute une force de rassemblement plus puissante : pour un spécialiste de la science des aliments, c'est l'aliment qui prime, et non l'analyse, ou la chimie physique, etc.

L'Europe étant une force qui doit être créée, doit-on considérer que la constitution d'une division de chimie de l'aliment est trop tardive, et que l'on doit plutôt inviter les collègues à adhérer à une division européenne ? Les deux initiatives ne s'excluent pas.

La question de fond que je propose de poser ici est : comment attirer à la SFC les talents encore trop dispersés ? En découle la question : la constitution d'une division de science des aliments pourrait-elle faire venir à la SFC des collègues qui n'en sont pas membres ?

Cette question m'a été posée, sous une forme un peu différente, par Igor Tkatchenko, à Dijon, et François Mathey, à qui j'évoquais l'idée, s'est aussitôt lancé dans une réflexion sur le nom d'une division de science des aliments. Oui, c'est bien la « food chemistry » qui est en débat, et c'est sous ce nom que les sociétés chimiques des autres pays regroupent leurs adhérents intéressés. Mais François Mathey semblait penser – et je partage son idée – qu'un nom français s'imposait. Science de l'aliment ? Science des aliments ? Consulté,

Jean-Marie Lehn a fait observer qu'il fallait sans doute s'éloigner du « food » anglo-saxon, car il redoute pour les avoir trop pratiqués ces « let's have food » qui oublient le deuxième aphorisme de Jean-Anthelme Brillat-Savarin : « *Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger* ». Et il propose en conséquence de ne pas oublier le goût, qui est la véritable finalité.

Alors, faut-il créer une division « Chimie des aliments et du goût » ? Et comment ?

A la première réponse, vous avez compris que je suis en faveur de la constitution d'une communauté de collègues partageant un intérêt. Ce qui m'incite à passer à la seconde question. Pour promouvoir un regroupement, il faut l'annoncer. L'annoncer à l'extérieur de la SFC. Aux chercheurs de l'INRA, aux chercheurs du CNRS, dans les journaux de science de l'aliment, dans les journaux destinés à l'industrie agroalimentaire. Et comme la perspective de regroupement est insuffisante, il faut montrer aux adhérents potentiels de la SFC qu'ils trouveront un intérêt à venir dans cette nouvelle division. Que proposer ? C'est la question que je pose à mes collègues déjà membres de la SFC.

Pour ma part, je mets sur la table mon « Séminaire INRA/Collège de France de Gastronomie moléculaire », dont les comptes rendus sont déjà en ligne sur le site de la SFC. Ces réunions mensuelles (tous les troisièmes jeudis du mois, de 16 à 18 heures, à l'École supérieure de cuisine française ; entrée libre sur invitation) réunissent ceux qui s'intéressent aux transformations chimiques et physiques qui ont lieu en cuisine. Des chefs, des enseignants et des chercheurs viennent examiner des problèmes tels que « quand doit-on saler la viande grillée : avant, pendant ou après la cuisson ? » ou « comment éviter l'odeur des choux-fleurs qui cuisent ? », ou encore « comment conserver verts les haricots verts lors de leur cuisson ? ». L'analyse de ces questions débouche sur la définition d'expériences, culinaires ou scientifiques, qui sont effectuées par les participants au séminaire et dont les résultats sont présentés dans les séminaires suivants.

Assez sur ce point. La division Chimie des aliments et du goût ne doit certainement pas se résumer à cette « gastronomie moléculaire » que je promeus. Il y a tellement plus, dans les laboratoires et dans les industries !

* INRA-Collège de France, 11, place Marcelin Berthelot, 75005 Paris. E-mail : hthis@paris.inra.fr