

Se nourrir sans mourir

La chute de Nestlé

En 2052, une attaque informatique à l'encontre du plus important établissement bancaire suisse provoqua par effet de ricochet la faillite de Nestlé qui y avait stocké la plupart de ses actifs. La chute de ce géant de l'agro-alimentaire, leader sur le marché mondial, modifia considérablement la stratégie de production des denrées mondiales.

De nombreux pays d'Afrique, libérés de l'autorité de Nestlé, reprirent leur indépendance et modifièrent leur façon de produire, passant d'une production intensive et axée sur les OGM à quelque chose de plus naturel et de moins effréné. Cela entraîna une hausse importante du prix des denrées sur les marchés extérieurs, qui ne cessa de croître jusqu'en 2072. L'Afrique s'enrichit alors, et l'Europe et les États-Unis virent les prix monter. En quelques années, le budget consacré à la nourriture pour chaque foyer devenait colossal, et la politique de désertification des campagnes menée par les politiciens Européens les dernières années n'y changea rien. Nestlé avait su imposer une agriculture mondiale centralisée, et l'Europe avait largement pris part à cette aberration, mais elle en payait maintenant le prix.

L'information la plus importante que l'humanité a retenu de cette période, c'est que malgré leur domination toujours plus importante, même les méga-corporations peuvent chuter.

Le Nutrisoja

Le marché s'est donc orienté vers l'Asie, et la Chine en particulier. Effectivement, l'Europe voyait là une possible porte de sortie pour elle. Les États-Unis d'Amérique et leurs protectorats, grands producteurs de soja, se sont cependant renfermés sur eux même, préférant préserver une production nationale pour les américains plutôt que d'alimenter l'Europe.

Le génie technologique de l'Europe, car c'est bien la seule chose qui lui restait, permit de mettre le soja à toutes les sauces en créant un aliment universel : le Nutrisoja. Nourriture recomposée, exhausteurs de goût, agents de texture, E ceci ou E cela, les composés chimiques s'immiscèrent plus encore dans l'assiette du consommateur, et la population lambda de l'Europe de 2072 se nourrit quasi exclusivement de Nutrisoja. Sous forme de hamburger, de magret, de frites ou encore de salade, le Nutrisoja a su s'adapter à tous les goûts grâce aux imprimantes 3D, et les nombreux agents chimiques qui le composent permettent de recréer à peu près n'importe quel goût. Bien sûr, ceux-ci sont souvent fades, mais la qualité a un prix que peu de gens peuvent encore se payer. Pour un ordre d'idée, un repas « naturel » coûte environ 20 fois plus cher qu'un repas au Nutrisoja, pour des aliments de base en tout cas. C'est la méga-corporation Unilever qui détient le brevet du Nutrisoja et c'est le plus grand acheteur de soja du monde.

En 2080, le Nutrisoja a vu son prix grimper en flèche. De nombreuses études venaient de prouver que les différentes catastrophes nucléaires dans le monde au cours du dernier siècle avaient contaminé les sols de la plupart des continents. Les pluies acides détruisent désormais les récoltes, et les denrées « naturelles » deviennent de plus en plus rares. Même le soja est dans le collimateur des chercheurs, mais les serres chinoises mettent tout en œuvre pour se protéger de la pollution. La durée de vie a considérablement baissé sur terre, et même de riches corporatistes pensant vivre mieux car mangeant naturel développent nombres de cancers.

L'alternative des algues

Face à un marché tendu, les humains tentèrent de se nourrir dans les océans, mais la vie était également contaminée à de nombreux endroits. Les ressources y étaient donc tout aussi nocives que sur terre, et le prix n'était pas plus bas.

En 2085, une puissante famille française se lança dans la production d'une algue prétendue résistante aux radiations et aux métaux lourds. Elle acheta de nombreuses parcelles sur le territoire maritime étendu des DOM-TOM français, et lança une production d'envergure qui trouva un public important. Les riches se les arrachent, et d'aucun disent qu'il s'agit là d'une nouvelle méthode pour se nourrir sainement. Certains pauvres soucieux de leur santé achètent les racines de ces algues, bien moins gouteuses, voire carrément dégueulasses, mais « garanties sans cancer » et à prix équivalent au Nutrisoja. Une très large majorité de pauvres se nourrissent encore de Nutrisoja de mauvaise qualité, ne voyant pas bien l'intérêt de faire attention à leur alimentation quand tout leur environnement les menace de mort régulièrement.

Les corporations alimentaires

Unilever - AAA

Cette méga-corporation est devenue le leader mondial de l'agro-alimentaire suite à la disparition de Nestlé. Cette corporation anglo-néerlandaise avait d'ailleurs son siège social dans l'Archologie de Gibraltar dans les années 50. C'est elle qui a mis au point la technologie du Nutrisoja, ce qui lui a permis de prendre la tête face à tous ses concurrents. Elle a d'ailleurs depuis racheté *Kraft Food* et *PepsiCo*. Ayant fui Gibraltar avant sa chute, la méga-corporation a désormais sa propre Archologie sur la côte Basque en France.

Soylent Green -AA

Vieille de quelques années seulement, cette corporation a rapidement pris de l'importance grâce à un discours cynique en phase avec son époque. Les grandes Archologies ne sachant pas quoi faire des morts, Soylent Green propose d'économiser l'énergie des incinérateurs en s'occupant elle-même de la transformation de la matière. Elle dispose donc d'une matière première gratuite dont elle « débarrasse » les superstructures que cela encombre. Elle transforme ensuite la matière en toute sorte d'aliments ou de compléments alimentaires qu'elle revend à une clientèle essentiellement composée de marginaux de la mer Rouge et des territoires limitrophes. Elle trouve un écho important auprès de certains équipages pirates et des populations les plus démunies ou désabusées. Elle reste sur un marché relativement restreint, et il est difficile de comprendre ce qui a pu l'enrichir suffisamment pour se hisser en corporation « double A ».

Opus Ocean -AA

La plupart des aliments issus de la mer sont retraités et reconditionnés par cette corporations aux vastes ramifications dans le bassin de la mer Rouge. Du snack aux allures de sandwich en passant par des chips plus vraies que nature, la corporation propose toutes sortes d'aliments plus vrais que nature, mais issus exclusivement de produits de la mer. Les « healthy strike », un groupe de militants défenseurs du « mieux vivre » a récemment hacké des échanges de mails internes aux cadres de la corpo. Ces échanges mettent en évidence de très nombreuses fraudes sanitaires, allant de la falsification d'agrément pour les usines de transformations, à des collectes de matières premières hautement radioactives ou chargées de métaux lourds dans des proportions allant jusqu'à 50 fois la limite maximale recommandée.