

Mot du Professeur Salim Daccache s.j., Recteur de l'Université Saint-Joseph de Beyrouth, à la séance inaugurale des « 2^{èmes} Journées de nutrition et de technologie alimentaire » du Département de nutrition de la Faculté de pharmacie de l'USJ, le 26 octobre 2018, à 9h00, à l'Amphithéâtre C du Campus des sciences médicales.

Je commencerais par féliciter la Faculté de pharmacie de l'Université Saint-Joseph de Beyrouth et son Département de nutrition d'avoir insisté, contre vents et marées, sur la tenue de ces 2^{èmes} journées de nutrition et de technologie alimentaire. Si les responsables ont insisté et réussi l'organisation de ce colloque étalé sur deux jours, c'est qu'il y a des raisons importantes pour qu'une réflexion soit menée sur ce terrain de la nourriture et de l'alimentation.

En fait, la première raison provient du fait que le domaine agroalimentaire a grandement évolué à l'international en ce qui concerne la production et les différentes techniques artificielles ou naturelles ou bio des aliments de base pour une population mondiale qui ne cesse de croître et donc de solliciter des quantités supplémentaires d'aliments.

D'autre part, ce domaine agroalimentaire est bien lié de nos jours aux techniques de transformation ou de conservation des différentes variétés de nourriture. Un aliment qui avait une durée de vie de quelques heures hier, le voici devenu un aliment bien conservé grâce à l'ingénierie alimentaire qui ne cesse de se développer et d'inventer de nouvelles façons de traiter la nourriture. Dans le but d'améliorer les qualités organiques, la durée de vie, la salubrité ou la valeur nutritionnelle des aliments, l'industrie a appris à contrôler plusieurs procédés technologiques particuliers. Des méthodes comme le fractionnement, la fermentation, la pasteurisation, l'irradiation et la stérilisation deviennent des procédés nécessaires à la bonne présentation des aliments au public. La deuxième session nous parlait de nutrition et de performance ou de contre-performance sportive chez les athlètes libanais. Je suis sûr que les conclusions de cette étude seraient d'un grand intérêt pour les dirigeants des sports libanais afin que nos athlètes aient la meilleure nutrition qui aide à réaliser les belles prouesses de sports.

Mais ce qui m'a le plus intéressé ce sont les titres des cinq sessions de ce colloque, dont deux qui se sont tenues hier. La nutrition méditerranéenne ou bien la diète méditerranéenne revient en surface et est mise à l'honneur du fait qu'elle se présente comme une bonne nourriture pour le goût, pour le palais, tout en étant un bon remède pour le corps. De même, la troisième session qui parle de technologie alimentaire et de contrôle qualité, question qui a hanté, occupe et hantera les esprits libanais vu les

problèmes qui ne cessent de se poser à ce niveau, ne peut que proposer les vrais jalons de contrôle de ce que nous mangeons et buvons, que ce soit un contrôle de base ou de qualité. Je sais que cette question intéresse plus d'un programme ou discipline dans notre université qui a déjà contribué à mettre le doigt dans des marmites qui sentent mauvais ou des aliments bons à être jetés. Si la valorisation des aliments par différents procédés est une question hautement technique, donc laissée aux spécialistes, en un quatrième temps, le rapport entre nutrition et santé est une question bien intéressante pour chacun et chacune de nous car ce rapport nous le vivons au niveau personnel, il suffit d'un bon double verre à haut dosage d'alcool pour que notre lendemain soit consacré à un passage chez le médecin ou bien à un repos non bien mérité, mais ainsi va la vie...

Cette dernière session devrait être connectée à l'enseignement de notre pape François lorsqu'il ne cesse de parler de gaspillage des aliments et que la civilisation de la prospérité et de l'excédent ne peut mener qu'à une culture des excès, ce qu'il appelle la culture du rebut de tous genres, néfastes au niveau individuel et encore social. Je le cite : « Rappelons-nous bien, cependant, que lorsque l'on jette de la nourriture, c'est comme si l'on volait la nourriture à la table du pauvre, à celui qui a faim ! J'invite chacun à réfléchir sur le problème de la perte et du gaspillage de la nourriture, pour identifier des façons et des moyens qui, en affrontant sérieusement cette problématique, puissent être des instruments de solidarité et de partage avec les personnes le plus dans le besoin. »

Ces positions du Pape François sont inspirées, puisqu'il est jésuite, de quelqu'un qui est proche de lui et de nous, Saint Ignace de Loyola qui, dans ses *Exercices spirituels* évoque la question de la nourriture, partant des excès de la noblesse de son époque en cette matière. Il a développé des règles pour s'ordonner dans la nourriture, suivant ainsi un principe que l'ascèse monastique et religieuse doit suivre quelques règles pour devenir une réalité. Saint Ignace nous invite au pas trop et au pas peu, à la pleine conscience de ce que nous mangeons, à ne pas nous sentir comme puissants par la nourriture que nous prenons, à accorder le rythme de notre appétit avec le rythme de la nature externe et interne, à savoir nous priver de certaines nourritures pour chercher la clarté de l'esprit ainsi que pour maintenir un équilibre afin de mieux gérer notre vie.

Donc bon appétit intellectuel et scientifique et faisons attention à notre santé.