

# ENFIN LA FIN DE LA FAIM DANS LE MONDE !

On en rêvait, l'Inserm l'a fait ! La bactérie PROTÉINATOR récemment découverte est en passe de révolutionner le marché alimentaire mondial. Une avancée décisive dans la lutte contre la malnutrition.

## Petite piqûre de rappel

■ Il y a deux ans, l'INRAE de Bretagne-Normandie (*Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, ndlr*) annonçait la création d'une pomme de terre contenant plus de protéines qu'un poulet : la **Belle de Paris** ! Une façon significative de réduire l'impact de l'élevage animal sur l'environnement.



Une sélection des meilleures variétés savamment menée depuis plusieurs années a en effet permis d'enrichir le légume d'autant de protéines que d'hydrates de carbone. Problème : trop riche, trop nutritive, la **patatéine** de cette pomme de terre hyperprotéinée

s'est malheureusement révélée inadaptée au système digestif humain, son consommateur fût-il un adepte invétéré du tubercule.

## Comment digérer la patatéine ?

■ C'est là que l'**Inserm** (*Institut national de la santé et de la recherche médicale, ndlr*) intervient. Acteur privilégié des recherches en matière de santé et d'alimentation mondiales, le célèbre institut a aussitôt mobilisé l'ensemble de ses équipes. Rappelons les recherches lancées en 2016 sur les pouvoirs insoupçonnés du microbiote, notamment au sein de l'UMR 1737 du site Bichat. (Au passage, merci, les gentils donateurs !)

Une bactérie, la **Protéinator**, a ainsi été isolée et cultivée par les chercheurs parisiens. Cette bactérie miracle, véritable usine à digérer la patatéine, se voit aujourd'hui

proposée sous différentes formes, notamment en poudre aromatique facilement consommable par tout un chacun.

La synergie de nos deux fleurons de la recherche française a une nouvelle fois fait merveille. Un autre prix Nobel en vue ?

# Inserm

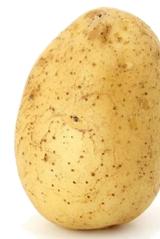
La science pour la santé ———  
From science to health

## Une bactérie qui a la frite !

■ La **Belle de Paris**, championne des terrains difficiles et des variations climatiques, peu exigeante en eau, semble tenir toutes ses promesses. Couplée à la **Protéinator**, elle sera capable d'assurer l'équilibre nutritionnel des milliards d'humains qui peuplent notre planète. Nos amies les bêtes s'en réjouissent.

De grands chefs français, associés dès le départ aux recherches, concoctent actuellement de savoureuses recettes capables de décliner la **Belle de Paris** de toutes les façons possibles, de la plus simple à la plus élaborée. Et on peut leur faire confiance pour nous régaler !

Investisseurs et mécènes du monde entier se pressent sur le berceau de la nouvelle star. La santé est un bien universel : les brevets français de la **patatéine** et de la **Protéinator** seront en libre accès, pour le bien de tous, annoncent les deux instituts.



Déjà le CIO a inscrit la **Belle de Paris** aux menus des J.O. qui se dérouleront dans deux ans chez nos voisins Belges : de quoi sustenter efficacement les athlètes de tous les pays !

*Antoine Parmentier, avril 2082, L'Univers*