



sden - site communautaire de jeux de rôle (jdr) > Fading suns > **Fading Suns pour les Nuls : l'alimentation dans les Mondes Connus**

Fading Suns pour les Nuls : l'alimentation dans les Mondes Connus

mercredi 4 novembre 2009, par [Nemios](#)

Tout d'abord, en raison de la régression technologique qui s'attaque à toutes les planètes, occasionnant une baisse drastique de la production agricole. De même, à cause des effets désastreux de la pollution sur de nombreux mondes. C'est d'ailleurs sur ce point que l'Église s'appuya fortement lors de la Chute, mettant en évidence le caractère délétère de la technologie, dénaturant l'Oeuvre du Pancréateur.

Pourtant, c'est oublier certains aspects de la Seconde République, qui ont permis de rendre vivables certaines planètes (sans aller jusqu'à parler de terraformage), en leur fournissant des produits de base susceptibles d'être cultivés sur leur sol. Ces produits deviendront vite célèbres, se déclinant à l'infini d'une planète à l'autre, mais comportant pour certains un mal demeuré trop longtemps inconnu, à savoir des formes spéciales de néo-cancers, baptisés sorghotites.

Les aliments de base

Le sorgho, une antique plante teyrienne dont il est aujourd'hui presque impossible de trouver la variante d'origine. Longue plante à graminées, le sorgho provient d'Afrique, aliment de base de la Première République pour bien des personnes. Poussant avantageusement sur sol sec, calcaire et même salin, le sorgho ne nécessite aucune irrigation et peut même pousser sur des sols gorgés d'eau ou lourdement pollués. Arrivant à maturité en automne, il comprend des sucres, des vitamines ainsi que du tanin (ce dernier provoque fréquemment des troubles gastriques).

Lors des premières phases de l'exploration spatiale, avec l'installation durable de colons sur d'autres planètes, les chercheurs de la Première République mirent au point diverses variétés de sorgho, plante facilement adaptable. Le sorgho connaît de multiples usages : il est utilisé en bouillie, en farine ; il sert également au brassage de la bière de sorgho, une bière très alcoolisée dont les serfs aiment à s'enivrer. La tige du sorgho, quant à elle, est exploitée pour la confection de balais, de papier, de cordes, etc.

L'oviviande repose elle aussi sur le principe des aliments génétiquement modifiés par la Première République. L'ADN des créatures à la fois les plus résistances et les moins voraces fut étudié en vue de la création d'un bétail propre à la colonisation de planètes peu fertiles, mais riches en minéraux ou autres ressources de valeur.

Le résultat, à la sortie des laboratoires, fut l'oviandix, dérivé de l'ADN du mouton, débarrassé de toute impureté génétique, couplé à de multiples ADN de bovins - en d'autres termes, de lourds moutons chargés de viande. Si la viande en question demeure fade et longue à digérer, elle fournit le repas de nombreux serfs, étant riche en protéines. De même, les oviandix offrent un cuir épais, qui constitue l'élément de base pour les tanneurs, mais dont la qualité (autant que celle de la laine des oviandix) demeure médiocre, avec la fâcheuse habitude de conserver l'odeur de l'oviandix... Sans égaler celui de la brute, le parfum est tout de même peu ragoûtant.

Les potakrups de Malignatius, variantes de la pomme de terre, dont on peut notamment extraire



un alcool, sont principalement employées pour la confection de ragoûts et de purées dans tous les Mondes Connus, les plants s'avérant adaptés à la plupart des sols. Seul défaut : la nécessité d'une forte irrigation.

Les kadungas sont des poivrons-fruits originaires d'Ungavorox, mais que l'on peut trouver également sur d'autres planètes, notamment Severus et Bannockburn. Très appréciés sur bien des tables, les kadungas ont de multiples couleurs et offrent différentes variétés, tant salées que sucrées, gorgées de vitamines. Le kadunga se mange cru, cuit, en purée, en compote ou sur une tarte.

Les aliments de luxe

Les aliments de qualité sont généralement issus de zones irriguées. Parmi les céréales, on peut compter **le miliriz** de Byzantium Secundus, **le blé rouge** de Leminkainen, **le seigle sigalup** de Midian.

Font également partie des aliments de luxe **les épices teyriennes**, autrefois proches de la disparition en raison des pollutions incessantes. Les variétés aujourd'hui conservées ne peuvent s'acclimater que sur un sol parfaitement propre, ce qui réduit drastiquement leur implantation... et explique des prix prohibitifs.

A ce sujet, il faut préciser que peu de terres sont exemptes de traces de pollution. Née des agissements des corporations de la Seconde République, ou du fait des exactions et destructions lors de la Chute, la pollution demeure un réel problème pour les Mondes Connus en dépit des siècles passés depuis : si elle a depuis longtemps cessé d'empoisonner l'atmosphère (exceptions à part), elle reste présente dans les sols et dans les eaux. Les produits naturels sont donc plus chers, d'autant que les licences d'exploitation sont rares, difficiles à obtenir.

Les aliments de longévité

Issus de la recherche gérontologique de l'Ordre

Suprême des Ingénieurs, ces aliments complètent les effets des sérums de longévité dans le corps du sujet, les rendant plus efficaces – mais sans les remplacer. La plupart de ces aliments doivent être importés d'une planète à une autre, leur coût est donc particulièrement élevé et seuls les plus riches peuvent se permettre un tel régime alimentaire.

Prix des régimes alimentaires

- **Alimentation de base** : 10 Fénix par mois - sorgho, bière de sorgho, ovillard.

- **Alimentation de qualité** : 50 Fénix par mois - riz pundi, blé rouge, seigle sigalup, potakrups, kadung kadung, bière ou vin de qualité, oviviande.

- **Alimentation de luxe** : 250 Fénix par mois - gibier, aliments d'outremonde, grands crus, épices teyriennes.

- **Alimentation de longévité** : 1200 Fénix par mois - racines de ginseng teyrien, café pourpre aux épices, vin lunaire xanthippe, beurre blanc de Téthys, chair de gamgard (un crocodile empoisonné de Severus), œufs d'oiseau des roches de Madoc.

Prix de la restauration

- **Repas miteux** : 5 Serres – pain de sorgho, bière de sorgho et bouillie de sorgho à l'ovillard.

- **Repas convenable** : 12 Serres – pain frais, vin ou bière, oviviande.

- **Repas de qualité** : 5 Fénix – pain frais, gibier aux épices et légumes de terroir, bon vin, fruits.

- **Repas de luxe** : 15 Fénix – pain frais et épicé, gibier farci, légumes frais, fruits, fromages de qualité, gâteaux, grand cru.

Modificateurs :

- **Alimentation biologique** : prix multiplié par 2.



- **Alimentation de longévité** : prix multiplié par 10.