

Imiter la viande, « pas une solution magique pour résoudre tous les problèmes »

D'après les estimations des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, l'innovation en matière alimentaire passe par une réduction de la consommation de viande. Selon le Giec, la viande de synthèse ne résout pas tout : le processus de fabrication en laboratoire serait très énergivore.

Co-président du panel d'experts indépendants IPES-Food et rapporteur spécial sur l'extrême pauvreté des Nations Unies, Olivier de Schutter est l'un des auteurs du rapport « La politique des protéines », publié en avril 2022, invitant à considérer avec davantage de nuance les alternatives à la viande proposées aux consommateurs.

Quels sont les arguments en faveur d'une réduction de la consommation de viande ?

Olivier de Schutter : D'après les estimations des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les filières viande représentent 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine, sans compter la déforestation ni les rejets liés à la transformation des produits. 80 % des terres agricoles servent à produire des plantes fourragères, alors que les produits

d'origine animale représentent seulement 20 % des calories que nous ingérons.

C'est une situation intenable : il faut sortir des filières industrielles d'élevage et aller vers des régimes moins carnés, davantage fondés sur des apports de végétaux, en incluant des légumineuses riches en protéines comme les lentilles ou les haricots. Selon les nutritionnistes, 25 kg de viande par an et par personne suffisent, contre près de 100 kg aux États-Unis actuellement. La consommation de viande rouge transformée augmente aussi le risque de cancers gastro-intestinaux et la résistance aux antibiotiques, ce qui va devenir un problème de santé majeur dans les années à venir.

Faut-il se tourner vers des produits simili-carnés, qui imitent la viande ?

Tout dépend de ce qu'on met dans ces substituts, mais ce n'est pas une solution magique pour résoudre tous les problèmes. Certains utilisent des matières premières comme le blé, le soja, très problématiques en matière d'épuisement de la biodiversité ou des sols, avec des additifs, des conservateurs ou des colorants nocifs pour la santé.

À lire aussi

[Faux-mages, simili-carne... 12 alternatives végétales passées sous notre fourchette](#)

Très transformés, ils peuvent contenir des liants à base d'huile de palme ou de soja, qui nécessitent l'apport de pesticides et d'engrais azotés et conduisent au développement de grandes monocultures. Nous rejetons une vision simpliste qui consisterait à dire : passons de la viande issue de l'élevage à des substituts, sans changer le système alimentaire.

Il faut encourager les filières durables, avec des bêtes élevées en pâturage et nourries à l'herbe ou au foin plutôt qu'aux tourteaux de soja. Dans une démarche agro-écologique, la viande a toute sa place tant que l'élevage ne se fait pas en batterie ou en usine. Les déjections des animaux permettent d'avoir des sols fertiles, vivants, sans apporter d'engrais chimiques en grande quantité.

La production de viande en laboratoire contourne-t-elle ces obstacles ?

Comme le disent les experts du Giec dans leur rapport publié début avril 2022,

les processus de fabrication de viande en laboratoire sont très énergivores. Mais le secteur se développe très vite, avec une croissance à deux chiffres depuis quatre ans. Des milliardaires comme Bill Gates, Richard Branson ou de grands fonds d'investissement mondiaux comme Black Rock y croient énormément.

Le secteur est très concentré, avec un petit nombre d'acteurs économiques puissants. À chaque fois que des startups ou de petites entreprises veulent émerger, elles se font très vite racheter par des géants, comme The Vegetarian Butcher par Unilever ou Vivera par JBS. Au lieu d'une production décentralisée, source de revenus pour une multitude de petits exploitants agricoles, elle bénéficiera à un nombre limité de firmes, qui détiendront la technologie et les brevets.

Même si l'Europe est traditionnellement plus réticente face à ce type d'innovations, on peut parier sur un développement rapide et exponentiel. Le Danemark ou encore les Pays-Bas viennent d'investir des millions dans ces filières. Mais est-ce que le consommateur n'est pas trompé quand on vante les bienfaits environnementaux de ces simili-viandes ? La recherche d'alternatives ne doit pas nous dispenser d'être critiques du système agroalimentaire. Il faut se poser les bonnes questions maintenant, car dans cinq ans il sera trop tard.