

“Le solutionnisme technologique ne remet pas en question nos régimes alimentaires”

Entretien Gilles Toussaint

Rapporteur spécial sur les droits de l'homme et l'extrême pauvreté, Olivier De Schutter est également coprésident d'IPES-Food. Ce groupe d'experts indépendants sur les systèmes alimentaires durables vient de publier un rapport qui conteste le bilan environnemental flatteur mis en avant par les promoteurs des nouveaux produits présentés comme des alternatives à la viande d'élevage.

La viande de laboratoire est présentée comme une solution pour répondre à la fois à la crise du climat et de la biodiversité, mais aussi aux besoins alimentaires d'une population en croissance. Cette affirmation est-elle correcte ?

D'abord, j'aimerais dissiper certains malentendus. Les doutes que nous émettons vis-à-vis de certaines présentations qui sont faites des avantages de la viande de laboratoire ne signifient pas qu'on croit que l'élevage industriel est une bonne chose ou qu'il n'y a pas des choses à réformer évidemment. Notre rapport rappelle qu'une grande partie des émissions de gaz à effet de serre sont attribuables à la production de viande. La FAO dit 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine, mais si on tient compte de la déforestation pour le fourrage, si on tient compte de tout le processus de transformation, d'emballage, etc., on aboutit à des chiffres de 25 à 30 % des émissions.

Pour autant, ce que nous disons, c'est qu'il faut être très prudent par rapport à la viande de laboratoire parce que tout dépend de la manière dont elle est produite. Sa fabrication est extraordinairement énergivore, par exemple. Si on utilise de l'énergie produite à partir de sources non renouvelables, une grande partie du bénéfice de la réduction des émissions de méthane qui résulte de l'élevage conventionnel est effacée.

Il ne faudrait pas que ces viandes de laboratoire, les viandes cellulaires comme on les appelle parfois, et plus largement les substituts à la viande à base de protéines végétales, nous dispensent d'un examen plus systématique sur nos habitudes alimentaires. D'autant plus que les firmes qui dominent le marché de la viande actuel se repositionnent sur ce nouveau marché. Toutes les start-up qui voient le jour pour proposer des alternatives végétariennes ou de viande de laboratoire aujourd'hui sont progressivement rachetées par les grands acteurs comme Nestlé, Unilever, JBS et autres...

Cette approche risque-t-elle de renforcer l'emprise de l'agrobusiness sur la production alimentaire mondiale au détriment de l'agriculture familiale ?

Exactement. Les grandes entreprises sont les mieux à même d'attirer les gros investisseurs. Il y a des fonds d'investissement, des “philanthrocapitalistes” comme Warren Buffett ou Bill Gates, qui mettent beaucoup d'argent là-dedans. Ce sont des entreprises qui sont capables de saisir l'opportunité de ces développements qui enregistrent une croissance à deux chiffres depuis plusieurs années. On assiste à une concentration de pouvoir économique extrêmement forte.

Pour notre part, nous plaçons pour un système agroalimentaire beaucoup plus décentralisé, beaucoup plus agroécologique, qui s'ac-



CHRISTOPHE BORTELS

“La grande chance que l'on a, c'est qu'un régime plus équilibré et plus diversifié est aussi moins nuisible pour l'environnement.”

Olivier De Schutter

Pour l'ex-rapporteur spécial de l'Onu pour le droit à l'alimentation, le développement des pratiques agroécologiques avec de l'élevage à petite échelle est préférable à la production industrielle de viande en laboratoire, tant pour la santé que l'environnement.

Made in Belgium

La fermentation de précision, l'autre “boom”

Outre la viande cultivée, la fermentation de précision attire elle aussi beaucoup d'attention dans le secteur de la “viande sans animaux”. Dans le monde, il existe à présent trente-neuf sociétés misant sur cette technologie, dont quinze fondées l'an dernier. Si la fermentation classique profite de la capacité naturelle des microbes à détruire les composés de carbone comme le sucre pour s'alimenter et se multiplier – et ce faisant, générer des sous-produits comme l'acide lactique ou l'alcool –, la fermentation de précision mise sur l'ingénierie génétique. Des organismes unicellulaires (microbes) sont spécialement conçus en laboratoire pour produire les composés particuliers que l'on désire (protéines animales, graisses...). En Belgique, la start-up Paleo, basée en Brabant flamand et dont les laboratoires sont à Gosselies, utilise cette technique pour produire, à partir de cellules de levure, des protéines animales dites “hèmes”, qu'elle espère pouvoir commercialiser dans les toutes prochaines années, dès les autorisations reçues. Source de fer alimentaire, la protéine hème confère sa couleur rouge-brune et la saveur typique à la viande, où elle est présente naturellement. “L'idée est d'imiter la viande en termes de goût et d'odeur, de couleur, et d'apport en fer identique, explique la biologiste Elsa Lauwers, chief scientific officer. En fonction des protéines hèmes de différents types d'animaux, on imite les types de viande habituels. En ajoutant la protéine hème, sous forme de poudre ou de liquide, par exemple au soja, neutre au niveau couleur et goût, celui-ci devient rouge quand il est cru, et surtout, brun, un peu caramélisé, quand il est cuit... Pour l'instant, les fabricants de substituts de viande végétaux ne sont pas satisfaits de l'aspect après cuisson. Et seules les protéines animales arrivent à reproduire vraiment le goût de la viande.” D'autres protéines, comme le collagène pourraient aussi améliorer la texture de la viande, y compris celle cultivée. La société australienne Nourish Ingredients fabrique déjà des graisses par fermentation de précision pour une viande cultivée produite par Vow, qui est donc enrichie de graisses animales produites par microbes. **So. De.**

compagne de changements de régimes alimentaires et pas juste de la substitution de la viande d'élevage industriel par une viande de laboratoire. C'est le cœur de notre message. Et ça ne veut pas dire qu'on trouve que la viande d'élevage industrielle est une bonne chose.

De nombreuses études pointent néanmoins les impacts environnementaux liés à l'élevage conventionnel. Où se situe la frontière entre élevage industriel et élevage familial ?

C'est une question très importante, en effet. Parce que dans des pays comme la Belgique ou la France – c'est un peu moins vrai pour le Danemark et pour l'Allemagne –, une très grande majorité de l'élevage est un élevage en pâturage. Et le critère décisif, à mes yeux et aux yeux des spécialistes, est celui de la liaison au sol.

Les animaux sont-ils nourris avec des tourteaux de soja importés du Brésil ou l'essentiel de leur alimentation vient-il de l'herbe et du foin, comme c'est le cas en Belgique et en France? C'est une distinction fondamentale pour deux raisons. D'abord parce que la qualité de la viande n'est pas la même selon la nature de l'alimentation du bétail. Deuxièmement, parce que pour avoir des systèmes agroécologiques qui fonctionnent, il faut des animaux. Quand on a des pâturages où les animaux paissent et où leurs excréments nourrissent la fertilité du sol, on a des prairies qui captent le carbone, des sols en bonne santé, etc. Ce n'est pas le cas avec l'élevage en batterie où les animaux ne voient guère la lumière du jour et sont nourris du maïs ou du soja importé. Cette distinction entre élevage intensif et extensif est importante. Il y a des modes d'élevage qui sont très durables, en fait. Il faut consommer moins de viande, de meilleure qualité et issue d'élevages plus durables.

Pour certaines populations des pays du Sud confrontées à l'insécurité alimentaire et à des difficultés de subsistance, il est cependant important d'augmenter cette consommation.

Le rapport dénonce une obsession pour les protéines animales qui a été poussée par l'industrie pour répondre à une logique d'industrialisation et d'uniformisation et de production à grande échelle ?

C'est un héritage du passé. Dans les années 1960 et 70, plusieurs scientifiques et agences internationales alertaient sur le risque de carences en protéines, il y avait une crainte de pénurie. On a du coup investi dans ce qu'on appelle la révolution verte, des technologies permettant de booster la production, notamment de protéines animales, et on a sacrifié à cet objectif la recherche de régimes alimentaires beaucoup plus diversifiés et qui prennent en compte la nécessité d'une beaucoup plus grande variété de micronutriments.

Aujourd'hui, les nutritionnistes portent un regard très différent sur les carences en matière d'alimentation. La grande chance que l'on a, c'est qu'un régime plus équilibré et plus diversifié est aussi moins nuisible pour l'environnement. Réduire la consommation de viande et de façon générale la consommation de produits animaux, réduire la consommation de produits transformés par des voies industrielles et aller vers des régimes alimentaires basés sur l'avantage de plantes, c'est bon à la fois pour la santé et pour l'environnement.