

Réchauffement climatique : La révolution du climat se joue dans nos assiettes

Dans le cadre de l'opération « Tribune d'été », organisée par la rédaction de Maddyness, nous nous sommes rapprochés de celles et ceux qui ouvrent une fenêtre sur le futur des entreprises et de la société. Tribune proposée par Frédéric Pâques et Romain Chayot, cofondateurs de Standing Ovation.

Temps de lecture : minute

17 août 2023

14 % des sociétés sélectionnées dans la French Tech 2030 œuvrent dans l'agriculture et l'agroalimentaire. Un secteur qui innove et devra relever plusieurs défis dans les années à venir : concilier production et transition écologique, répondre à une demande en protéines en constante hausse du fait de la croissance démographique et garantir notre souveraineté alimentaire.

Nous sommes passés d'un monde où nous avons l'impression que les ressources étaient infinies à un autre où les perspectives sont beaucoup plus limitées. Nous savons aujourd'hui que les ressources de la planète ne nourrissent plus convenablement les plus de 8 milliards d'êtres humains que nous sommes aujourd'hui, chiffre qui devrait bondir à 10 milliards en 2050 (source : ONU).

Jusqu'à aujourd'hui, les animaux transformaient les plantes en viande et en lait pour nous fournir les protéines animales dont nous avons besoin, avec un coût environnemental croissant : plus de 14 % des GES (gaz à effet de serre) anthropiques, une forte consommation d'eau, et

l'utilisation de 80 % des terres agricoles. Il est nécessaire désormais de trouver des relais à ce système.

Quelles alternatives pour une alimentation plus durable pour notre santé et la planète ?

En se basant sur les progrès de la microbiologie, de la microchimie et de l'ingénierie, les scientifiques développent aujourd'hui des solutions alternatives qui permettent de reproduire des aliments riches en protéines, sans recours à l'animal : c'est le cas de la viande cellulaire cultivée en laboratoires ou des protéines laitières obtenues par la fermentation de précision, un procédé qui consiste à convertir le sucre d'origine végétale par fermentation microbienne. Le point commun de ces technologies de ruptures est qu'elles nécessitent de faibles besoins en eau et en sol.

De grands groupes industriels ont compris les enjeux de ces protéines alternatives et ont signé des accords avec des sociétés innovantes (Nestlé avec Perfect Day, Chipotle et Meati Foods ou encore Burger King avec La Vie), sur ces nouvelles technologies très prometteuses pour l'avenir afin de donner le choix à leurs clients.

Une véritable révolution est en marche, une mutation vers une alimentation plus durable pour notre santé et la planète, avec notamment des viandes cultivées et des protéines laitières alternatives qui viendront compléter nos protéines animales traditionnelles pour assurer la sécurité alimentaire mondiale.

Dans ce contexte, la France, puissance agricole et laitière mondiale, est également bien positionnée dans la FoodTech avec de vraies pépites à la pointe de l'innovation, et une réelle politique publique d'investissement dans ce domaine stratégique. Il y a de la place dans notre pays pour une agriculture raisonnée et pour ces nouvelles technologies qui pourront

contribuer à garantir notre souveraineté alimentaire.



À lire aussi

Pourquoi Bel s'allie à la startup Standing Ovation pour imaginer les fromages de demain

Article écrit par Frédéric Pâques et Romain Chayot