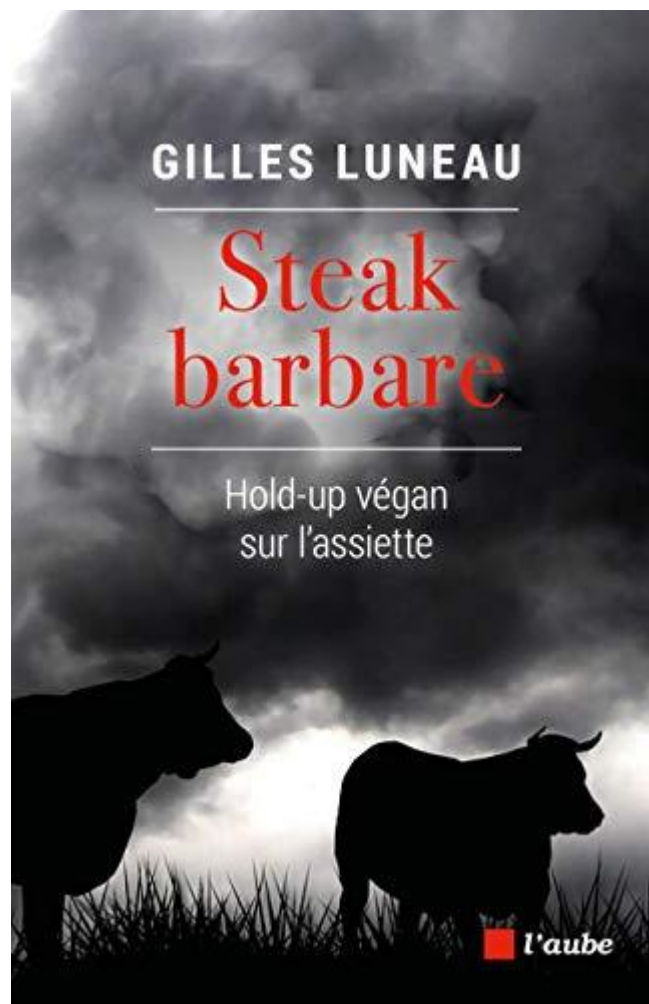


**STEAK BARBARE**  
**Hold-up végétarien sur l'assiette<sup>1</sup>**

par Gilles LUNEAU



Bernard **DENIS**<sup>2</sup>. – Dans un long préambule, l'auteur annonce que l'acte de nourrir les humains va cesser de relever de l'agriculture. Pour lui, la fin des paysans a été prédite par Henri Mendras en 1967, puis a été préparée par la spécialisation des exploitations, l'innovation technique et l'objectif de "nourrir le monde" au lieu de la population de la région. Maintenant, elle est annoncée par plusieurs dizaines de laboratoires et de start-up qui prétendent mettre en marché, à échéance de 2-3 ans, de la viande de remplacement, qu'ils qualifient de viande "propre", obtenue artificiellement en se passant des contraintes de la nature. L'objectif de Gilles Luneau est de faire le point sur l'état des lieux actuel, grâce à la rencontre de responsables d'entreprises ayant investi dans ce secteur et se

<sup>1</sup> Éditions de l'Aube et Fondation Jean-Jaurès, 2020. (368 p., 23 €).

<sup>2</sup> Membre de l'Académie, Section 3

déclarant prêts à pénétrer le marché. L'information recueillie, assortie de quelques réactions et prises de position de la part de l'auteur, est restituée en 17 chapitres. L'ensemble est très riche, et particulièrement instructif pour des lecteurs européens peu au fait de l'ampleur du mouvement aux États-Unis. Faute de pouvoir faire une présentation analytique du livre à cause du nombre élevé de chapitres, nous nous proposons d'en faire ressortir quelques éléments et idées-force.

Au plan technique tout d'abord, on découvre une diversité d'objectifs et de pistes de recherche. Remplacer la viande est ce à quoi on pense spontanément mais les œufs, les produits laitiers, le poisson, le cuir et les aliments pour chiens et chats sont également au programme. Si les trois solutions de remplacement sont les substituts des végétaux, la culture de cellules et les protéines de synthèse, la diversité des moyens de les produire surprend : par exemple, l'agriculture non cellulaire ira au-delà des plantes et fera appel à la fermentation, aux levures, aux algues et aux bactéries pour créer de nouvelles protéines et de nouveaux ingrédients. L'avenir serait toutefois aux cultures cellulaires tant le désir de consommer de la viande d'animaux est ancré chez l'Homme. Le facteur limitant demeure le coût élevé des milieux de culture, mais trouver la solution acceptable ne serait qu'une question de temps ...

Si la plupart des chefs d'entreprise dans ce secteur sont devenus végétariens, la promotion du véganisme n'est pas leur problème. Ils profitent en réalité de l'existence de ce qui demeure un fait marginal, encore mineur, pour véritablement créer un nouveau marché. A la fin 2019, 490 entreprises travaillent sur des alternatives à la viande dans le monde, dont 317 sur des substituts à base de plantes. La viande "cultivée", qui n'est pas encore commercialisée, a attiré 155 millions de dollars d'investissements ! Les perspectives de développement seraient énormes : en 2040, 35% de la « viande » pourrait provenir de culture et 25 % de substituts végétaliens. Il resterait 40% du marché pour la vraie viande, qui ne cessera de perdre de l'importance. Une véritable offensive économique est lancée, qui démarre maintenant en Europe. Elle repose sur tout un système fait de start-up, de laboratoires de recherche, d'incubateurs, de fonds d'investissement, de fondations, de clubs de réflexion, de réseaux d'influence, de réseaux commerciaux. On est très loin des campagnes en faveur du bien-être animal ! Les leaders mondiaux de la (vraie) viande se méfient et intègrent d'ores et déjà des substituts végétaux à leurs activités et seraient prêts si nécessaire à modifier leur image en se présentant comme des « fournisseurs de protéines ».

L'objectif étant de séduire les consommateurs bien au-delà de ceux, végétariens et végétariens, qui ont renoncé à la viande, la piste clairement affichée pour y parvenir est « gastronomique » ! L'amélioration de la saveur passera, pour les produits végétaux, par les plantes elles-mêmes : il en existe 300 000 espèces dans le monde qui n'ont pas encore été explorées et il est à peu près sûr que l'on en trouvera qui améliorent les qualités organoleptiques ; à titre d'exemple, le pois cassé jaune du Canada permet de faire un ersatz de mayonnaise. Les protéines de synthèse, de leur côté, offriront de nouvelles saveurs et, au total, le consommateur devrait apprécier grandement de changer de menu tous les jours, grâce à la diversité des « bons » produits dont il disposera. D'ici là, pression est faite pour que les produits de remplacement disponibles soient proposés dans les rayons « viande » des grandes surfaces, ce qui, comme on s'en doute, suscite de sérieuses résistances de la part du monde de l'élevage et des professionnels de la viande.

Si, bien que souvent végétariens comme nous l'avons dit, les créateurs de start-up ne visent nullement le seul marché de ceux qui s'abstiennent de viande, ils sont convaincus d'agir positivement pour la cause écologique et mettent en avant cette facette de leur action. Pour eux, les substituts de viande sont la réponse aux questions qui se posent aujourd'hui : le changement climatique, la réduction de la biodiversité, l'alimentation de 9 milliards d'humains en 2050, le bien-être des animaux et la santé. Il faut dire que, dans toutes les analyses portant sur l'impact négatif de l'élevage sur l'environnement et le réchauffement climatique, ils retiennent systématiquement les hypothèses les plus hautes, que la grande majorité des scientifiques considère comme fausses. Ils se sentent en tout cas, d'une certaine manière, investis de la mission de « sauver la planète ».

Contrairement au véganisme, l'industrie des substituts de viande ne souhaite pas la disparition de l'élevage mais du seul élevage « industriel » qui, au moins aux Etats-Unis, produit 99% de la viande et offre des « usines à viande » en guise de paysage. On se doute bien entendu que, pour arriver à 99%, il faut conférer au mot « industriel » une signification très élargie, d'autant plus que, au plan mondial, l'agriculture traditionnelle produit encore 80% des ressources alimentaires. En souhaitant que l'élevage subsiste sous sa forme traditionnelle, l'industrie de la viande de remplacement se démarque du véganisme et considère qu'effacer le trésor culturel, social et politique qu'il représente serait un attentat contre la mémoire collective.

Ces quelques notes donnent, nous l'espérons, un aperçu significatif de la tonalité générale de l'ouvrage, même si bien d'autres points auraient pu être proposés. On ne peut que féliciter et remercier Gilles Luneau de l'avoir écrit et recommandé chaudement sa lecture, avec toutefois une seule nuance, qui n'enlève rien à nos propos. Elle tourne autour des définitions d'« élevage industriel » et « élevage traditionnel ». Si, manifestement, l'auteur s'inquiète de l'éventualité que nourrir les humains puisse cesser d'être un acte agricole, l'élevage dit « industriel » ne trouve aucune grâce ni aucune justification à ses yeux. Tout en respectant sa position, on aurait aimé quelques nuances dans la manière manichéenne dont il oppose les deux formes d'élevage.