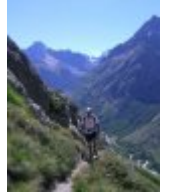


Sentiers

Entre deux



Crises alimentaires, sanitaires, climatiques, du vivant, ...

Faut-il changer nos repas ?

Des alimentations disruptives, smart, flexitarienne, s'annoncent-elle ?



vendredi 12 novembre 2021, par [André-Jean](#)

Faut-il nous préparer à manger des insectes, des algues, des bactéries, de la viande synthétisée à partir de légumineuses ? Nos plantes alimentaires seront-elles génétiquement modifiées ? Nos plats composés à partir de molécules extraites et recombinaisons ?



Champ de féverole

Le concept d'aliments disruptifs (disruptive food) ou aliments perturbateurs, « correspond à toute expérience qui, à travers une invention (technologique, process, service, marketing, sociétale) permet la consommation d'un type d'aliment ou de produits auparavant tabous, interdits ou inconnus au sein d'une culture alimentaire donnée » [1]. De plus en plus d'entreprises semblent y croire et investissent en R&D pour développer de nouveaux aliments [2]. Les habitudes alimentaires sont profondément ancrées chez les individus et dans les sociétés nous rappellent les sociologues, et les nouveaux aliments risquent même de bousculer l'ordre établi avec des produits auparavant tabous, interdits ou inconnus au sein d'une culture alimentaire donnée.



La part croissante des populations urbaines, la facilité de préparation et de consommation des repas, la curiosité et la mode, suffiraient-elles, à elles seules, à justifier et pérenniser de telles évolutions. Le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de l'INRAE a étudié les nouveaux aliments à base de légumineuses au motif qu'ils pourraient

constituer l'une des solutions pour nourrir les 9,8 milliards de mangeurs d'ici 2050 [3]. Outre la démographie mondiale, d'autres interrogations interpellent la pérennité de nos régimes alimentaires occidentaux.

- Aurons-nous à manger demain ? Il semblerait que la terre puisse produire suffisamment.

- Mais l'agriculture actuelle est-elle compatible avec les objectifs de maîtrise du réchauffement climatique ? Non, répond le GIEC, mais il propose des pistes dans son rapport Changement climatique et terres.
- Le GIEC et la FAO attirent notre attention sur le poids de l'élevage dans les émissions de gaz à effet de serre (GES). On estime à plus de la moitié les surfaces des terres agricoles dédiées à l'élevage [4]. Pourrait-on dès lors, réduire la part de l'élevage dans l'agriculture et, à la fois, augmenter la production alimentaire humaine et réduire les émissions de GES ? Ne peut-on espérer un double bénéfice d'une réduction de l'élevage dans le monde et en particulier en Europe et en France ? ... D'une réduction de la part des produits animaux dans notre alimentation ? ... De la part des protéines animales dans notre diète ? N'est pas ce que l'on commence à observer dans nos pays riches ?
- Se pose alors la question de l'équilibre nutritionnel. Les recommandations sanitaires de l'OMS apportent un encouragement dans le même sens. Malheureusement encore plus de 1 milliards d'habitants du monde manquent de nourriture équilibrée, mais en même temps plus de 2 milliards sont en surpoids ou obèses. Dans nos pays riches et les pays émergents, manger moins de produits animaux et plus fruits et légumes, moins de sucre et de matières grasses et plus de fibres végétales, moins de protéines animales et plus de légumineuses, tels sont les conseils [5]. Nos habitudes vont-elles progressivement changer ?
- Le tiers environ des marchandises transportées par la route sont des denrées alimentaires essentiellement constituées d'eau. Est-il indispensable de trimballer toute cette eau de part et d'autre ? De nouveaux aliments ou de nouvelles formes alimentaires pourraient-ils aider à réduire ces flux aqueux et les pollutions induites ?
- Le carbone fossile devra être progressivement recyclé, ou remplacé par du carbone issu de la biomasse. Aujourd'hui, comme hier, une part substantielle de la biomasse récoltée par l'homme sert à des fins industrielles et énergétiques [6]. Qu'en sera-t-il demain ? Sera-il possible, comme l'envisage l'Agence Internationale de l'Energie de beaucoup augmenter la production de biocarburant ? Encore une incitation à une alimentation moins gourmande en ressources naturelles !
- Peut-on enfin évoquer certaines préoccupations éthiques. Le mouvement L214, avec son site Internet, plaide pour une amélioration de la condition animale [7]. Il ne faut pas se cacher que ces préoccupations sont partagées au sein d'une part croissante du corps social. Encore une motivation pour une évolution de notre alimentation.
- "Le Monde", dans une vidéo, expose plusieurs des arguments évoqués dans les points précédents : Les impacts de la viande [<https://www.dailymotion.com/embed/video/x2k2clo>]

Les moteurs sont nombreux et durables qui poussent vers des évolutions profondes. Quelles voies emprunteront-elles ? Certaines commencent à être parcourues comme la baisse de la part des apports animaux déjà évoquée.

Mais, les bouleversements sont propices aux innovations et déjà de nouveaux aliments (disruptifs) apparaissent. Quelles contributions pourraient-ils apporter dans les changements à venir ? Déjà face à eux s'élèvent des questions, des réticences, des rejets. Les régulations qui encadrent la sureté



Protéines d'insectes pour l'alimentation animale

sanitaire de l'alimentation sont-ils adéquats pour les accueillir ? Et sinon quels types de mesures de précaution pourraient être préconisées ? L'alimentation touche chacun dans ce qu'il a de plus intime. Il est grand temps de porter un regard large sur les questions que posent ces changements annoncés.

Recevez la lettre-info de Sentiers en indiquant votre adresse électronique :

[1] The Conversation y consacre un article : [Les « aliments disruptifs », au carrefour de l'innovation et des représentations anthropologiques](https://theconversation.com/les-aliments-disruptifs-au-carrefour-de-linnovation-et-des-representations-anthropologiques-100205) [https://theconversation.com/les-aliments-disruptifs-au-carrefour-de-linnovation-et-des-representations-anthropologiques-100205], Fanny Parise, Chercheur associé, anthropologie, Institut lémanique de théologie pratique, Université de Lausanne, 26 août 2018

[2]

Par exemple : [Roquette ouvre un centre d'expertise dédié aux protéines végétales à Vic-sur-Aisne dans les Hauts-de-France](https://fr.roquette.com/espace-media/presse/2021-09-10-nouveau-centre-expertise-proteines-vegetales-vic-sur-aisne-france) [https://fr.roquette.com/espace-media/presse/2021-09-10-nouveau-centre-expertise-proteines-vegetales-vic-sur-aisne-france].

Le groupe coopératif TEREOS crée un site Internet dédié à une nouvelle cuisine créative & contemporaine, [EPI&CO](https://epiandco.com) [https://epiandco.com].

Créée en 2009, la Fédération des Spiruliniers de France réunit 161 producteurs de spiruline.



Production de spiruline sous serre

[3] [Nouveaux aliments à base de légumineuses : les consommateurs sont-ils prêts ?](https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02290707/document) [https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02290707/document]

[4] Les 2/3 pour l'Europe selon [REUSSIR LE PASSAGE A L'AGRICULTURE DURABLE](https://decarbonizeurope.org/wp-content/uploads/2016/11/9-Alimentation-version-longue.pdf)

[https://decarbonizeurope.org/wp-content/uploads/2016/11/9-Alimentation-version-longue.pdf] p. 24, reprenant une étude de Westhoek et al. (2011)

[5] Dans notre pays [Manger-Bouger](https://www.mangerbouger.fr/PNNS/) [https://www.mangerbouger.fr/PNNS/] du Programme National Nutrition Santé ne dit pas autre chose

[6] Voir ici : [Utilisation de la biomasse collectée](#)

[7] Outre son propre site Internet, L214 déploie ses arguments sur [L'impact de la viande sur les humains, les animaux et l'environnement](https://www.viande.info) [https://www.viande.info]

Un message, un commentaire ?