

# Alimentation du futur : on mangera quoi demain ?

**Résumé :** D'ici 2050, la Terre devra nourrir 10 milliards d'individus. Et c'est un vrai problème pour l'écologie ! En plus des ressources naturelles qui s'épuisent, l'industrie agroalimentaire est aujourd'hui responsable de 30% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde. Pour ralentir cette pollution et économiser nos ressources, un changement de nos modes de consommation est inévitable. Alors, qu'est-ce qu'on mange demain, et comment faire pour manger tout aussi bien en polluant moins ?



## Sommaire :

L'industrie alimentaire, notre meilleure pollueuse !

## L'industrie alimentaire, notre meilleure pollueuse !

Aujourd'hui, l'impact environnemental de notre consommation est énorme. Pour nourrir quotidiennement 7 milliards de personnes, l'activité agroalimentaire produit **30% des émissions de gaz à effet** de serre mondiales. Elle utilise également 70% de l'eau potable consommée sur la planète tous les ans, soit **1 800 milliards** de mètres cubes d'eau !

Un rapport du GIEC rendu public le jeudi 8 août 2019 souligne l'importance de changer nos régimes alimentaires si nous voulons agir contre le réchauffement climatique. Notamment, la consommation de **viande** est très polluante, puisqu'elle comptabilise à elle seule 7 milliards de tonnes de CO<sub>2</sub>, et représente 78% des émissions de gaz à effet de serre du milieu agricole. On estime d'ailleurs que la production d'un kilogramme de viande bovine correspond à l'émission de **27 kilogrammes de gaz à effet de serre**. La production de viande est également très consommatrice d'eau et de céréales... Qui induisent eux-mêmes des émissions de gaz à effet de serre pour être produits et acheminés !

« La croissance de la population mondiale et la consommation par habitant de denrées, d'aliments pour animaux, de fibres, de bois et d'énergie ont entraîné des taux sans précédent d'usage des terres et d'eau douce ». –  
Rapport du **GIEC** du 8 août 2019

L'impact environnemental de notre alimentation est donc énorme, et ne cesse de s'alourdir, puisque la production et la consommation d'aliments augmentent de concert avec l'augmentation de la population ! **10 milliards** de personnes sont attendus sur terre d'ici 2050, ce qui rend urgent la production de nouveaux aliments moins polluants, mais aussi de changer la manière que nous avons de consommer la nourriture.



## Que dois-je changer dans mon alimentation ?

Comment faire pour réduire l'impact environnemental de nos **habitudes alimentaires** ? Une chose est sûre, réduire sa consommation de viande, voire même l'éliminer, est une première solution. Dans son rapport, le GIEC conseille d'ailleurs l'adoption d'un régime alimentaire « **flexitarien** », qui consiste à consommer plus de protéines végétales que de protéines animales. Dans l'idéal, il faudrait que chacun puisse diminuer d'environ **70%** sa consommation de viande, et de 50% sa consommation d'œuf et de lait !





Accueil Actualités Alimentation du futur : on mangera quoi demain ?

écologiques. En France, le marché vegan et végétarien aurait augmenté de **24%** en 2018 !

### Le saviez-vous ?

42% des ménages indiens sont végétariens. C'est le pays qui comptabilise le plus de **foyers végétariens** dans le monde !

Un panier de course végétarien est bien plus écologique qu'un panier de course classique. Aussi, il est beaucoup plus économique, et coûte environ **30% moins cher**. Pour faire un rééquilibrage alimentaire, les légumineuses peuvent se substituer à la viande pour aider les consommateurs à adapter leur alimentation, ainsi que le soja, les noix et les graines.

Les chercheurs considèrent d'ailleurs que l'assiette de demain se composera d'uniquement **94 grammes de viande** par jour, contre 185 aujourd'hui. Les protéines végétales constitueront les deux tiers de nos apports en protéines, et nous consommeront beaucoup plus de fruits, de légumes et de graines. Enfin, les consommateurs ne voulant se passer ni de viande ni de poisson sont encouragés à favoriser la consommation de poissons et crustacés issus de **l'aquaculture**.

Si tous les consommateurs adoptaient ces habitudes d'alimentation, les chercheurs estiment que **56% des émissions de gaz à effet de serre** pourraient être endiguées d'ici 2050 !

## Les aliments du futur

Mais alors, qu'y aura-t-il dans nos **assiettes en 2050** ? De nombreux nouveaux aliments vont faire leur apparition dans les années à venir ! **L'objectif** : une alimentation moins polluante, plus nutritive, et qui ne menace pas nos

## 1. Des insectes

La nourriture star du futur : les insectes ! Dans certains pays comme la Chine, ils sont d'ailleurs déjà beaucoup consommés. Cela fait donc longtemps que les insectes sont prédits comme étant la **nourriture de demain**. Et pour cause : en plus d'être très nutritifs, les ressources d'insectes sont inépuisables.

### Le saviez-vous ?

Les insectes ont un taux de protéine supérieur aux végétaux, viandes, œufs et volailles. Ce taux peut atteindre **75% sur un extrait sec** !

Les sauterelles, araignées et autres criquets semblent donc être la solution la plus évidente pour pallier au problème de la production de viande, très polluante et qui nécessite trop de surface agricole. Mais aussi pour nourrir les 10 milliards d'êtres humains qui peupleront la terre dans une trentaine d'année !

Manger des insectes en guise de protéines animales permettra donc de participer au maintien de la **biodiversité**, puisque cela réduira la pollution agricole et la déforestation, tout en limitant la production de nourriture animale intensive. Aussi, on considère que la culture des insectes émet jusqu'à **100 fois moins de gaz à effet de serre** que la culture de viande de porc ou de bœuf.



## 2. De la viande et du poisson de synthèse

Trois grandes entreprises, Beyond Meat, Memphis Meats et Impossible Foods, en ont déjà fait leur fer de lance : puisque l'apport de **protéines animales** semble être la première préoccupation des scientifiques et des populations concernant l'alimentation dans les années à venir, ces entreprises se sont lancées dans la conception de viande de substitution.

**L'objectif ?** Reproduire un steak. Le goût, l'odeur, la texture... Mais sans la viande. Le pari fait par ces entreprises est de limiter les changements radicaux dans les modes de consommation, et de trouver des alternatives à la consommation de viande animale. Ces steaks garantiraient également, dans l'idéal, de meilleures propriétés nutritionnelles.

Si la consommation de poisson est aujourd'hui conseillée pour se substituer à la consommation de viande, certaines entreprises travaillent également à **créer du poisson et des crustacés** de synthèse à base de plantes. De nombreuses recherches sont par exemple concentrées sur la reproduction du thon, une espèce aujourd'hui fortement menacée par la pêche industrielle.

La startup Amini propose déjà dans plusieurs supermarchés américains une alternative au thon !

La viande et le poisson de synthèse ont un gros potentiel pour changer nos modes de consommation et réduire les émissions de gaz à effet de serre induites par l'industrie agro-alimentaire, sans pour autant changer radicalement nos habitudes. En témoigne les nombreuses subventions d'investisseurs comme Bill Gates ou Tyson Foods, qui misent sur l'avenir de ces entreprises et accompagnent leur développement.

### 3. Du poisson issu de l'aquaculture

Nous mangeons déjà du poisson issu d'élevages. Mais l'aquaculture est souvent critiquée pour la mauvaise qualité des produits fournis, et surtout pour ne pas **respecter la planète**. Des centres de recherche s'évertuent donc à trouver des solutions pour développer une aquaculture plus respectueuse de l'environnement !

L'aquaculture permettrait de répondre à la demande croissante de poisson, sans menacer les **écosystèmes** déjà en place. Mais ce type de production rejette à l'heure actuelle beaucoup de déchets, et consomme aussi des huiles et farines de poissons en grande quantité. Le centre Breton de Pisciculture expérimentale à Sizun travaille par exemple pour remplacer l'usage de produits animaux par des substances végétales pour nourrir les poissons. Le but est de produire des poissons meilleurs, tout en polluant le moins possible.



#### 4. De la nourriture en impression 3D

Non, ce n'est pas Star Trek ! Des imprimantes 3D alimentaires sont désormais capables de recréer des plats à partir de pâtes comestibles. Certes, le goût n'est jamais au rendez-vous pour le moment. Mais ces machines peuvent désormais recréer du chocolat, des pâtes ou encore du sucre avec les mêmes **qualités nutritionnelles** !

Cette technologie pourra très certainement proposer de vrais repas à terme. L'impression de nourriture en 3D n'est d'ailleurs pas nouvelle, puisque la **NASA** avait commencé en 2006 à financer des recherches dans le but de s'en servir pour nourrir les astronautes en mission dans l'espace. La **Chef 3D**, conçue en collaboration avec BeeHex, peut imprimer une pizza en 3D, qu'il faut ensuite tout simplement mettre au four !

#### 5. Des aliments non périssables

Une autre solution est de repousser la date de consommation limite de nos aliments ! Le **glycérol** est un composé chimique utilisé dans de nombreuses



Accueil   Actualités   Alimentation du futur : on mangera quoi demain ?

Une pizza conservée dans du glycérol voit par exemple sa date de conservation **repoussée jusqu'à 3 ans** ! Appliquée à nos aliments, cette utilisation du glycérol pourra permettre de réduire les déchets alimentaires et de conserver la nourriture plus longtemps.



## 6. Des aliments génétiquement modifiés

N'en déplaise aux puristes et autres amateurs d'une alimentation « naturelle », très à la mode dans les stratégies marketing en 2019, l'alimentation du futur sera **génétiquement modifiée**. Nous consommons déjà des produits dont l'ADN est modifiée (les OGM). Mais les aliments du futur seront « trafiqués » pour être beaucoup plus nutritifs !

Toujours dans l'optique de consommer moins pour les mêmes valeurs nutritionnelles, ces aliments seront plus riches et plus concentrés en vitamines. Des chercheurs australiens ont d'ailleurs récemment présenté une banane contenant un niveau très élevé de provitamine A, un nutriment qui n'est normalement pas présent dans ce fruit



Accueil   Actualités   Alimentation du futur : on mangera quoi demain ?

Partager l'article:



## Commentaires



Laisser un commentaire\*

Envoyer

Learn more about our process for controlling and publishing ratings



4,5/5 Trustpilot



Sur 42 utilisateurs



[Accueil](#)   [Actualités](#)   [Alimentation du futur : on mangera quoi demain ?](#)  
[Contact](#)

### Top Villes et départements

EDF Lyon  
EDF Lille  
EDF Poitiers  
EDF Nice  
EDF Aix-en-Provence

EDF Toulon  
EDF Marseille  
EDF Toulouse  
EDF Paris  
EDF Rennes

EDF Paris  
EDF Rhône  
EDF Haute-Garonne  
EDF Bouches-du-Rhône  
EDF Nord  
EDF Herault  
EDF Alpes-Maritimes  
EDF Ille-et-Vilaine  
EDF Marne  
EDF Côte-d'Or

EDF Maine-et-Loire  
EDF Seine-Maritime  
EDF Meurthe-et-Moselle  
EDF Haute-Vienne  
EDF Loire  
EDF Gard  
EDF Seine-Saint-Denis  
EDF Puy-de-Dôme  
EDF Calvados  
EDF Finistère