

DÉBAT INTERVENANTS

Jean-Michel Severino, président d'Investisseurs & Partenaires

J'aimerais que vous preniez chacun deux ou trois minutes pour exprimer vos sentiments sur quelque chose qui, dans une certaine mesure, dépasse l'entendement.

Máximo Torero Cullen, économiste en chef de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), sous-directeur général chargé du département du développement économique et social de la FAO

Je ne pense pas que les protéines alternatives soient la seule solution que j'aimerais envisager, car l'important ici est qu'il ne faut pas uniquement des protéines, mais d'autres éléments nécessaires à une alimentation nutritive et saine. Quand on regarde [inaudible] les animaux, par exemple, la diversité des micronutriments fournis est très importante. Je pense que le défi, de l'autre côté, est de savoir comment équilibrer les choses, car certains pays consomment trop de protéines et d'autres n'en consomment pas assez. Si nous parvenons à atteindre cet équilibre, je pense que nous pouvons [inaudible] trouver cette solution qui sera plus efficace et qui pourrait résoudre des problèmes importants en matière de sous-consommation de protéines, tout en faisant face aux émissions de gaz à effet de serre, notamment celles liées aux produits de l'élevage. C'est un élément qui pourrait y contribuer, mais je ne le considère pas comme une solution globale au défi.

Jean-Michel Severino

Il existe des solutions alternatives aux protéines alternatives.

Kamel Abdallah, directeur général de Canal Sugar

Premièrement, il s'agit d'un domaine relativement nouveau qui n'a démarré qu'au cours des cinq ou six dernières années. Je pense que tout le monde a goûté un Impossible Burger et d'autres produits similaires et c'est là pour rester, mais nous sommes toujours dans l'ère pré-paradigmatique. Nous n'avons pas une idée claire de la manière de procéder et, plus important encore, nous n'avons pas l'assurance d'avantages à long terme en matière de santé et de sécurité. Dans le désert égyptien, nous disons toujours que nous aménageons Mars parce que nous n'avons pas d'eau, de sol, d'électricité, etc. Si vous pensez vivre sur Mars, bien sûr, vous utiliserez ce qu'on appelle de la nourriture de laboratoire. Je crois que c'est là pour rester, que ça va s'étendre et que c'est important. Il est certain qu'avoir de plus en plus de vaches et de plus en plus d'émissions de gaz pour avoir de la viande n'est pas durable et nous devons attendre de voir ce qui va se passer, mais je pense que cela se généralisera dans quelques années. Il y a déjà eu des investissements majeurs dans ce domaine et il faut attendre un retour économique positif, ce qui n'existe pas encore, mais je pense qu'on continuera à en produire.

Sam Okwulehie, PDG de LATC

Je le pense aussi. À l'heure actuelle, les viandes alternatives sont une niche et cela continuera peut-être jusqu'à ce qu'elles ne le soient plus. Peut-être que ce qui les aiderait à en sortir, ce sont la technologie et la recherche, ce qui soulève la question qui se pose depuis de nombreuses années sur la technologie et les aliments génétiquement modifiés, par exemple. Jusqu'à présent, il y a eu de nombreux débats sur les avantages pour la santé ou les implications des aliments génétiquement modifiés, mais aujourd'hui, la technologie alimentaire nous a montré que c'est non seulement possible, mais possible de le faire en toute sécurité, d'enrichir les aliments avec les nutriments, les protéines, les vitamines nécessaires, etc. On peut encore se demander si les protéines alternatives seront capables de fournir le type d'avantages dont nous avons besoin pour les rendre économiquement viables à grande échelle. Cependant, je pense qu'il est encourageant de constater qu'il devient de plus en plus possible, grâce à la technologie et à la science, d'enrichir ce que nous consommons déjà avec plus de nutriments. Il s'agit certainement d'un sujet très intéressant qui devrait être abordé tant par le secteur public que par le secteur privé.

Jean-Michel Severino

Monsieur Park, êtes-vous d'accord ?

Park Yong-joo, directeur du marketing et responsable des opérations commerciales monde chez PlanTFarm

Je suis d'accord. En théorie, presque tout est possible, comme fortifier les légumes, et on peut aussi en modifier le goût. Par exemple, si on produit les meilleures carottes dans une certaine région, on peut étudier leur longueur et le climat et imiter les mêmes conditions dans des fermes verticales en intérieur et produire le même type d'aliment. Il reste encore beaucoup de chemin à parcourir, mais comme pour toute technologie, cela commence par quelque chose de confidentiel et cela devient ensuite la technologie principale. Je ne pense pas que cela résoudra tous les problèmes, mais cela pourrait constituer une grande partie de la solution en matière d'alimentation à l'avenir.