

Les protéines végétales, au cœur de l'alimentation de demain



En 2050, le végétal s'est imposé dans nos assiettes, prenant le pas sur la viande de plus en plus chère. Enrichies en protéines grâce aux progrès de la science, les préparations à base de produits végétaux ressemblent à s'y méprendre aux traditionnels steak, gigot ou côte de bœuf : mêmes saveur, couleur, texture et plaisir ! Grâce aux imprimantes 3D nouvelle génération dont l'usage s'est largement démocratisé, il est désormais possible de sculpter dans sa cuisine en deux temps trois mouvements une infinité de recettes. Recettes qui prennent en compte, cela va de soi, les goûts, les besoins physiologiques et l'état de santé du consommateur. ■

ee De nos jours, la part du végétal, dans les protéines consommées dans les pays occidentaux, ne représente que 35 %. Une proportion en nette évolution. D'ici à 2050, la planète devra nourrir près de 10 milliards d'individus. Pour y parvenir, il faudra améliorer les rendements sans dénaturer l'environnement, et surtout rééquilibrer les cultures destinées à l'alimentation humaine par rapport à l'alimentation du bétail. Aujourd'hui, près de 75 % des protéines végétales produites sont consommées par les animaux.

Par choix ou par nécessité, les végétariens devraient voir leur nombre augmenter inexorablement au fil des ans. Il faudra donc remettre au goût du jour des associations de céréales (riz, maïs, blé) et de légumineuses (soja, pois chiches, haricots, petits pois, lentilles, féveroles), riches en protéines. En attendant peut-être de consommer d'autres protéines prélevées sur des plantes comme la luzerne ou les micro-algues. C'est

tout le travail mené par Improve pour inventer l'alimentation de demain. Autre solution : purifier les protéines des plantes afin de reconstituer des aliments qui ressembleraient comme deux gouttes d'eau à de la viande. Le plaisir de consommer un gigot d'agneau ou une entrecôte de bœuf, à un prix abordable, serait intact.

À l'horizon 2050, les préparations culinaires auront aussi fait leur révolution, notre façon de cuisiner va complètement changer. L'imprimante 3D sera aux fourneaux et pourra prendre un nombre incalculable de recettes. Le consommateur lancera lui-même un programme, comme pour la machine à laver. Et quelques instants plus tard, son repas apparaîtra sous des formes et textures différentes, selon l'envie du moment. L'imprimante 3D prendra en compte tous ses besoins physiologiques en fonction de son âge, de son mode de vie et de son état de santé (allergies, diabète, régime à faible teneur en sel ou en calories, plus ou moins riche en matière grasse...). ”



DENIS CHEREAU,
directeur général
d'Improve, première
plateforme européenne
pour la valorisation
des protéines végétales.