

L'actu du jour

Insectes, algues, viandes artificielles... quel avenir dans notre assiette ?

En 2050, nous serons 9 milliards d'humains sur la Terre, soit 2 milliards de plus qu'aujourd'hui ! Les dirigeants des pays du monde et les scientifiques se posent la question : comment nourrir autant de monde tout en préservant la planète ?



L'une des solutions évoquées pour ne pas épuiser les ressources naturelles de la planète, serait de manger... des insectes ! (© iStock).

La population du monde ne cesse d'augmenter. Et les ressources naturelles de la planète sont limitées. **Comment nourrir tout le monde dans le futur ?** Pour résoudre ce casse-tête, l'homme va devoir trouver de nouveaux aliments, et surtout changer sa façon de consommer et de se nourrir. *1jour1actu* a posé la question à **Pierre Feillet, directeur de recherche émérite à l'Institut national de la recherche agronomique.**

1jour1actu : Notre alimentation va-t-elle changer dans les années à venir ?

Pierre Feillet : Je ne pense pas que l'industrie alimentaire proposera des produits très différents d'aujourd'hui. **Ce qui va changer, c'est la manière**

Pourquoi en parle-t-on ?
Parce que la question de l'alimentation durable est le thème de l'Exposition universelle qui a lieu à Milan, en Italie, jusqu'à fin octobre.

dont les aliments vont être préparés et distribués. La population mondiale va vivre de plus en plus dans des villes. Il va y avoir de plus en plus de grandes surfaces, de *drive*, de commandes sur Internet, etc. On va davantage payer les services que les aliments eux-mêmes. Et les aliments « santé » vont peut-être se développer : par exemple, on pourra proposer davantage d'aliments convenant aux enfants allergiques au lait ou aux arachides.

1jour1actu : Est-il vrai que nous mangeons trop de viande ? Cela risque de poser un problème dans le futur ?

Pierre Feillet : En France, nous mangeons trop de protéines d'origine animale. Trop de protéines de bœuf, pour être exact. **La production de viande de bœuf a un impact désastreux sur l'environnement :** elle demande par exemple beaucoup d'eau pour élever les vaches...

1jour1actu : Quelles sont les solutions ?

Pierre Feillet : Aux États-Unis, **les steaks hachés à base de soja** se développent. Ces steaks ont l'aspect et même le goût de la viande, mais ils ne contiennent pas de fer assimilable par le corps humain. En France, des laboratoires travaillent sur **des steaks à base de pois**. Différentes tentatives sont faites pour essayer de remplacer la viande : **les algues** sont riches en vitamines et en minéraux, mais elles ne contiennent pas de protéines. La viande in vitro est, selon moi, un gadget. C'est beaucoup trop cher ! Une autre alternative à la viande consisterait à **manger des insectes** : c'est déjà le cas dans certains pays. Mais on ne sait pas encore quels effets ils pourraient avoir sur la santé si on en mange tous les jours et beaucoup. Par contre, ils sont une bonne alternative pour nourrir les animaux que nous mangerons demain.

Tu veux en savoir plus ? Déplie "L'Info en grand" de ton hebdo de la semaine : tu y découvriras ton repas du futur expliqué en image.

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)