

Viande ou ersatz de viande ?

Paroles d'expert pour *l'Union Éco* du 7 novembre 2023

Joseph Garnotel,

Membre de l'Académie d'agriculture de France

Administrateur de la Fondation Alfred GERARD

Tant que l'humanité ne vivra pas exclusivement d'amour et d'eau fraîche, l'agriculture et l'élevage ont de beaux jours devant eux. Mais ça, c'était hier ! Aujourd'hui, des technologies permettent de s'exonérer de la production agricole, au moins partiellement, pour des motifs plus ou moins avouables. Cette aventure industrielle a d'ailleurs commencé avec la production d'édulcorants artificiels, comme la saccharine, l'aspartam, etc., tiré de la pétrochimie. Un peu plus tard, certains eurent l'idée saugrenue de produire des steaks de pétrole, sans succès, il est vrai.

La recherche de succédanés à des aliments issus de l'agriculture rebondit sous nos yeux. Il est question aujourd'hui de proposer et d'industrialiser la production de « viande cellulaire », issue de la culture de cellules musculaires, prélevées sur un animal vivant, sans le sacrifier, ou sur une carcasse d'animal ; une solution qui, pour ses partisans, épargnerait les animaux, libérerait des terres agricoles et réduirait l'impact environnemental de l'élevage.

Baptiser « viande »
un amas de cellules
sorti d'une boîte de Pétri.
Merci !

Ces perspectives accroissent l'appréhension des éleveurs des grandes races à viande, dont la situation est déjà précaire. Au dernier Sommet de l'élevage, tenu à Clermont-Ferrand en octobre dernier, le ministre Bruno Lemaire a tenté de rassurer ceux-ci en proclamant : « Il n'y a pas de France sans élevage et il ne peut y avoir de France sans éleveurs. » Mais chacun sait que le débat n'est pas clos. La « viande artificielle » réunit contre elle de nombreux détracteurs : son coût énergétique est énorme ; sa valeur nutritive décriée (carence en fer héminique, en vitamine B12 et en divers acides gras) ; sa saveur incertaine, sauf à la rehausser d'additifs divers. Le journaliste Gilles Luneau

parle à ce sujet de « steak barbare » en interrogeant aussi le statut de ces viandes artificielles.

Cette question sémantique n'est pas anodine. Faut-il désigner sous le nom de viande ces ersatz de laboratoire ? Les éleveurs s'y opposent catégoriquement et on les comprend. Il y a déjà un vif débat au sein de la famille agricole, entre les producteurs l'oléo-protéagineux et les éleveurs pour parler d'un steak de soja ou d'une saucisse de lentilles, qui sont pourtant issus de l'agriculture. Alors, baptiser « viande » un amas de cellules sorti d'une boîte de Pétri. Merci !

Comme toujours, les choix alimentaires relèvent des consommateurs. Ceux-ci résisteront-ils au lobby des industriels de la viande cellulaire au nom d'une certaine idée de l'« acceptabilité alimentaire ? »