



Habitudes alimentaires

Le thon végétal arrive en Suisse



Célie Rulliere, du centre de recherche de Nestlé, a présenté le faux thon qui sera vendu en Suisse dès lundi. DR

Après la fausse viande, l'industrie agroalimentaire mise sur des alternatives véganes aux produits de la mer.

Visuellement, le résultat est bluffant. L'alternative végétale au thon (cuit) développée dans les laboratoires de Nestlé fait aussi vrai que nature. Même le nez se laisse tromper par une odeur rappelant celle de l'un des poissons les plus consommés en Suisse.

Après neuf mois de travail intensif au centre de recherche de Vers-chez-les-Blanc, à Lausanne, et quelques jours avant le début de sa commercialisation, le géant veveysan faisait déguster jeudi sa recette de «thon» à base principalement de protéines de pois. «Notre produit sera disponible en

primeur en Suisse, un pays dont les habitants sont connus pour être friands de nouveautés», s'enthousiasme Stefan Palzer, directeur technologique du groupe. Sous la marque Gate Gourmet, dès lundi prochain, les premiers bocaux de faux thon seront disponibles à la Coop.

Malgré l'essor fulgurant de la fausse viande au cours de ces dernières années, le monde marin reste actuellement le parent pauvre de la vague végétale qui secoue toute l'industrie. Mais les tendances évoluent vite dans ce secteur, à tel point qu'il a commencé à se transformer en un nouvel axe de croissance pour les années à venir.

Nestlé n'est d'ailleurs pas le seul acteur à en avoir compris tout le potentiel commercial. Au cours des deux dernières années, des acteurs de toute taille se sont mis en tête de concevoir des alternatives aux poissons et aux fruits de mer.

Aux États-Unis, la start-up Good Catch profite pleinement de cette évolution des mœurs culinaires. En janvier, cette jeune pousse bouclait une levée de fonds de 32 millions de dollars afin d'accélérer son développement en augmentant ses capacités industrielles. Un parcours qui rappelle celui d'un Beyond Meat, le roi du burger végétal.

Santé et surpêche

Sans trop de surprise, les arguments plaçant en faveur du thon végétal sont très proches de ceux faisant l'apologie de la fausse viande. Cela commence naturellement par notre santé. Les recherches les plus récentes montrent en effet que la pollution

«Nous estimons que le seul produit de la mer véritablement durable est celui qui permet aux poissons de rester dans l'océan»

La start-up Good Catch

croissante des océans a une incidence sur nos assiettes.

Des traces de microplastiques, de mercure et d'autres métaux lourds ont été décelées dans plusieurs espèces de poissons et de fruits de mer dont l'homme est friand. En 2016 déjà, une enquête menée en France par le magazine «60 millions de consommateurs» montrait que les 15 boîtes de thon analysées contenaient toutes des traces de mercure et d'arsenic.

À cela s'ajoute la probléma-



tique de la surpêche. «Selon les Nations Unies, près de 90% des stocks mondiaux de poisson sont aujourd'hui pleinement exploités, surexploités ou épuisés. En gardant à l'esprit de telles statistiques, nous estimons que le seul produit de la mer véritablement durable est celui qui permet aux poissons de rester dans l'océan, sans être dérangés», déclare la start-up Good Catch dans un communiqué.

Dans cette logique, que ce soit pour le poisson ou la viande, la voie pour les alternatives végétales s'annonce royale. Sans inclure le monde marin, le marché

de la seule fausse viande pourrait atteindre les 140 milliards de dollars d'ici à dix ans (contre 4,6 milliards actuellement) et capter jusqu'à 10% des revenus issus de la «vraie viande».

Marché à saisir

Les récents chiffres fournis par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) sur la consommation mondiale de viande vont dans le sens des estimations fournies par les analystes de la banque Barclays. Après une première baisse de la consommation mondiale survenue l'année dernière, tous

les indicateurs s'attendent à une nouvelle diminution en 2020.

Suivant cette évolution des habitudes alimentaires, on comprend mieux pourquoi un géant comme Nestlé consacre de plus en plus de forces (quelque 300 personnes) à la recherche de nouvelles recettes et saveurs à base de végétaux. «La volonté de Nestlé est de se transformer en une entreprise proposant des produits plus sains et à grande valeur nutritionnelle», aime rappeler son CEO Mark Schneider.

Olivier Wurlod

Le retour en force du pois

En Suisse comme dans le reste du monde, pois, lentilles et autres flageolets sont à nouveau à la mode. Mais pas forcément sous leur forme originale de légumineuses, puisque ce sont surtout leurs protéines qui sont l'ingrédient de base des steaks hachés, bacon et autres saucisses végétales. On la retrouve même dans certaines alternatives aux produits laitiers. Plus contesté au vu de son bilan environnemental – il est le principal responsable de la déforestation en Amazonie -,

le soja se retrouve également dans certaines recettes de viande végétale. Un faux problème aux yeux des défenseurs de la cause environnementale qui rappellent que la majeure partie du soja importé en Europe et en Suisse sert à nourrir le bétail et non pas à être transformée en fausse viande. Au vu de l'avancée rapide des recherches, le soja comme le pois pourrait être remplacé par d'autres végétaux: haricot mungo, riz brun ou graines de moutarde. **O.W.**