

# Des crevettes qui font du bien à la planète

On en connaît d'origine végétale et animale. Mais les protéines dont sont nourries certaines crevettes sont d'une autre nature : issues de la transformation du méthane par des bactéries. Des protéines artificielles qui se profilent comme une solution pour éviter d'épuiser les ressources planétaires pour la production de nourriture animale.

PAR LAETITIA THEUNIS

Un régal ! Sous la dent, les papilles n'y voient que du feu. A l'occasion du Seafood Expo Global qui s'est tenu à Bruxelles début mai, le géant des fruits de mer Thai Union a organisé une première mondiale : la dégustation de crevettes élevées grâce à une protéine alternative produite à base de méthane. « Elles ont le même goût et sont de la même qualité que les crevettes que nous proposons auparavant », garantit Tracy Cambridge, *responsible sourcing manager* pour Thai Union. Ce produit alimentaire innovant et visant la durabilité pourrait très bientôt se retrouver dans nos étals et nos assiettes.

Au départ de l'aventure, il y a la découverte d'une bactérie du sol qui se régale de méthane, un gaz à effet de serre dont le potentiel de réchauffement planétaire est jusqu'à 25 fois supérieur à celui du dioxyde de carbone. Ces micro-organismes, appelés méthanotrophes, sont de véritables gloutons puisqu'ils consomment plus de 50 % du méthane produit dans les sols et séquestrent jusqu'à un milliard de tonnes d'équivalent CO<sub>2</sub> par an.

Quelques ajustements de laboratoire plus tard, voilà la souche bactérienne capable d'engloutir davantage encore de méthane tout en produisant en sus une protéine unicellulaire dont la composition en acides aminés est intéressante pour le nourrissage d'animaux d'élevage. Son nom ? FeedKind. Ce produit, classé parmi les Global Cleantech 100 de cette année, est le fer de lance de Calysta, une entreprise biotechnologique de la Silicon Valley. Il promet rien de moins qu'une « révolution en matière d'alimentation animale pour éviter d'épuiser les ressources traditionnelles ».

## Fermentation naturelle

Aujourd'hui, environ 20 % des captures mondiales de poissons sauvages sont destinées à l'aquaculture. Un poisson pêché sur cinq est ainsi broyé et réduit à l'état de farine pour aller nourrir des élevages intensifs de poissons carnivores et de crevettes à l'autre bout de la planète. Au-delà de cette proportion choquante, ces poissons proviennent régulièrement d'une pêche illégale dont les conditions de travail à bord des navires violent les droits de l'homme. →

Si la protéine artificielle FeedKind se positionne en solution providentielle, notons toutefois qu'elle ne remplace pas l'entièreté du bol alimentaire nécessaire aux animaux d'élevage. « Elle remplace tout le poisson sauvage que nous pêchions pour nourrir nos crevettes. Pour le reste, ces dernières sont alimentées en huile de thon que nous produisons et par les sous-produits de nos activités liées au riz et au soja. » La protéine artificielle correspond ainsi à environ 10 % de la nourriture désormais consommée par les crevettes de Thai Union. Cette proportion pourrait augmenter à l'avenir, du moins si les crevettes acceptent d'en manger plus.

La protéine résulte d'une fermentation naturelle. « Quand on dit "fermentation", les gens pensent en général à la bière où la source de carbone est le sucre. Dans notre processus, cette source de carbone, c'est du méthane, une molécule gazeuse à très haute énergie », précise Allan LeBlanc, product manager chez Calysta. Pour l'heure, les protéines FeedKind sont produites sous forme de pellets dans le Nord-Est de l'Angleterre, à Teesside. Le méthane utilisé en →

