



Tracy Cambridge (Thai Union) l'affirme : les crevettes élevées grâce à une protéine à base de méthane ont le même goût que des crevettes « traditionnelles ».

→ large quantité est, quant à lui, du gaz commercial extrait de la mer du Nord et acheminé par pipeline. Alan Shaw, CEO de Calysta, souhaite parvenir à remplacer cette énergie fossile par une source renouvelable de méthane. Par exemple, par du gaz issu de biodigesteurs traitant les effluents fermiers ou de la décomposition des déchets.

N'empêche, les concepteurs de la protéine artificielle la proclament d'ores et déjà comme durable. « En effet, le processus étant anaérobie, l'eau est un sous-produit de la réaction, nous en utilisons donc très peu. De plus, aucune terre arable n'est utilisée. » Actuellement, une surface au sol de dix hectares suffit pour produire 100 000 tonnes de protéines.

Chiens, chats, cochons...

L'usine anglaise a ouvert ses portes en septembre 2016 et exporte depuis lors cette énergie artificielle à ses clients du monde entier. Notamment en Asie, là où se concentrent plus de 90 % de l'aquaculture mondiale et notamment les

fermes de crevettes de Thai Union. « D'ici à dix ans, nous visons la production d'un million de tonnes de protéines FeedKind et l'ouverture de dix usines, dont certaines en Asie. » De quoi faire se rapprocher lieu de production et utilisation, et ainsi diminuer les émissions de gaz à effet de serre liées au transport des protéines.

La protéine artificielle a déjà fait ses preuves pour nourrir d'autres animaux. Les chats et chiens domestiques, les porcelets et surtout les poissons d'élevage. Car c'est en Norvège, spécifiquement pour l'industrie du saumon de l'Atlantique, que FeedKind a été développée il y a une vingtaine d'années. Depuis, elle a fait l'objet de nombreux tests scientifiques. « Avec une densité en éléments nutritifs et un profil en acides aminés comparables à ceux de la farine de poisson, les protéines FeedKind peuvent facilement être incorporées aux régimes alimentaires à tous les stades de la vie, augmentant potentiellement la rétention et l'absorption globales des éléments nutritifs », explique-t-on chez

Calysta. Autrement dit, elles améliorent le fonctionnement du tube digestif des poissons, leur permettant de croître davantage en mangeant moins. Elles pourraient ainsi jouer un rôle clé dans la réduction de la consommation d'aliments par les animaux d'élevage. Et par là, contribuer à faire chuter la surpêche et ses dommages collatéraux.

« Les protéines FeedKind remplacent les poissons sauvages pêchés dans la mer mais aussi d'autres sources de protéines comme le soja qui pousse sur le sol déforesté de l'Amazonie. Si l'on compare l'empreinte carbone de toute la chaîne à celle de FeedKind, notre solution se révèle bien plus durable », conclut Allan LeBlanc, sans toutefois donner de chiffre relatif à l'empreinte carbone de la protéine artificielle. L'industrie aquacole mondiale est en pleine croissance. La demande de nourriture pour ses fermes est telle que le coût un peu plus élevé de la protéine artificielle ne devrait en rien nuire à son développement commercial. ▣