



QUELLES SERONT LES PROTÉINES DE DEMAIN ?

« Un enjeu mondial : réussir à nourrir 9 milliards d'individus en 2050 »

L'enjeu est mondial : réussir à nourrir 9 milliards d'individus en 2050, tout en garantissant leur santé et en préservant l'environnement. La consommation mondiale de protéines devrait doubler d'ici 10 ans, il faudra donc trouver des solutions pour en apporter à tous en quantité suffisante. Les recherches se tournent vers le développement de nouvelles sources de protéines, qu'elles soient végétales ou animales. Les protéines végétales, permettant de compléter efficacement un repas moins riche en viande, présentent un intérêt grandissant pour l'offre alimentaire en grande distribution ou en alimentation hors foyer. On observe déjà une grande diversité des protéines végétales existantes, tant au niveau nutritionnel que fonctionnel. En 2014, la Commission européenne a autorisé une protéine de graines de colza comme nouvel ingrédient alimentaire (décision 2014/424/UE). Les micro-algues présentent également un fort potentiel pour l'alimentation, vu leur richesse en protéines, et les travaux se poursuivent pour développer un système de production viable. Enfin, des études sont en cours sur les protéines d'insectes, mais cela nécessiterait des changements radicaux de nos habitudes alimentaires, et de la réglementation.

LES AIDES AUX CULTURES PROTÉAGINEUSES : encore un effort !

Sur les 151 millions d'euros d'aides qui seront versés dans le cadre de la PAC 2014-2020, il est prévu de distribuer seulement 35 millions d'euros à la production de protéagineux et 6 millions à celle du soja. L'aide est versée aux cultures, quelle que soit leur destination (alimentation humaine ou animale), avec un montant entre 100 à 200 € par hectare.

