

LE BURGER VÉGÉTAL EST-IL DURABLE ?

Alors que la COP26 a récemment pris fin, la prise de conscience de l'urgence climatique est dans les esprits du monde entier. Une activité, en particulier, est pointée du doigt pour son impact négatif sur le climat, mais aussi la consommation d'eau et la dégradation des sols : l'élevage industriel de bétail destiné à la production de viande. Mais le burger végétal est-il durable ?



📅 18.11.2021 📍 Genève - CH

Environnement

Développement durable

Dans un contexte où le monde se nourrit de plus en plus de protéines animales, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture estime que l'élevage de bétail (viande et lait) est à l'origine actuellement de 9% des émissions CO2 globales (25% pour l'ensemble de l'agriculture), soit l'équivalent de l'ensemble des émissions produites par les voitures, avions et bateaux.

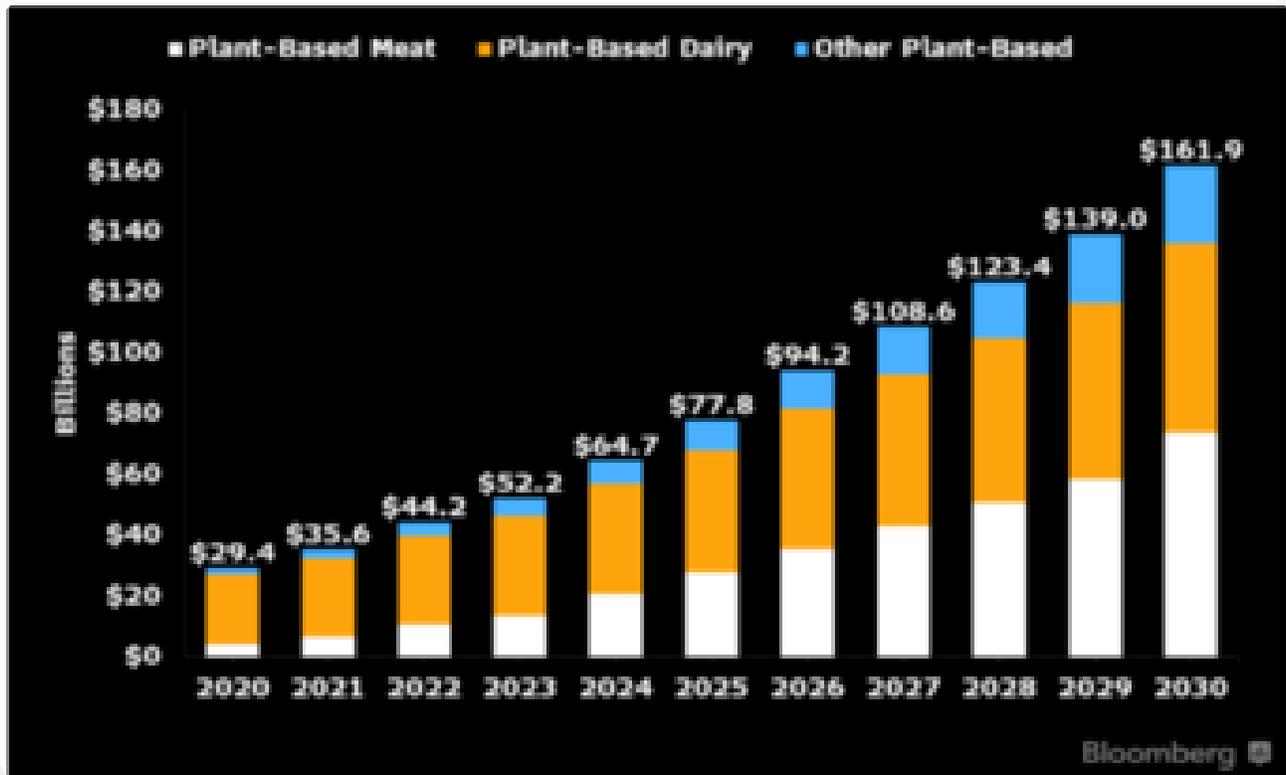
La contribution exigée du secteur agricole pour limiter le réchauffement de la planète à maximum de 2 degrés, tel que prévu par les Accords de Paris, exigerait qu'il limite ses émissions de CO2 de deux tiers par rapport à 2010. Cependant, la population mondiale croît (projection de 10 milliards d'ici 2050) et la demande en protéines animales ne cesse d'augmenter (projection de plus 70% pour 2050)*.

La question de l'impact négatif de la production intensive de viande est donc vite réglée sur le plan environnemental. Elle l'est également sur le plan éthique pour beaucoup de personnes sensibles à la question du traitement et du sort subi par les animaux d'élevage. Sans parler des conséquences sur la santé d'une consommation excessive de viande.

LA RECETTE DU SUCCÈS

Les préoccupations relatives à l'alimentation durable d'une population mondiale croissante suscitent un intérêt pour les produits à base de plantes qui peuvent remplacer les protéines conventionnelles. A l'image de Beyond Meat (fondé en 2009 déjà) ou d'Impossible Foods, les entreprises productrices de viande végétale, la plupart américaines, ont vu leurs ventes décoller à partir de 2016 -2017 et le cours de leurs actions exploser (+520% pour Beyond Meat quelques semaines après son entrée en bourse en 2019). Selon un rapport de Bloomberg Intelligence, d'ici 2030, la taille du marché des substituts à la viande et aux produits laitiers pourrait être multipliée par cinq et atteindre 162 milliards de dollars. Rien qu'aux Etats-Unis, le marché de la viande végétale a augmenté de 27% en une année et représente 7 milliards de dollars en 2020.

* *World Resources Report, Creating a Sustainable Food Future, World Resources Institute, 2019* : https://research.wri.org/sites/default/files/2019-07/WRR_Food_Full_Report_0.pdf



Flairant les opportunités commerciales, les autres entreprises du secteur alimentaire (production, distribution ou restauration) ciblent typiquement un profil de consommateur, flexitarien ou vegan, recherchant l'expérience sensorielle de la viande, sa texture et sa forme, mais sur la base de protéines végétales. Des raisons éthiques, écologiques et de bien-être expliquent cet intérêt grandissant. Pour Nestlé, par exemple, les substituts de viande représentent un chiffre d'affaires de 700 millions de francs, une part croissante de la vente totale de produits alimentaires (11 milliards de francs en 2020). Très récemment, McDonald's a lancé son propre McPlant Burger. Même Tyson Foods et JBS, les plus gros producteurs de viande au monde, pourtant très critiqués au sujet de leurs impacts négatifs sur l'environnement, s'y sont mis. Dans le domaine de l'investissement responsable, l'entreprise d'investissement Beyond Investing a lancé en 2019 le premier ETF purement vegan qui investit dans des titres comme Beyond Meat.

LE BURGER VÉGÉTAL N'EST PAS SANS EFFETS NÉGATIFS

La comparaison entre un burger classique et un burger végétal est certes sans appel sur le plan climatique mais la question demeure de savoir si les burgers ou steaks végétaux sont exempts de toute critique sur le plan de la durabilité. L'analyse de la composition d'un Beyond Burger est un élément de réponse éclairant. Les 19 (!) ingrédients et additifs chimiques contenus dans ce repas, loin d'être tous naturels comme l'indique le tableau ci-dessous, passent par un lourd processus de transformation industrielle.

Figure 28: We count 19 ingredients in Beyond Burger

List of ingredients

#	Ingredient	#	Ingredient
1	Water	11	Potato Starch
2	Pea Protein	12	Apple Extract
3	Isolate	13	Salt
4	Expeller-Pressed Canola Oil	14	Potassium Chloride
5	Refined Coconut Oil	15	Vinegar
6	Rice Protein	16	Lemon Juice Concentrate
7	Natural Flavours	17	Sunflower Lecithin
8	Cocoa Butter	18	Pomegranate Fruit Powder
9	Mung Bean Protein	19	Beet Juice Extract
10	Methylcellulose		

Source: Company, Exane BNP Paribas

Source: Campany, Exane BNP Paribas

Un certain nombre de diététiciens et de spécialistes du secteur agroalimentaire, dont le CEO de Whole Foods, mettent en doute la qualité nutritionnelle de ces substituts de viande en citant notamment la large quantité de sodium et de graisses saturées**. En outre, une large quantité de matières premières, comme le soja, utilisées non pas ici pour nourrir le bétail mais présentes dans le burger, est produite de manière intensive (souvent avec l'utilisation d'OGM) et donc néfaste pour l'environnement. On n'élimine donc pas totalement le problème de la déforestation, de la perte de biodiversité ou des émissions CO2 liées à l'agriculture intensive en mangeant un burger sans viande. Par ailleurs, autre critique importante qui est reflétée par des ratings ESG assez faibles, Beyond Meat et Impossible Foods sont encore trop peu transparents à propos des impacts associés à leurs activités de production.

La réponse à la question de la durabilité du burger sans viande est positive si on le compare à son équivalent, le burger traditionnel. La réponse est bien plus nuancée lorsque le burger végétal industriel est comparé à des menus, sans viande, plus « naturels » et moins transformés.

** <https://www.cnbc.com/2019/08/21/whole-foods-ceo-john-mackey-plant-based-meat-not-good-for-your-health.html>



Information importante

N'hésitez pas à vous adresser à votre interlocuteur privilégié chez Mirabaud ou à nous [contacter ici](#) si ce sujet vous intéresse. Avec nos spécialistes dédiés, nous nous ferons un plaisir d'évaluer vos besoins personnels et de discuter des éventuelles solutions d'investissement qui seraient adaptées à votre situation.