



L'alimentation de demain

- La population mondiale augmente plus rapidement que notre capacité à créer suffisamment de produits alimentaires pour tout le monde
- Pionnière dans la recherche sur le potentiel infini des acides aminés, la société Ajinomoto Co., Inc. (« Ajinomoto Co. ») répond en partie à cette crise alimentaire en étudiant de nouvelles sources d'acides aminés
- En suivant le protocole de la Natural Capital Coalition, nous avons quantifié l'impact du recours à des sources comestibles et traditionnelles pour fabriquer des produits d'acides aminés par rapport au recours à des sources biologiques alternatives
- Ce n'est là qu'un exemple de l'ambition de la société Ajinomoto Co. d'aider toutes les personnes sur Terre à manger et vivre sainement, à très long terme

L'alimentation évolue aussi !

La manière dont les humains se nourrissent a beaucoup évolué au cours de l'histoire. Certains de ces changements sont évidents (on ne mange plus de mammouth laineux, par exemple), mais d'autres sont assez surprenants. Prenons l'exemple de l'avoine. L'avoine est aujourd'hui considérée comme un aliment standard, consommé sous forme de flocons d'avoine ou de céréales au petit-déjeuner, ou dans des en-cas comme des biscuits.

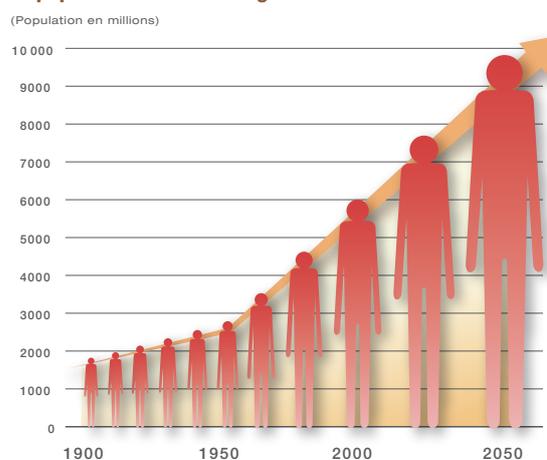
Elle a pourtant été considérée pendant plusieurs siècles comme une mauvaise herbe. Jusqu'à récemment, en 1755, le dictionnaire définissait l'avoine comme un aliment « consommé par les Écossais, mais adapté uniquement aux chevaux en Angleterre ». (Un Écossais plein d'esprit avait répondu à cela : « C'est pourquoi l'Angleterre a de si bons chevaux, et l'Écosse de si bons hommes ! »)

Encore aujourd'hui, certaines plantes et certains animaux sont considérés comme des produits alimentaires dans différentes régions, mais pas ailleurs. Et même pour les aliments courants, comme le raisin, il y a des parties de la plante qui sont mangées et appréciées uniquement dans certaines régions. C'est le cas des feuilles de vigne, qui font partie des mets traditionnels en Grèce et en Turquie, alors qu'elles sont jetées dans la plupart des autres pays.

Crise alimentaire actuelle

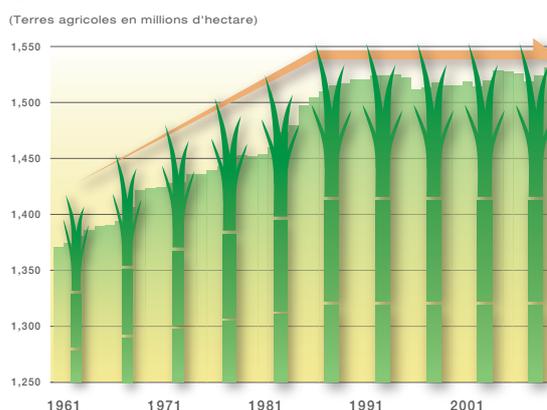
Comme nous en parlions dans la première newsletter de cette série, la population mondiale connaît une croissance fulgurante, qui ne permet pas à chacun de se nourrir correctement. Selon les derniers chiffres publiés par les Nations Unies en 2017, la population mondiale compte actuellement 7,6 milliards d'individus, et devrait atteindre 9,8 milliards d'ici à 2050.

■ La population mondiale augmente



Graphique créé à partir de données issues des Perspectives démographiques mondiales

■ Le nombre de terres agricoles à travers le monde a cessé de croître



Graphique créé à partir de la base de données statistiques de la FAO

Pour nourrir toutes ces personnes, la production d'aliments doit augmenter de 60 % par rapport aux chiffres de 2005-2007. Malheureusement, le nombre de terres agricoles cultivables à travers le monde stagne, et devrait même baisser au fil des années. Cela s'explique par la détérioration de la qualité des sols, l'abandon de terres agricoles et le changement climatique.

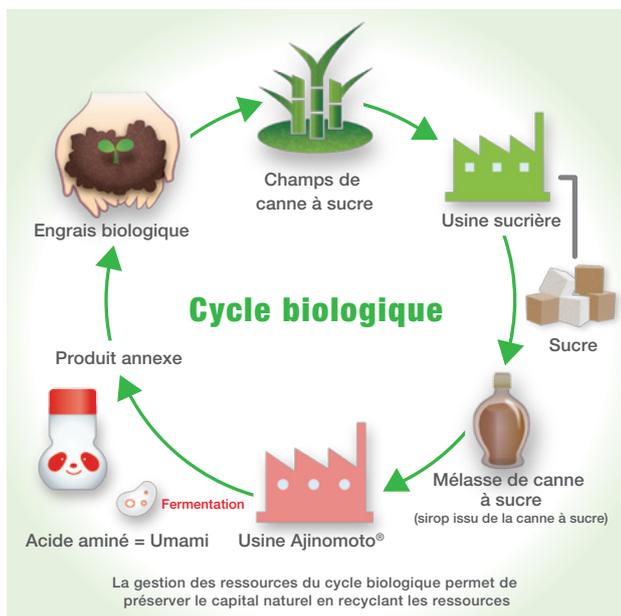
Ainsi, plusieurs organisations internationales (dont les Nations Unies) ont focalisé leur attention sur la crise alimentaire, considérant qu'il s'agit là de l'un des problèmes majeurs auxquels notre planète fait face.

Nous pouvons encore faire évoluer notre alimentation !

En qualité de société mondiale spécialisée dans la fabrication d'aliments et la science des acides aminés, Ajinomoto Co. se doit de trouver des solutions contribuant à résoudre le problème de la crise alimentaire. Comme cela avait été indiqué dans la Newsletter n° 1, l'utilisation consciencieuse et la réutilisation des ressources naturelles étaient l'une des solutions pour y parvenir.

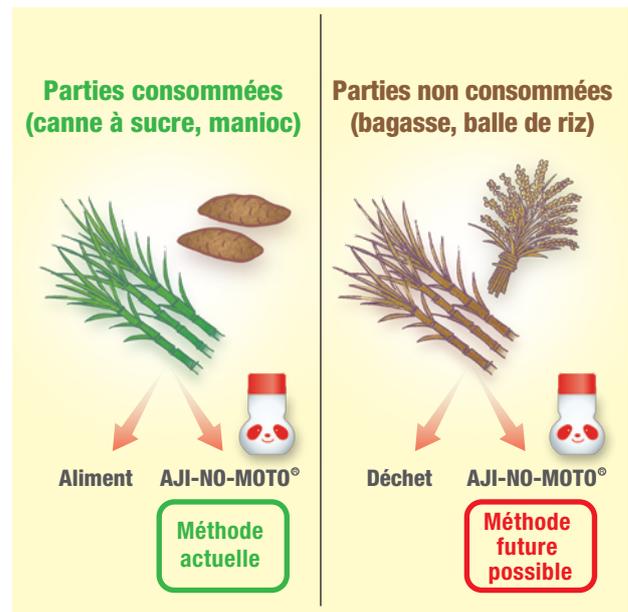
Nous nous efforçons de réduire autant que possible nos déchets en considérant chaque produit annexe fabriqué dans nos usines comme une matière potentielle pour d'autres produits. Ainsi, notre produit phare, l'assaisonnement umami, est fabriqué grâce à des acides aminés, issus de la fermentation de mélasse de canne à sucre, de maïs et d'amidon de manioc, et le produit annexe de ce processus est utilisé directement dans les champs cultivés comme engrais, ce qui permet de préserver un cycle biologique sain et d'éliminer des déchets.

■ La gestion des ressources du cycle biologique



Nous menons par ailleurs des études rigoureuses sur la possibilité d'extraire des acides aminés à partir de sources biologiques alternatives. D'une certaine manière, la logique suivie est assez évidente. Si, par exemple, des acides aminés sont extraits d'une racine de manioc (comme c'est le cas en Thaïlande), la racine disparaît. Mais si nous pouvons extraire les acides aminés d'une source biologique qui n'est généralement pas mangée, nous pouvons également préserver la racine de manioc !

■ Impact positif sur la disponibilité des aliments



Les sources biologiques alternatives pour les acides aminés sont faciles à trouver. Il s'agit principalement des parties des plantes qui sont jetées, comme la paille de riz et la bagasse de la canne à sucre. D'un point de vue scientifique, les processus technologiques de transformation de la biomasse en sucre et de la fermentation permettent, sans grandes difficultés, d'extraire des acides aminés des matières de ces sources biologiques alternatives. Bien entendu, pour réaliser cela à grande échelle, il est nécessaire de mener des études approfondies, des analyses et d'évaluer l'investissement nécessaire.

Comment pouvons-nous mesurer l'impact de nos efforts ?

À l'occasion du Forum mondial sur le capital naturel, qui a eu lieu à Londres le 27 novembre 2017, Ajinomoto Co. est devenue la première société japonaise à travailler en phase avec la notion du « Protocole de la Natural Capital Coalition » et a annoncé une évaluation du capital naturel sur la base de ce protocole. Cette méthodologie rigoureuse aide les entreprises à quantifier leur impact et leur dépendance envers les ressources locales, ce qui facilite l'allocation des budgets et la prise de décisions en matière de recherche et de développement.

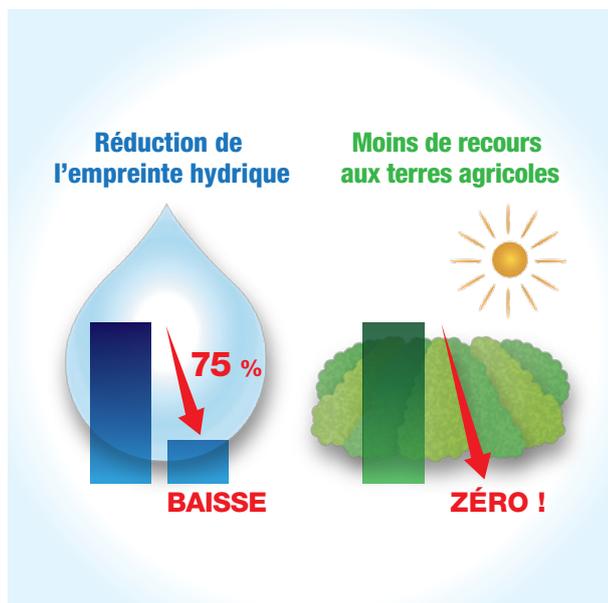
Et si... ? Évaluer l'impact du recours aux sources biologiques alternatives

Mesurer l'impact d'un changement majeur dans un processus de fabrication, tant d'un point de vue environnemental que sur le plan économique, est très complexe. Cela va bien au-delà du coût des machines et de l'utilisation des ressources naturelles, et aboutit à des questions de fond. À titre d'exemple, quelle est la valeur d'un litre d'eau fraîche ? La réponse est assez différente si vous êtes dans une forêt tropicale ou dans le désert.

Chaque zone locale où la fabrication a lieu doit être considérée de manière indépendante. Et les facteurs devant être pris en considération vont des conditions météorologiques locales aux politiques gouvernementales locales.

La société Ajinomoto Co. a réalisé une analyse complète de l'impact potentiel de la transformation de nos opérations de fabrication en Thaïlande, visant à passer de l'utilisation du manioc à l'utilisation de la paille de riz comme source de production des acides aminés. Les résultats ont démontré que, à tous points de vue ou presque, le recours à la paille de riz avait un impact sensiblement positif. Plus particulièrement, « l'empreinte hydrique » de la fabrication diminuerait de près de 75 %, tandis que les terres agricoles requises pour les matières brutes diminueraient, passant de 30 000 hectares à zéro ! Même en termes financiers, il a été estimé que le coût pour la société et la communauté locale devrait être nettement inférieur.

■ Impact positif de l'utilisation de la paille de riz sur l'environnement



Que nous réserve l'avenir ?

Il va sans dire qu'un changement de cette ampleur n'est pas une transformation à prendre à la légère. Il est probable que de plus amples recherches seront menées dans ce domaine, par Ajinomoto Co. comme par d'autres entreprises, pour déterminer si et quand les matières de base utilisées pour les produits alimentaires devront être modifiées. Mais la tendance amorcée est claire, et les avantages liés à la réalisation d'un tel changement deviennent également évidents.

Notre engagement envers la planète et ses habitants va au-delà de ce mois-ci ou de cette année. Pour mener à bien notre mission en tant que société, nous devons nous intéresser aux décennies futures, pour prendre les décisions les plus judicieuses que nous pouvons prendre à ce jour. Notre ambition est de nous préparer pleinement à mettre en place les mesures importantes nécessaires pour le bien de notre planète, lorsque le moment sera venu. Et nous continuerons toujours à rechercher consciencieusement de nouvelles approches pour préserver et protéger les précieuses ressources de notre planète pour toutes les générations futures.

À propos d'Ajinomoto Co., Inc.

Le groupe Ajinomoto est un leader mondial en acides aminés grâce à ses technologies avancées en science biologique et en chimie fine. Ses produits couvrent de nombreux domaines, notamment les assaisonnements, les denrées alimentaires transformées, les boissons, les acides aminés, les produits pharmaceutiques et les produits chimiques.

Après avoir découvert l'« umami » (le cinquième goût fondamental créé par l'acide glutamique, un type d'acide aminé) en 1908, nous avons commencé à explorer scientifiquement toutes les possibilités des acides aminés, et à aider les gens à vivre plus sainement dans le monde entier. Avec notre message d'entreprise « Bien Manger, Bien Vivre », nous cherchons à poursuivre notre croissance et notre contribution soutenue à l'amélioration du bien-être des gens en créant de la valeur avec les communautés et la société dans son ensemble.

Le groupe Ajinomoto dispose de bureaux dans 35 pays et régions et vend des produits dans plus de 130 pays et régions. L'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 1 150,2 milliards de yens (10,3 milliards de dollars US) au cours de l'exercice 2017. Pour en savoir plus, consultez le site <https://www.ajinomoto.com/>.