



INGENIERIE FINANCIERE
CASH MANAGEMENT
PREVOYANCE – SANTE
IMMOBILIER

Siège Social : 1 rue Villaret de Joyeuse -
75017 Paris
SIRET N° 432 240 182 R.C.S PARIS
Capital Social : 10.000 € - Code NAF : 6622Z
Tél. 01 42 85 80 00 • Fax 01 42 85 80 44
www.maubourg-entreprise.fr
info@maubourg-entreprise.fr

Manger mieux pour protéger la planète



Janvier est le mois des vœux pour la nouvelle année et le mois des bonnes résolutions. Les épargnants font le vœu qu'une nouvelle pandémie financière ne viendra pas écorner leurs économies. S'ils sont soucieux de la valorisation à long terme de leur patrimoine, ils doivent également prendre de bonnes résolutions concernant la durabilité de la croissance économique.

Cela tombe bien. La conférence Cop 26 sur le climat sera organisée à Glasgow au mois de Novembre 2021. Elle rappellera à tous les Etats que les promesses qu'ils s'étaient faites lors de la Cop 21 organisée à Paris en 2015 ne sont pour l'instant pas tenues. Certains les ont même reniées. Les Etats Unis se sont soustrait à leurs engagements. Les pays asiatiques construisent toujours des centrales thermiques à charbon. Nonobstant

SARL SELECT'PLACEMENTS

MEMBRE D'ORIAS N°07005216 (www.orias.fr), MEMBRE DE LA CNCIF - CIF N° D013212

INTERMEDIAIRE EN ASSURANCE CATEGORIE B ET DE COURTIER IOB SP

SOUS LE CONTROLE DE L'AUTORITE DE CONTROLEE PRUDENTIEL ET DE RESOLUTION – ACPR (61 Rue Taitbout, 75346 PARIS CEDEX 9)
ACTIVITE DE TRANSACTION SUR IMMEUBLE ET FONDS DE COMMERCE, CARTE PROFESSIONNELLE N° T15650 DELIVREE PAR LA PREFECTURE
DE LA VILLE DE PARIS, GARANTIE FINANCIERE DE 110 000 € AUPRES DE COVEA RISKS (19-21 Allées de l'Europe 92616 CLICHY CEDEX)

quelques pays scandinaves, aucun Etat n'a imposé une taxe carbone d'un montant tel qu'elle pourrait orienter vertueusement les comportements des agents économiques.

La lutte contre le réchauffement de la planète ne concerne pas que les responsables politiques. Nous sommes tous responsables. Les Français se sont soulevés ... contre l'augmentation des taxes sur les carburants. Jamais les 4 x 4 et autres SUV ne se sont aussi bien vendus. Aucune centrale éolienne n'est en fonctionnement au large de nos côtes du fait des diverses contestations alors que les premières autorisations ont été données en 2011. Les périodes de déconfinement se traduisent par un recours massif aux véhicules individuels.

Le combat n'est pas non plus limité aux usines salissantes et aux moyens de transport. Il commence par une de nos fiertés nationales, nos assiettes. Nous avons déjà évoqué ce sujet dans notre éditorial du 23 Novembre 2018 (<https://www.maubourg-entreprise.fr/page/10058/edito-du-23-novembre-2018/>). Lorsque nous consommons de la viande, nous émettons indirectement du méthane dans l'atmosphère, gaz particulièrement nocif pour l'environnement. Les ruminants doivent également être nourris et abreuvés. Le bilan final n'est pas reluisant pour le climat.

Mais le menu évolue. 2021 pourrait marquer un tournant grâce à de nouvelles solutions introduites par des startups. Deux « technologies » paraissent proches de la maturité : l'industrialisation de la consommation d'insectes et la production de viandes de laboratoire.

Creepshow

Manger des insectes est bon pour la planète. Ils sont riches en protéines et plus soutenables à produire que les viandes animales.

Le consommateur français n'est pas convaincu. Il n'y est pas prêt culturellement (le facteur « beurk ! »). La réglementation est également contraignante.

Mais il est de plus en plus isolé. Une population estimée à deux milliards d'habitants mange régulièrement des insectes, notamment dans les pays africains. Dans le monde développé, l'étreinte réglementaire se desserre. Lorsque le vaccin aura supprimé les quarantaines, il sera possible de goûter des snacks de cricket au Royaume Uni, des burgers de vers de farine en Allemagne et de la poudre de cafard au Canada.

Et la situation évolue. Avant 2018, la nourriture à base d'insectes n'était pas considérée comme un produit alimentaire. Les Etats nationaux

SARL SELECT'PLACEMENTS

MEMBRE D'ORIAS N°07005216 (www.orias.fr), MEMBRE DE LA CNCIF - CIF N° D013212

INTERMEDIAIRE EN ASSURANCE CATEGORIE B ET DE COURTIER IOB SP

SOUS LE CONTROLE DE L'AUTORITE DE CONTROLE PRUDENTIEL ET DE RESOLUTION - ACPR (61 Rue Taitbout, 75346 PARIS CEDEX 9)
ACTIVITE DE TRANSACTION SUR IMMEUBLE ET FONDS DE COMMERCE, CARTE PROFESSIONNELLE N° T15650 DELIVREE PAR LA PREFECTURE
DE LA VILLE DE PARIS, GARANTIE FINANCIERE DE 110 000 € AUPRES DE COVEA RISKS (19-21 Allées de l'Europe 92616 CLICHY CEDEX)

agissaient comme ils l'entendaient. Depuis le 1er janvier 2018, la Commission européenne est chargée de l'autorisation des nouveaux aliments et, dans le cadre de cette procédure, peut demander à l'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) de réaliser une évaluation scientifique du risque afin d'établir leur sécurité. Il ne pourra y avoir d'autorisation globale ou générique. Chaque « novel food » devra être approuvée individuellement. Les premières mises sur le marché interviendront dans les prochaines semaines. Nos supermarchés vont enfin pouvoir être achalandés...

L'assouplissement de la réglementation va encourager la production. Pour une fois, la France est bien placée. Nous disposons de deux champions. Ynsect, spécialisé dans l'élevage de vers de farine, a levé au mois d'Octobre dernier 400 millions d'euros auprès d'investisseurs internationaux pour financer le développement de sa première usine dans les Hauts-de-France. L'autre pépite française, InnovaFeed, a obtenu 140 millions d'euros en Novembre (dont la moitié sous forme de capital) pour construire une seconde unité de production de mouches « soldat noir » ... aux Etats Unis.

L'IPIFF (« International Platform of Insects for Food and Feed »), plateforme qui chapeaute la production d'insectes pour l'alimentation humaine et animale au sein de l'Union européenne, prévoit une explosion de la production de 5.000 tonnes en 2019 à 260.000 tonnes en 2030.

Les usages évolueront progressivement. Le steak de cafard ne sera pas au menu des grands restaurants en 2021. Mais nous deviendrons rapidement moins réticents pour ajouter de la poudre ou des ingrédients à base d'insectes à nos aliments carnés ou légumineux.

Surtout, nous consommerons indirectement des insectes en dégustant un poulet de Bresse ou un filet de saumon. C'est pour nourrir des animaux et des poissons que Ynsect et InnovaFeed augmentent leurs capacités de production.

La partie n'est pas encore gagnée. Elever des insectes est bon pour l'environnement mais cela coûte encore cher par rapport par exemple au soja qui est aujourd'hui l'aliment de base pour la nourriture animale.

Frankenstein

Mary Shelley a fait des émules. Mais les docteurs Frankenstein d'aujourd'hui ne créent pas des êtres humains. Ils reconstituent de la viande dans leurs laboratoires. Ils prélèvent pour cela des cellules souches sur un animal et les développent dans un bioréacteur en les immergeant dans un liquide

SARL SELECT'PLACEMENTS

MEMBRE D'ORIAS N°07005216 (www.orias.fr), MEMBRE DE LA CNCIF - CIF N° D013212

INTERMEDIAIRE EN ASSURANCE CATEGORIE B ET DE COURTIER IOB SP

SOUS LE CONTROLE DE L'AUTORITE DE CONTROLE PRUDENTIEL ET DE RESOLUTION - ACPR (61 Rue Taitbout, 75346 PARIS CEDEX 9)
ACTIVITE DE TRANSACTION SUR IMMEUBLE ET FONDS DE COMMERCE, CARTE PROFESSIONNELLE N° T15650 DELIVREE PAR LA PREFECTURE
DE LA VILLE DE PARIS, GARANTIE FINANCIERE DE 110 000 € AUPRES DE COVEA RISKS (19-21 Allées de l'Europe 92616 CLICHY CEDEX)

nutritif. Ils modifient ensuite les cellules souches ainsi nourries pour les transformer en muscle et en graisse. Ils assemblent le tout dans un produit final qui ressemble à s'y méprendre à un steak de Charal.

Le marché est embryonnaire mais bouillonnant. Plus de 50 startups (étrangères) bataillent pour produire des burgers, des nuggets, des crevettes et des steaks de laboratoire, mobilisant des capitaux colossaux. Certains d'entre eux pourraient être présents sur nos étals dès 2021.

Mais ils ne seront pas à la portée de toutes les bourses. Le hamburger présenté par la startup néerlandaise Mosa Meat en 2013 coûtait 250.000 euros. Les coûts ont baissé, de l'ordre de 97 %. Mais 3 % de 250.000 €, c'est encore beaucoup pour un BigMac ! L'objectif de Mosa Meat est de parvenir rapidement à un coût de production de 9 euros.

Ce n'est pas impossible. La réduction des coûts est plus facile à obtenir pour un process essentiellement technologique, au contraire par exemple des producteurs d'insectes qui doivent améliorer un process industriel.

Le facteur « beurk ! » devrait être moins prégnant que pour les aliments à base d'insectes, surtout depuis le scandale de la viande de cheval en 2013.

Le bilan environnemental est très favorable à la viande de laboratoire : 1 % des surfaces mobilisées par la nourriture animale, 10 % de la consommation d'eau.

Si les clignotants sont au vert pour le développement de ce produit écologique, le combat sera rude en France. Nos industries alimentaires contestent déjà l'appellation de « viande » à cette création scientifique. Du grain à moudre en perspective pour nos chaînes d'information ...

*

* *

Si la lutte contre le réchauffement climatique passe par une consommation plus verte, dans nos assiettes, dans nos transports et dans nos comportements, nous pouvons également agir en tant qu'épargnants. C'est pour cela que notre Cabinet fait la promesse à ses clients que les allocations en unités de compte seront, pour ceux qui le souhaitent, progressivement entièrement investies en fonds socialement responsables dans un délai de deux ans¹.

¹ Délai justifié par le fait que l'offre n'est pas encore suffisamment diversifiée

SARL SELECT'PLACEMENTS

MEMBRE D'ORIAS N°07005216 (www.orias.fr), MEMBRE DE LA CNCIF - CIF N° D013212

INTERMEDIAIRE EN ASSURANCE CATEGORIE B ET DE COURTIER IOB SP

SOUS LE CONTROLE DE L'AUTORITE DE CONTROLE PRUDENTIEL ET DE RESOLUTION - ACPR (61 Rue Taitbout, 75346 PARIS CEDEX 9)
ACTIVITE DE TRANSACTION SUR IMMEUBLE ET FONDS DE COMMERCE, CARTE PROFESSIONNELLE N° T15650 DELIVREE PAR LA PREFECTURE
DE LA VILLE DE PARIS, GARANTIE FINANCIERE DE 110 000 € AUPRES DE COVEA RISKS (19-21 Allées de l'Europe 92616 CLICHY CEDEX)