

# FUTURA

## Syndrome de la personne raide : Céline Dion partage les détails de sa maladie

Podcast écrit Pierre De Paepe et lu par Thibaut Ponamalé

Et si je vous disais qu'on peut transformer un problème environnemental en une gourmandise irrésistible ? Savor, une start-up innovante soutenue par Bill Gates, propose une idée pour le moins intrigante : transformer le CO2 en beurre !

Salut, c'est Thibaut Ponamalé. Et cette semaine, dans Futura FLASH, on fait le point sur une innovation gastronomique pas comme les autres.

*[Le thème de Futura News décliné sur un style hip hop.]*

Tout d'abord, une petite mise en contexte. Saviez-vous que l'industrie laitière émet environ 1,7 milliard de tonnes de CO2 par an ? Beurre, lait, yaourt, flan ou encore crème glacée, les applications du lait sont multiples mais le bilan, lui, reste le même : 2,2 % des émissions de gaz à effet de serre mondiales seraient directement liées à sa production. Des émissions dues à la chaîne de transformation et de transport des produits, mais aussi et surtout à l'élevage des animaux laitiers, qui nécessitent énormément d'eau, d'alimentation et produisent en contrepartie des gaz qui empoisonnent l'atmosphère.

Heureusement, Savor propose de transformer ce problème en solution, en recaptant le CO2 pour fabriquer du beurre. Grâce à une bio-ingénierie avancée, la firme a trouvé le moyen de convertir le dioxyde de carbone en acides gras, les éléments de base du beurre. Ainsi, pour chaque kilogramme de beurre produit, Savor capturerait jusqu'à 3 kg de CO2 de l'atmosphère.

Le processus de fabrication utiliserait également 50 % moins d'eau et réduirait les besoins en terres agricoles. De cette manière, nous pourrions économiser suffisamment d'eau pour remplir 10 000 piscines olympiques chaque année !

Alors, ces chiffres sont extraordinaires, mais une question des plus importantes doit-être posée : « Et le goût ? » Eh bien, rassurez-vous, c'est absolument délicieux ! Du moins, d'après les consommateurs et consommatrices qui l'ont testé. Le beurre Savor possède une texture crémeuse et un goût riche, qui permettent de l'utiliser aussi bien sur une tranche de pain que dans vos recettes préférées.

Car ce beurre a beau être créé à l'aide de CO2, il n'en reste pas moins du beurre comme vous en avez dans votre frigo. En effet, en y regardant d'un peu plus près, on se rend compte que les acides gras produits par Savor sont identiques à ceux trouvés dans le beurre traditionnel. Seule différence : ceux-ci proviennent d'une source durable.

Par cette prouesse, Savor nous montre qu'on peut allier gourmandise et durabilité. Une vraie révolution pour notre alimentation et notre planète.

Et vous, qu'en pensez-vous ? Est-ce que vous seriez prêts à abandonner le beurre traditionnel pour une alternative plus durable ? Ou est-ce que, selon vous, Savor n'est qu'un tout petit pansement sur un problème plus large ?

Dites-nous tout en commentaire. Quant à moi, je vous donne rendez-vous très bientôt pour un nouvel épisode de Futura FLASH.