

La viande *in vitro*, une alternative à l'élevage intensif

L'avenir de l'élevage se dessine-t-il dans les laboratoires ? Jusqu'ici, la perspective de voir la viande *in vitro* dans nos assiettes restait hypothétique. Mais depuis le 2 décembre, elle semble s'ouvrir. Les autorités sanitaires de Singapour ont autorisé la commercialisation de nuggets à base de poulets cultivés dans un bioréacteur. La cité-Etat est la première à autoriser les viandes artificielles. Apparue en 2013 dans les mains de l'agronome néerlandais Peter Verstrate, la viande *in vitro* se propose de résoudre les impacts environnementaux liés à l'élevage conventionnel par la culture en laboratoire.

Selon les données de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), celui-ci est responsable de 14,5% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde. Des chiffres qui pourraient encore augmenter au cours des prochaines années puisque la FAO estime que la consommation de viande explosera de 70% d'ici à 2050. D'après une étude de l'université britannique d'Oxford publiée en 2011, l'élevage cellulaire permettrait de réduire ces émissions de près de 96%.

Problème : la technique, fondée sur les cellules-souches, pose des questions d'éthique... Mais également financières. Pour fabriquer du bœuf artificiel, les cellules doivent être cultivées dans du sérum de veau, obtenu à partir du sang des fœtus retirés aux vaches gestantes avant l'abattage et qui coûte jusqu'à 700 euros le litre.

La start-up Eat Just, qui commercialise la viande autorisée à Singapour, n'est pas confrontée à cette barrière technique : la culture des cellules de volailles peut se faire dans un fluide d'acides aminés, de sucre et de sel. Et la production d'un kilo de viande de poulet émet indirectement 6,9 kg de CO₂ contre 27 kg pour la viande bovine.