

Viande artificielle : la quête du Graal

Les actions des organisations anti-élevage ne provoquent pas un raz de marée de conversions vers le végétarisme. La France ne compte en effet que 2,2 % de personnes adoptant un régime sans viande, dont 0,3 % de végétariens (1). Mais les critiques contre l'élevage portant sur le bien-être animal, le respect de l'environnement ou les émissions de gaz à effet de serre – critiques qui méritent d'être contre-argumentées –, finissent par infuser dans les esprits, notamment chez les jeunes. Des études montrent ainsi le

Il s'agit de « singer » la viande d'élevage au niveau du goût, de la texture et de l'apparence pour plaire au consommateur.

désir de nos concitoyens de consommer moins, mais « mieux » de viande. Et parmi les alternatives à celle-ci, leurs intentions se portent bien davantage sur les légumes secs que sur la viande *in vitro*. Le côté « naturel » des aliments compte beaucoup pour les Français. Mais la France n'est pas le monde et les Chinois ou les Brésiliens seraient nettement plus réceptifs que nous à cette viande *in vitro*, cultivée dans des bioréacteurs à partir de cellules musculaires (2).

La nécessité de nourrir près de 10 milliards d'habitants sur la planète en 2050, avec une demande croissante de viande liée à l'élévation des niveaux de vie, tout en intégrant la prise en compte par les citoyens des critiques évoquées plus haut, aiguissent l'appétit des investisseurs et de grandes entreprises alimentaires. Ceux-ci voient dans les alternatives à la viande d'élevage un marché prometteur, même si pour l'instant, il reste con-

fidentiel (voir page 16). Des milliards de dollars commencent à se déverser, surtout dans le secteur des substituts protéiques végétaux, bien plus avancé que celui de la viande *in vitro*, avec des start-up qui fleurissent ici ou là. Dans les deux cas, il s'agit de « singer » au mieux la viande d'élevage, tant au niveau du goût, de la texture que de l'apparence pour plaire au consommateur. Ce qui techniquement n'est pas simple, y compris pour les substituts issus du pois ou du soja. Pour atteindre le Graal et s'approcher de l'imitation la plus aboutie, il reste donc beaucoup de progrès à faire. Sans oublier le prix final qui devra aussi être abordable.

Dans le secteur de la viande *in vitro*, on n'est encore le plus souvent qu'au stade de la production en laboratoire. Et même si des acteurs se montrent optimistes – l'Israélien Aleph Farms annonce la production en unité industrielle en 2025 –, il faudra patienter de nombreuses années pour atteindre des volumes significatifs et arriver à un modèle économique viable. Quant à l'impact environnemental de la viande *in vitro*, présentée comme « propre », il est rediscuté au fur et à mesure que les études s'affinent.

La viande d'élevage a donc encore de beaux jours devant elle, d'autant qu'elle est la seule à être naturelle et pas ultra-transformée, conservant un lien direct avec les paysans !



(1) Étude Ifop.

(2) L'Académie d'agriculture a consacré un colloque à la viande *in vitro* en novembre 2021.

par **YVON HERRY**
directeur de la rédaction