

De la viande... artificielle !

En 2013, la présentation a fait sensation à Londres : Mark Post, un scientifique néerlandais, a dévoilé le premier steak artificiel. Ce bout de viande, créé in vitro à partir de cellules souches de muscles de vache, a coûté 250 000 à produire. Mais son créateur espère en faire, d'ici à 10 ou 20 ans, un produit commercialisé « en série ».



Les steaks du futur seront-ils artificiels? Photo Julio Pelaez

L'idée, aussi farfelue puisse-t-elle paraître, a interpellé l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) qui a monté un groupe de travail pour réfléchir aux enjeux de ces recherches. « Aujourd'hui, la technique permet de créer du muscle pour réparer les tissus blessés. Trois entreprises dans le monde ont eu l'idée de l'appliquer à la production de viande dans des incubateurs géants », explique Jean-François Hocquette, directeur de recherches à l'Inra. « Elles ont

principalement trois motivations : tout d'abord, nourrir 9 milliards d'individus à l'horizon 2050; ensuite, limiter les dégâts dus à l'élevage sur l'environnement; et enfin, répondre aux préoccupations des défenseurs du bien-être animal qui sont contre l'abattage des animaux. » L'initiative soulève de nombreuses interrogations. Sanitaires, dans un premier temps : « Pour fabriquer la viande, il faut ajouter dans le milieu de culture des hormones de synthèse, des fongicides, des antibiotiques », observe Jean-François Hocquette. Sans compter les questions éthiques. Et encore faut-il que ces steaks trouvent un marché : « Il y a un problème culturel d'acceptation de ce produit qui est artificiel. Des études qualitatives ont été menées sur des consommateurs : leur première réaction a été du dégoût. »

E. B. ■