

La culture de viande in vitro à partir de cellules souche : défis et perspectives

2 juillet 2012

Un article du *Meat Science* journal fait la synthèse de différentes alternatives à la viande, en mettant l'accent sur la **viande in vitro**, également nommée « **steak artificiel** ». La production de muscle artificiel à partir de cellules souches de bovins est possible depuis environ 15 ans, mais n'a encore jamais été utilisée aux fins de production de viande.

Le recours à de la viande in vitro est considéré par certains comme une **alternative** susceptible de pallier les inconvénients liés à **l'impact environnemental**, de prendre en compte le **bien-être animal** ou certains risques de santé publique pouvant être associés à la consommation de viande. L'équipe du Dr Post (université de Maastricht) effectue des travaux visant à synthétiser, pour le mois d'octobre 2012, un steak artificiel. Un investisseur privé a financé ces recherches à hauteur de 250 000 euros.

Toutefois, l'INRA estime aujourd'hui qu'il est possible, tout au plus, de produire en faible quantité un agglomérat de cellules musculaires qui ne ressemble ni tout à fait à du muscle ni à un steak. En plus des **handicaps financiers et techniques** de cette synthèse, il faudra également, pour envisager un jour la commercialisation de ce produit, pallier son **absence de qualité gustative** et améliorer son image auprès des consommateurs. Il conviendra aussi d'évaluer les aspects environnementaux et le **bilan énergétique** de la production in vitro par rapport à la production naturelle.

Madeleine Lesage, Centre d'études et de prospective

Source : Post, M.J., « [Cultured meat from stem cells: Challenges and prospects](#) », *Meat Science* (2012) « Viande in vitro : entre faux espoirs et vraies solutions, comment gérer les pénuries alimentaires ? », [Atlantico](#), 8 mars 2012