

# Quel avenir pour les analogues à la viande ? Considérations de Chatham House pour l'Union européenne

6 mars 2019

Dans un document de travail de Chatham House publié en février 2019, A. Froggatt et L. Wellesley proposent un état des lieux des produits analogues à la viande, aussi bien d'origine végétale que « cultivés » à partir de cellules animales (*in vitro*) (cf. figure). Innovations, facteurs de développement et implications réglementaires pour l'Union européenne (UE) sont passés en revue. Selon les auteurs, la « viande cultivée » est à l'heure actuelle au stade du prototype, développé par des *start-up* financées par des grands groupes. Le marché des substituts d'origine végétale reste limité (moins de 1 % du marché de la viande aux États-Unis), mais connaît une croissance significative. Le développement d'un marché des produits analogues à la viande dépendra de plusieurs facteurs : perceptions des consommateurs, bilan environnemental, demande globale de produits carnés, stratégies concurrentes du secteur de la viande « traditionnelle », coûts de production, etc. Dans l'UE, la viande cultivée devrait, pour les auteurs, relever de la réglementation *Novel Food*, ce qui n'est pas nécessairement le cas pour les produits d'origine végétale. Le document souligne également l'importance de la question des labels, et la nécessité pour l'Union de réfléchir en termes de cadre réglementaire et de stratégie industrielle pour préparer l'avenir.

## Procédés de production de la « viande cultivée » et de la « viande d'origine végétale »



Source : Chatham House

Source : [Chatham House](https://www.chathamhouse.org/2019/03/vegetarian-alternatives)