Viande in vitro : intérêts, enjeux et perception des consommateurs

13 janvier 2021

Un article paru en décembre 2020 dans *Techniques de l'ingénieur* dresse le bilan de 20 années de recherche sur la culture de cellules animales *in vitro* à des fins alimentaires. Après un rapide rappel du dispositif (des cellules prélevées sur un animal sont multipliées et différenciées dans un milieu riche en nutriments et facteurs de croissance), il relativise son intérêt en matière de santé humaine, d'impacts environnementaux et de bien-être animal. L'article détaille ensuite les défis technologiques d'une production à grande échelle, dont la réduction des coûts et l'adaptation des milieux de culture (notamment le non-recours au sérum fœtal bovin), mais aussi des points minorés par les *startups*, comme la reproduction de la texture de la viande d'élevage, l'utilisation d'hormones ou les rejets dans l'environnement. Enfin, s'agissant de l'information des consommateurs et de la mise en marché, la terminologie diffusée dans les médias est discutable : pour les auteurs, « la viande de culture n'est pas vraiment de la viande », ni d'un point de vue biologique, ni pour le droit.

Sur ce sujet, le site d'INRAE propose un entretien avec l'un des auteurs.

Source : *Techniques de l'ingénieur*