

# Pourquoi la viande cultivée en laboratoire ne va pas atterrir de sitôt dans nos assiettes

Un sondage effectué par Testachats révèle que 44 % des Belges sont prêts à goûter de la viande « in vitro » si elle ne représente aucun risque sanitaire. Mais au-delà du goût, ses bénéfices restent discutables. Tout comprendre à la viande cultivée en laboratoire en cinq questions.

## DÉCODAGE

JULIEN BIALAS  
FRÉDÉRIC DELEPIERRE

**S**il veut préserver la planète, l'être humain doit réduire sa consommation de protéines animales. Pour le convaincre de changer de régime alimentaire, l'industrie agroalimentaire ne ménage pas ses efforts. Souvent évoquée, la viande cultivée en laboratoire n'est pas encore disponible dans les rayons des boucheries européennes. Afin de savoir si les consommateurs sont prêts à l'essayer, Testachats et Euroconsumers les ont sondés et la réponse est plus positive que prévue. Mais cette viande est-elle la panacée ?

### 1 Qu'est-ce que c'est ?

La viande de laboratoire (aussi appelée « viande cultivée » ou *in vitro*) est une technique de production de viande qui ne nécessite ni élevage ni abattage d'animaux. Cette innovation consiste à prélever sur un animal (récemment mort ou vivant) des cellules qui sont ensuite cultivées dans un milieu propice pour assurer leur reproduction et leur multiplication. L'ambition est que le produit final se rapproche le plus possible de la « vraie viande ». D'après les avis des (rares) consommateurs ayant eu l'occasion de s'y essayer, la promesse est tenue en ce qui concerne l'odeur et le goût, mais la texture est différente. Jean-François Hocquette, directeur de recherche à l'Institut national français de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae), souligne cependant l'absence d'analyses sensorielles rigoureuses.

### Près d'un Belge sur deux se dit prêt à tester la viande cultivée

Dans une récente enquête à grande échelle menée par Euroconsumer, 94 % des personnes interrogées indiquent manger de la viande au moins une fois par semaine. Cependant, près de la moitié de ces carnivores (44 %) déclarent avoir déjà réduit leur consommation de viande et 12 % affirment avoir l'intention de le faire. Et si l'alternative était la

viande produite en laboratoire ? Pour savoir si le consommateur belge est prêt à se lancer, Testachats a sondé par internet 1.006 Belges dans le courant du mois de janvier. 29 % incluraient la viande cultivée dans leur alimentation si elle s'avérait plus saine que la viande traditionnelle. Par contre, 43 % des sondés n'ont pas confiance en sa consommation. Malgré

ces réticences, 47 % des répondants se disent prêts à en acheter si elle a le même goût que la viande traditionnelle. Porte-parole de Testachats, Julie Frère ne cache d'ailleurs pas sa surprise devant un résultat aussi élevé. Mais il faudra encore attendre car la vente de cette marchandise n'est pas encore autorisée en Belgique. F.DE

**2 Est-ce bon pour l'environnement ?**  
Puisque la viande est cultivée directement à partir de cellules plutôt que par l'élevage, elle a le potentiel de réduire considérablement l'impact environnemental de la production alimentaire. Actuellement, il faut environ 25 kilos d'aliments (de l'herbe, du maïs ou du soja) pour produire un kilo de bœuf, ce qui génère des émissions de gaz à effet de serre et de méthane ainsi que des déchets. Ce que peut éviter la viande cultivée. L'empreinte environnementale peut donc être plus faible. De plus, la viande cultivée utilise moins de terres que l'élevage traditionnel, elle permettrait théoriquement de libérer des terres pour une agriculture plus circulaire ou la reforestation tout en favorisant le captage du carbone.

Pour autant, la viande cultivée n'est pas la solution miracle. Tout comme la viande traditionnelle, elle génère des déchets et peut consommer une quantité importante d'eau. Selon une étude réalisée par des chercheurs de l'Université de Californie à Davis (UCD) et de l'Université de Californie à Holtville, cette pratique pourrait être encore plus nocive pour le climat que la viande de bœuf, rapporte *Science Alert*. Ces travaux ont révélé que la production de viande artificielle pourrait émettre entre quatre et 25 fois plus de dioxyde de carbone par kilo que la viande de bœuf ordinaire, en fonction des techniques utilisées.

### 3 Quid de l'aspect nutritionnel et sanitaire ?

La viande *in vitro* est-elle, sur le plan nutritionnel, similaire à un morceau de viande classique ? « Il y a très peu d'études nutritionnelles rendues publiques et les conclusions de celles qui sont disponibles ne sont pas généralisables en raison de plusieurs procédés de fabrication selon l'entreprise », précise Jean-François Hocquette. « Toutefois, une équipe belge soulève le fait que ce produit aurait très probablement moins de fer que la viande. »

Sur le plan sanitaire, les industriels assurent que leur viande est plus sûre car moins sujette à des contaminations qui peuvent apparaître dans les élevages. Une affirmation qui nuance fortement le directeur de recherche de l'Inrae. « Comme pour toute innovation, le risque zéro n'existe pas car les conséquences et les risques ne sont pas totalement prévisibles, notamment pour un produit qui n'est pas encore développé à une échelle industrielle. Ensuite, on ne dispose pas encore de données sur la sécurité de sa consommation à long terme. »

Au niveau mondial, une analyse menée par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) en 2023 a conclu que, hormis certains aspects spéci-



**La viande cultivée n'est pas la solution miracle. Tout comme la viande traditionnelle, elle génère des déchets et peut consommer une quantité importante d'eau.** © AFP.



*Il y a très peu d'études nutritionnelles rendues publiques et les conclusions de celles qui sont disponibles ne sont pas généralisables en raison de plusieurs procédés de fabrication selon l'entreprise*

Jean-François Hocquette  
Directeur de recherche à l'Inrae



ques tels que les modifications génétiques potentielles lors de la prolifération cellulaire, la composition du milieu de culture ou les conditions de stockage, la majorité des dangers identifiés (tels que la contamination microbiologique, les résidus chimiques ou les allergènes) n'étaient pas nouveaux et étaient bien connus dans les systèmes alimentaires traditionnels. « Il resterait donc à étudier les points spécifiques à la fabrication de ce produit », cadre Jean-François Hocquette.

### 4 Où peut-on en manger ?

La consommation de viande végétale est, à cette heure, un épiphénomène. Seuls quatre pays ont, à ce stade, autorisé sa commercialisation. Singapour, qui possède peu de terres cultivables, a ouvert la voie en décembre 2020 avec des nuggets de poulet. Les Etats-Unis, le Royaume-Uni et Israël ont suivi. Relevons que les produits commercialisés ne sont composés qu'en petite partie de viande cultivée. L'industrie ajoute des protéines végétales dans la composition des produits, la viande de laboratoire étant encore très chère à produire.

Aucun produit incluant de la viande de laboratoire n'est aujourd'hui commercialisé sur le marché européen. Au regard de la législation européenne, la viande *in vitro* est considérée comme un « nouvel aliment ». Ces produits ne peuvent être mis sur le marché que s'ils ont été au préalable autorisés.

Fin janvier 2025, la société néerlandaise Mosa Meat a déposé une demande pour vendre sa graisse de bœuf cultivée en laboratoire dans l'Union européenne. Pareille demande avait déjà été formulée en 2024 par l'entreprise française Gourmey pour du foie gras. Une procédure qui peut durer plusieurs années.

### 5 Qui est pour, qui est contre ?

Les défenseurs de la viande cultivée affirment qu'elle n'a pas vocation à remplacer l'agriculture traditionnelle, mais plutôt à la compléter, comme une option supplémentaire à proposer aux consommateurs, en complément des

méthodes traditionnelles. Ou même pour la renforcer. L'un des arguments avancés est aussi que dans le cadre de la transition écologique, la viande cultivée et d'autres protéines alternatives peuvent également offrir aux agriculteurs de nouvelles opportunités : un moyen de passer à une production alimentaire plus durable.

En outre, les défenseurs de cette viande produite en laboratoire mettent en avant le respect du bien-être animal. « Cette méthode de production élimine la nécessité d'élever et tuer des animaux pour l'alimentation », déclare Tom Bry-Chevalier, auteur d'une thèse sur les enjeux économiques et environnementaux de la viande cultivée.

Pour la Fédération des jeunes agriculteurs (FJA), « la viande de laboratoire est défendue par des lobbys aux intérêts économiques évidents et/ou par des structures qui ont comme objectif de décrier l'élevage », estime le secrétaire général Guillaume Van Binst. « Or, avec la consommation énergétique pour sa production, la composition nutritionnelle qui pose question, l'utilisation d'hormones de croissance, d'antibiotiques, fongicides, la prétendue empreinte écologique favorable est donc très douteuse et est remise en question par de nombreux scientifiques. »

## ABONNÉS



Viande cultivée en laboratoire, de grosses interrogations éthiques, un article à lire sur [lesoir.be](https://lesoir.be)