# Comprendre la viande et les ingrédients cultivés : dossier à l'intention des journalistes

Faits, chiffres et ressources clés



Image: Parima

## Dans ce dossier :


**01 Qu’est-ce que la viande cultivée ?..... 3**
**02 Comment la viande cultivée est-elle produite ?.....4**
**03 Pourquoi la viande cultivée ?.....5**
**04 La viande cultivée en Europe.....9**
**05 Questions fréquentes.....10**
**06 Ressources.....14**

# 01 Qu’est-ce que la viande cultivée ?

La viande cultivée a pour but de proposer de la viande de poulet, de porc, de bœuf et des produits de la mer identiques à la viande que nous consommons aujourd’hui. Elle est élaborée à partir de cellules animales, cultivées dans des fermenteurs semblables à ceux que l’on utilise pour brasser la bière, puis mélangées à des ingrédients végétaux afin de développer des produits carnés. Elle est déjà disponible en Australie, à Singapour et aux États-Unis, et les États européens s’intéressent et investissent de plus en plus dans son développement.

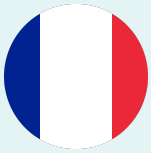
## En bref :



Singapour est **le premier pays à avoir autorisé la vente et la consommation de viande cultivée** en décembre 2020. Depuis, les États-Unis et l’Australie ont également octroyé cette autorisation.



En juillet 2023, Aleph Farms a déposé **la première demande d’autorisation** en Europe auprès des autorités de régulation suisses, suivie peu après d'une demande au Royaume-Uni.



En juillet 2024, la start-up française Parima a déposé la **première demande d’autorisation de commercialisation de foie gras cultivé dans l’Union européenne**.



Le **gouvernement néerlandais a investi 60 millions d’euros en 2022** pour faciliter la mise en place d’un écosystème dédié à la viande cultivée et la fermentation de précision. La start-up néerlandaise Mosa Meat a également déposé une demande d’autorisation pour commercialiser de la graisse de bœuf cultivée en tant qu’ingrédient.



Le centre de recherche britannique sur la viande cultivée et la fermentation de précision, dont l'investissement s'élève à 12 millions de livres sterling, est **l'un des plus grands centres de recherche sur les protéines alternatives financés par des fonds publics au monde**.



En mai 2026, le gouvernement allemand a annoncé son projet d'investir **jusqu'à 15 millions d'euros dans un centre d'innovation dédié à la viande cultivée et à la fermentation de précision**, dans le cadre de son Agenda des Hautes Technologies.

# 02 Comment la viande cultivée est-elle produite ?

## En une phrase :

L'ambition de la viande cultivée est de proposer du poulet, du porc, du bœuf et des produits de la mer sous une forme identique à la viande d'origine animale que nous mangeons aujourd'hui. Plutôt que de s'appuyer sur l'élevage, la viande cultivée est produite dans des fermenteurs semblables à ceux que l'on utilise pour brasser la bière.

## Dans le détail :

La production de viande cultivée est similaire à la culture de plantes à partir de boutures dans une serre. Comme un fermenteur, cette dernière apporte la chaleur, le sol fertile, l'eau et les nutriments nécessaires à la croissance de la bouture. Ce processus permet d'obtenir de la viande hachée ou de la graisse animale, qui peuvent être mélangées à des ingrédients végétaux afin d'obtenir des produits finaux similaires à la viande conventionnelle.



# 03 Pourquoi la viande cultivée ?

## Une faible empreinte écologique

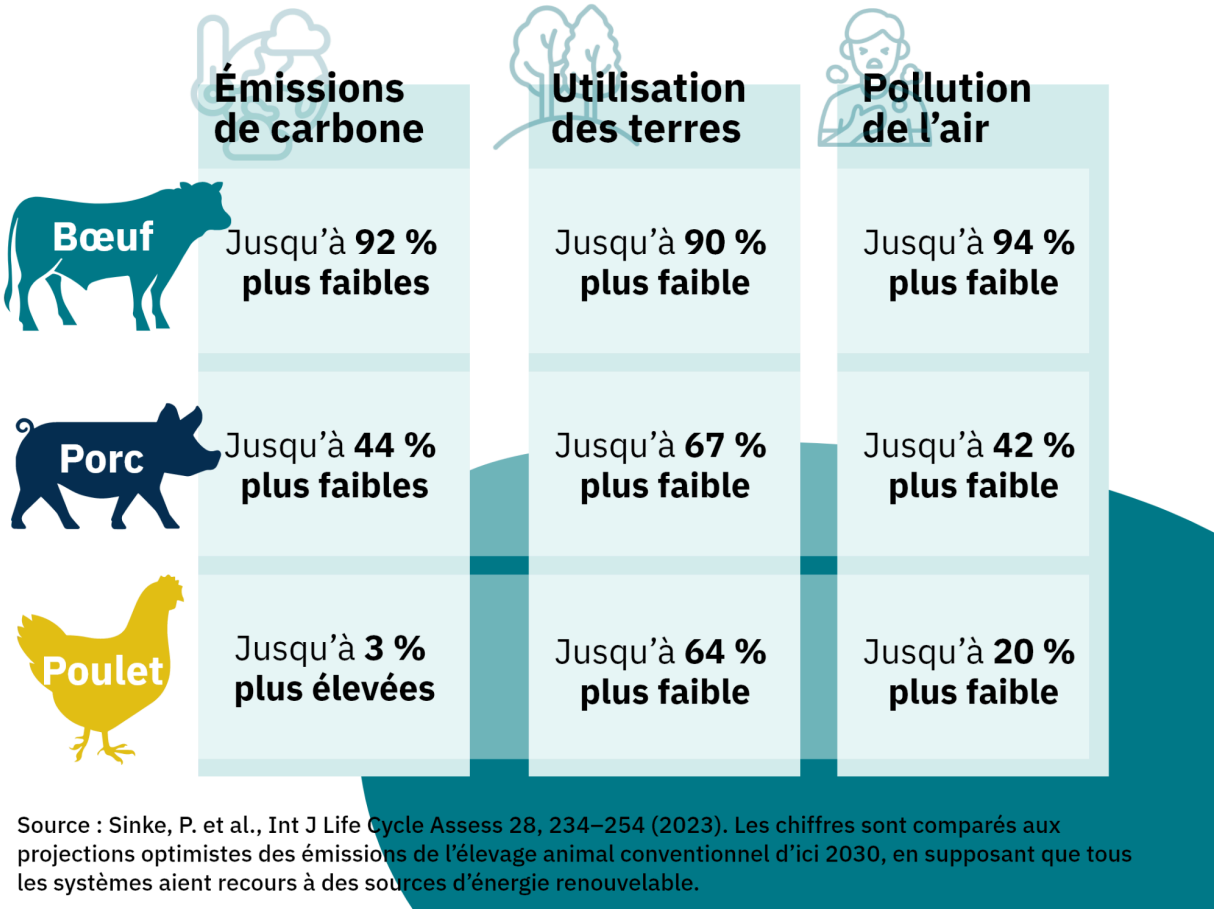
La viande cultivée n'est pas encore produite à grande échelle ; par conséquent, les analyses actuelles ne permettent d'estimer que son empreinte écologique potentielle. Mais la plupart des études indiquent déjà que l'impact de  la viande cultivée sur l'utilisation des terres et sur le climat est nettement inférieur à celui de la viande conventionnelle. Sous réserve que sa production s'appuie sur une énergie décarbonée.

Une analyse du cycle de vie (ACV) publiée dans la revue *International Journal of Lifecycle Assessment* a modélisé la production de viande cultivée à l'échelle commerciale en 2030, en s'appuyant sur les données de plus de 15 entreprises actives dans ce secteur et de leur chaîne d'approvisionnement. L'étude suggère que la viande cultivée produite à partir d'énergies renouvelables pourrait réduire la pollution atmosphérique de 94% et libérer jusqu'à 90% de terres. Au total, produire de la viande cultivée réduirait l'impact environnemental de la viande de près de 92%.

Une étude de 2026, basée sur les données préliminaires issues des procédés d'une usine pilote et extrapolées à l'échelle d'une future usine industrielle, a révélé que, lorsqu'elle est produite à grande échelle, la viande cultivée peut présenter une empreinte environnementale comparable, voire inférieure, à celle du poulet conventionnel. Sur un indice combiné mesurant 16 impacts environnementaux, son meilleur scénario s'est situé à environ 35 % en dessous de celui du poulet, 57 % en dessous de celui du porc et 63 % en dessous de celui du bœuf laitier.

La première analyse du cycle de vie (ACV) de produits de la mer cultivés, réalisée à partir de données préliminaires pour modéliser des produits hybrides à l'échelle commerciale (30 % de cellules cultivées, 70 % de protéines/huiles d'origine végétale), a révélé que leur empreinte carbone était inférieure d'au moins 43 % à celle des produits de la mer conventionnels, et que leur empreinte foncière était inférieure à celle des produits issus de l'aquaculture. Les produits hybrides ont consommé plus d'eau douce que les produits de la mer conventionnels, mais moins que le saumon d'élevage.

Une autre étude a quant à elle suscité un vif intérêt en estimant que la viande cultivée pourrait avoir un impact environnemental plus important que le bœuf conventionnel, en partant de l'hypothèse que des intrants de qualité pharmaceutique seraient utilisés. Cependant, cette approche n'est pas viable à l'échelle commerciale en raison de coûts prohibitifs.




Source : Sinke, P. et al., Int J Life Cycle Assess 28, 234–254 (2023). Les chiffres sont comparés aux projections optimistes des émissions de l'élevage animal conventionnel d'ici 2030, en supposant que tous les systèmes aient recours à des sources d'énergie renouvelable.

## Sécurité alimentaire

Les instabilités géopolitiques et les aléas climatiques fragilisent significativement les chaînes d'approvisionnement alimentaires, nourrissent l'inflation et font courir le risque de pénuries. Pour toutes ces raisons, le renforcement de la sécurité alimentaire s'est érigé en priorité politique à travers l'Europe. Pour autant, le continent consacre plus de 45 % de ses récoltes à l'alimentation animale et importe chaque année plus de 25 millions de tonnes de soja destiné à l'alimentation animale.

En France, l'année 2025 a été marquée par la chute du solde agricole et agroalimentaire de 4,1Md€. En cause, l'accroissement substantiel des importations de +7,7% selon un rapport sénatorial de janvier 2026. Plus spécifiquement, c'est la dépendance aux protéines étrangères pour nourrir les animaux d'élevage qui contribue activement à ce déficit. La France a, par exemple, importé 3 millions de tonnes de soja en 2022 pour un coût total de 1,5Md€.

La viande cultivée a un potentiel de conversion des protéines destinées à l'alimentation animale, en viande, 5,8 fois plus efficace, ce qui pourrait aider à réduire la dépendance de l'Europe vis-à-vis du soja importé et permettre de nourrir davantage de personnes avec moins

de ressources. On estime également que la viande cultivée pourrait recourir à jusqu'à 90 % de terres en moins que la viande bovine conventionnelle, elle pourrait donc aider à satisfaire la demande grandissante en viande tout en réduisant la pression sur les terres agricoles existantes et en évitant la déforestation.

En outre, l'Europe est le plus gros importateur de produits de la mer au monde. Les produits de mer cultivés pourraient aider à répondre à cette demande au niveau local, même dans des pays sans littoral. En 2024 la France a importé une valeur totale de 7,157 Md€ de produits de la mer, selon FranceAgriMer.

## Croissance économique

Avec des politiques favorables et des investissements soutenus, une étude de Systemiq indique que le secteur de la viande et des ingrédients cultivés pourrait contribuer à hauteur de 14 à 50 milliards d'euros par an à l'économie de l'UE d'ici 2050, en fonction du niveau d'ambition des politiques mises en œuvre, et soutenir entre 50 000 et 184 000 emplois. Pour y parvenir, les acteurs publics et privés doivent investir davantage dans la recherche et le développement et contribuer activement à fluidifier les obstacles réglementaires et industriels existants.

## Avantages pour la santé publique

**Produire de la viande avec un meilleur profil nutritionnel.** Les ingrédients cultivés permettent d'améliorer le profil nutritionnel de la viande conventionnelle. Le gouvernement espagnol a financé des recherches visant à mettre au point une viande issue de la culture cellulaire plus saine que la viande conventionnelle, afin de réduire les taux de problèmes de santé en Espagne liés à la consommation de viande rouge et de charcuterie, tels que l'hypercholestérolémie et le cancer du côlon.

**Produire de la viande sans antibiotiques.** Tous les animaux peuvent tomber malades, en particulier ceux de l'élevage intensif. C'est pourquoi les antibiotiques sont si présents dans le secteur, soit à des fins thérapeutiques, soit à titre préventif lorsqu'une maladie commence à se propager. En volume, la consommation d'antibiotiques par les animaux d'élevage est supérieure à celle des humains en Europe, bien qu'il existe des différences notables entre les pays et qu'en France, en particulier, ces pratiques sont taxées ou soumises à des restrictions (comme l'interdiction d'offres promotionnelles).

Ces antibiotiques sont souvent excrétés par les animaux, ce qui présente un risque de contamination de l'environnement (en particulier dans les élevages piscicoles, où les animaux vivent en contact direct avec le milieu naturel). Il a été démontré que cette pollution entraîne

une prévalence accrue de bactéries résistantes aux antibiotiques dans l'environnement au global. La viande cultivée peut être produite sans antibiotiques, et pourrait donc contribuer à satisfaire la demande mondiale croissante en viande sans faire courir le risque de résistance à ces médicaments vitaux.

**Produire de la viande sans entraîner de risque de pandémie.** En France, seuls 14% des poulets sont élevés dans des élevages alternatifs et ayant accès à l'extérieur, pour les porcs ce chiffre chute à moins de 5%. L'élevage intensif reste donc majoritaire et cela crée les conditions favorables au développement de pandémies d'origine animale comme la peste porcine africaine et la grippe aviaire. Ces maladies représentent un risque grave pour la santé publique si elles venaient à se transmettre à l'homme. La viande et les ingrédients cultivés éliminent complètement ce problème. L'élevage industriel contribue également de manière significative à la pollution de l'eau et affecte les populations locales ainsi que les petits éleveurs, ce qui entraîne également davantage de risques pour la santé publique.

**Produire de la viande exempte de maladies d'origine alimentaire.** Les ingrédients cultivés sont produits dans des environnements exempts de bactéries pathogènes telles que le campylobacter ou la salmonelle. Cela réduit le risque d'intoxications alimentaires ou de contaminations croisées, qui touchent chaque année des centaines de milliers d'Européens.

## Protection de la nature et agriculture durable

Les dirigeants européens se sont fixé des objectifs ambitieux en matière de développement de l'agriculture biologique et de restauration des habitats naturels afin de garantir que la production alimentaire soit en accord avec la nature. Toutefois, nous ne pourrons pas y parvenir sans changer notre mode de production de viande.

Des études indiquent que diversifier la production de protéines, notamment grâce à des investissements dans la viande cultivée, pourrait permettre à 21 % des terres agricoles européennes de se convertir à l'agriculture agroécologique, ou d'être utilisées pour stimuler la production alimentaire intérieure ou restaurer des habitats naturels.

L'élevage animal est le principal facteur de déforestation, et la demande mondiale en viande ne cesse d'augmenter. La viande cultivée pourrait recourir à 90 % de terres en moins, ce qui permettrait de répondre à la demande tout en libérant de l'espace pour d'autres formes d'agriculture et pour la biodiversité.

## Bien-être animal

La viande cultivée est obtenue à partir d'un petit échantillon de cellules prélevé sur un animal au cours d'une procédure indolore. Ces quelques cellules peuvent être multipliées à l'infini, permettant ainsi de produire de grandes quantités de viande ou d'ingrédients sans porter atteinte aux animaux.

## 04 La viande cultivée en Europe

L’écosystème de la viande cultivée en Europe est varié et étendu, comprenant des dizaines d’entreprises.



## Comment l'Europe peut-elle réaliser le potentiel de la viande cultivée ?

Le secteur de la viande cultivée en est encore à ses débuts. Pour qu’il puisse développer son potentiel en matière de création d’emplois locaux et contribuer à un approvisionnement alimentaire résilient et diversifié, les États européens doivent :



**Investir dans la recherche en libre accès**

L'investissement public dans la recherche en libre accès permettra de relever des défis fondamentaux et d’en faire profiter l’ensemble du secteur, non pas uniquement une seule entreprise.



**Renforcer la transparence réglementaire**

Les normes européennes en matière de sûreté alimentaire sont parmi les plus strictes au monde et elles incombent naturellement à la viande cultivée et ses ingrédients. En renforçant la transparence, l’efficacité et l'accompagnement, les organismes régulateurs peuvent limiter les retards de décision.

# 05 Questions fréquentes

## Quand la viande cultivée sera-t-elle disponible en Europe ?

Les premiers produits cultivés susceptibles de se généraliser en Europe seront probablement des ingrédients comme la graisse cultivée, qui peut rehausser la saveur de la viande végétale, ou des produits contenant de petites quantités de cellules de viande cultivée.

Depuis la mi-2023, plusieurs entreprises ont déposé des demandes d'autorisation de vente de viande cultivée et d'ingrédients cultivés dans l'UE, en Suisse et au Royaume-Uni. Les autorités de régulation procèdent actuellement à des évaluations rigoureuses et fondées sur la preuve de l'innocuité et de la valeur nutritionnelle de ces produits. Dans la pratique, ce processus s'étend souvent sur plusieurs années entre le dépôt de la demande et l'autorisation définitive.

Des produits issus de viande cultivée ont déjà été autorisés à la vente à Singapour, aux États-Unis et en Australie. Le fait qu'ils aient passé avec succès des des procédures strictes dans ces pays suggère qu'ils ont toute leur place dans le système alimentaire européen, lui garantissant à la fois sûreté et durabilité. Mais la viande cultivée est encore à un stade précoce de développement. Pour que les produits contenant des ingrédients cultivés soient largement disponibles et que les produits composés à 100 % de viande cultivée deviennent une réalité, des investissements publics importants dans la recherche et les infrastructures sont nécessaires. Ils permettraient de stimuler sa production et sa disponibilité à grande échelle.

## Pourquoi dit-on « viande cultivée » et non pas « viande de laboratoire » ?

GFI utilise le terme « viande cultivée », car elle est produite dans des fermenteurs (« cultivators » en anglais) apportant la chaleur et les nutriments nécessaires à la transformation des cellules en ingrédients fonctionnels.

De nombreux termes ont été employés pour désigner la viande produite à partir de cellules — de « viande sans abattage » à « viande de synthèse » en passant par « viande de laboratoire ». Ce dernier est particulièrement trompeur : à grande échelle, la viande cultivée sera produite dans des cultivateurs (un type de fermenteur), au sein d'installations semblables à une brasserie et non des laboratoires. De plus, plusieurs aliments ont vu le jour dans des laboratoire alimentaires, tels que la bière ou le pain, mais on ne parle pas pour autant de "céréales de laboratoire" ! L'expression « viande synthétique » est également erronée, car la viande cultivée est produite à partir de véritables cellules animales.

Une étude menée par Opinium a mis en évidence l'importance d'un étiquetage précis pour réduire la confusion et les risques liés aux allergènes.

## Mangerons-nous de la viande cultivée ?

Les récents sondages réalisés par YouGov auprès de consommateurs de 15 pays indiquent qu'entre 35 % et 63 % des Européens sont déjà intéressés par l'idée de goûter de la viande cultivée. En France, des associations de consommateurs ont également exprimé un intérêt pour la viande cultivée et 25% d'entre elles estiment que le consommateur voudra y goûter comme option plus saine à la viande traditionnelle.

75% d'entre elles considèrent que les investissements dans la R&D devraient faire l'objet d'un financement public.

Par ailleurs, d'autres études antérieures indiquent que la majorité des personnes en France, en Allemagne, en Italie et en Espagne souhaitent que soient développées de nouvelles méthodes de production de viande, alternatives à l'élevage industriel.

Les ingrédients et les produits cultivés ne sont pas encore disponibles en Europe et le chemin à parcourir est encore long avant que les personnes intéressées puissent y goûter. Même si seuls 10 % des Européens finissent par consommer de la viande cultivée, la contribution à la diversification protéique serait quand même significative.

## Quels sont les principaux défis du secteur de la viande cultivée ?

Pour réaliser son plein potentiel, la viande cultivée doit pouvoir égaler la viande conventionnelle en termes de goût, de prix et de praticité. C'est pourquoi les scientifiques et les entreprises cherchent à améliorer les procédés, augmenter la production et réduire les coûts.

Les investissements publics dans la recherche en libre accès sont essentiels pour surmonter les principaux obstacles techniques auxquels les entreprises sont actuellement confrontées et pour accélérer les progrès en veillant à ce que les avancées majeures puissent être exploitées par l'ensemble du secteur – et pas seulement par les premières entreprises à les avoir réalisées.

Parmi les défis prioritaires figurent la réduction des coûts des milieux de culture cellulaire, l'augmentation de la disponibilité des lignées cellulaires, l'amélioration des supports de culture et la construction de fermenteurs de plus grande taille.

## L'Italie a interdit la viande cultivée. Qu'en pensez-vous ?

Cette loi prive l'Italie du potentiel économique de ce nouveau domaine, entrave les progrès scientifiques et les efforts en matière de lutte contre le changement climatique, mais aussi

limite le choix des consommateurs et des consommatrices. Elle empêche les scientifiques en Italie d'entreprendre un travail essentiel et les startups italiennes spécialisées dans la viande cultivée de voir le jour. Par ailleurs, elle pourrait empêcher les 54 % d'Italiennes et d'Italiens qui souhaitent déjà goûter à la viande cultivée de le faire.

Personne ne souhaite qu'on lui dicte ce qu'il ou elle peut ou ne peut pas manger. Si la viande cultivée est jugée saine et conforme et autorisée par l'UE, c'est aux consommatrices et aux consommateurs que la décision d'en consommer ou non devrait revenir.

## Quelles seront les conséquences de la viande cultivée pour les agriculteurs et les agricultrices ?

Les éleveurs européens sont confrontés à une série de problèmes urgents. Toutefois, une recherche menée par la *Royal Agricultural University* (RAU) au Royaume-Uni suggère qu'ils et elles ne considèrent pas la viande cultivée comme une menace à court terme. En revanche, l'instabilité météorologique, la forte pression sur les prix provoquée par la concurrence croissante des importations et l'intensification du secteur de la viande constituent des sources de préoccupation plus importantes pour les exploitations familiales que la viande cultivée.

En France, le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) estime que la viande cultivée n'est pas une menace pour l'élevage et appelle à envisager cette innovation comme "un complément aux systèmes existants".

Il est toutefois essentiel que les chercheurs, les start-ups et les responsables politiques spécialisés dans la viande cultivée collaborent avec les éleveurs afin que ces derniers puissent tirer parti des opportunités offertes par la diversification de l'approvisionnement en protéines en Europe. Bien que la recherche de la RAU a déterminé qu'un grand nombre d'agriculteurs et d'agricultrices font bien entendu preuve de prudence à l'égard de ce secteur émergent, ils et elles manifestent également un certain intérêt pour une éventuelle collaboration, notamment par l'approvisionnement en cellules souches ou la production des intrants nécessaires aux milieux de culture cellulaire. À mesure que le secteur de la viande cultivée se développera, il sera essentiel de continuer à explorer de nouvelles voies de collaboration entre ces deux secteurs.

## Que contient le milieu de culture utilisé pour la viande cultivée ?

Les cellules ont besoin d'eau, de protéines, de glucides, de lipides, de vitamines et de minéraux pour se développer. C'est pourquoi on leur administre une solution qui leur apporte tous ces nutriments, généralement d'origine végétale. Cette solution peut être élaborée à partir

d’une grande variété de sources, y compris des produits agricoles qui, autrement, seraient jetés.

Certaines des premières méthodes de production de viande cultivée utilisaient des sous-produits issus de la production de viande conventionnelle, comme le sérum fœtal bovin (FBS). Cependant, celui-ci se fait de plus en plus rare et la plupart des start-ups européennes spécialisées dans la viande cultivée utilisent des milieux de culture entièrement d’origine végétale. Outre les préoccupations liées au bien-être animal, le FBS est coûteux et les lots sont d’une qualité inégale, ce qui le rend inadapté à la production à l’échelle commerciale de viande cultivée.

Pour plus d’informations sur ce sujet, consultez notre analyse détaillée sur la science des milieux de culture cellulaire.

Pour plus de réponses aux questions fréquentes, consultez notre page web.

# 06 Ressources

Vous souhaitez en savoir plus ou accéder à des ressources pour mieux communiquer sur la viande et les ingrédients cultivés ? Consultez les ressources ci-dessous.

## Pour illustrer vos contenus

- **Bibliothèque de photos libres de droits présentant de la viande cultivée réelle**
- **Ensemble de graphiques et d'infographies représentant les principales statistiques**

## Le secteur

- **Rapport le plus récent de GFI sur la viande, les produits de la mer et les ingrédients cultivés**
- **Base de données d'entreprises**
- **Études de consommation en Europe**
- **L'opportunité de la viande cultivée pour l'UE [en français]**

## Les fondements scientifiques

- **Fondements scientifiques de la viande cultivée**
- **Analyse du cycle de vie des impacts environnementaux de la viande cultivée**
- **Intérêt de la viande cultivée dans la lutte contre la résistance aux antibiotiques**

## Les politiques

- **Rapport le plus récent de GFI sur la situation des politiques dans le monde**
- **Principales conclusions du rapport de la FAO sur la sécurité de la viande cultivée**

# 07 Nos spécialistes et leurs coordonnées

## Experts GFI Europe

Le Good Food Institute Europe est une ONG internationale et un groupe de réflexion qui aide à construire un système alimentaire plus durable, plus sûr et plus juste en transformant la production de viande. Nous travaillons avec des scientifiques, des entreprises et des responsables politiques pour faire progresser les options telles que les alternatives végétales à la viande, la viande cultivée et la fermentation, afin de les rendre délicieuses, abordables et accessibles dans toute l'Europe.

**Pour échanger avec nos spécialistes, contactez notre équipe de communication à l'adresse europe-media@gfi.org.**



**Yousr Abassi**
Responsable des Affaires publiques, France



**Seren Kell**
Responsable Science et Technologie



**Carlotte Lucas**
Responsable Industrie et Projets Spéciaux



**Lea Seyfarth**
Responsable des Affaires publiques