



Informations complètes à l'intention des journalistes sur **la viande cultivée**

Guide concis présentant l'essentiel des faits,
des statistiques et des ressources



Crédit de l'illustration : Aleph Farms

Qu'est-ce que la viande cultivée ?

La viande cultivée a pour ambition de fournir du poulet, du porc, du bœuf et des produits de la mer sous une forme impossible à distinguer de la viande que nous mangeons actuellement. Plutôt que de recourir à l'élevage, la viande cultivée est produite à l'aide de fermenteurs (semblables à ceux que l'on utilise pour brasser la bière). Elle est déjà disponible à Singapour et aux États-Unis, et les gouvernements européens investissent dans son développement. **Comment est-elle produite et pourquoi en avons-nous besoin ?**

En bref :

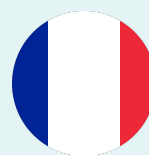


Singapour est le premier pays à avoir autorisé la vente et la consommation de viande cultivée en décembre 2020.

En juin 2023, **les États-Unis sont devenus le deuxième pays à octroyer cette autorisation.**



En juillet 2023, la **première demande d'autorisation de mise sur le marché en Europe** a été adressée aux autorités réglementaires suisses par Aleph Farms, suivie peu de temps après par une demande au Royaume-Uni.



En juillet 2024, la start-up française Gourmey a soumis la **première demande d'autorisation de mise sur le marché de la viande cultivée dans l'Union européenne (UE)**, sous forme de foie gras.



Le **gouvernement néerlandais a investi 60 millions d'euros en 2022** pour faciliter la mise en place d'un écosystème de la viande cultivée et de la fermentation de précision.



Au Royaume-Uni, **le centre de recherche sur la viande cultivée et la fermentation de précision**, financé à 12 millions de livres sterling, figure parmi les plus grands centres de recherche en la matière financés par le secteur public.



En novembre 2023, le **gouvernement allemand a annoncé dédier 38 millions d'euros d'investissement** dans les protéines durables, y compris la viande cultivée.

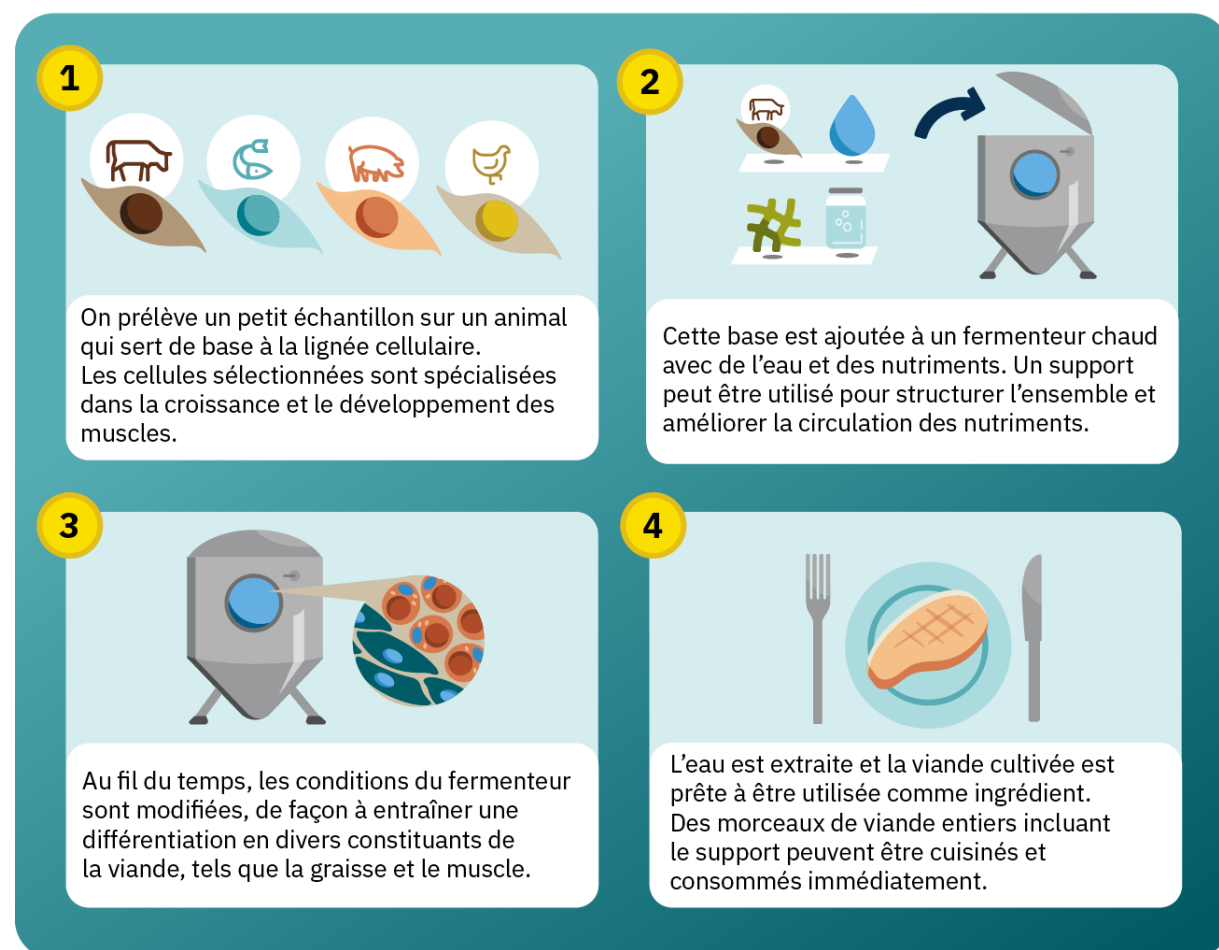
1 Comment la viande cultivée est-elle produite ?

Pour résumer en une phrase :

La viande cultivée a pour ambition de fournir du poulet, du porc, du bœuf et des produits de la mer sous une forme impossible à distinguer de la viande que nous mangeons actuellement. Plutôt que de recourir à l'élevage, la viande cultivée est produite à partir de fermenteurs (semblables à ceux que l'on utilise pour brasser la bière).

Et de manière plus détaillée :

La production de viande cultivée est similaire à la production de plantes à partir de boutures dans une serre. A l'instar d'un fermenteur, cette dernière apporte la chaleur, le sol fertile, l'eau et les nutriments nécessaires à la croissance de la bouture.

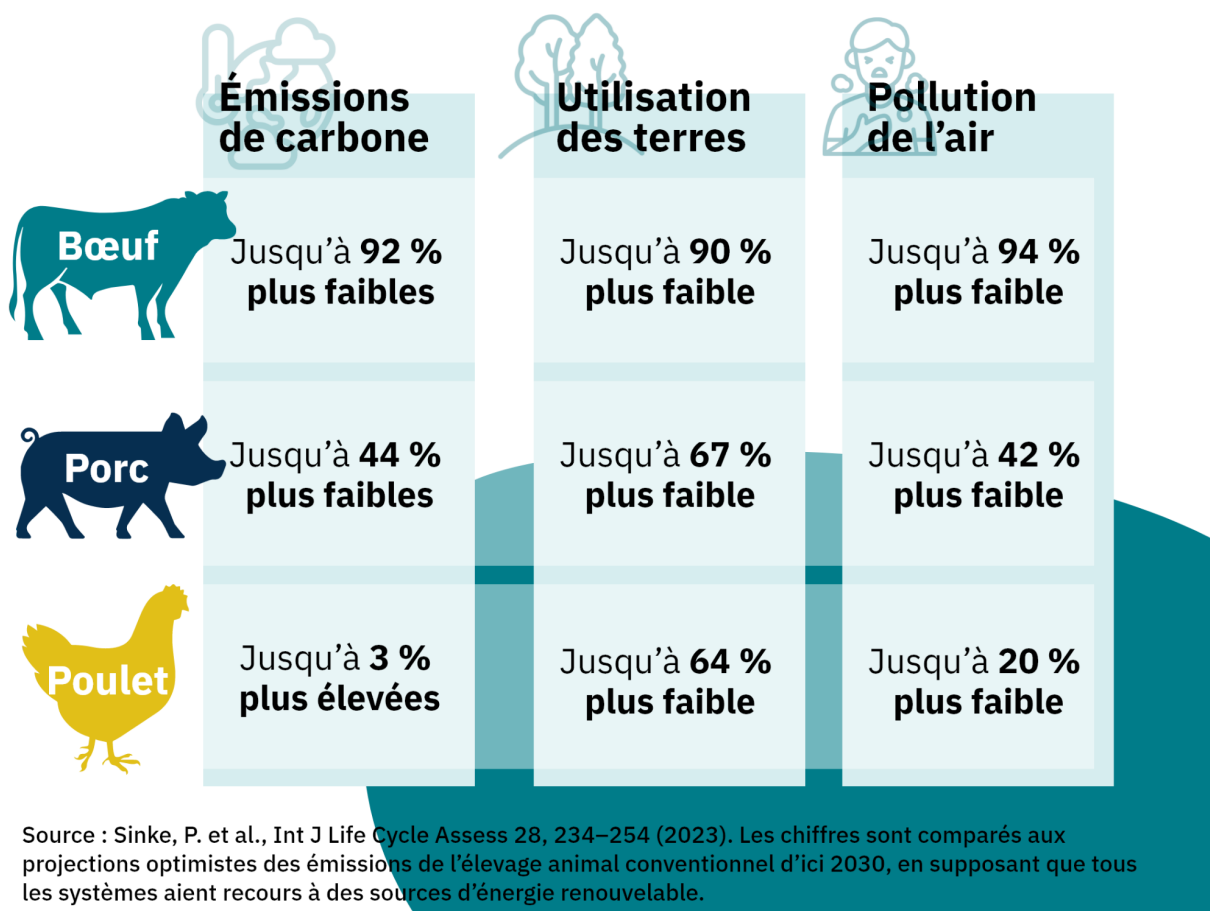


2 Pourquoi la viande cultivée ?

Retombées positives pour l'environnement

La production de viande cultivée n'ayant pas encore lieu à grande échelle, les analyses actuelles peuvent uniquement estimer les impacts environnementaux. Toutefois, la plupart des études indiquent que la viande cultivée pourrait réduire les effets de la production de viande conventionnelle sur l'utilisation des terres et le climat, sous réserve que la production repose sur des sources d'énergie renouvelables.

Une [analyse du cycle de vie](#) (ACV) publiée dans l'*International Journal of Life Cycle Assessment* et reposant sur les données les plus récentes issues des entreprises de viande cultivée a déterminé que cette dernière pourrait avoir un impact environnemental considérablement réduit par rapport à la viande conventionnelle selon plusieurs critères d'évaluation importants.



Sécurité alimentaire

L'amélioration de la sécurité alimentaire est une priorité dans toute l'Europe, dans la mesure où les guerres, les catastrophes climatiques et les vulnérabilités de la chaîne d'approvisionnement engendrent une inflation ainsi que des pénuries alimentaires. Pourtant, en Europe, [plus de 45 % des cultures](#) sont destinées à l'alimentation animale, et [plus de 25 millions de tonnes](#) de soja sont importées pour l'alimentation animale chaque année.

L'étude mentionnée ci-dessus a déterminé que la viande cultivée pourrait être [jusqu'à 5,8 fois plus efficace](#) dans la conversion de l'alimentation animale en viande, ce qui pourrait aider à réduire la dépendance de l'Europe au soja importé, et ainsi nourrir davantage de personnes avec moins de ressources. L'étude suggère également que la viande cultivée pourrait nécessiter jusqu'à [90 % moins de terres](#) que le bœuf conventionnel. Ainsi, la viande cultivée permettrait d'utiliser [21 % des terres agricoles au sein de l'Europe](#) pour stimuler la production alimentaire intérieure.

L'Europe est [le plus gros importateur de produits de la mer](#) au monde. Il serait possible de répondre à cette demande localement grâce aux produits de la mer cultivés, même dans les pays sans littoral.

Croissance verte

La diversification des sources de protéines peut stimuler la croissance verte et créer des emplois hautement qualifiés. L'Europe est bien positionnée pour tirer parti de ces retombées économiques, qui, [sous l'impulsion de financements publics importants](#), pourraient ajouter plus de 900 milliards d'euros à l'économie mondiale et créer 10 millions d'emplois d'ici 2050.

Avantages sur le plan de la santé publique

Produire de la viande présentant un meilleur profil nutritionnel. La viande cultivée offre la possibilité d'améliorer le profil nutritionnel de la viande conventionnelle. Le gouvernement espagnol [a financé une recherche](#) visant à développer de la viande cultivée plus saine que la viande conventionnelle afin de lutter contre les problèmes sanitaires pressants en Espagne associés à la consommation de viande rouge et transformée, tels que l'hypercholestérolémie et le cancer du côlon.

Produire de la viande sans antibiotiques. Tous les animaux peuvent tomber malades, en particulier s'ils sont soumis à l'élevage intensif. Ainsi, de nombreux animaux d'élevage reçoivent régulièrement des antibiotiques comme traitement curatif ou préventif si une maladie commence à se propager. Par conséquent, [en Europe, la quantité d'antibiotiques](#)

[consommée par les animaux d'élevage est plus importante que celle consommée par les êtres humains](#), donnant lieu à la crise grandissante de résistance aux antimicrobiens. On estime que cette résistance est responsable de [133 000 décès](#) par an en Europe. La viande cultivée [peut être produite sans antibiotiques](#) et pourrait permettre de protéger et de préserver ces médicaments essentiels tout en fournissant les aliments que nous apprécions.

Produire de la viande sans entraîner de risque de pandémie. En Europe, [90 % du poulet](#) et [75 % du porc](#) sont produits de manière intensive, créant des zones à risque de pandémie animale constante, telles que la peste porcine africaine et la grippe aviaire. Ces maladies représentent un risque majeur pour la santé publique si elles parviennent à se transmettre à l'être humain. La viande cultivée contourne totalement ce problème.

Produire de la viande exempte de maladies d'origine alimentaire. La viande cultivée est produite dans un environnement exempt de bactéries pathogènes, telles que le campylobacter ou la salmonelle, ce qui réduit le risque d'intoxication alimentaire et de contamination croisée, dont souffrent [des centaines de milliers](#) de personnes en Europe chaque année.

Protection de la nature et agriculture durable

En Europe, les responsables politiques ont défini des objectifs ambitieux en matière de développement de l'agriculture biologique et de restauration des habitats naturels, dans le but de garantir une production alimentaire en accord avec la nature. Toutefois, tout cela est impossible sans modifier le mode de production de la viande.

[Des recherches suggèrent](#) que la diversification de la production de protéines, notamment via l'investissement dans la viande cultivée, pourrait permettre la transition de 21 % de terres agricoles au sein de l'Europe vers l'agriculture agroécologique, ou bien l'utilisation de ces terres pour stimuler la production alimentaire intérieure en Europe ou pour restaurer des habitats naturels.

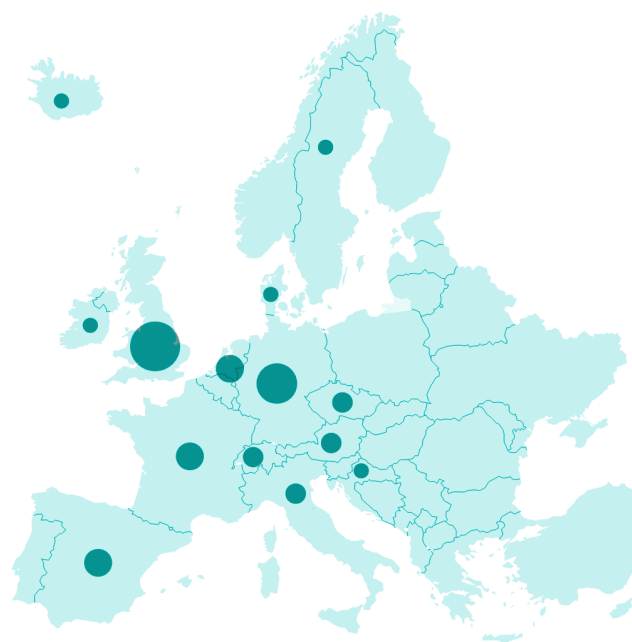
L'élevage est le [facteur le plus important](#) de déforestation, et la demande mondiale en viande ne fait qu'augmenter. La viande cultivée pourrait utiliser jusqu'à [90 % moins de terres](#) pour satisfaire cette demande tout en laissant de la place à la nature.

Bien-être animal

L'élaboration de la viande cultivée débute par le prélèvement d'un petit échantillon de cellules sur un animal au cours d'une procédure indolore. Il est possible de multiplier ces quelques cellules encore et encore afin de produire de grandes quantités de viande sans infliger de douleur aux animaux.

À l'origine, certaines entreprises utilisaient un sous-produit de l'abattage de bovins appelé sérum de veau fœtal (SVF) pour soutenir la culture cellulaire. Cependant, cette technique n'est pas viable dans le cadre d'une production de viande cultivée à grande échelle en raison de son coût élevé, de sa qualité fluctuante et de sa disponibilité limitée. La viande cultivée disponible actuellement à Singapour est [exempte de SVF](#). En outre, de nombreuses autres entreprises de viande cultivée ont [prouvé](#) qu'elles sont en mesure d'en produire sans recourir au SVF.

3 La viande cultivée en Europe



L'écosystème de la viande cultivée en Europe est diversifié et étendu, comprenant au moins **45 entreprises réparties dans 15 pays.**

Carte : GFI Europe • créée avec Datawrapper

Favoriser le développement de la viande cultivée en Europe

L'Europe est le [berceau](#) de la viande cultivée et a la capacité de devenir un leader mondial du secteur. Cependant, tout comme pour les énergies renouvelables et les voitures électriques, ce secteur pourra uniquement réaliser son plein potentiel grâce à un soutien adéquat.



Un financement public de la R&D est nécessaire. La viande cultivée demeure à un stade précoce. Pour la rendre abordable et accessible à toutes et à tous, mais aussi pour optimiser ses avantages sociétaux, les gouvernements doivent investir dans une recherche en libre accès pour accélérer le rythme des avancées.



Le processus d'autorisation doit être transparent. La réglementation européenne en matière de sécurité alimentaire est l'une des plus rigoureuses au monde. Ces normes doivent être conservées pour la viande cultivée. Néanmoins, la transparence et les conseils des autorités réglementaires peuvent éviter des retards inutiles.

4 Questions fréquentes

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

Au cours de l'été 2023, la start-up israélienne Aleph Farms a soumis aux autorités réglementaires en [Suisse](#) et au Royaume-Uni une demande d'autorisation de mise sur le marché de son bœuf cultivé. D'autres entreprises ont depuis déposé des demandes d'autorisation de mise sur le marché de la viande cultivée dans ces deux pays. En juillet 2024, la start-up française Gourmey [a émis](#) la première demande d'autorisation de mise sur le marché de la viande cultivée (sous forme de foie gras) dans l'UE.

Les autorités réglementaires mènent actuellement des évaluations minutieuses et fondées sur des données probantes de la sécurité et de la valeur nutritionnelle de la viande cultivée. Les [processus d'autorisation](#) devraient durer au moins 18 mois.

Par conséquent, la viande cultivée ne devrait être commercialisée en Suisse et au Royaume-Uni qu'au plus tôt à la mi-2025, et dans l'UE en 2026.

Singapour et les États-Unis ont déjà accordé l'autorisation de mise sur le marché de la viande cultivée. Ayant déjà été soumise à des processus d'approbation rigoureux dans ces pays, elle pourrait donc s'avérer utile en matière de sécurité et de durabilité des systèmes alimentaires européens à l'avenir. Toutefois, la viande cultivée n'en est qu'à ses débuts. Avant qu'elle ne devienne largement accessible, il demeure nécessaire que les gouvernements investissent significativement dans la recherche et les infrastructures en faveur du développement des produits et de la production à plus 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 viande.

De nombreux termes ont été utilisés pour décrire cet aliment, comme « viande sans abattage », « viande de culture » ou « viande de laboratoire ». La « viande de laboratoire » est un terme prêtant particulièrement à confusion. À grande échelle, la viande cultivée est produite dans des fermenteurs, c'est-à-dire des cuves de fermentation similaires à celles d'une brasserie. La production de toutes sortes d'aliments, allant de la bière au pain, débute dans un laboratoire. Pour autant, on ne qualifie pas les céréales du petit-déjeuner de « céréales de laboratoire ».

Va-t-on consommer de la viande cultivée ?

[Des études récentes menées par YouGov](#) chez des consommateurs et consommatrices dans 15 pays d'Europe suggèrent que 35 % à 63 % des personnes interrogées manifestent déjà un intérêt pour la viande cultivée, même à ce stade précoce, alors que seule une faible proportion dispose de connaissances sur ce sujet.

On ne consomme pas de viande issue de l'élevage animal industriel en raison de son mode de production, mais malgré son mode de production. Par ailleurs, des [recherches antérieures](#) suggèrent qu'une majorité de personnes en France, en Allemagne, en Italie et en Espagne souhaiterait voir se développer des alternatives à l'élevage animal conventionnel.

La viande cultivée n'est pas encore disponible en Europe. C'est pourquoi la route est encore longue avant que les personnes intéressées ne puissent y avoir accès. L'adoption de la viande cultivée par seulement 10 % des Européens et des Européennes aurait des conséquences majeures quant à l'impact climatique de notre système alimentaire.

Quels sont les principaux défis que le secteur de la viande cultivée doit relever ?

Pour réaliser son plein potentiel, la viande cultivée doit correspondre à la viande conventionnelle en matière de saveur, de prix et de commodité. C'est pourquoi les scientifiques et les entreprises améliorent les processus, élargissent la production et réduisent les coûts.

L'investissement des gouvernements dans la recherche en libre accès est vital pour surmonter les principaux obstacles techniques auxquels les entreprises sont confrontées actuellement. Par ailleurs, l'accélération du rythme des avancées via des découvertes capitales peut bénéficier à l'ensemble du secteur, et pas seulement aux premières entreprises qui les réalisent.

Les défis à relever en priorité consistent notamment à réduire les coûts des milieux de culture cellulaire, à augmenter la disponibilité des lignées cellulaires, à améliorer les supports et à construire de plus grands fermenteurs.

L'Italie a interdit la viande cultivée. Que répondez-vous à cela ?

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 prive les start-ups du domaine de la viande cultivée de toute existence dans ce pays. Par ailleurs, elle pourrait empêcher les [54 % d'Italiennes et d'Italiens](#) qui aimeraient l'essayer de pouvoir y accéder.

Personne n'aime recevoir des injonctions sur ce qu'on peut manger ou non. Si la viande cultivée est approuvée par l'UE, les consommatrices et les consommateurs pourront décider d'en manger ou non.

N'existe-t-il pas des scientifiques avançant que la viande cultivée n'est pas meilleure pour l'environnement ?

Jusqu'ici, seule une [étude à comité de lecture](#) a été publiée d'après des informations issues de données réelles de production de viande cultivée qui ont été fournies par des entreprises. Elle

a déterminé que la viande cultivée au moyen d'énergies renouvelables pourrait réduire l'impact sur le climat jusqu'à 92 %, diminuer la pollution de l'air jusqu'à 94 % et utiliser jusqu'à 90 % moins de terres par rapport à un scénario ambitieux relatif à la production de bœuf conventionnel. Ces avantages pourraient être encore plus importants si ces terres libérées pouvaient laisser place au réensauvagement, à des pratiques d'agriculture régénératives et au piégeage du carbone.

Une étude a fait l'objet d'une grande attention : selon ses résultats, la viande cultivée pourrait ne pas être meilleure que le bœuf pour l'environnement. Cependant, cette étude [repose sur un certain nombre d'hypothèses incorrectes](#) concernant le mode de production de la viande cultivée. En outre, ses résultats dévient significativement d'autres recherches publiées.

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

En Europe, les agriculteurs et les agricultrices font face à des 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 imminente. Les conditions météorologiques capricieuses, la pression sur les prix imposée par la concurrence croissante des importations et l'intensification du secteur de la viande menacent davantage les moyens de subsistance des exploitations familiales en Europe que la viande cultivée.

Néanmoins, il est très important que les scientifiques, les start-ups et les responsables politiques s'intéressant à la question de la viande cultivée collaborent avec les agriculteurs et les agricultrices afin de les aider à saisir les opportunités que pourrait offrir la viande cultivée. Même si 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 de l'intérêt pour une éventuelle collaboration, à la fois dans l'approvisionnement en cellules de base, mais aussi dans la production des intrants nécessaires au milieu de culture cellulaire. Davantage de recherches de ce type portant sur la collaboration entre les deux secteurs s'avèreront d'une importance croissante à mesure que la viande cultivée se développe.

Pour plus de réponses aux questions fréquemment posées, consultez notre [page web](#).

5 Ressources

Souhaitez-vous en savoir plus ou accéder à des ressources pour mieux communiquer sur la viande cultivée ? Consultez les ressources ci-après.

Pour illustrer vos contenus

- [Bibliothèque de photos libres de droits de viande cultivée réelle](#)
- [Ensemble de graphiques et d'infographies représentant les principales statistiques](#)

Le secteur

- [Rapport le plus récent de GFI sur la situation du secteur](#)
- [Données sur les investissements privés](#)
- [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](#)

6 Nos spécialistes et leurs coordonnées

Spécialistes de GFI Europe

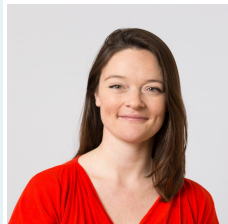
[Le Good Food Institute Europe](#) est une ONG internationale et un groupe de réflexion qui aide à construire un système alimentaire plus durable, plus sûr et plus juste en transformant la production de viande. Nous travaillons avec des scientifiques, des entreprises et des responsables politiques pour faire progresser les options telles que la viande végétale, 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 europa-media@gfi.org ou au +44 (0)7521 490 839.



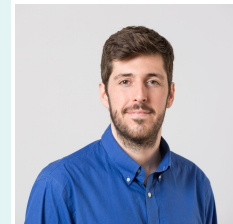
Science

Seren Kell, Responsable science et technologie



Entreprises

Carlotta Lucas, Responsable industrie



Réglementation

Seth Roberts, Responsable politiques publiques