

Une firme israélienne fabrique une entrecôte cultivée en laboratoire

Aleph Farms affirme que sa viande a toute la saveur et la texture qu'un boucher peut offrir mais sans nuire aux animaux, ouvrant ainsi la voie à une production alimentaire durable

Par [Stuart Winer](#) 11 février 2021, 09:41 [0](#)

-
-
-
-
- 152 Partages



Une entrecôte produite à partir de cellules de viande cultivées en laboratoire par la start-up israélienne Aleph Farms. (Autorisation d'Aleph Farms/Technion Institute of Technology)

Une entreprise israélienne a annoncé mardi avoir fabriqué la première entrecôte cultivée en laboratoire au monde, avec toute la saveur et la texture d'une viande ordinaire, mais sans les inconvénients pour les animaux..!

Aleph Farms, dans une déclaration commune avec le Technion Institute of Technology, a déclaré que sa technique unique de bio-impression tridimensionnelle avait produit un steak

avec « les attributs d'un délicieux steak de faux-filet tendre et juteux que vous achèteriez chez le boucher ».

La société a affirmé qu'elle est capable de cultiver de « délicieux steaks de bœuf » à partir de cellules non génétiquement modifiées qui ont été isolées d'une vache, et que la méthode utilise beaucoup moins de ressources qu'il n'en faut pour élever un animal entier pour la viande et sans avoir besoin d'antibiotiques.

[Recevez gratuitement notre édition quotidienne par mail pour ne rien manquer du meilleur de l'info Inscription gratuite !](#)

Aleph Farms a désormais la possibilité de « produire n'importe quel type de steak et prévoit d'élargir son catalogue de produits carnés de qualité », a-t-il déclaré.



Didier Toubia, PDG et co-fondateur d'Aleph Farms. (Autorisation)

Il y a deux ans, Aleph Farms a cultivé un steak fin en utilisant une méthode similaire mais sans l'impression 3D. La nouvelle technologie a permis la création d'un produit plus épais.

« Nous avons compris que certains consommateurs souhaitent des pièces de viande plus épaisses et plus grasses », a déclaré Didier Toubia, co-fondateur et PDG d'Aleph Farms, dans le communiqué. « Cette performance représente notre engagement à répondre aux préférences et aux papilles gustatives uniques de nos consommateurs, et nous continuerons à diversifier progressivement notre offre ».

Il a déclaré que l'objectif est de « réaliser notre vision de comment diriger une transition du système alimentaire mondial vers un monde plus durable, plus équitable et plus sûr ».

La technologie de bio-impression utilise des « blocs de viande naturels » développés à partir de vraies cellules de vache, qui sont ensuite stimulées pour croître, se différencier et interagir afin d'obtenir la texture et les qualités d'un vrai steak.

Le processus n'implique ni génie génétique ni immortalisation – une méthode qui fait que les cellules se reproduisent indéfiniment. En outre, la méthode de culture des cellules n'utilise pas de sérums provenant d'animaux abattus, a noté la société.

« Nous avons brisé les barrières qui empêchaient l'introduction de nouvelles variétés dans les morceaux de viande cultivés que nous pouvons maintenant produire », a déclaré la professeure Shulamit Levenberg de la faculté de génie biomédical du Technion, qui est la conseillère scientifique principale d'Aleph Farms. « Alors que nous nous tournons vers l'avenir de la bioimpression 3D, les possibilités sont infinies ».

Des cellules sont prélevées sur deux vaches et cultivées dans des incubateurs, nommés Alberto et Gertrude d'après les vaches donneuses, a rapporté le *Daily Mail*.



Prof. Shulamit Levenberg, co-fondatrice et directrice scientifique d'Aleph Farms.
(Autorisation d'Aleph Farms)

Quatre types de cellules différentes sont produites – cellules de soutien, cellules adipeuses, cellules sanguines et cellules musculaires – qui sont ensuite utilisées pour fabriquer “l’encre” du processus d’impression.

Toubia a déclaré au *Mail* que les steaks coupés fins produits pour la première fois en 2018 seront disponibles dans certains restaurants l’année prochaine, les estimations précédentes évaluant le prix à 50 dollars.

Aucun prix n’a été fixé pour l’entrecôte. Aleph estime qu’il faudra deux à trois ans avant que la technologie n’ait progressé au point que la viande soit disponible dans le commerce.

Un porte-parole de la Vegan Society a déclaré au *Mail* que toute technologie qui réduit la souffrance des animaux est la bienvenue, mais a noté que le produit d’Aleph Farms n’est pas qualifié de végétalien car il utilise toujours des cellules prélevées sur un animal.

« Nous comprenons que la viande cultivée pourrait avoir d’énormes avantages environnementaux », a déclaré le porte-parole. « Toutefois, le débat sur la question de savoir si l’avenir de l’alimentation pourrait être considéré comme une distraction par rapport à la véritable question de la promotion des régimes alimentaires à base de plantes comme solution valable ici et maintenant ».



Une entrecôte produite à partir de cellules de viande cultivées en laboratoire par la start-up israélienne Aleph Farms. (Autorisation d’Aleph Farms/Technion Institute of Technology)

Aleph Farms a été fondé par le géant israélien de l’alimentation Strauss Group et Levenberg. Le mois dernier, Aleph Farms a signé un accord avec le groupe de l’industrie alimentaire de la société japonaise Mitsubishi Corporation pour fournir de la viande cultivée sur les tables japonaises.

L'entreprise israélienne a mis en place des partenariats similaires avec d'autres multinationales : Migros, le groupe industriel suisse, et l'entreprise alimentaire américaine Cargill ont également investi dans la start-up.

En juin dernier, Aleph Farms faisait partie des six entreprises israéliennes désignées par le Forum économique mondial (WEF) comme les [100 pionniers de la technologie](#) pour 2020.

Il a été démontré que l'élevage de vaches pour la viande a l'un des impacts négatifs les plus importants sur l'environnement mondial, et qu'il est nécessaire de réduire la consommation de viande pour diminuer les émissions de gaz et éviter le changement climatique, selon une étude publiée dans la revue *Nature*.

Quelque 56 milliards d'animaux – vaches, moutons, poulets et porcs – sont abattus chaque année pour nourrir le monde.

Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, la consommation de viande devrait augmenter de 70 % d'ici 2050, car les classes moyennes d'Asie et d'Afrique rejoignent la tendance.

Shoshanna Solomon a contribué à cet article.