

DU STEAK VEGAN DANS VOTRE ASSIETTE



L'assiette arrive. Porcelaine fine, parfaitement dressée. Carpaccio de radis, champignons Enoki. Autour, de subtiles arabesques de sauce Teriyaki. Et au milieu, trois fines tranches de bœuf racé, marinées et parfaitement poêlées à l'huile d'olive. Nous ne sommes pas dans un grand restaurant, mais dans le laboratoire d'Aleph Farms. Cette start-up de Tel-Aviv vient de réaliser une prouesse majeure. Les premiers filets de bœuf produits sans tuer ni même blesser un bovin. Pas d'animaux en batterie. Pas d'abattage barbare à dénoncer par l'association L214. Un steak vegan. Comble du paradoxe. Ce n'est pas la première fois que l'on fabrique ce type de viande dite « propre ». On connaît déjà les ersatz à base de végétaux. Sauf que là, il s'agit de véritables morceaux de bœuf, identiques à l'original.

Par quelle magie ?

En cultivant des cellules de faux-filet dans des cuves, comme on cultive de la peau humaine avant de la greffer. Là non plus, le principe n'a rien de nouveau. Mais jusqu'ici, la viande créée ressemblait à une sorte de pâte tout juste bonne pour de la chair à saucisse, des hamburgers ou des nuggets de poulet. Personne n'imaginait pouvoir reproduire l'aspect d'un steak avant des années. Aleph Farms y est parvenu en cultivant la chair, mais aussi le gras et les vaisseaux sanguins. Son tour de force aura été d'assembler le tout en 3D pour obtenir une structure proche de celle d'un steak. Et cela pourrait tout changer.

Après les scandales de la vache folle ou des lasagnes de cheval, la tendance est plutôt à la recherche de l'authentique, du naturel. Il peut donc y avoir des poussées d'urticaire quand on parle de culture cellulaire. Les fils spirituels de Jean-Pierre Coffe avaient d'ailleurs baptisés « Frankenburger » les premiers substituts, l'aspect ne correspondant pas à l'idée que l'on se fait de la viande.

La difficulté et le Graal de cette industrie, c'est d'arriver à reproduire non seulement le goût, mais aussi la texture et l'aspect de la viande coupée, explique Didier Toubia, patron d'Aleph Farms.

Ce n'est qu'à ce prix que l'on pourra faire accepter cet aliment objectivement éthique, durable et bon pour la planète. Déforestation, consommation d'eau, rejets de CO₂,... On l'oublie en savourant son hamburger, mais l'environnement paie un lourd tribut à l'élevage. Un quart des terres du globe (Antarctique mis à part) servent de pâturages. Il faut 15 000 litres d'eau pour produire un simple kilo de bœuf. Et si l'on ajoute les flatulences et éructations des ruminants, le secteur serait responsable de 15 % des émissions de gaz à effet de serre...

Autant, si ce n'est plus, que le transport. Avec une population mondiale qui file vers les 10 milliards en 2050, les besoins en bétail ne feront qu'exploser. Pas sûr que la planète puisse résister. Sur ce terrain, l'approche cellulaire se révèle bien plus vertueuse. Non seulement elle épargne les animaux, mais elle n'utilise qu'une fraction des ressources d'un élevage. Les filets de bœuf d'Aleph Farms sont, par exemple, prêts à être servis en trois semaines, alors qu'une vache n'est conduite à l'abattoir qu'au bout de deux ou trois ans. Plutôt que multiplier les « fermes des mille vaches », on pourrait donc s'orienter vers des productions plus petites, plus efficaces et sans antibiotiques. »

Cette viande artificielle s'inscrit dans un mouvement général de prise de conscience du bien-être animal, de l'épuisement des sols et de préoccupations sanitaires, explique le sociologue de l'alimentation Éric Birlouez.

« C'est pourquoi le secteur attire autant, les investisseurs. »

Les milliardaires Bill Gates et Richard Branson financent ainsi des start-up comme Impossible Foods. Même Tyson Foods, le premier exportateur de bœuf américain vient d'investir dans Future M. Technologies, autre spécialiste la viande artificielle.

Résultats les ventes progressent chaque année de 20%. **« Quand on saura faire de véritables steak, et plus simplement de la viande hachée, les éleveurs devront commencer à s'inquiéter »**, prévient Marco Springmann, spécialiste de l'alimentation du futur à l'université d'Oxford. Certains ont d'ailleurs préféré anticiper. Depuis quelques mois, par exemple le lobby américain des producteurs se montre très actif. Il cherche à faire interdire l'usage du mot « viande » aux produits issus la culture cellulaire. Objectif: mettre un maximum de bâtons dans les roues. Car non seulement les progrès technologiques s'accélèrent, mais les prix sont en chute libre. Le premier steak haché cellulaires coûtait 30000\$ euros en 2013. Aujourd'hui, son équivalent produit pour 9 dollars, soit autour de 70 euros le kilo. Cela reste cher mais Future Meat Technologies prévoit de descendre dans deux ans sous les 8 euros le kilo, le prix des morceaux les moins nobles... alors qu'il s'agit de filet. Chez Aleph Fars, on compte bien suivre une trajectoire de coûts similaires, mais cette fois avec de véritables tranches de viande. Il n'empêche. Si ces filets de bœuf sont impressionnants de réalisme, ils ne sont pas parfaits. Tout d'abord, il s'agit de petites tranches fines, ni plus grandes ni plus épaisses qu'une carte de crédit. Il reste encore quelques années de travail pour obtenir un tournedos. Quant à la côte de bœuf, il faudrait également reproduire l'os et les tendons, ce qui, pour l'instant, reste hors de portée. Néanmoins, la création d'un premier steak « propre » ouvre des perspectives jusqu'ici inédites. Reste une question majeure.

Sommes-nous prêts à en manger ?

Aujourd'hui, la culture cellulaire inspire plutôt le dégoût et le rejet, à la manière des

OGM. Les enjeux environnementaux et le bien-être animal nous feront ils changer d'avis ? À moins que cela ne soit le prix. McDonald's se dit très intéressé par l'évolution du secteur.,

ANICET MBIDA
**Le Journal
du Dimanche**
2019-06-janvier