

OPINIONS • AGRICULTURE & ALIMENTATION

## « Informer le public du réel intérêt de la viande cultivée est un combat de David contre Goliath »

### TRIBUNE

#### Collectif

La viande cultivée à partir de cellules souches représente une solution pour conserver l'agrément de la viande, tout en diminuant les risques sanitaires et écologiques liés à sa consommation. Le puissant lobby de la viande industrielle s'efforce de condamner cette alternative, déplore, dans une tribune au « Monde », un collectif d'universitaires.

Publié le 12 janvier 2021 à 09h46 | Lecture 4 min.

Article réservé aux abonnés

**Tribune.** Nos choix alimentaires font habituellement porter leurs coûts écologiques sur l'ensemble de la société. Une étude publiée en décembre par la revue *Nature Communications* a tenté d'estimer le coût réel de nos aliments en prenant en compte leurs externalités environnementales. Sur la base d'un consensus estimant à environ 180 euros la tonne de CO<sub>2</sub> émise, le prix de notre alimentation végétale devrait être accru de 0,02 euro par kg en moyenne pour compenser les émissions agricoles, tandis que celui de la viande devrait augmenter de 2,41 euros.

Toujours d'après cette étude et contrairement à une idée répandue, l'élevage biologique présente un impact climatique similaire à celui de l'élevage conventionnel. Pire, le kilo de viande issu d'élevages intensifs de cochons a un coût climatique de 2,85 euros alors que celui de la viande bovine bio est de 6,65 euros.

**Lire aussi | [La viande cellulaire va-t-elle révolutionner nos assiettes ?](#)**

Sans une réduction drastique de notre consommation de produits animaux, une évolution vers l'élevage extensif ne ferait en effet qu'empirer les empreintes territoriale et climatique, selon le site *Carbon Brief*. La consommation de viande est un dilemme pour quiconque veut concilier écologie et bienveillance envers les animaux.

### A grand renfort d'engrais et de pesticides

En deux siècles, la consommation française de viande a été multipliée par huit alors que la population doublait, demandant la mise au point de nouvelles techniques d'élevage plus efficaces et productives.

L'immense majorité des animaux qui se retrouvent dans nos assiettes ne s'alimentent plus en parcourant leur territoire, mais sont nourris de fourrages, céréales et soja cultivés à grand renfort d'engrais et de pesticides. Les poissons représentent désormais plus de la moitié des animaux d'élevage dans le monde. Une catastrophe pour la faune marine, quand on sait que plusieurs dizaines de poissons sauvages sont nécessaires au nourrissage d'un seul saumon d'élevage.

**Lire aussi | [La société face au « paradoxe de la viande »](#)**

L'association Bloom estime que les élevages consomment actuellement 20 % des produits de la pêche en mer, dont le tiers est destiné aux élevages industriels de cochons et de poules. Pourtant, le marketing des produits issus de l'élevage cherche à les faire percevoir comme naturels.

Si l'innovation technique qu'est la viande cultivée a été récemment autorisée à Singapour, en France, les acteurs investis dans la préservation de l'environnement peinent à s'approprier cette perspective. En témoigne l'absence de communication à son sujet, aussi bien de la part du ministère de la transition écologique que des grandes associations écologistes, qui tardent à se positionner.

## Intérêts corporatistes

Pourtant, selon les premières estimations disponibles, indique le site *Frontiers in Sustainable Food Systems*, ce procédé permettrait de produire de la viande bovine avec un impact climatique réduit de 13 % à 96 %, une surface agricole utilisée réduite de plus de 90 % et un risque d'accroissement d'antibiorésistance et de nouvelles zoonoses réduit à zéro.

Le combat pour informer le public du réel intérêt de cette technologie a tout de David contre Goliath. Afin de faire passer la viande d'élevage comme tout à fait naturelle vis-à-vis de son nouveau concurrent, les opposants à la viande cultivée l'affublent de sobriquets largement repris dans les médias tels que « viande de laboratoire » ou « viande artificielle ». C'est d'ailleurs à ce titre que le ministre de l'agriculture, Julien Denormandie, toujours plus prompt à défendre les intérêts corporatistes de l'élevage industriel que l'environnement ou les animaux, s'est élevé contre ce produit.

**Lire aussi | [Viande cellulaire : « Il existe maintenant une alternative à l'élevage conventionnel intensif »](#)**

Alors que l'industrie de la viande conventionnelle peut compter sur ce soutien, sur la puissance que lui confère son chiffre d'affaires (33 milliards d'euros en 2016, selon l'Insee), ainsi que sur Interbev (l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes) et son imposant budget de plus de 30 millions d'euros, il n'existe en France que deux petites start-up travaillant sur la viande cultivée, ainsi qu'une association, Agriculture cellulaire France, visant à faire connaître le sujet et à encourager la recherche.

L'une de ces start-up, Gourmey, vise par exemple à mettre en vente d'ici trois ans un foie gras produit localement, sans gavage, à partir de cellules prélevées dans un simple œuf de cane. La viande cultivée n'étant pas encore en vente, ses producteurs n'ont pour l'instant que très peu de moyens pour la défendre auprès de l'opinion publique. Pourtant, les premières impressions peuvent être déterminantes vis-à-vis de l'acceptation d'un nouveau produit.

## Attention médiatique

La bataille se joue aussi sur le plan de la vulgarisation scientifique. Jusqu'ici, quatre analyses du cycle de production publiées ont tenté d'estimer l'impact climatique de la viande de culture.

**Lire aussi | [« Avec la foi des intégristes, les prosélytes de la viande végétale assèment des solutions qui révèlent leur ignorance des écosystèmes »](#)**

Alors que toutes concluent globalement en faveur de la viande cultivée, une étude reprenant les résultats précédents mentionne que, selon les hypothèses les plus défavorables (comparaison à l'élevage le plus vertueux, avec l'électricité la plus carbonée et sans aucune amélioration de la production d'énergie pendant mille ans...), l'impact de la viande de culture pourrait dépasser celui de la viande bovine conventionnelle... au bout de quatre siècles !

Malgré ces hypothèses improbables et ce délai considérable avant que l'alternative ne devienne pire que le problème, ce scénario a reçu davantage d'attention médiatique que les trois autres scénarios proposés par l'étude et que l'ensemble des autres publications sur le sujet.

**Lire aussi | [Singapour autorise la vente de viande artificielle, une première mondiale](#)**

Les régimes végétaliens sont considérés comme peu attrayants par certains. Le secteur des spécialités végétales imitant la texture et la saveur de la viande traditionnelle est cependant en plein développement. La viande cultivée représente une autre solution pour conserver l'agrément de la viande tout en diminuant les risques sanitaires et écologiques liés à sa consommation. Sans le soutien actif des institutions et organisations investies dans la préservation de l'environnement, les influenceurs liés à l'industrie de la viande d'élevage risquent cependant de condamner cette alternative avant même sa mise sur le marché français.

¶ **Les signataires :** **Antoine Bueno**, essayiste et conseiller prospective et développement durable au Sénat ; **Georges Chapouthier**, biologiste et philosophe, directeur de recherche émérite au CNRS ; **Clément Hardy**, doctorant en sciences de l'environnement ; **Marie-Claude Marsolier**, généticienne au Musée de l'homme (CEA-MNHN) ; **Jérôme Segal**, historien des sciences, maître de conférences à Sorbonne Université ; **William Zylberman**, docteur en géosciences de l'environnement.

## Collectif

## Services

### CODES PROMOS avec Global Savings Group

- AliExpress : 5€ offerts dès 10€ d'achats
- Red SFR : 15€ de remise sur votre panier
- Europcar : -15% sur votre location de voiture
- Yves Rocher : -50% sur une sélection d'articles
- Made.com : 50€ offerts dès 500€ d'achats
- Boohoo : -50% sur plusieurs catégories
- Nike : jusqu'à -50% sur les articles en promotion

### Tous les codes promos