

la viande de culture

Sans doute ai-je été repéré car je reçois maintenant gratuitement, et sans les avoir demandés, des magazines destinés aux professionnels de l'industrie agro-alimentaire.

Je pense qu'ils espèrent que je parlerai à mes lecteurs de leurs nouvelles innovations. Ils ne vont pas être déçus.

Dans le dernier numéro de « The World of Food Ingredients », une revue professionnelle qui se présente comme le « leader en nutrition », et qui coûte 25 euros par numéro (!), je lis page 15 qu'a été servi pour la première fois en août 2013, dans un salon à Londres, un hamburger contenant un steak intégralement constitué de viande de culture. Selon l'auteur de l'article, Henk Hoogenkamp, expert mondialement connu des protéines et doctorant en biomatériaux et médecine régénérative, il s'agit du prélude à une révolution alimentaire planétaire.

La technologie consiste à prélever sur un animal des cellules souches de muscle et à les faire se reproduire dans un bain de nutriments, en laboratoire. Le résultat est « étonnamment semblable à de la viande d'animal », explique Henk Hoogenkamp.

Le problème, toutefois, est qu'il sera sans doute difficile de convaincre les gens de consommer de la viande ayant poussé en usine. Mais Henk Hoogenkamp a la solution :

« Le problème de l'acceptation de la viande de culture par les consommateurs est presque plus important que les problèmes technologiques. Il sera essentiel de combiner le bœuf de culture avec d'autres tissus animaux comme la graisse, les tissus conjonctifs, et le sang. La couleur rouge de la viande est due à l'hémoglobine. Il est possible d'ajouter à la viande de culture du colorant naturel d'hémoglobine, que l'on trouve dans le commerce, et qui est issue de globules rouges. Mais dans le futur, il sera possible aussi de produire des globules rouges en laboratoire, ce qui éliminera le besoin en sang animal. »

Idem pour la graisse et les autres tissus. Mais ce n'est pas tout. Henk Hoogenkamp explique ensuite que, aussi intéressant voire plus que la viande de culture, il est possible d'élever des insectes de façon industrielle pour fournir les protéines nécessaires à l'alimentation humaine. La solution, pour les rendre consommables, sera de mélanger ces protéines d'insectes à des substances végétales : Le potentiel des protéines d'insectes

« Les protéines d'insectes sont de haute qualité et peuvent aussi être arrangées pour mimer les tissus animaux. De plus, des hydrolysats de protéines d'insectes peuvent être ajoutés aux protéines végétales pour les compléter en acides aminés essentiels. Après les bactéries et les champignons, les insectes comptent parmi les organismes les plus efficaces de la planète, ayant besoin de peu d'énergie et de nourriture pour se développer. Les connaissances et technologies nécessaires aux cultures d'insectes sont bien maîtrisées, et offrent des avantages comparables à celles de la viande de culture. »