

Le premier hamburger fait à partir de cellules souches bovines, encore dans les éprouvettes d'un laboratoire néerlandais, devrait être prêt pour octobre 2012.

Son coût de production s'élèvera à 250.000 euros. C'est au Pr Mark Post, de l'université de Maastricht, que l'on doit cette première. Son projet a été financé par un riche donateur qui souhaite rester anonyme, a-t-il expliqué. Ce dernier voulait "voir diminuer le nombre d'animaux de ferme abattus pour leur viande et réduire ainsi les émissions de gaz à effet de serre résultant de l'élevage". "La production de viande devrait doubler d'ici 2050 pour répondre à la demande et mobilise déjà 70% de nos terres agricoles", a estimé le Dr. Post. Mais l'élevage contribue au réchauffement climatique avec les émissions de méthane, un gaz à effet de serre vingt fois plus puissant que le dioxyde de carbone (CO₂). "En octobre, nous démontrerons qu'avec des méthodes de culture in vitro tout à fait classiques, on peut créer un produit issu de cellules souches ayant l'apparence et, j'espère, le goût de la viande, a-t-il dit en espérant voir ensuite cette viande produite à grande échelle dans les dix à vingt prochaines années.

Univadis - 13/3/12 - Courrier International