



En France, 46 races bovines sont répertoriées par un arrêté ministériel du 29 avril 2015. Ici, des vaches limousines, l'une des principales races de vache en France pour la production de viande avec la charolaise et la blonde d'Aquitaine. On pourra consulter le très beau livre *Toutes les vaches de France* de Philippe J. Dubois qui vient de paraître chez Delachaux et Niestlé.

La viande in vitro est-elle une solution ?

La viande fabriquée en laboratoire *in vitro* est-elle une solution pour mettre fin à la souffrance du bétail industriel, sans pour autant obliger le consommateur à abandonner un régime carné ?

L'analyse par **Jocelyne Porcher**.

En régime végétarien, les animaux ne mourront plus, mais ils ne vivront pas non plus

Depuis la publication du rapport de la FAO « Livestock long shadow » en 2006, l'élevage est accusé d'être une cause majeure des dégâts infligés à notre environnement. L'élevage, pour les experts et pour les décideurs, cela désigne aussi bien les éleveurs du Cantal ou de Mongolie que l'industrie des productions animales. Contre cette calamité que serait l'élevage, il n'y aurait plus qu'une solution : arrêter de manger de la viande. C'est ce

que répètent à l'envi les médias occidentaux et cela de façon exponentielle depuis quelques années. La viande (la viande en soi, quelle que soit son origine) serait un aliment destructeur de la planète, nocive

pour la santé humaine – elle serait cancérigène – et moralement insoutenable puisque sa production nécessite la mort d'animaux. Sa consommation résulterait non de la longue histoire de notre

humanisation dans la compagnie des animaux mais d'une idéologie dont nous serions victimes depuis l'aube des temps et de notre compulsive avidité sanguinaire. A grands renforts de témoignages édifiants de personnalités médiatiques, radios, télévision, journaux, réseaux sociaux diffusent tous quasi quotidiennement le même message : pourquoi manger de la viande alors qu'il y a « tant d'autres solutions » ?

Une « viande propre »

Là est la grande nouveauté. L'industrie des productions animales ne peut plus prétendre être incontournable pour nourrir les neuf milliards de terriens annoncés en 2050. De nouveaux acteurs ont entrepris de rendre cette industrie obsolète, de prendre en main le marché de l'alimentation planétaire et d'imposer leur vision du monde. Dans ce monde nouveau, harmonieux, pacifié et joyeux, tel que le décrivent les start-up de la *clean meat* [viande propre] et les associations prosélytes du véganisme à leur service, (1) les humains seront enfin délivrés de leur propension à dévorer leur « prochain » pourront manger en toute quiétude et légèreté morale les produits « propres » des bienveillantes sociétés qui les produisent. Car, et c'est une constante de ces entreprises, en prenant en

charge notre alimentation, elles ont toutes à cœur de « rendre le monde meilleur ».

Qu'est-ce que la *clean meat* ? Il s'agit de « viande *in vitro* » aussi nommée « viande de culture », c'est-à-dire de muscles cultivés en laboratoire à partir de cellules animales. Ce produit est dit « propre » car il n'est pas entaché de la mort d'un animal. Il est présenté comme plus sain et moins impactant sur l'environnement. Il nécessite considérablement moins de surfaces, moins d'eau et produit moins de gaz à effet de serre. Et pour cause, sa production est complètement hors sol. Elle pourrait être faite par des robots n'importe où dans le monde, voire même sur la planète Mars. Après le hamburger *in vitro* présenté aux médias en 2013 par le chercheur néerlandais Mark Post (Mosa meat), la société Memphis Meat (Etats-Unis) affiche à son tour sa production de « viande propre » : boulettes de viande, morceaux de poulet et de canard issus de cultures cellulaires, la société Impossible Food (Etats-Unis) propose un « impossible burger » qui donne l'impression d'être « saignant ».

Poulet en batterie ou poulet in vitro ne sont pas de la viande mais des produits industriels

D'autres entreprises sont sur les rangs pour se placer sur le marché de la *clean meat* (2) par exemple Supermeat (Israël) pour la production de poulet. (3) L'objectif est de prendre place dans les linéaires des supermarchés d'ici cinq ans. (4) L'enjeu à plus long terme est de produire massivement cette « viande propre » et d'engranger tout aussi massivement les milliards de bénéfices attendus par les fonds d'investissements, les multinationales et les milliardaires qui soutiennent ces entreprises.

La *clean meat* est présentée comme une alternative éthique à l'industrie des productions animales. Elle permettrait de fournir aux consommateurs une viande obtenue sans cruauté. Mais la viande *in vitro* est-elle réellement éthique ? Constitue-t-elle l'aliment désirable que nous vantent les start-up ? Participent-elles de la construction d'un monde meilleur ?

La réponse à ces trois questions est non.

Exclusion des animaux de ferme

Tout d'abord, la production de viande *in vitro* repose sur l'exclusion des animaux de ferme de notre alimentation et de nos vies. Lorsque les « défenseurs » des animaux militent pour une agriculture sans élevage, ce dont il est question, c'est de vivre sans les animaux. Ils ne mourront plus certes, mais ils ne vivront pas non plus. Après dix mille ans d'histoire commune et de coévolution, cette exclusion unilatérale et sans appel est violente, cruelle et immorale. (5)

Il ne s'agit pas par ailleurs de produire de la viande, ce qui serait long et coûteux, mais de produire un ersatz de ce que l'industrie des productions animales vend actuellement. Le poulet industriel n'est pas de

la viande (6) et le poulet *in vitro* n'en sera pas non plus. C'est pourquoi pour les consommateurs, les deux produits seront rapidement substituables. Les scientifiques du XIX^e siècle ont transformé l'élevage en une industrie de production de matières animales à partir de ce qu'ils considéraient comme une ressource naturelle : les animaux. Au XXI^e siècle, grâce à l'agriculture cellulaire, les scientifiques améliorent le procédé en produisant de la matière animale sans les animaux : de la viande, mais aussi du cuir, du lait, des œufs.

La viande *in vitro* n'est pas « clean » bien au contraire ; elle est répugnante et dangereuse pour nos corps et pour nos esprits. En effet, ce qui nous est proposé comme un aliment est de facto du mort-vivant. Du mort parce qu'il est produit en dehors de

la vie, de la vie subjective, affective, de la vie vécue par les animaux, par leurs éleveurs et par tous ceux qui aiment les animaux. Du vivant, parce que la cellule est un élément constitutif du vivant biologique. Mais le vivant n'est pas la vie. La viande *in vitro* est a-subjective, un objet

absent du sujet de la vie, inscrit dans le seul registre de ce qui compte pour ses concepteurs, l'argent.

Quel simple pas de plus dans l'obscénité et la cupidité suffira-t-il de franchir pour qu'une fois passée la dernière porte de nos liens aux bêtes, cette cellule d'animal matière à viande soit celle de l'animal humain ? ■

Notes

(1) Le lien entre les multinationales de la *clean meat* et les associations de défense animale qui promeuvent le véganisme résulte d'une collusion d'intérêts bien compris par les uns mais sans doute beaucoup moins par les autres.

(2) Des start-up en nombre croissant proposent également de la « viande » fabriquée à partir de végétaux (notamment de soja,) par exemple le « Beyond Burger » ou les « Beyond chicken strips » de la société Beyond meat ou le « Impossible Burger » de la société Impossible Food (à base de blé et de pommes de terre à quoi est ajouté un co-facteur de l'hémoglobine aromatique et riche en fer). Ce produit qui a été déjà largement consommé et vendu aux Etats-Unis est mis en cause actuellement (août 2017) par la Food and Drug Administration qui s'interroge sur son innocuité.

(3) Il faut noter que la production de viande *in vitro* apporte une alternative à l'épineuse question de l'abattage rituel halal ou casher des animaux.

(4) Le délai prospectif de vente de la viande *in vitro* affiché par Mark Post en 2013 était de dix ans. On peut considérer que le délai est respecté et qu'il y aura probablement de la viande *in vitro* dans les supermarchés d'ici 2023, voire avant.

(5) Contrairement à ce que croient certains théoriciens, nous ne pourrions pas vivre avec quelques vaches broutant dans les champs et qui mourraient de leur « belle » mort. Nous vivons avec des populations d'animaux car les animaux se reproduisent !

(6) « Je n'en mange pas, non, m'avait dit une productrice de ces volailles, autant manger la farine directement. »



Jocelyne Porcher est maître de conférences est sociologue et directrice de recherches à l'INRA. Elle a notamment publié *Vivre avec les animaux* (La Découverte, 2014).