Un steak israÃ©lien produit Ã bord de l'ISS

Dossier de
 la rÃ©daction de H2o
January 2021

Aleph Farms, une entreprise israÃ©lienne spÃ©cialisÃ©e dans la viande cultivÃ©e en laboratoire, vient de produire pour la premiÃ¨re fois un steak Ã bord de la station spatiale internationale (ISS), loin de n'importe quelle ressource naturelle, pointe The Guardian. Pour ce faire l'entreprise a tout d'abord rÃ©coltÃ© des cellules bovines sur Terre, qui ont Ã©tÃ© emportÃ©es Ã bord de l'ISS, oÃ¹ elles ont Ã©tÃ© cultivÃ©es dans des conditions destinÃ©es Ã reproduire Ã l'identique ce qui passe Ã l'intÃ©rieur d'une vache. Ainsi, le 26 septembre, dans la section russe de la station, un steak a vu le jour, loin de tout animal, pÃ¢turage ou boucher mais avec les mÃªmes apports nutritionnels et Ã©nergÃ©tiques que son Ã©quivalent "naturel"... Cette prouesse rÃ©alisÃ©e dans les conditions extrÃªmes de l'ISS ouvre le champ des possibles. La viande issue de culture cellulaire pourrait reprÃ©senter, d'ici Ã 2040, 35 % du marchÃ© contre 40 % pour la viande traditionnelle, estiment des experts. Son principal dÃ©fi reste le coÃ»t puisqu'Ã l'heure actuelle produire quelques grammes de steak cultivÃ© in vitro coÃ»te 50 dollars.

Israel ValleyÂ