

Un steak israélien produit à bord de l'ISS

Dossier de la rédaction de H2o
January 2021

Aleph Farms, une entreprise israélienne spécialisée dans la viande cultivée en laboratoire, vient de produire pour la première fois un steak à 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 récolté des cellules bovines sur Terre, qui ont été emportées à bord de l'ISS, où elles ont été cultivées dans des conditions destinées à reproduire à l'identique ce qui passe à l'intérieur d'une vache. Ainsi, le 26 septembre, dans la section russe de la station, un steak a vu le jour, loin de tout animal, pâturage ou boucher mais avec les mêmes apports nutritionnels et énergétiques que son équivalent "naturel"... Cette prouesse réalisée dans les conditions extrêmes de l'ISS ouvre le champ des possibles. La viande issue de culture cellulaire pourrait représenter, d'ici à 2040, 35 % du marché contre 40 % pour la viande traditionnelle, estiment des experts. Son principal défi reste le coût puisqu'à l'heure actuelle produire quelques grammes de steak cultivé in vitro coûte 50 dollars.

Israel Valley