

Ausgewählte Beiträge zur Schweizer Politik

Suchabfrage	25.04.2024
Thema	Keine Einschränkung
Schlagworte	Tierhaltung, -versuche und -schutz
Akteure	Sax, Philipp
Prozesstypen	Gesellschaftliche Debatte
Datum	01.01.1965 - 01.01.2023

Impressum

Herausgeber

Année Politique Suisse
Institut für Politikwissenschaft
Universität Bern
Fabrikstrasse 8
CH-3012 Bern
www.anneepolitique.swiss

Beiträge von

Ziehli, Karel

Bevorzugte Zitierweise

Ziehli, Karel 2024. *Ausgewählte Beiträge zur Schweizer Politik: Tierhaltung, -versuche und -schutz, Gesellschaftliche Debatte, 2018*. Bern: Année Politique Suisse, Institut für Politikwissenschaft, Universität Bern. www.anneepolitique.swiss, abgerufen am 25.04.2024.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Chronik	1
Wirtschaft	1
Landwirtschaft	1
Agrarprodukte	1

Abkürzungsverzeichnis

FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
SFF	Schweizer Fleisch-Fachverband

ONUAA	Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
UPSV	Union Professionnelle Suisse de la Viande

Allgemeine Chronik

Wirtschaft

Landwirtschaft

Agrarprodukte

GESELLSCHAFTLICHE DEBATTE
DATUM: 18.07.2018
KAREL ZIEHLI

Bell se lance dans la course à la viande de laboratoire. L'entreprise spécialisée dans la transformation des produits carnés a, en effet, annoncé avoir investi dans la start-up Mosa Meat qui a pour objectif de proposer un produit commercialisable d'ici à 2021. La technique employée par la start-up néerlandaise consiste à cultiver des cellules provenant de bœuf dans une préparation constituée de nutriments et d'agents de croissance afin de reconstituer des fibres de viande. A ce jour, les viandes synthétiques ne représentent pas une concurrence pour l'industrie carnée classique, comme précisé dans les médias par le vice-directeur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS), Philipp Sax. Cet ersatz est encore trop cher à produire – CHF 60.- par kilo à l'heure actuelle – et n'égalerait pas, en termes de qualité gustative, la viande classique. Mosa Meat n'est pas la seule entreprise à explorer cette voie des viandes dites «propres». Ce marché est vu comme prometteur, car il pourrait offrir aux consommatrices et consommateurs renonçant à la viande pour des raisons éthiques la possibilité d'en consommer à nouveau, aucun animal n'ayant besoin d'être abattu pour la créer. La viande synthétique répond à un deuxième enjeu, à savoir la hausse constante, au niveau mondial, de la consommation de produits carnés, la FAO projetant une augmentation de 70% de celle-ci d'ici à 2050. Un extrait de cellules de bœuf permettant de créer des fibres de viande suffisantes pour façonner 80'000 burgers, une partie de cette augmentation pourrait ainsi être amortie. Finalement, cette viande pourrait contribuer à réduire les émissions de gaz à effets de serre émises par la production animale, qui compte parmi les domaines les plus nuisibles pour le climat. Afin de pouvoir être commercialisée, la viande de laboratoire devra au préalable recevoir l'aval de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) ou de l'Union européenne.¹

1) AZ, NZZ, TA, 18.7.18