



Le plan marketing pour vous faire acheter de la future viande artificielle

publié le 11/09/2016

Descriptif :

Fabriqués en laboratoire, les aliments in vitro offrent une alternative intéressante notamment pour les défenseurs de la cause animale mais souffrent d'une mauvaise image.

Fabriqués en laboratoire, **les aliments in vitro offrent une alternative intéressante** [🔗](#) notamment pour les défenseurs de la cause animale mais souffrent d'une mauvaise image. Avant une commercialisation dans les années à venir, l'industrie prépare sa communication, tandis que les régulateurs s'interrogent encore sur ces nouvelles biotechs.

De la viande créée sans tuer ni poule, ni vache, ni cochon. Alors que les cas de maltraitance animale dans les abattoirs choquent et que les appels à cesser de manger de la viande ou tout du moins d'en diminuer drastiquement la quantité se multiplient, la viande créée en laboratoire pourrait bien offrir une alternative viable. Seul problème : son nom. Qui se verrait en effet manger de la nourriture in vitro rappelant inévitablement les bébés-éprouvettes ? Les laboratoires auraient pourtant déjà trouvé la parade avec la dénomination "clean food" explique Quartz, qu'on pourrait traduire par "nourriture saine" ou "nourriture propre".



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.