

Aleph Farms et WACKER développent une solution de chaîne d'approvisionnement ouverte pour les protéines utilisées dans la production de viande cultivée à grande échelle

[Aleph Farms](#), la première entreprise de viande cultivée, à produire des steaks directement à partir de cellules animales non génétiquement modifiées, et [WACKER](#), un fournisseur de technologies de pointe pour la production de protéines, ont annoncé aujourd'hui la mise en place de processus de production rationalisés de protéines essentielles au milieu de croissance, dans le but de produire de la viande cultivée de manière rentable. Ces protéines, essentielles afin de favoriser et soutenir la croissance cellulaire, ne sont pas largement disponibles sur le marché aujourd'hui, et représentent l'une des dépenses les plus prohibitives pour produire à grande échelle de la viande cultivée. L'accord conclu entre WACKER et Aleph Farms est non exclusif, ce qui signifie que toute entreprise de viande cultivée sera en mesure d'obtenir ces mêmes protéines à un prix abordable, sans utiliser de sérum bovin fœtal (FBS) ou d'ingrédients d'origine animale. Cette solution de chaîne d'approvisionnement ouverte devrait permettre à l'industrie d'évoluer et d'atteindre la parité des prix plus rapidement, éliminant ainsi un obstacle majeur à la viabilité commerciale de la viande cultivée.

« Réduire les coûts et mettre à disposition des matières premières adaptées à ce moment clé de la production à grande échelle est impératif pour faire de la viande cultivée un produit courant et avoir un impact », a déclaré Didier Toubia, cofondateur et PDG d'Aleph Farms. « Investir dans le développement d'une solution de chaîne d'approvisionnement disponible pour l'ensemble du secteur est un résultat direct de notre modèle commercial innovant et inclusif, et c'est ce qui a motivé notre partenariat avec WACKER. »

WACKER apporte à ce partenariat plus de 20 années d'expérience dans la production de protéines, ainsi qu'une compréhension approfondie des exigences et réglementations encadrant l'industrie alimentaire. Dans ses laboratoires de recherche à Munich, WACKER travaille sur des techniques de fermentation en vue de la production des protéines de culture cellulaire destinées à un usage alimentaire, qui auront la même composition que les protéines produites dans le corps de l'animal. Des techniques de production similaires sont largement utilisées aujourd'hui pour produire des enzymes destinées à la transformation alimentaire.

« Le marché de la viande cultivée progresse rapidement, et nous entendons contribuer à en faire une réalité abordable pour tous », a ajouté Susanne Leonhartsberger, présidente de WACKER BIOSOLUTIONS, la division des Sciences de la vie, de WACKER. « Chez WACKER, nous possédons de nombreuses années d'expérience dans le domaine de la production de protéines. Nos scientifiques ont développé des technologies de production avancées sur lesquelles nous pouvons nous

appuyer. Grâce à cette plateforme, nous entrons désormais dans le domaine de la viande cultivée. En tant qu'entreprise la plus avancée technologiquement dans le domaine, Aleph Farms constitue à nos yeux un partenaire idéal pour mener à bien ce projet. »

« Grâce à l'expertise scientifique de son équipe et à la vaste expérience de WACKER, Aleph va pouvoir produire des protéines aux niveaux de quantité, de qualité et de coûts requis pour atteindre son objectif ambitieux : la parité de coût avec la viande conventionnelle », a ajouté Ayelet Maor Shoshani, directrice du développement des lignées cellulaires et des milieux chez Aleph Farms. »

Les protéines du milieu de croissance sont des composants essentiels naturellement présents chez les animaux, et représentent aujourd'hui les principaux facteurs de coût de la production de viande cultivée. Agissant comme un aliment riche en nutriments, permettant aux cellules de se développer pour devenir du muscle, de la graisse et des cellules productrices de collagène, ces protéines sont essentielles pour soutenir l'activité cellulaire. L'objectif de ce partenariat est de parvenir à une réduction significative du coût de ces protéines en faisant correspondre les normes de qualité et d'échelle au secteur alimentaire. Les protéines sont destinées à être mises à la disposition de toutes les entreprises de viande cultivée du secteur.

À propos de WACKER BIOSOLUTIONS

Grâce à des processus biotechnologiques avancés, WACKER BIOSOLUTIONS fournit au secteur des sciences de la vie des solutions et des produits à la fois innovants et sur mesure, notamment des protéines pharmaceutiques, des cyclodextrines et de la cystéine générée par fermentation. Le portefeuille est en outre complété par des produits chimiques de catalogue, tels que l'acétylacétone. La division se concentre sur le développement de solutions personnalisées pour les secteurs en pleine croissance, tels que les ingrédients alimentaires, les activités pharmaceutiques et l'agrochimie. WACKER BIOSOLUTIONS est la division des Sciences de la vie, du groupe WACKER basé à Munich. Pour en savoir plus, consultez www.wacker.com.

À propos d'Aleph Farms

Aleph Farms cultive des steaks de bœuf à partir de cellules non génétiquement modifiées et non immortalisées, isolées à partir d'une vache vivante, sans avoir à abattre l'animal, et en produisant un impact considérablement réduit sur l'environnement. La vision de l'entreprise consiste à fournir pour tous, à tout moment et en tout lieu une nutrition de qualité, en toutes conditions. . Pour en savoir plus, suivez Aleph Farms sur [Instagram](#), [Twitter](#), [Facebook](#) ou [LinkedIn](#), ou consulter le site www.aleph-farms.com. Accédez au dossier de presse d'Aleph Farms [ici](#).

Le texte du communiqué issu d'une traduction ne doit d'aucune manière être considéré comme officiel. La seule version du communiqué qui fasse foi est celle du communiqué dans sa langue d'origine. La traduction devra toujours être confrontée au texte source, qui fera jurisprudence.



Consultez la version source sur businesswire.com : <https://www.businesswire.com/news/home/20211208006062/fr/>