Les États-Unis viennent d'autoriser la vente de viande cultivée en laboratoire mais alors de quoi s'agit-il exactement comment de la viande peut-être cultivée en laboratoire et est-ce qu'on verra ça bientôt en France ? Salut c'est Hugo, j'espère que vous allez bien juste avant le week-end ou peut-être en plein week-end je vais vous regarder ça le week-end on est partis ensemble pour un résumé de l'actualité du jour.

Bon posons déjà quelques bases qu'est-ce que c'est que cette viande cultivée en laboratoire ? Pour qu'on soit clair déjà c'est pas du steak ou du poulet végétal ça vous pouvez déjà en trouver en supermarché y compris en France c'est le steak végétal ou la viande végétale c'est ce qui ressemble et a le goût de vraie viande c'est quand même très réaliste aujourd'hui mais ce qui est donc d'origine végétale c'est en fait quelque chose qui produit à partir par exemple de soja. Là en l'occurrence donc on parle pas de cette viande végétale on parle pas non plus d'animaux réellement élevés en laboratoire comme on pourrait l'entendre il n'y a pas des élevages en laboratoire c'est en fait quelque chose de complètement différent. Ici quand on parle de viande artificielle en laboratoire il s'agit en fait d'une méthode bien particulière mais d'origine animale en l'occurrence les Etats-Unis viennent d'autoriser la vente de viande de poulet artificiel des cellules sont donc prélevées sur des animaux ou alors sur des oeufs de poules fertilisés et ces cellules elles sont ensuite placées dans des bioreacteurs c'est des sortes de grosses cocotte minutes on dit ça vraiment très schématiquement. L'objectif en fait avec ces bioreacteurs c'est

d'aller nourrir avec des nutriments similaires à ce ingurgité par les vrais animaux c'est donc qu'il y a une injection de protéines de graisse de sucre de minéraux ou encore de vitamine et ensuite je vous passe les détails mais on obtient une sorte de pâte qui pourra donc ressembler à une escalope ou alors à une cuisse de poulet après le passage dans un moule. On cultive donc finalement des cellules issues de ces animaux mais alors est ce que ça a le goût typiquement ici du poulet alors personnellement j'en ai jamais goûté mais d'après plusieurs témoignages ça y ressemble quand même beaucoup par exemple selon la chef française étoilée Dominique

Reine son goût serait similaire en fait à celui d'une viande naturelle et la chef qui est installée à San Francisco aux États-Unis aurait d'ailleurs déjà commandé pour son restaurant auprès de deux entreprises autorisées à en fabriquer pour elles je cite de la texture à l'arôme en passant par la façon dont il se cuisine ce poulet serait tout simplement délicieux selon elle. Alors vous allez peut-être me dire pourquoi créer de la viande artificielle et bien l'argument phare qui est mis en avant par les entreprises de ce secteur c'est que ce serait mieux pour l'environnement que de la viande dite classique en effet l'humanité n'a jamais consommé autant de viande que ces dernières années en 2020 la production mondiale de viande a atteint 337 millions de tonnes chaque année c'est son près de 65 milliards d'animaux qui sont tués dans le monde soit près de 2000 animaux par seconde et on en a déjà parlé ici ça a évidemment un impact majeur sur le changement climatique sur la déforestation ou encore sur la consommation d'eau requise pour hydrater les bêtes sans parler du processus de fabrication de la viande selon un rapport publié par l'organisation des nations unies en 2013 l'élevage dans le monde serait responsable de près de 15% des émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine alors évidemment dans un monde où le nombre d'habitants ne cesse d'augmenter il est nécessaire de trouver

des solutions et des alternatives potentielles à des nouvelles formes donc d'alimentation pour demain alors est ce que la viande artificielle est meilleure pour la planète que la viande classique et bien là dessus la question n'est pas si facile certes d'un point de vue de bien-être animal là en l'occurrence aucun animal n'est tué ou tenu dans des situations difficiles qu'on pourrait connaître dans l'élevage intensif donc oui évidemment d'un point de vue du bien-être animal c'est bien mieux avec cette innovation mais concernant l'impact sur l'environnement maintenant et bien pour l'instant c'est un petit peu plus fous en effet factuellement certes y aurait plus besoin d'élever autant d'animaux ça pourrait donc permettre de réduire les surfaces agricoles réduire l'empreinte carbone de l'élevage et ce qui va dans ce sens là c'est une étude parue en 2011 qui affirme que la viande artificielle réduirait les émissions et économiserait de l'énergie cependant une autre étude parue en 2015 conclut que la viande artificielle serait plus énergivore que l'élevage de vrais volailles en raison notamment du chauffage des incubateurs aujourd'hui les incubateurs donc les lieux où ce processus se déroule ils ont besoin de beaucoup d'énergie et il y a un risque que toute cette énergie nécessaire passe par des énergies fossiles encore beaucoup aujourd'hui autrement dit c'est une très vaste question on est vraiment au tout début des études sur le sujet mais il y a un risque d'un point de vue de l'énergie notamment que eh bien ça finisse par consommer davantage qu'un élevage classique il y a donc dans tous les cas

des études qui vont se poursuivre dans les prochaines années évidemment donc tout dépend de la source de production d'énergie même si on l'aura compris au-delà de la question de l'énergie il y a des guestions plus larges les enjeux liés à la déforestation par rapport à l'élevage etc etc on a déjà parlé sur la chaîne notamment dans le cadre d'un documentaire que j'avais fait en amazonie on avait justement vu cette question là mais voilà c'est un sujet qui est présent et on a peu de données encore aujourd'hui bon maintenant très rapidement concernant les impacts sur la santé de cette viande artificielle on a assez peu d'informations pour le moment dans une tribune du monde qui a été publiée en février une soixantaine de scientifiques alertait justement sur un risque de commercialisation prématurée de la viande artificielle alors que les données et les évaluations sont encore assez faibles pareil sur les bienfaits nutritionnels il y a encore beaucoup de questions aujourd'hui on verra donc ce qu'il en est en tout cas en France pour le moment aucune entreprise n'a déposé de demandes pour le marché européen et là dessus dans tous les cas a priori c'est à l'échelle européenne qu'une telle décision sera prise d'autoriser ou non la viande artificielle on verra donc ce qu'il en est il y a des études qui sont actuellement en cours et des tests aussi en tout cas à plusieurs reprises un certain nombre de pays européens dont la france s'était positionné compte à l'échelle du monde en tout cas les étages unis deviennent le deuxième pays à autoriser la vente de viande artificielle en parallèle les entreprises qui produisent de la viande végétale donc elle uniquement faite avec des végétaux du soja par exemple et qui ressemblent qui ont le goût simplement de la viande eux continuent à se développer et connaissent un succès grandissant notamment en France je vous mets des liens en description pour en savoir plus je laisse la parole à blanche pour les actualités en bref et je reviens juste après merci Hugo et salut tout le monde on commence avec une première info 51 migrants marocains sont portés disparu depuis le 11 juin dernier en fait ils devaient embarquer dans un bateau clandestin au large d'Agadir au maroc pour rejoindre les îles canaries situés dans l'océan atlantique et qui font partie du territoire espagnol le truc c'est que depuis ce jour leur

famille et leurs proches n'ont plus de nouvelles d'eux pour l'instant aucun autre détail n'a pu être obtenu sur les circonstances de leur disparition et les autorités marocaines n'ont pas souhaité s'exprimer sur le sujet ce qui laisse penser aux familles que rien n'a été mis en place pour les retrouver en fait depuis le durcissement des contrôles en Méditerranée et bien cette route vers les canaries qui sont donc situés dans l'océan atlantique est très emprunté le truc c'est que les naufrages ils sont fréquents à cause des courants et de l'état des bateaux on vous tiendra au courant si on a du nouveau deuxième actu la martinique un département d'outremer français situé dans les Caraïbes est actuellement placé en alerte rouge cyclonique et au moins 18 000 foyers ont été privés d'électricité ce jeudi les rafales de vent ont parfois atteint les 150 km heure et des vagues de moins 7 mètres ont elle aussi été recensés pour limiter les risques les autorités ont demandé aux entreprises de libérer un maximum leur personnel et les transports en commun l'aéroport de l'île et des écoles ont même dû fermer ce jeudi selon météo france les vents continuent de se renforcer jeudi soir courage à vous si vous êtes sur place on vous tiendra au courant troisième actu on va continuer de parler de climat puisque la chine fait actuellement face à des températures extrêmes ce jeudi péquin qui est donc la capitale du pays a atteint les 41,1 degré celsus soit sa journée de juin la plus chaude depuis le début des relevés météorologiques dans le pays en 1961 ce vendredi matin donc

grande partie du nord de la chine a été placé en alerte rouge pour forte chaleur soit le niveau le plus élevé de la météorologie du pays et selon de nombreux médias locaux au moins 17 stations ont relevé des chiffres record de température cette vague de chaleur devrait persister dans le nord et l'est du pays pendant au moins 8 jours alors certes la chine est habituée à connaître de fortes chaleurs en été mais ces derniers mois ces conditions météorologiques extrêmes se sont accentuées notamment à cause du changement climatique. Quatrième actu on va parler un peu de tech

puisque Thierry Breton qui est le commissaire européen chargé du nuérique a rencontré ce jeudi le milliardaire Elon Musk et Linda Yacharino la nouvelle pdg de twitter à San Francisco en Californie et c'est assez marquant car l'union européenne exige que twitter renforce sa modération de contenu au plus vite puisqu'il reste désormais deux mois à twitter pour respecter le di toll service acte en fait c'est une loi européenne qui a notamment pour but de limiter la désinformation en ligne et qui commencera à entrer en vigueur fengde alors cette loi elle ne va pas être appliquée uniquement à twitter et Thierry Breton va d'ailleurs rencontrer prochainement Mark Zuckerberg pour s'assurer que facebook et instagram puissent eux aussi respecter cette loi en tout cas Elon Musk a assuré la semaine dernière qu'il avait bien l'intention de respecter la nouvelle réglementation européenne on vous tiendra au courant. Cinquième actu et on va parler de sport le basquetteur français Victor Wimbanyama 19 ans est devenu ce jeudi le premier français numéro 1 de la draft NBA qui est donc le championnat de basket américain on avait déjà parlé en mai en fait une loterie a lieu chaque année et elle détermine l'ordre des choix pour la draft un événement très important à NBA. Les équipes sont tirées au sort en fonction de leur résultat de la saison et ca part du bas du classement ce qui veut dire qu'une équipe mal classée a plus de chance d'avoir l'un des premiers choix pour la draft. Ce tirage au sort des équipes il a donc eu lieu en mai et c'est là gu'on a appris que c'était l'équipe des saint antonio spurs qui allait avoir le premier choix. La draft c'est l'événement qui a eu lieu ce jeudi soir c'est

une bourse de joueurs universitaires ou internationaux qui veulent évoluer en NBA. Logiquement les meilleurs joueurs sont choisis en premier ce qui permet au club moins bien classé de récupérer les plus grands espoirs du basquette et ainsi bâtir des franchises qui peuvent rivaliser avec les plus fortes et ce jeudi c'est Victor Wimbanyama qui jouait jusqu'ici à le valois en région parisienne qui a été appelé en premier et c'est donc l'équipe des spurs qui l'a drafté. Si je vous en parle aujourd'hui c'est parce que c'est historique car c'est la première fois gu'un français est drafté en premier et d'ailleurs pour l'anecdote les spurs c'était aussi l'équipe de Tony Parker il y a plus de 20 ans. Bon en tout cas Wimbanyama n'est pas le seul français de cette draft, trois autres ont eux aussi été choisis par des équipes de NBA, Ryan Rupert, Bilal Koulibali et Sidhi Sissoko. Enfin dernier actu et c'est la fin du nerf je sais que ça va briser le coeur de certains moi la première après plus de 20 ans d'existence les skyblog vont disparaître. Bon alors les skyblog pour les non-boomer comme moi c'était tout simplement des blogs et qu'on trouvait sur une même plateforme skyblog donc qui appartient à la radio skyrock oui oui. Alors pourquoi cette décision en fait c'est dû aux réglementations européennes en matière de données personnelles de son côté skyrock a invité chaque ancien utilisateur à sauvegarder les images et les textes publiés sur son skyblog. En tout cas ça avait connu son petit succès à l'époque puisque la plateforme est devenue le 17ème site le plus visité au monde en 2007 juste avant l'arrivée de facebook qui lui a donc fait de l'eau. Voilà c'est la fin de ce résumé de l'actualité du jour évidemment pensez à vous abonner pour ne pas rater le suivant quelque soit d'ailleurs l'application que vous utilisez pour m'écouter rendez-vous aussi sur youtube et sur instagram pour d'autres contenus d'actualité exclusifs écoutez je crois que j'ai tout dit prenez soin de vous et on se dit à très vite.