



## Léonardo DiCaprio Investit dans Mosa Meat et Aleph Farms, Spécialisées dans la Viande de Bœuf Cultivée

*Léonardo DiCaprio rejoint, en tant qu'investisseur et conseiller, deux sociétés innovantes qui transforment la production de viande*

**PARIS, le 22 septembre 2021** – [Aleph Farms](#) et [Mosa Meat](#), entreprises spécialisées dans la viande cultivée, annoncent l'investissement de Léonardo DiCaprio, militant écologiste et acteur oscarisé. Les deux organisations ont démontré leur capacité à cultiver du bœuf directement à partir de cellules animales. Mosa Meat a dévoilé, en 2013, le premier hamburger cultivé et Aleph Farms a présenté, en 2018 et 2021, les premiers steak et faux-filet cultivés.

*« L'un des moyens les plus efficaces de lutter contre la crise climatique est de transformer notre façon de consommer. Mosa Meat et Aleph Farms répondent à la demande mondiale de bœuf, tout en résolvant certains défis liés à la production industrielle de cette viande. Je suis heureux de les rejoindre en tant que conseiller et investisseur, alors qu'ils s'apprêtent à proposer le bœuf cultivé aux consommateurs, »* déclare Léonardo DiCaprio.

La consommation mondiale de viande devant augmenter de [40 à 70% d'ici 2050](#), la viande cultivée offre une alternative pour réduire les effets négatifs de la production industrielle de viande bovine. En outre, elle permettra aux consommateurs de consommer de la viande de qualité sans qu'ils n'aient à modifier radicalement leurs habitudes. Selon les analystes, le marché de la viande cultivée pourrait atteindre [25 milliards de dollars d'ici 2030](#).

Maarten Bosch, PDG de Mosa Meat, explique : *« La vision de Léonardo DiCaprio est étroitement liée à notre mission chez Mosa Meat. Nous sommes ravis de l'accueillir en tant que conseiller et investisseur afin que l'on travaille ensemble pour nourrir durablement les générations actuelles et futures. »*

*« En tant qu'écologiste engagé, nous souhaitons la bienvenue à Léonardo DiCaprio dans notre conseil consultatif et parmi nos investisseurs de premier plan. Notre équipe s'est engagée à améliorer la durabilité de notre projet au niveau global et nous sommes ravis que Léo partage notre vision. »*

Selon [une étude indépendante](#) sur l'analyse du cycle de vie, la production de bœuf cultivé devrait réduire l'impact climatique de 92%, la pollution atmosphérique de 93%, nécessiter 95% de terres et 78% d'eau en moins par rapport à la production industrielle de bœuf. La viande cultivée offre la possibilité d'utiliser les terres disponibles pour reconstituer des habitats, baissant ainsi les émissions,

ou pour produire davantage de nourriture pour la population. En outre, le processus automatisé de sa production et l'environnement stérile de sa fabrication élimineront le recours aux antibiotiques et diminueront le risque d'agents pathogènes et de maladies d'origine alimentaire en lien avec l'élevage intensif.

### A propos de Mosa Meat

Mosa Meat est une entreprise internationale pionnière d'une production de la viande de bœuf plus propre et douce. En 2013, les fondateurs ont présenté le premier hamburger de bœuf cultivé au monde, en l'élaborant directement à partir de cellules de vache. Fondée en 2016, Mosa Meat est désormais en train d'industrialiser la production de viande de bœuf d'une manière plus respectueuse

des animaux, de la planète et de la population. Grâce à une équipe diverse et en pleine expansion, Mosa Meat a pour mission de repenser le système alimentaire mondial. Basée à Maastricht, aux Pays-Bas, Mosa Meat est une société privée soutenue par Blue Horizon, M Ventures, Bell Food Group, Nutreco, Mitsubishi Corporation et bien d'autres. Pour plus d'information, rendez-vous sur [Facebook](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#), [Instagram](#) ou notre site Internet – [mosameat.com](http://mosameat.com). Notre kit press est disponible [ici](#).

### **A propos d'Aleph Farms**

Aleph Farms cultive des steaks de boeuf à partir de cellules non génétiquement modifiées et issues d'une vache vivante, sans nuire aux animaux et avec un impact réduit sur l'environnement. L'entreprise a été cofondée en 2017 par Didier Toubia, The Kitchen Hub du Groupe Strauss et le professeur Shulamit Levenberg de la faculté d'ingénierie biomédicale du Technion – Institut Israélien de technologie. Basée en Israël, Aleph Farms compte parmi ses investisseurs internationaux L. Catterton, DisruptAD (ADQ), BRF, Thai Union et Cargill. Aleph Farms a lancé le premier steak cultivé au monde en décembre 2011 et le premier biftek en 2021. L'entreprise a pour vision de fournir à chaque individu la nutrition nécessaire et ce quel que soit le moment ou le lieu. Pour en savoir plus, veuillez consulter le site [www.aleph-farms.com](http://www.aleph-farms.com).

### **Contact presse**

[press@mosameat.com](mailto:press@mosameat.com)

Notre kit press est disponible [ici](#).