

**Bell Food Group augmente sa participation dans Mosa Meat**

**Bell Food Group augmente sa participation dans la start-up néerlandaise Mosa Meat, leader mondial de la viande bovine cultivée. La nouvelle étape de financement vise la production effective et la commercialisation de viande bovine de laboratoire. Cet investissement souligne la volonté de Bell Food Group de prendre une part active au développement de nouvelles tendances de consommation alimentaire et de jouer un rôle dominant sur le marché en essor des alternatives à la viande.**

Bell Food Group participe à hauteur de 5 millions d'euros au prochain tour de financement de Mosa Meat. Le but de celui-ci est la levée de fonds pour la construction d'une installation de production industrielle ainsi que le développement et la mise à l'échelle de la technologie. Par ailleurs, l'homologation du produit en Europe est visée d'ici 2022. Mosa Meat veut être la première entreprise à introduire sur le marché européen un produit à base de viande cultivée.

En 2018, Bell Food Group avait déjà acquis une participation de 2 millions d'euros dans cette start-up. Le groupe soutient les travaux de recherche et développement en apportant ses compétences et le savoir-faire de l'un des leaders européens du secteur de la production et commercialisation de viande et de produits charcutiers. Par ailleurs, Bell Food Group dispose de solides assises dans le développement de concepts alimentaires innovants et investit constamment dans les nouvelles technologies de production et tendances à même d'apporter des solutions spécifiques aux clients.

La start-up dont le siège est à Maastricht aux Pays-Bas est le leader mondial de la viande bovine cultivée et emploie une quarantaine de personnes. Mosa Meat a développé une technologie qui permet de produire de la viande de bœuf en laboratoire directement à partir de cellules animales. Cofondateur et directeur des recherches de Mosa Meat, le professeur Mark Post de l'Université de Maastricht est considéré comme le pionnier mondial de la production de viande cultivée.

En 2013, Mosa Meat a présenté le premier hamburger de synthèse du monde. Ces dernières années, les jalons scientifiques prévus en vue de porter le produit à maturité commerciale ont été atteints. En 2021, la production débutera dans une première installation pilote. La première chaîne de production industrielle sera mise en route dans le courant de l'année 2022 et les premiers produits seront lancés à petite échelle dans des restaurants sélectionnés sur des marchés tests en Europe et, potentiellement, en dehors de l'Europe. La mise en service de la première installation de production de grande envergure est prévue d'ici 2025.

Selon différentes études, la consommation mondiale de viande augmentera d'environ 3% par an jusqu'en 2030. A elles seules, les méthodes de production actuelles ne permettront pas de couvrir durablement une telle progression. Des analystes considèrent qu'en 2030, la viande de synthèse représentera une part de marché de 10%. Par son investissement auprès de Mosa Meat, Bell Food

Group entend soutenir à long terme le développement de nouvelles méthodes de production à même d'offrir une alternative aux personnes préoccupées par leur consommation de viande pour des raisons éthiques.

### **A propos de Bell Food Group**

Bell Food Group compte parmi les principaux transformateurs européens de viande et de produits Convenience. L'offre comprend de la viande, de la volaille, de la charcuterie ainsi que des produits des gammes Seafood et Convenience. Les marques Bell, Eisberg, Hilcona et Hügli permettent au groupe de répondre aux attentes diverses des clients. Ceux-ci représentent notamment le commerce de détail, le Food Service ainsi que l'industrie alimentaire. Un effectif d'environ 12'500 personnes a réalisé un chiffre d'affaires annuel de plus de CHF 4 milliards. Bell Food Group est coté à la Bourse suisse.