

**Meatable:**

*“We want to satisfy the world’s appetite for meat without harming people, animals or the planet”*

Meatable is een innovatief Nederlands foodtech-bedrijf dat gecultiveerd vlees, ook wel kweekvlees genoemd, ontwikkelt dat op schaal kan worden geproduceerd en eruitziet, smaakt en dezelfde voedingswaarde heeft als traditioneel vlees. In april van dit jaar heeft Meatable voor het eerst, onder gecontroleerde omstandigheden, een proeverij gehouden van een gecultiveerd varkensvleesworstje.

**Hoe doen we het?**

Via het verkrijgen van stamcellen van een koe of een varken wordt een zogenaamde cellijn gecreëerd. Deze cellijn is de basis voor het proces waarbij we het natuurlijke proces van vet- en spiergroei nabootsen en zowel vetcellen als spiercellen kunnen groeien. Door deze samen te voegen ontstaat smaakvol vlees.

In tegenstelling tot conventioneel vlees, waar het fokken en grootbrengen van een dier voor de slacht jaren in beslag kan nemen, kan het produceren van gecultiveerd vlees door technologische vooruitgang in slechts enkele dagen gerealiseerd worden. Bovendien worden de cellen verkregen zonder een dier te hoeven slachten.

Vetcellen alleen kunnen bovendien als ingrediënt aan plantaardige producten worden toegevoegd, zodat een hybride product ontstaat. Hierdoor krijgt het product zijn typische ‘vleessmaak’ en wordt het mondgevoel van het product verbeterd.

**Doelen en bijdrage**

Ten opzichte van conventioneel vlees, heeft gecultiveerd vlees een groot aantal voordelen:

- minder impact op klimaat en biodiversiteit
- minder land- en watergebruik
- minder zoönosen en andere ziektes
- minder afval en een gecontroleerde en transparante productie
- minder dierenleed door overbodig maken van slacht

Daarnaast biedt de cellulaire agricultuur transitie Nederland economische kansen op verdienvermogen én verduurzaming. Met een uitstekende positie en reputatie op het gebied van innovatieve agricultuur, biotechnologie en samenwerkingscultuur heeft Nederland zelfs de mogelijkheid om Cellulaire Agricultuur-gidsland te worden en een nieuw, wereldwijd toonaangevend CA-ecosysteem te stimuleren. Dit sluit aan bij de kabinetsstrategie “Versterken van onderzoeks- en innovatie-ecosystemen”.

## **Position Paper Voedselinnovatie**

ten behoeve van het Rondetafelgesprek  
Innovaties in de agrarische sector, 13 juni 2024

# **MEATABLE**

Cellulaire agricultuur is nog volop in ontwikkeling. Buiten de uitdagingen rondom het wettelijk kader (denk aan Novel Food Regulation, noodzaak voor een dossier en het ontbreken van eenduidige definities) liggen er voor kweekvlees grote uitdagingen in:

- het vinden en opleiden van gekwalificeerd personeel om zo groei te kunnen realiseren;
- het opschalen van de productie door het bouwen van faciliteiten (hoge investeringen)
- maatschappelijke draagkracht en acceptatie

### **Prijs**

Meatable hoopt met de verkoop van gecultiveerd vlees in 2040 zeker 130 miljoen ton broeikasuitstoot, 300 miljard liter water en 14 miljoen dierenlevens te hebben bespaard. Echter, dan moet er wel op grote schaal geproduceerd worden en moet het betaalbaar zijn. Om een en ander in perspectief te plaatsen: de allereerste kweekvlees hamburger werd in 2013 gepresenteerd. Hier zat voor bijna 250.000 euro aan research, materiaal en productiekosten in. Door middel van verdere innovatie en opschaling verwacht Meatable over een aantal jaar op het prijspunt van biologisch vlees de markt op te kunnen.