

Cultivateur de viande

se consacre à la production de viande *in-vitro* sur mesure



catégorie : d'ici 15 ans

Afin de répondre à la demande croissante de viande sans engendrer de lourdes conséquences environnementales et sanitaires, voire éthique, la culture de viande synthétique s'est développée.

Le cultivateur de viande répond alors à cette demande en produisant de la viande sur-mesure (taux de protéines, % vitamines, % minéraux, texture, couleur, forme). La viande sur-mesure étant un marché encore de niche, le cultivateur est souvent indépendant et auto-entrepreneur. Il possède son propre bioréacteur couplé à une imprimante 3D pour sa production et satisfaire aux besoins d'une clientèle très exigeante.

Missions :

- optimisation de la culture en bioréacteur
- gestions des contraintes qualité
- optimisation de l'impression carnée
- gestion de sa plateforme de commande en e-commerce
- sourcing souches cellulaire adaptées
- diagnostic de la viande la plus adapté au profil du client

Compétences requises :

- autonome, organisé, gestionnaire
- créatif et visionnaire
- de grandes connaissances techniques et théoriques en biotechnologie et nutrition
- minutieux, rigoureux, force de proposition pour de l'amélioration continue
- notion de gestion en e-commerce

Lieu d'exercice du métier : indépendant, souvent en zone urbaine

Salaire : variable selon commandes

Métiers associés : Designer de souches protéiques, Expert en impression carnée, Technicien bioman