

OBJET : INTERDIRE LA DÉNOMINATION "VIANDE" POUR LES "VIANDES" IN VITRO, DE SYNTHÈSE, DE CULTURE, ARTIFICIELLES, CELLULAIRES.

Monsieur le député,

Depuis quelques années, on parle d'un nouveau produit nommé par ses concepteurs « viande de synthèse ». Elle est élaborée en laboratoire à partir de biotechnologies pour se substituer en partie aux viandes d'origine animale. Ces produits ne devraient pas être commercialisés et vendus sous le vocable de « viande », pour les raisons suivantes :

- 1) la « viande de culture » fait partie de la catégorie des « nouveaux aliments » ou « novel foods » dans la réglementation européenne (et non pas de la catégorie des viandes) ;
- 2) le procédé culture de cellules ne conduit pas à la formation de viande qui est une matrice spécifique comprenant de multiples éléments, nutriments, micro nutriments, interagissant entre eux.
- 3) Il est de la responsabilité des parlementaires de ne pas autoriser des appellations qui pourrait tromper le consommateur sur la nature exact du produit.

La consommation de viande est l'un des grands enjeux du XXI^e siècle, à la convergence de questions sociales, environnementales, économiques, culturelles, éthiques et religieuses.

Alors que cette nouvelle biotechnologie appelée « viande cellulaire » destinée à un marché haut de gamme, selon ses promoteurs, est déjà autorisée à Singapour depuis 2020 et qu'une usine s'est implantée au Qatar, l'Europe représente un marché très important probablement aussi pour les chaînes de restauration rapide internationales. Certains fast-foods et leurs franchises envisagent déjà de commercialiser ces produits conçus à base de cellules souches, dès que ce sera **autorisé** et rentable économiquement. On désigne actuellement cette « pseudo viande », "viande de synthèse", "viande in vitro", "viande cellulaire", "viande artificielle"... qui n'a rien à voir avec la viande issue des animaux, les mots ont un sens.

Nous en appelons à votre qualité de parlementaire pour ne pas inscrire le terme « viande » dans la réglementation concernant cette culture de cellules en laboratoire. Il semble également opportun de ne pas créer une situation capable de générer de nouveaux conflits.

Actuellement, l'Union Européenne est dans l'expectative face à ces cultures cellulaires **nécessitant l'usage d'hormones et d'antibiotiques** compte tenu du développement de bactéries indésirables sur les milieux de culture, **mais elle n'a pas formellement désapprouvé l'utilisation du terme de « viande ».**

PROPOSITION D'UN AUTRE VOCABLE QUE "VIANDE DE SYNTHÈSE" POUR MIEUX INFORMER LES CONSOMMATEURS.

Ces start-up de la « viande artificielle » affirment ne pas vouloir remplacer la viande mais réaliser une nouvelle offre. Alors pourquoi vouloir appeler ces cultures de cellules : « viande », si leur intérêt est de proposer un nouveau produit autre que la vraie viande ? Historiquement, vos prédécesseurs ont empêché que la margarine puisse s'appeler beurre, un exemple à suivre.

Que ferez-vous demain pour le saumon de synthèse, le café de synthèse... ?

De plus, à l'issue d'une enquête internationale menée par des chercheurs de l'INRAE en France, de Bordeaux Sciences Agro et de l'ISARA (Hocquette et al., 2022 ; Liu et al., 2021 ; Chriki et al., 2021), la « viande de culture » est un sujet clivant et qui ne fait pas consensus avec une proportion élevée de consommateurs français non convaincus. De plus, 59 % des personnes interrogées répondent NON à la dénomination "viande" pour "viande de synthèse".

Enfin, nous nous référons à la France des années 60-70, pionnière dans le domaine des protéines de synthèse, à partir de la fermentation du gazole. Les journalistes de l'époque appelaient vulgairement ce produit "steak de pétrole". L'inventeur du procédé chez British Petroleum préférait "protéines d'origine cellulaire".

Ainsi, le vocable « protéines de biosynthèse » semble plus approprié, celui-ci ayant d'ailleurs été avancé par l'Académie de Médecine en France dès 1963 pour cette invention (Hencké Stéphanie, 2000).

Ce plaidoyer va de pair avec la défense des élevages paysans, plus durables, intensifs en emplois, et garants du bien-être animal. Nous sommes persuadés que nous pouvons répondre aux défis du XXI siècle en repensant nos modes de consommation (réduction du gaspillage alimentaire et meilleur équilibre protéines végétales/protéines animales) impliquant une diminution adaptée, sur les plans environnemental et santé, de notre consommation de viande.

Nous comptons sur votre vigilance pour protéger les agriculteurs et consommateurs européens.

BIBLIOGRAPHIE

Rapport du Sénat 1983 sur le projet de loi modifiant la loi du 16 avril 1897 concernant la répression de la fraude dans le commerce du beurre et la fabrication de la margarine.

Guan X., Lei Q., Yan Q., Li X., Zhou J., Du G., Chen J., 2021. Trends and ideas in technology, regulation and public acceptance of cultured meat. *Future Foods*, 3100032, doi: 10.1016/j.fufo.2021.100032

Liu J., Hocquette É., Ellies-Oury M.-P., Chriki S., Hocquette J.-F. (2021). Chinese Consumers' Attitudes and Potential Acceptance toward Artificial Meat. *Foods*, 10(2), 353. <https://doi.org/10.3390/foods10020353>

Hocquette E., Liu J., Ellies-Oury M.-P., Chriki S., Hocquette J.-F. (2022). Does the future of meat in France depend on cultured muscle cells? Answers from different consumer segments. *Meat Science* Available online 21 February 2022, 108776

Hencké Stéphanie, 2000. Utilisation alimentaire des levures, p110. Université Henri Poincare - Nancy 1.

SIGNATAIRES

Président Association Pour la Santé de la Terre et du Vivant

Mathieu Causse

Président Association Pour la Santé de la Terre et du Vivant

Éleveur vaches Aubrac Bio Aveyron

Président du comité scientifique

Docteur Laurent Chevallier

Médecin nutritionniste, Attaché au CHU de Montpellier et en cliniques



MATHIEU CAUSSE



DR LAURENT CHEVALLIER

