

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

14 mai 2024

---

ORIENTATION POUR LA SOUVERAINETÉ EN MATIÈRE AGRICOLE ET  
RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS EN AGRICULTURE - (N° 2600)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

**SOUS-AMENDEMENT**

N° 4799

présenté par

M. Cordier, Mme Bonnet, M. Bony, Mme Bonnard, M. Bazin, M. Brigand, Mme Périgault,  
M. Vatin, Mme Petex, Mme Corneloup, M. Descoeur, M. Minot, Mme Duby-Muller,  
M. Fabrice Brun et M. Bourgeaux

à l'amendement n° 3952 de M. Alfandari

-----

**ARTICLE PREMIER**

Après l'alinéa 32, insérer l'alinéa suivant :

« 12° *bis* D'interdire la production, la transformation et la commercialisation d'aliments de synthèse sur l'ensemble du territoire national dans l'intérêt de la santé humaine, de la santé animale et de l'environnement ; ».

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Depuis quelques années, le phénomène de la « viande cellulaire » ou « viande in vitro » ne cesse de prendre de l'ampleur.

En 2006, deux scientifiques néerlandais, MM. Mark Post et Peter Verstrate, ont lancé un programme financé en partie sur fonds publics pour explorer le concept et les opportunités offertes par la viande cultivée ou « viande cellulaire ».

Concrètement, il s'agit de prélever un petit morceau de muscle sur une bête vivante dont on va ensuite extraire des cellules souches, capables de se multiplier et de se changer en n'importe quelle autre cellule. On place ensuite ces cellules dans un bioréacteur rempli de vitamines, de sucres et d'acides aminés, un environnement propice à leur multiplication. On obtient in fine des morceaux de tissus proches de la viande hachée.

---

Le premier steak confectionné à partir de cellules souches a été présenté à la presse dans un restaurant londonien le 5 août 2013.

En décembre 2020, l'entreprise Eat Just a obtenu l'autorisation de la Singapore Food Agency de produire en laboratoire et de commercialiser des « bouchées de poulet cellulaire » dans un restaurant à Singapour.

En 2022, l'entreprise Upside Food a obtenu des autorités sanitaires américaines, la pré-autorisation de mise sur le marché de poulet cellulaire et l'entreprise Gourmey a levé 48 millions d'euros pour produire, en France, un « foie gras » cellulaire.

Inquiète de cette évolution rapide et avant que la Commission européenne ne se prononce sur ces technologies, la commission des affaires économiques du Sénat a lancé une mission d'information à la mi-janvier 2023 pour étudier ces produits et procédés de l'industrie cellulaire.

Dans son rapport intitulé « Aliments cellulaires : être vigilant pour mieux encadrer et maîtriser la technologie » publié le 5 avril 2023, la mission d'information sur la « viande in vitro » a clairement réaffirmé son opposition anthropologique, éthique et culturelle au développement des aliments cellulaires. La vision purement utilitaire de l'alimentation est en effet à l'opposé de la tradition française qui voit d'abord dans l'alimentation un fait culturel et social.

En outre, les sénateurs ont rappelé que ce n'est pas parce qu'une innovation technologique est techniquement possible qu'elle doit nécessairement être développée. Il y a quelques années, la France et l'Europe ont su poser des limites quand elles leur ont semblé nécessaires en matière de bioéthique. Ainsi, alors la brebis Dolly a été le premier mammifère cloné en 1996, le clonage animal destiné à la consommation a été interdit en 2015.

Généralement appelés par abus de langage « viande in vitro », « viande cellulaire » ou « viande de culture », les « aliments cellulaires » sont, selon les entreprises du secteur, des « produits d'origine animale, issus de cellules animales », avec pour différence majeure que la viande grossit en dehors de l'animal.

Les entreprises du secteur se justifient en précisant que leurs produits sont destinés à se substituer à la viande importée bas de gamme, produite dans de mauvaises conditions environnementales et de bien-être animal. Mais remplacer de la « malbouffe » par une autre « malbouffe » n'est pas un progrès !

Ces entreprises sont encore aujourd'hui en phase de recherche et développement, mais bien évidemment, cela représente d'ores et déjà une menace réelle pour l'élevage français, déjà fragilisé.

Au sein de l'Union Européenne, c'est la Commission européenne qui est compétente pour autoriser les nouveaux « aliments », après avis de l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), les États ne disposant pas individuellement d'un droit de veto. A ce jour, les ministres français chargés de l'agriculture et de l'alimentation se sont toujours prononcés contre cette technologie, mais Bpifrance, la banque publique d'investissement, a soutenu les deux entreprises françaises de ce secteur, Vital Meat et Gourmey, à hauteur d'environ 6 millions d'euros sous forme de prêts, d'avances remboursables ou de subventions, ce qui démontre malheureusement les hésitations des pouvoirs publics...

Le 18 mars 2021, la commission spéciale chargée d'examiner ce qui allait devenir la loi « climat résilience », a adopté un amendement « L'aile ou la cuisse » n° CS 896 du député LR Julien Aubert visant à interdire les aliments cellulaires dans la restauration collective, qu'il s'agisse de restauration scolaire, dans les hôpitaux, les EHPAD, les établissements pénitentiaires.... Lors des débats parlementaires, le ministre de l'agriculture et de l'alimentation, M. Julien Denormandie a précisé que « la viande cellulaire, que j'appelle aussi « viande paillasse », autrement dit un gigot sans agneau, un blanc de poulet sans poulet, est, à mes yeux, une perte de repères totale de notre société. Seule une science sans conscience pourrait envisager la viande de laboratoire, d'éprouvette comme une solution. »

Il est urgent d'aller plus loin en interdisant la production, la commercialisation et la vente d'aliments de synthèse en France.