

## Rapport technique et analyse d'impact

Ce projet de loi prévoit des dispositions interdisant la production et la mise sur le marché d'aliments de synthèse.

Les aliments de synthèse font l'objet de nombreuses études et d'applications expérimentales conséquentes, non seulement en laboratoire, mais aussi au sein des entreprises qui fabriquent de tels produits. En ce qui concerne les aliments de synthèse, la recherche et la production se concentrent principalement sur la viande, qui est le résultat d'un processus de culture cellulaire effectué en laboratoire sur des cellules souches (totipotentes ou multipotentes), à savoir des cellules qui peuvent générer une grande variété de tissus animaux si elles sont correctement «conditionnées».

Il convient de souligner que, selon de nombreuses études menées par des experts et publiées dans des revues internationales, seules quelques études ont brièvement abordé les aspects de sécurité de la viande cultivée et, plus généralement, de ce que l'on appelle les aliments de synthèse. Le rapport souligne notamment que l'impact de la transformation sur les aspects liés à l'obtention d'un profil nutritionnel optimal reste l'objet de recherches futures.

L'état de la recherche et des essais sur les aliments de synthèse semble donc être à un stade embryonnaire, de sorte qu'il n'est pas possible d'exclure, notamment d'un point de vue scientifique, que de tels aliments produits artificiellement n'aient pas de conséquences négatives pour la santé humaine. L'étude réalisée par Sghaier Chriki (ISARA, unité de recherche Agroécologie et Environnement, Lyon, France) et Jean François Hocquette (INRAE, Université de Clermont-Auvergne, VetAgro Sup, UMR Herbivores, Saint-Genès-Champanelle, France) indique notamment: «*On the other hand, with this high level of cell multiplication, some dysregulation is likely as happens in cancer cells*». («D'autre part, avec ce niveau élevé de multiplication cellulaire, un certain dérèglement est probable, comme cela se produit dans les cellules cancéreuses»), Chriki, Sghaier, and Jean-François Hocquette, «The myth of cultured meat: a review», *Frontiers in nutrition* (2020).

Par conséquent, les effets que la consommation d'aliments de synthèse pourrait avoir sur la santé humaine ne sont pas du tout vérifiés. En outre, en ce qui concerne la durabilité des produits artificiels, il n'existe aucune preuve scientifique démontrant des avantages potentiels pour l'environnement: au contraire, la question est très controversée. Ce sujet est également abordé dans certains rapports rédigés par le groupe international d'experts sur les systèmes alimentaires durables — IPES-FOOD (groupe international d'experts et de

scientifiques sur les systèmes alimentaires durables, dont un lauréat du Prix mondial de l'alimentation, coprésidé par Olivier De Schutter, l'actuel rapporteur spécial des Nations unies sur l'extrême pauvreté et les droits de l'homme). Ils soulignent notamment que les protéines alternatives ne sont pas durables et mettent en danger la santé humaine.

Ils soulignent également que les viandes cultivées peuvent nécessiter l'utilisation d'antibiotiques pour garantir des environnements de croissance stériles. Les résidus d'antibiotiques peuvent persister dans les produits et contribuer à la propagation d'agents pathogènes résistants aux antibiotiques. D'autres matières dangereuses sont utilisées au cours de la transformation, qu'il s'agisse du treillis sur lequel les cellules prolifèrent ou des produits chimiques de désinfection, qui peuvent laisser des résidus dans le produit final. En outre, les milieux de culture tels que le sérum de veau fœtal peuvent être porteurs de maladies transmissibles. Une usine de production de viande cultivée devrait également faire l'objet d'une surveillance continue pour s'assurer que les lignées cellulaires ne changent pas ou ne sont pas contaminées, afin de réduire les risques pour la santé humaine (Woll, Silvia and Inge Böhm, *In-vitro meat: A solution for problems of meat production and meat consumption?*, *Ernaehrungs Umschau International*, January 2018 at 17; Ong, Kimberly J. et al., «*Food safety considerations and research priorities for the cultured meat and seafood industry*», *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Vol. 20. 2021 at 5430 to 5432; Soice, Emily and Jeremiah Johnston, *Immortalizing cells for human consumption*, *International Journal of Molecular Sciences*, Vol. 22, October 2021).

Compte tenu de ce qui précède, et de l'absence, à l'heure actuelle, de législation spécifique au niveau européen, il a été décidé d'intervenir de manière préventive au niveau national pour protéger les intérêts liés à la santé et au patrimoine culturel.

Le projet de législation vise à protéger la santé humaine en interdisant la production et la commercialisation d'aliments de synthèse en application et dans le respect du principe de précaution énoncé à l'article 7 du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002.