



# MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Eric DUMOULIN**

Sous Directeur de la Sécurité Sanitaire des  
Aliments  
Direction Générale de l'Alimentation



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# **QUESTIONS RÉGLEMENTAIRES AUTOUR DE LA « VIANDE DE CULTURE »**

**JEUDI 18 NOVEMBRE 2021**

# 1. Viande vs viande de culture : définitions

# Définition de la « viande »

## Règlement n°853/2004, Annexe I :

On entend par viandes « ***les parties comestibles des animaux visés aux points 1.2 à 1.8, y compris le sang*** ».

# Animaux concernés

## ***Animaux visés aux points 1.2 à 1.8 :***

Ongulés domestiques,

Volailles,

Lagomorphes,

Gibier sauvage : petit et gros gibier sauvage

Gibier d'élevage.

# Définition de la « viande »

## Sous définitions du mot « viande » dans le règlement n°853/2004 :

"**viandes fraîches**": les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée;

"**abats**": les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang

"**viandes hachées**": les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel

"**viandes séparées mécaniquement ou VSM**": le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles

"**préparations de viandes**": les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche

# Définition de la « viande »

- > Viande au sens du règlement n°853/2004 ne peut provenir que d'animaux (vertébrés et invertébrés).
- > Quelle est la définition de la « viande de culture » ?

# Définition de la « viande de culture »

## Règlement n°2283/2015, Article 3:

On entend par « nouvel aliment », toute denrée alimentaire dont la consommation humaine était négligeable au sein de l'Union avant le 15 mai 1997, et qui relève au moins d'une des catégories suivantes :

***«vi) les denrées alimentaires qui se composent de cultures cellulaires ou tissulaires dérivées d'animaux, ..., ou qui sont isolées ou produites à partir de cultures cellulaires ou tissulaires dérivées d'animaux, ...».***



# Définition de la « viande de culture »

- > Viande de culture = nouvel aliment au sens du règlement n°2283/2015
- > Quelle réglementation s'applique à la « viande de culture » ?

# 1. Viande de culture : réglementation

## Règlementation liée à la « viande de culture »

Les « nouveaux aliments » sont soumis à une **demande d'autorisation** auprès de la Commission.

La Commission n'autorise un nouvel aliment que s'il remplit les conditions suivantes:

- a) l'aliment ne présente aucun risque en matière de sécurité pour la santé humaine, compte tenu des données scientifiques disponibles;***

# Règlementation liée à la « viande de culture »

La Commission n'autorise un nouvel aliment que s'il remplit les conditions suivantes:

***b) l'utilisation prévue de l'aliment n'induit pas le consommateur en erreur, surtout lorsque l'aliment est destiné à en remplacer un autre et qu'une modification importante est apportée à la valeur nutritionnelle;***

# Règlementation liée à la « viande de culture »

Afin d'éviter la « tromperie du consommateur », le dossier de demande doit comporter :

**« une proposition en ce qui concerne les conditions d'utilisation prévue et les exigences spécifiques en matière d'étiquetage de manière à ne pas induire le consommateur en erreur, ou une justification vérifiable du fait que ces éléments ne sont pas nécessaires. »**

# Règlementation liée à la « viande de culture »

La Commission n'autorise un nouvel aliment que s'il remplit les conditions suivantes:

***c) lorsque l'aliment est destiné à remplacer un autre aliment, le nouvel aliment ne diffère pas de cet autre aliment d'une manière telle que sa consommation normale serait désavantageuse pour le consommateur sur le plan nutritionnel.***

# Une obligation de loyauté vis-à-vis du consommateur

Définition de la loyauté (source Larousse): qualité, caractère de quelqu'un, de quelque chose qui est honnête, loyal.

Dans le cas d'espèce, c'est l'information du consommateur qui doit être loyale = une dénomination et des mentions d'étiquetage suffisamment claires et précises pour éviter toute équivoque sur la nature du produit.

Les dispositions législatives sont fixées dans le Règlement (UE) No 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

# Règlement (UE) No 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

«**dénomination légale**»: la dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions de l'Union qui lui sont applicables ou, en l'absence de telles dispositions, la dénomination prévue par les dispositions législatives, réglementaires ou administratives applicables dans l'État membre dans lequel la denrée alimentaire est vendue au consommateur final ou aux collectivités.

Art. 3: L'information sur les denrées alimentaires tend à un niveau élevé de protection de la santé et des intérêts des consommateurs en fournissant au consommateur final les bases à partir desquelles il peut décider en toute connaissance de cause et utiliser les denrées alimentaires en toute sécurité, dans le respect, notamment, de considérations sanitaires, économiques, écologiques, sociales et éthiques.



# Règlement (UE) No 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Art.7: Pratiques loyales en matière d'information

1. Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur:

- a) sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le pays d'origine ou le lieu de provenance, le mode de fabrication ou d'obtention de cette denrée;
- b) en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou qualités qu'elle ne possède pas;
- c) en suggérant que la denrée possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments; .....

# Règlement (UE) No 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Art.7: Pratiques loyales en matière d'information

1. Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur:

.....

d) en suggérant au consommateur, au moyen de l'apparence, de la description ou d'une représentation graphique, la présence d'une denrée ou d'un ingrédient déterminé alors qu'il s'agit en fait d'une denrée dans laquelle un composant présent naturellement ou un ingrédient normalement utilisé dans cette denrée alimentaire a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent.

# CONCLUSION

- > La viande de culture n'est pas de la viande réglementairement.
- > Soumise à autorisation de la Commission Européenne
- > Opérateur doit prouver innocuité
- > Ne doit pas induire le consommateur en erreur (loyauté de l'étiquetage)