

Quelqu'un veut un hamburger contenant de la viande à base de cellules bovines comestibles?

Voies réglementaires possibles pour la viande fabriquée en laboratoire au Canada

M. Don Buckingham, président-directeur général de l'ICPA

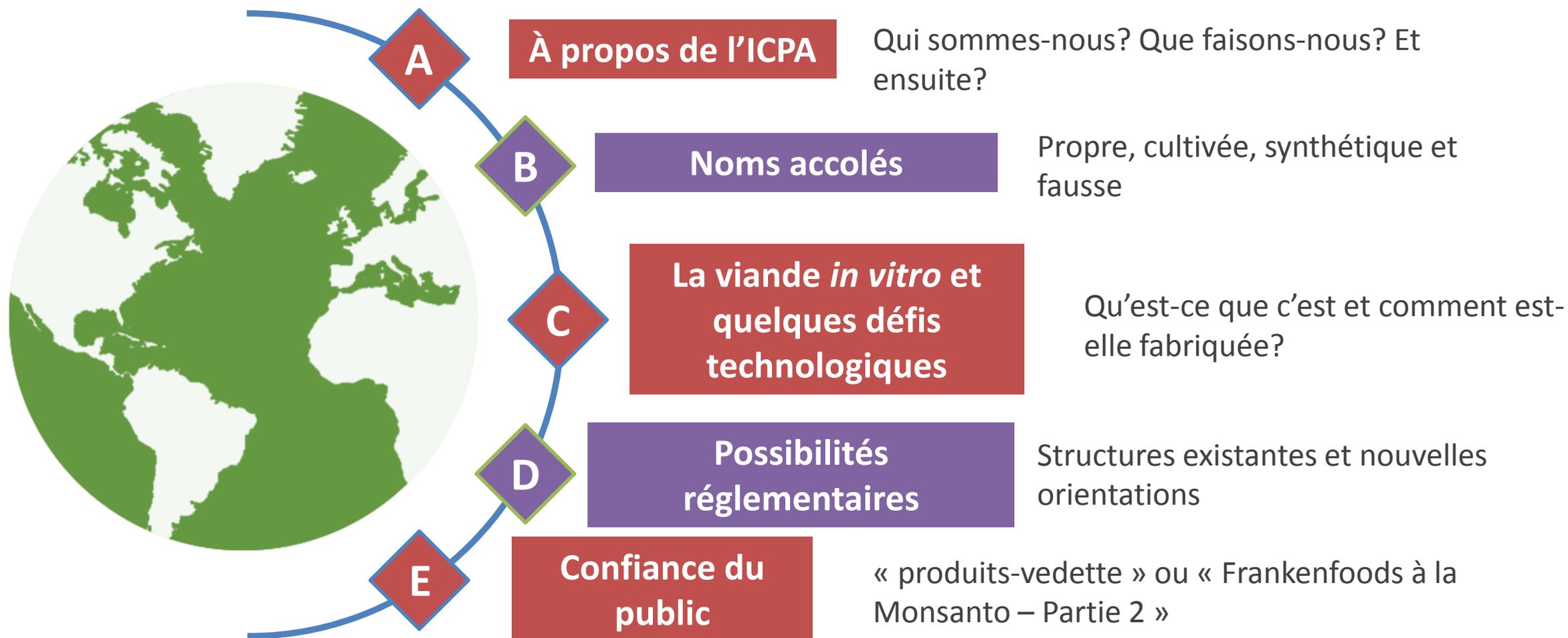
Présentation au Comité sur les produits fabriqués en laboratoire de la Fédération canadienne de l'agriculture (FCA)

Québec (Québec)
Lundi 15 juillet 2019





Aperçu de la séance



Qui est l'ICPA?

- FORMÉ en 2004 en tant que groupe de réflexion indépendant et neutre sur les politiques agricoles, qui consolide des recherches de qualité et stimule la réflexion sur les enjeux stratégiques pour un secteur agroalimentaire canadien plus viable.
- VISION : un leadership mondial en matière de systèmes agricoles et alimentaires durables qui améliorent la santé, la richesse et le mieux-être des Canadiens et qui leur inspirent confiance.
- MISSION : diriger, catalyser et coordonner des analyses stratégiques indépendantes sur les nouveaux enjeux agroalimentaires, engager le dialogue avec les intervenants et faire progresser les politiques publiques.

Comment fonctionnons-nous?

- Personnel professionnel de base (à Ottawa)
- Conseil d'administration (possédant une vaste expérience et une solide expertise dans tous les aspects de la chaîne de valeur agroalimentaire)
- Comité consultatif (pour les connaissances générales et spécifiques de la chaîne de valeur)
- Membres à part entière, associés et honoraires (pour les connaissances particulières)
- Contribution des chercheurs (pour les contributions académiques et en matière de politiques)

Regarder vers l'avenir

- Concentrer nos efforts sur quatre piliers principaux et un pilier transversal
 - * Accroître le capital naturel
 - * Optimiser la croissance
 - * Faciliter le commerce
 - * Gagner la confiance du public
 - * Innover et adopter la technologie

- Canaliser notre recherche sur les politiques par les moyens suivants :
 - * Favoriser le dialogue entre les intervenants du secteur agroalimentaire
 - * Faire la synthèse des approches de recherche et de politiques
 - * Achever les recherches sur les « lacunes »

- Un réseau de réflexion actif, engagé et neutre pour l'agroalimentaire

Noms accolés – La « viande », qu'est-ce que c'est? Qu'est-ce que la « viande fabriquée en laboratoire »?

Viande

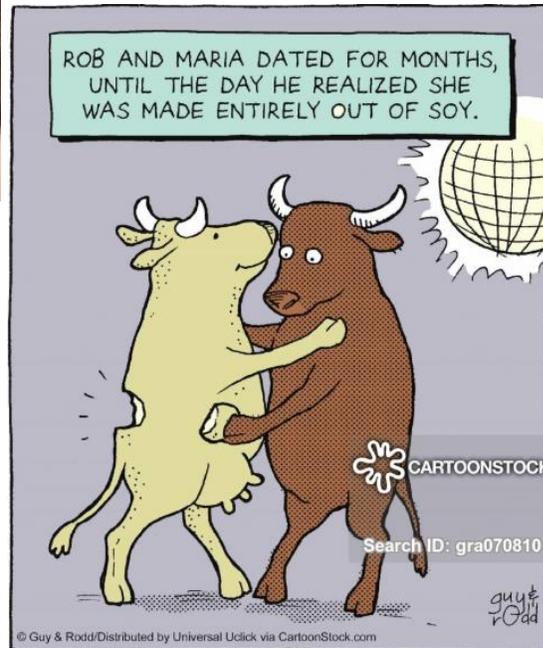
- *Le Grand Robert* : « ***Chair des mammifères et des oiseaux que l'homme emploie pour sa nourriture.*** »
- *Règlement sur les aliments et drogues, art. B.14.002* : « La viande doit être la portion comestible du muscle squelettique d'un animal sain au moment de l'abattage ».

Produit de viande

- *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, art. 1* : « Carcasse d'un animal pour alimentation humaine, sang d'un tel animal ou produit ou sous-produit de sa carcasse ainsi que tout aliment contenant du sang d'un tel animal ou un produit ou sous-produit de sa carcasse. »

Viande fabriquée en laboratoire

- (aussi appelée viande cultivée en laboratoire, viande de culture, viande in vitro, viande synthétique, viande éprouvette, viande cellulaire, viande propre, fausse viande) – Est-ce de la viande? (La « viande » à base de végétaux est une autre histoire.)



- **Les acteurs**
 - Protéine de viande animale conventionnelle
 - Succédanés de protéine de viande à base de plantes
 - Protéine de viande cellulaire fait en laboratoire
- **État actuel de la situation**
 - Le marché actuel des succédanés de protéine animale est moins de 1% mais est en croissance
 - Forte poussée par le biais des médias sociaux, du marketing et des \$\$
 - La viande fait en laboratoire n'est pas encore disponible sur le marché commercial
- **Les enjeux**
 - Goût et coût
 - Obstacles technologiques pour l'accroissement
 - Environnement réglementaire
 - L'adoption par les consommateurs

Viande de laboratoire – Pourquoi fait-elle l'actualité et s'agit-il d'un phénomène d'investissement?



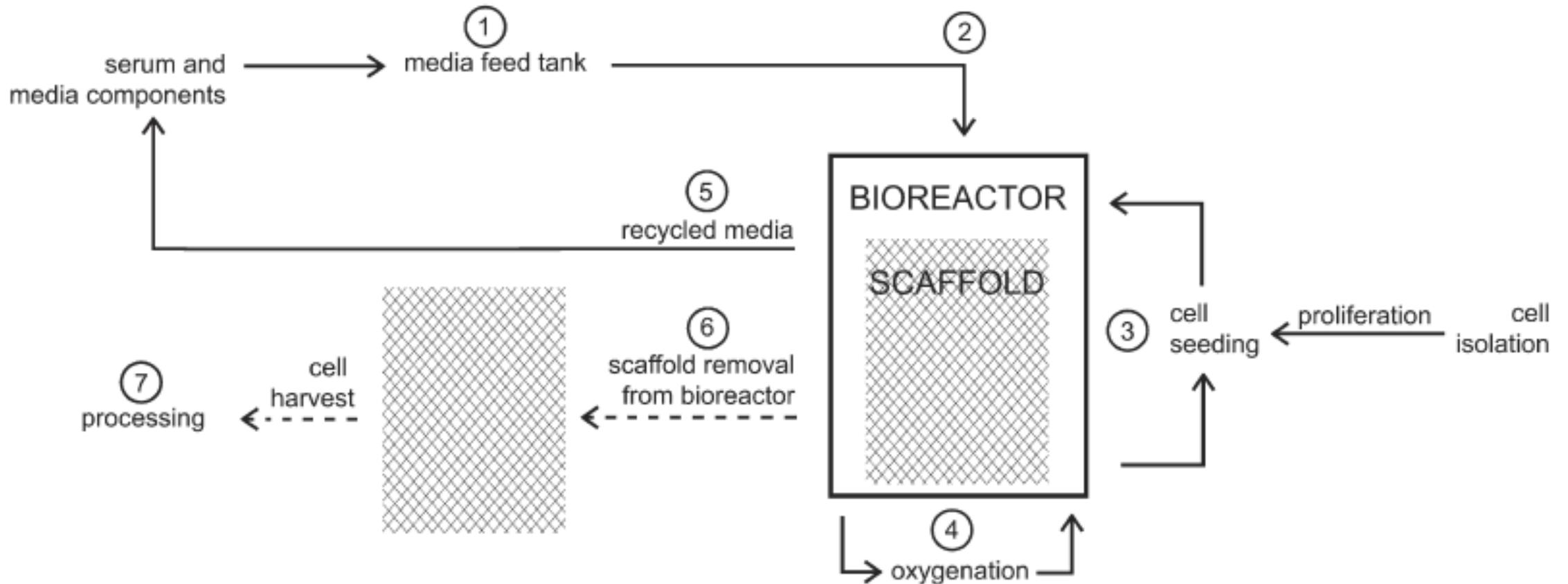
- Promesses
 - Résolution des problèmes de bien-être des animaux
 - Élimination des émissions de GES et avantages liés à la biodiversité via le déplacement d'élevage conventionnel des animaux de boucherie
 - Possibilité d'obtenir des résultats sur mesure en matière de santé et de nutrition pour les humains

Cultiver la viande en laboratoire – Ce dont vous avez besoin



- Des cellules de départ
- Un milieu de culture riche en nutriments
- Un oxygénateur
- Un support
- Un bioréacteur
- Un système de collecte

Cultiver la viande en laboratoire – C'est un peu compliqué!



Possibilités de réglementation au Canada



1. Le régime réglementaire actuel est suffisant
 - Deux voies possibles
 - La viande fabriquée en laboratoire est de la « viande » au même titre que la viande ordinaire
 - La viande fabriquée en laboratoire est un aliment « nouveau »
2. Le régime de réglementation devra créer un nouveau processus d'approbation des viandes fabriquées en laboratoire
3. À tout le moins, des modifications réglementaires seront nécessaires

Technologies du futur en matière de viande

Sans animaux, écologique



MEMPHIS
M E A T S



- Approbations des « aliments nouveaux »
 - Toujours aucune disposition pour les animaux au Canada
 - Adapter les dispositions relatives aux plantes et aux microbes
- Où en sont les Américains?

Respect de la norme des aliments « nouveaux »



- « Nouveaux » parce que :
 - La viande fabriquée en laboratoire ne sera pas considérée comme de la « viande » à proprement dit
 - Les composants de la viande fabriquée en laboratoire sont nouveaux
 - Les méthodes de transformation de la viande fabriquée en laboratoire sont nouvelles
 - La viande fabriquée en laboratoire reposera sur des composants génétiquement modifiés

Structures réglementaires permanentes pour toutes les viandes



- Délivrance de permis et inspection des installations de production
- Désignation et étiquetage
- Directives d'utilisation et d'entretien du produit après l'achat
- Application de ces règles aux importations

Intérêt suscité par la viande fabriquée en laboratoire et confiance du public/des consommateurs



- Goût
- Coût
- Respect des promesses concernant :
 - Les émissions de GES
 - La sécurité
 - La santé et la nutrition
- Battage médiatique et investissement
- Le « spectre des OGM »
- Critiques des producteurs conventionnels

*Comment l'ICPA peut-elle
offrir son aide?*

Merci de votre participation!



NOTRE SITE WEB

 www.capi-icpa.ca

COURRIEL

 buckinghamd@capi-icpa.ca

SUR LES MÉDIAS SOCIAUX



[@CdnAgriFood](https://twitter.com/CdnAgriFood)



[CAPI - ICPA](https://www.facebook.com/CAPICPA)