



Halte à l'horreur alimentaire !

Francesco Lollobrigida : la viande de synthèse

Le gouvernement italien sait mettre les pieds dans le plat. En 2010, la sanction frappait la cuisine moléculaire. Cette fois, le ministre de l'Agriculture illégalise toute production carnée à partir de cellules souches cultivées en laboratoire. **PAR PÉRICO LÉGASSE**

L'Italie ne permettra pas de fabriquer du cadavre avec du cadavre. La scène ne sort pas de *Pain, amour et fantaisie*, réalisé en 1953 par Luigi Comencini, avec Gina Lollobrigida, grand-tante de l'actuel ministre de l'Agriculture, Francesco Lollobrigida, même si la décision du gouvernement, présidé par Giorgia Meloni, d'interdire la production et la vente de viande de synthèse peut prendre, aux yeux de certains, une dimension fellinienne. Ce qui en France relèverait d'un vague décret ministériel, le plus souvent favorable à la malbouffe – tel le prolongement de l'autorisation

des additifs nitrés cancérogènes dans le jambon industriel, cause de 5 000 morts par an –, est affaire d'État en Italie. Le fléau agroalimentaire, et son impact sur la santé, a engendré une prise de conscience nationale à l'origine d'une vaste mobilisation politique. Alors que l'ouverture du premier fast-food McDo dans le cœur historique de Rome, en 1986, avait suscité la création du mouvement international Slow Food, lancé par Carlo Petrini, témoignant de la vigilance de la société italienne face à la malbouffe mondialisée, c'est sur un fait gastronomique que les autorités décident

de se positionner en décembre 2009. Deux mois plus tard, sous l'autorité de Silvio Berlusconi, président du Conseil, et de Francesca Martini, sous-secrétaire d'État à la Santé, le Journal officiel de la République italienne publie un décret interdisant l'usage d'adjuvants, de gélifiants et d'azote liquide dans la restauration au titre que « les plats de la cuisine italienne ne nécessitent aucun additif car issus d'une production agricole de tradition ».

Défense du patrimoine

Appliquée pour une période probatoire de un an, la mesure prétend garantir la sécurité alimentaire dans la restauration. Levée en 2011, la sanction laisse place à une directive imposant aux restaurateurs « déconstructivistes » l'obligation d'indiquer la présence et la nature des composants chimiques, tels que l'azote liquide, les alginates et les nitrogènes, pouvant intervenir dans leurs préparations. Une décision