



Insectes pour la consommation humaine

- Sujet très en vogue pour son côté provoquant ou ludique

- Mais également question d'actualité :

Comment nourrir le monde dans le futur ?

cf FAO : Discussion paper

<http://www.fao.org/forestry/edibleinsects/84745/en/>



Aspect réglementaire: Règlement Novel Food

Règlement CE N° 258/97 du parlement européen et du conseil du 27/01/97 concernant les nouveaux produits alimentaires et nouveaux ingrédients alimentaires

Novel food :

- basé sur les critères de **consommation significative** dans un EM et la date avant **15 mai 1997**
- **Autorisation** communautaire est nécessaire

Sujet reste assez délicat

→ incertitude juridique sur la question des **insectes entiers**



Depuis quelques temps: Intérêt croissant pour les insectes comestibles

- Vente par internet
- Forum des entomovores
- Lobby de producteurs et distributeurs d'insectes
- Au niveau universitaire : projets de recherches sur les insectes, séances d'information sur l'entomophagie



Dans l'Union européenne

3 pays pionniers : BE, NL, UK

La Belgique et les Pays-Bas se sont montrés tolérants sur ce sujet et ils ont autorisé un certain nombre d'insectes entiers à la consommation humaine sous forme de **liste approuvée** par les autorités.

Février 2014 : **Lettre circulaire** de l'AFSCA : Mise sur le marché d'insectes et de denrées à base d'insectes pour la consommation humaine

Octobre 2014 : NL et BE viennent de publier un **avis scientifique** sur la sécurité alimentaire des insectes destinés à la consommation humaine



BE, NL, UK : 3 pays pionniers

http://www.health.belgium.be/eportal/Aboutus/relatedinstitutions/SuperiorHealthCouncil/19099435_FR

Avis commun du **comité scientifique de l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire** et du **conseil Supérieur de Santé**

- Énumération et description des dangers potentiels
- Recommandations pour l'élevage, la transformation, la commercialisation et la conservation des insectes



Autres Etats membres et le Luxembourg

EM tolérants (BE, NL, UK), EM prudents et stricts (ex. FR)

- Luxembourg, comme d'ailleurs dans d'autres pays européens, nous préférons rester plus **prudents** et attendre une **position claire et commune au niveau européen**



Aspect sécurité :

- Dangers bactériologiques, mycologiques et chimiques → les données disponibles dans la littérature sont rares
- Sûrs au sens du règlement CE N° 178/2002 vu notamment le problème du potentiel allergénique des protéines d'insectes

A part le côté « fun », le besoin en **nouvelle source de protéines** n'est pas urgent pour la population au Luxembourg.

Au niveau **prix**, les insectes ne sont pas encore une alternative aux protéines animales traditionnelles (ex burger ou boulettes aux légumes avec insectes : 25 à 35 €/kg, insectes prêts à croquer : 160 à 400 €/kg (portion de 20 g)).

Contrairement à BE et NL, nous n'avons pas les centres universitaires qui sont très actifs dans ces domaines de recherches et de spin-off.

(Mai 2014: Conférence « Insects to feed the world » organisée par FAO et Wageningen UR)



Au niveau européen

COM → aucune autorisation accordée à ce sujet

COM → **mandat à l'EFSA** pour donner un avis sur les risques **microbiologiques, chimiques et environnementaux** liés à la **production** et la **consommation** d'insectes comme aliments pour humains et animaux (réf. M-2014-0150).

Cet avis sera attendu pour **juillet 2015**.

Nouveau règlement Novel Food (nouvelle proposition publiée par la COM en décembre 2013 et bon avancement au niveau du Conseil)

→ **insectes entiers et préparations** à base d'insectes clairement considérés comme **nouveaux aliments** et ne pourront être mis sur le marché sans autorisation européenne préalable



En conclusion

Vu l'avancement actuel des choses → **pas d'autorisations luxembourgeoises** pour la commercialisation d'insectes pour la consommation humaine

Principe de précaution

Bien sûr, nous allons observer de près ce qui se passe sur les marchés de BE et NL, comment les autorités dans ces pays vont évaluer les lieux de productions, la qualité des produits sur le marché, les résultats de nutrivigilance



Sur le terrain



Analyses microbiologiques défavorables :

2 sur 3 échantillons

Valeurs élevées :

Germes totaux

Enterobacteriaceae

Teneur élevée en matières grasses:

Energie: 393 kcal /100 g

Graisses: 21,4 g/100g

Acides gras saturés: 7.5 g/100g

Glucides: 14 g/100g

Sucres 4.3 g/100g

Protéines: 36 g/100g

Sel 7.4 g/100g



Sur le terrain: Analyses en cours ...

