

DE LA FARINE D'INSECTES DÉJÀ DANS NOS ASSIETTES ?

Categories: [Non classé](#), [Quotidien](#)

Tag: [Enquête](#)



Pour faire face aux enjeux écologiques et économiques actuels, certaines entreprises d'agroalimentaire se tournent vers les insectes afin de remplacer les produits à base de viande, qui sont réputés être très nutritifs. Cependant, pouvons-nous manger de la farine



d'insectes sans le savoir ?

Non ! Avant d'être mis en vente sur le marché, les insectes doivent être reconnus comme des nouveaux aliments par l'Union Européenne. C'est notamment le cas de la farine d'insectes.

L'Union Européenne a mis en place des règles très strictes afin de contrôler la mise en vente de ces nouveaux aliments ainsi que pour protéger les droits des consommateurs.

LES VÉRIFICATIONS EFFECTUÉES PAR L'UNION EUROPÉENNE

Les nouveaux aliments sont définis par l'Union Européenne ([règlement 2015/2283](#)) comme un aliment pour lequel la consommation humaine était négligeable dans l'Union européenne avant le 15 mai 1997, date à laquelle le premier règlement sur les « novel foods » (nouveaux aliments) est entré en vigueur, avec le [règlement \(CE\) 258/97](#). C'est le cas de la poudre d'isomaltulose, de la biomasse de culture cellulaire de pomme, des graines de chia, de la protéine de colza ou encore **de**

la farine d'insectes.

Avant la mise en vente de ces nouveaux aliments, l'Union européenne doit donner une autorisation préalable, c'est-à-dire que les producteurs doivent obtenir une autorisation de mise sur le marché de l'UE pour chaque espèce d'insectes utilisée. Cette autorisation repose sur une évaluation rigoureuse de la sécurité alimentaire effectuée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).

Le dossier de demande doit d'ailleurs contenir des informations détaillées sur la production, la composition, les données toxicologiques et la sécurité alimentaire.

Finalement, les produits contenant de la farine d'insectes doivent être correctement étiquetés pour informer les consommateurs sur leur contenu.

LES CONDITIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les professionnels doivent se conformer aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) qui sont un ensemble de normes et de lignes directrices élaborées afin d'assurer la qualité, la sécurité et l'efficacité des produits tout au long de leur processus de fabrication.

L'article 5 du [règlement \(CE\) n° 852/2004](#) prévoit l'obligation, pour les exploitants du secteur alimentaire, de mettre en place, appliquer et maintenir des procédures fondées sur les principes de l'HACCP.

Cette méthode a été créée dans les années 60, pour la NASA, dans le but de garantir la sécurité des aliments des astronautes. Elle prévoit l'analyse des dangers à chaque étape de la production en vue de leur maîtrise. L'intérêt est d'assurer la sécurité sanitaire des denrées.

Finalement, les producteurs doivent tenir des registres détaillés et garantir la traçabilité des ingrédients et des produits finis.

LA RÉGLEMENTATION CONCERNANT LES INSECTES UTILISÉS

Seules certaines espèces d'insectes sont autorisées pour la production de farine d'insectes en Europe. L'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) évalue chaque espèce pour garantir leur sécurité alimentaire. Les espèces couramment autorisées incluent le ténébrion meunier (le ver de farine), le grillon domestique et la larve du coléoptère *Alphitobius diaperinus*.

L'INFORMATION AUX CONSOMMATEURS

Le [règlement \(UE\) n° 1169/2011](#) sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires impose des obligations spécifiques d'étiquetage, notamment :

- La liste des ingrédients: elle doit faire apparaître la farine d'insectes ;

- Les allergènes: les insectes peuvent provoquer des réactions allergiques similaires à celles causées par les crustacés et les acariens. Les étiquettes doivent donc mentionner ce risque potentiel.

Bien que non obligatoires, les certifications comme ISO 22000 pour les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires peuvent aussi aider à garantir le respect des normes de qualité, rassurant les consommateurs.

LES QUANTITÉS DE FARINE D'INSECTES SONT-ELLES LIMITÉES ?

Oui ! L'Union européenne a mis en place des quantités maximales selon le poids des aliments. Vous pouvez retrouver la liste dans le [Règlement d'exécution \(UE\) 2017/2470 de la Commission du 20 décembre 2017](#).

Par exemple, il ne peut pas y avoir plus de 2 grammes de grillons pour 100 grammes de produit dans le pain ou encore plus de 2 grammes de grillons pour 100 grammes de produit dans les préparations à base de viande.

Ainsi, pas besoin de paniquer ! La farine d'insectes est bien dans nos assiettes, mais uniquement pour les personnes qui sont d'accord pour en consommer !

