

Insectes consommables

Depuis quelques années, la consommation humaine d'insectes (ou entomophagie) suscite un intérêt grandissant chez les Français. Les opérateurs ainsi que les médias mettent en avant de nombreux avantages sur le plan nutritionnel (teneur élevée en protéines de haute qualité, en acides gras insaturés, en fibres et en oligoéléments) et environnemental (moins de gaz à effet de serre émis que l'élevage conventionnel, et moins d'eau consommée). Cette tendance conduit au souhait de développement de filières de commercialisation.



1. Peut-on commercialiser des insectes sur le territoire français ?

Les **insectes destinés à l'alimentation humaine** (entiers ou en morceaux) entrent dans le champ d'application des « **nouveaux aliments** » (denrées régies par le règlement (UE) 2015/2283). Les nouveaux aliments font l'objet d'une procédure européenne d'évaluation avant leur mise sur le marché, qui vise à démontrer qu'ils ne présentent pas de danger pour le consommateur.

Depuis juin 2021, quelques autorisations au titre du règlement (UE) n°2015/2283 relatif aux nouveaux aliments ont été délivrées au niveau européen permettant la mise sur le marché, en alimentation humaine, de vers de farine (*Tenebrio molitor*), de criquets (*Locusta migratoria*), grillons (*Acheta domesticus*) ou ténébrions (*Alphitobius diaperinus*) sous diverses formes. **Selon les autorisations, il peut s'agir d'insectes/larves en entier mais jamais en l'état (séchage ou congélation).**

Seuls les détenteurs de l'autorisation de mise sur le marché (AMM) peuvent mettre sur le marché les insectes concernés. Un opérateur qui voudrait mettre sur le marché ces insectes avant la fin de la protection des données ne peut le faire qu'avec l'accord du détenteur de l'AMM initiale (cf. article 27.1.d) du RUE 2015/2283).

Référence règlement d'exécution valant AMM	Détenteur de l'autorisation	Insectes	Fin de protection des données
N°2021/882 du 1 ^{er} juin 2021	FR - SAS EAP Group (31)	Larves séchées de <i>Tenebrio molitor</i> (ver de farine)	22 juin 2026
N°2021/1975 du 12 novembre 2021	NL - Fair Insects BV	Formes congelée, séchée et en poudre de <i>Locusta migratoria</i> (criquet migrateur)	5 décembre 2026
N°2022/169 du 8 février 2022	NL - Fair Insects BV	Formes congelée, séchée et en poudre de <i>Tenebrio molitor</i> (ver de farine)	1 ^{er} mars 2027
N°2022/188 du 10 février 2022	NL - Fair Insects BV	Formes congelée, séchée et en poudre d' <i>Acheta domesticus</i> (grillon domestique)	3 mars 2027
N°2023/5 du 3 janvier 2023	Vietnam - Cricket One	Poudre d' <i>Acheta domesticus</i> (grillons domestiques) partiellement dégraissés	24 janvier 2028
N°2023/85 du 5 janvier 2023	NL - Ynsect NL B.V.	Formes congelée, lyophilisée, en pâte et en poudre de larves d' <i>Alphitobius diaperinus</i> (petit ténébrion mat)	26 janvier 2028



À noter : Un arrêté préfectoral de suspension de la mise sur le marché prévu à l'article L. 521-16 du code de la consommation pourrait être pris en cas d'irrégularité.

2. Quelle est la réglementation relative à la consommation humaine d'insectes ?

- Règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments
- Règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO du Parlement européen

Ces nouveaux ingrédients devront être mentionnés sur les emballages, sous leur nom scientifique et d'usage courant. L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) les a certifiés comme sûrs mais note qu'ils peuvent entraîner des réactions chez les sujets présentant des allergies aux crustacés, aux acariens et aux mollusques. Tout produit contenant des protéines est potentiellement allergisant. Ainsi, la présence de ces allergènes devra donc figurer spécifiquement dans la liste des ingrédients des produits concernés.



- Note d'information DGAL/SDSPA/2019-836 du 04/12/2019 relative à l'utilisation des protéines et autres produits dérivés d'insectes dans l'alimentation humaine, animale et pour des usages techniques