



## L'Union européenne autorise la commercialisation de « vers de farine » en tant qu'aliments

L'Union européenne a autorisé la mise sur le marché de « vers de farine », ce mardi 4 mai. Il s'agit de la première autorisation de mise sur le marché d'insectes en tant qu'aliments.



Un plat de vers de farine, le 17 juillet 2019, servi par un restaurant du Cap, en Afrique du Sud. | RODGER BOSCH / AFP...

Ouest-France avec AFP. Publié le 05/05/2021 à 16h41

Des biscuits ou pâtes à base de vers de farine jaunes séchés pourront bientôt arriver dans les assiettes des Européens : les Vingt-Sept ont autorisé mardi 4 mai, pour la première fois, la mise sur le marché d'insectes en tant qu'aliments.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) avait conclu mi-janvier que les larves du ténébrion meunier, aussi appelées « vers de farine », pouvaient être consommées sans danger » soit sous forme d'insecte entier séché, soit sous forme de poudre ».

À la suite de ce feu vert réglementaire, « **les États membres ont approuvé une proposition de la Commission européenne, autorisant l'utilisation de vers de farine jaunes séchés en tant que nouvel aliment** », a annoncé mardi l'exécutif européen.

**Utilisé comme « collation ou comme ingrédient »**

« **Il peut être utilisé comme insecte séché entier sous forme de collation ou comme ingrédient d'un certain nombre de produits alimentaires, sous forme de poudre dans des produits protéiques, biscuits ou produits à base de pâtes** », poursuit la Commission.



# SHIVAYA INFO



Les produits à base d'insectes (très riches en protéines, minéraux, vitamines, fibres, mais aussi acides gras sains, oméga 6 et 3) peuvent aider à prévenir les carences en nutriments, selon les entreprises du secteur. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) les qualifie de « **source alimentaire saine et très nutritive** ».

Ils peuvent constituer « **une source de protéines de substitution pour soutenir la transition vers un système alimentaire plus durable** », car l'élevage d'insectes a une empreinte écologique limitée par rapport aux autres sources de protéines, explique la Commission.

Des insectes avaient déjà été commercialisés dans l'UE, notamment dans des épiceries bio, car certains pays estimaient que ceux-ci n'étaient pas couverts par la précédente réglementation européenne sur les « nouveaux aliments » nécessitant un feu vert pour être vendus.

### **Vers grillés à l'apéritif**

Mais la réglementation appliquée depuis janvier 2018 considère explicitement les insectes comme des aliments, soumis à la nécessité d'une autorisation de mise sur le marché.

On estime qu'un millier d'espèces sont consommées en Afrique, Asie et Amérique latine par des millions de personnes. Mais dans l'UE, les élevages d'insectes (quelques milliers de tonnes produites par an) servent essentiellement à nourrir des animaux d'élevage, notamment les poissons.

### **Autorisation formalisée « dans les prochaines semaines »**

L'autorisation européenne sera formalisée « **dans les prochaines semaines** ».

L'entreprise française Agronutris, qui avait saisi l'UE dès 2018 pour être autorisée à commercialiser des aliments à base de vers de farine, s'est félicitée d'avoir obtenu « un sésame actuellement unique en Europe ».

« **La société bénéficie d'une exclusivité de cinq ans pour commercialiser ses insectes** », précise-t-elle dans une réaction transmise à l'AFP.

Selon elle, la réglementation européenne autorise la commercialisation des vers de farine « **entiers en snacking, par exemple grillés et aromatisés pour l'apéritif** » ainsi que broyés en poudre, » dans la limite de 10 % dans des barres de céréales pour sportifs, des biscuits, des pâtes alimentaires ou des plats préparés ».

### **Onze autres demandes soumises à l'UE**

Onze autres demandes de mise sur le marché pour des insectes ont été soumises à l'UE. L'EFSA, basée à Parme (Italie), se penche notamment sur les grillons et sauterelles.

Ynsect, leader français de la production de farine d'insectes pour l'alimentation animale, a également développé « un ingrédient à base de protéines d'insectes déshuilés » pour fabriquer des « barres énergétiques », mais attend un feu vert européen.

<https://www.ouest-france.fr/societe/alimentation/l-union-europeenne-autorise-la-commercialisation-de-vers-de-farine-en-tant-qu-aliments-c8f0334a-adab-11eb-ae73-cbd3b5cdc4b3>