



Oubliez la viande ! Bientôt des insectes dans nos assiettes

Par Julie-Solveig SAINT-GERMES



C'est une petite révolution dans l'univers de l'alimentaire. Pour la toute première fois, une autorité de régulation sanitaire de l'Union européenne vient de donner son feu vert à la consommation d'aliments dérivés d'une espèce de coléoptère. Une alternative innovante à la viande en raison de sa composition riche en protéines et en fibres.

Que diriez-vous d'accompagner vos salades avec quelques larves type ver de farine ? Si l'idée peut en rebuter certains, elle est dans le même temps préconisée par d'autres qui y voient une nouvelle alternative à la viande pour assouvir nos besoins en protéines.

En ce sens, l'autorité de régulation sanitaire de l'Union européenne (UE) a donné pour la toute première fois son feu vert mercredi 13 janvier à la consommation d'aliments dérivés d'une espèce de coléoptère. Une première étape avant que Bruxelles n'autorise un insecte à atterrir dans les assiettes des Européens.



Consommer sans danger

Tout est parti de la pléthore de demandes reçues ces dernières années par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Car comme l'écrit cette institution [sur son site](#), « depuis l'entrée en vigueur du règlement sur les nouveaux aliments le 1er janvier 2018 », l'instance a reçu « un grand nombre de demandes, couvrant une large variété de sources alimentaires nouvelles et traditionnelles ».

« Il s'agit notamment de produits à base de plantes, d'aliments à base d'algues et de fruits exotiques, en plus d'une série de variétés d'insectes comestibles », ajoute-t-elle.

En s'appuyant donc sur les travaux de nombreux scientifiques, l'EFSA a finalement conclu que les larves du ténébrion meunier, aussi appelées « ver de farine », pouvaient être consommées sans danger « soit sous forme d'insecte entier séché, soit sous forme de poudre ».

Une première pour l'EFSA qui s'est félicitée du travail de ses experts, « la complexité de l'organisme des insectes ayant rendu difficile la caractérisation de la composition des produits alimentaires dérivés d'insectes ».

« Il faut fêter cette avancée »

En raison de sa composition riche en protéines et en fibres, « leur consommation ne présente aucun inconvénient sur le plan nutritionnel », ont ainsi souligné les experts, quand bien même des recherches supplémentaires devront être menées sur d'éventuelles réactions allergiques.

« Il faut fêter cette avancée. C'est une action majeure qui récompense le travail accompli depuis des années par toute l'industrie européenne de l'insecte réunie sous l'égide de l'IPIFF. Elle démontre, s'il en fallait la preuve, l'excellence de l'industrie des insectes Européen et Français, et son leadership mondial », a déclaré Antoine Hubert, le PDG [d'Ïnsect](#), un des leaders français de la production de farine d'insectes pour l'alimentation animale, dans un communiqué de presse.

L'IPIFF, syndicat professionnel européen des producteurs d'insectes, a lui aussi salué l'avis de l'EFSA. Un « grand pas en avant » encourageant « pour les autres producteurs européens de vers et autres espèces d'insectes comestibles » voulant également commercialiser des aliments.



Selon l'IPIFF, les insectes peuvent être bouillis, frits, séchés ou fumés, et réduits en poudre ou en farine pour être intégrés à des pâtes, barres nutritives, biscuits, etc.

Les produits à base d'insectes (riches en protéines, minéraux, vitamines, fibres, mais aussi acides gras sains, oméga 6 et 3) peuvent notamment aider à prévenir les carences en nutriments, et l'élevage a une empreinte écologique limitée par rapport aux autres sources de protéines, affirme l'organisation.

Le cas de grillons et de sauterelles passé au crible

Sur la base de l'avis de l'EFSA, la Commission européenne doit désormais soumettre aux États membres un projet de directive en vue d'autoriser la mise sur le marché des vers de farine séchés et produits dérivés, ainsi que des conditions de commercialisation. Le secteur espère un feu vert définitif d'ici mi-2021.

« **Cette première évaluation des risques d'un insecte en tant que nouvel aliment peut ouvrir la voie à la première approbation de ce type à l'échelle de l'UE** », observe Ermolaos Ververis, responsable scientifique de l'unité de l'EFSA en charge de l'étude.

« **Notre évaluation est une étape décisive [...] pour garantir la sécurité des consommateurs** », devenue obligatoire avec l'entrée en vigueur du règlement de l'UE sur les nouveaux aliments en janvier 2018.

L'EFSA, basée à Parme (Italie), se penche aussi sur le cas de grillons et de sauterelles, pour déterminer s'ils sont propres à la consommation.

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

[/https://www.ouest-france.fr/leditiondusoir/2021-01-14/oubliez-la-viande-bientot-des-insectes-dans-nos-assiettes-7e5a9d65-8591-4f78-abde-279cff73220e](https://www.ouest-france.fr/leditiondusoir/2021-01-14/oubliez-la-viande-bientot-des-insectes-dans-nos-assiettes-7e5a9d65-8591-4f78-abde-279cff73220e)