

L'Entomophagie dans l'Union Européenne : entre la durabilité et la protection de la sécurité alimentaire

Introduction

Le modèle alimentaire mondial doit être rééquilibré le plus rapidement possible, ce qui implique d'identifier de nouveaux aliments susceptibles de compléter le régime alimentaire humain et de constituer un outil valable pour lutter contre la faim. Ces "nouveaux aliments" doivent être plus respectueux de l'environnement, tant en termes de disponibilité que de préparation. La FAO a indiqué que les aliments à base d'insectes constituaient une source alimentaire renouvelable, soulignant leur valeur en tant que source alternative de protéines, de graisses, de minéraux et de vitamines, mais aussi en tant que source alimentaire durable susceptible de contribuer à la protection de l'environnement. En effet, les insectes ont besoin de peu d'espace et de terres pour leur élevage, consomment peu d'eau et émettent moins de gaz à effet de serre et d'ammoniac que les animaux d'élevage conventionnels. Pour cette raison, la Commission européenne a approuvé un certain nombre d'insectes pour la consommation humaine: le *Tenebrio molitor*, larves congelées, séchées ou en poudre avec le Règlement européen 169/2022; la Locuste migratoire congelée, séchée ou en poudre avec le Règlement européen 1975/2021, et récemment, avec le nouveau règlement 5/2023 publié au Journal officiel de l'Union le 3 janvier 2023, la Commission européenne a également autorisé la mise sur le marché d'*Acheta Domesticus*. C'est précisément la société candidate Cricket one Ltd. a été autorisée à partir du 24 janvier à mettre sur le marché et à commercialiser l'*Acheta Domesticus*, pour une période de 5 ans, à moins que l'autorisation ne soit renouvelée. Les nouveaux aliments indiqués peuvent également être utilisés sous forme de poudre pour la production de pâtes, de pain, de biscuits, de barres, de crackers, de sauces, de plats à base de légumineuses, de soupes, de bière et, récemment, l'utilisation de la farine de grillon en tant que *novel food* au titre du règlement d'exécution 2023/5 du 3 janvier 2023. Encore, le 6 janvier 2023, la Commission a ensuite publié le règlement d'exécution 58/2023 par lequel a autorisé la Ynsect NL B.V., sur la base d'une autorisation spécifique délivrée le 26 avril par l'EFSA, à commercialiser les larves du ver de farine mineur (*Alphitobus diaperinus*) congelées, sous forme de pâte séchée et de poudre, à partir du 26 janvier 2023.

Les insectes, un savoir ancestral.

L'entomophagie existe en effet depuis des temps immémoriaux et constituait probablement une source de subsistance importante pour nos ancêtres. Même en Europe, la consommation d'insectes fait partie de l'alimentation humaine depuis l'Antiquité, comme en témoignent les historiens grecs et latins. Pline l'Ancien, en l'an 30 de notre ère, dans son ouvrage *Naturalis Historiae*, parle d'un plat similaire au cous-cous auquel on ajoute des larves préalablement engraisées avec de la farine et du vin pour le rendre plus nutritif. Bien que les consommateurs européens soient intrigués et conscients de la nécessité d'adopter une alimentation durable pour l'avenir, ils continuent à manifester des réactions de peur et de dégoût à l'égard de la consommation d'insectes. Une attitude que les chercheurs définissent comme une néophobie alimentaire. Un tabou qui découle également du fait que le terme "insectes" renvoie à une vaste catégorie dans laquelle sont incluses des espèces communément considérées comme nuisibles ou associées à de mauvaises conditions d'hygiène. Lorsque l'on parle d'alimentation, il est donc préférable de commencer par distinguer les insectes au sens large des insectes comestibles. Il existe actuellement 2037 espèces de insectes consommées dans le monde et beaucoup d'autres pourraient être identifiées dans un avenir proche. Il n'est donc pas facile de s'y retrouver dans ce secteur alimentaire, et la faible littérature sur le sujet ainsi que la mauvaise communication autour de ces aliments ne jouent certainement pas en faveur de leur acceptation. Une première tentative de propagande a été faite à la fin du 19ème siècle par l'entomologiste britannique Vincent M. Holt, auteur d'un petit livre intitulé « Pourquoi ne pas manger les insectes? », dans lequel il était déjà avancé à l'époque que les insectes pouvaient être une bonne solution à la pauvreté. Mais le moment n'était manifestement pas venu. Seulement en 1988 (de Foliart 1999) est né le premier réseau officiel de chercheurs qui a commencé à examiner l'importance et l'intérêt de l'entomophagie, dans le but de réduire les préjugés et de familiariser davantage la population occidentale avec ce sujet. Bien plus tard, en 2015, la première revue scientifique dans ce domaine, "The Journal of Insects as Food and Feed", a vu le jour. Actuellement, avec la demande mondiale croissante de sources de protéines alternatives aux produits carnés traditionnels, de nombreux chercheurs étudient si et comment les consommateurs occidentaux sont prêts à essayer et éventuellement à introduire des insectes entiers ou transformés dans leur régime alimentaire.

La nourriture à base d'insectes "fabriquée dans le monde".

L'entomophagie est aujourd'hui une pratique courante dans de nombreuses régions du monde et fait partie du régime alimentaire d'environ deux milliards de personnes, mais il n'existe pas de

réglementations nationales régissant la consommation humaine d'insectes. Même dans les pays où ils sont traditionnellement consommés, ils ne figurent pas dans les lignes directrices diététiques, bien que la sécurité alimentaire soit une préoccupation majeure des consommateurs. Ils ne sont pas non plus mentionnés dans les directives internationales contenues dans le Codex Alimentarius, qui a été rédigé par une commission de la FAO créée en 1963 et qui contient un ensemble de directives et de règles de bonnes pratiques alimentaires normalisées au niveau international, contribuant à améliorer la sécurité, la qualité et l'équité du commerce mondial des denrées alimentaires.

En Afrique, 300 millions de personnes consomment des insectes de manière habituelle et traditionnelle. Au Japon, la consommation d'insectes s'inscrit dans la culture traditionnelle des vers à soie dans les campagnes et au Mexique, ils font partie intégrante de la cuisine traditionnelle. Aux États-Unis, au Canada, en Nouvelle-Zélande et en Australie, les insectes ne sont pas considérés comme un novel food et peuvent donc être librement consommés, commercialisés et même importés. Aux États-Unis, ils sont consommés depuis des années et répondent aux normes exigées par la Food and Drug Administration (FDA). Comme tous les autres aliments, ils doivent subir des tests bactériologiques et microbiologiques ; ils doivent disposer de certificats attestant de bonnes pratiques de fabrication et sur l'étiquette, ils doivent mentionner les noms communs et scientifiques afin d'indiquer le risque de réactions allergiques. Enfin, un manuel sur les niveaux de contamination des aliments (FOOD DEFECT LEVELS HANDBOOK) définit des niveaux détaillés d'acceptabilité de la contamination de produits alimentaires individuels par la présence de vers, de thrips et de fragments d'insectes. Pour les fruits au sirop, la farine de maïs et le chocolat, par exemple, les insectes entiers, les parties d'insectes et les larves d'insectes sont autorisés.

En Europe, la consommation d'insectes a également sa propre géographie. La Belgique et les Pays-Bas ont été parmi les premiers pays européens à commercialiser et à consommer des insectes. Le Danemark a alloué des fonds aux entreprises du secteur. En Italie, ces dernières années, de nombreux Italiens commencent à être plus enclins à l'alimentation à base d'insectes, c'est ce qu'affirme une enquête menée par l'Université de Bergame entre 2021 et 2022, après l'entrée en vigueur du Règlement UE 2283/2015, qui a légitimé la consommation d'insectes et leur appartenance à la catégorie Novel Food. Mais la majorité de la population, et précisément 54 % des Italiens, selon une autre enquête menée par Coldiretti, considère toujours que les insectes sont étrangers à leur culture alimentaire nationale et n'apporterait jamais à table un plat contenant un insecte ou une partie d'insecte, même s'il a été transformé en farine. Vaincre les préjugés des

Italiens sera un véritable défi. Après tout, il existe de nombreuses critiques éthiques et réglementaires concernant ce que l'on appelle les "nouveaux aliments", pour lesquelles le principe "de gustibus non disputandum est" demeure.

Jurisprudence

Le premier règlement européen sur les novel food qui a ouvert la voie à la commercialisation et à la consommation d'insectes remonte à 1997, avec l'adoption du règlement CE n° 258/97. Un règlement que le législateur européen a ensuite modifié au fil du temps, en essayant de suivre l'innovation et les développements technologiques dans le secteur alimentaire. Après le premier acte réglementaire européen, l'Italie a fait preuve d'une forte résistance culturelle, s'en tenant à la législation nationale contenue dans la loi 283/1962, dont l'article 5 sanctionne "l'interdiction d'administrer, d'utiliser, de vendre ou, en tout cas, de distribuer à la consommation des denrées alimentaires souillées, parasitées, en état de détérioration ou, en tout état de cause, nocives".

Le changement des habitudes alimentaires est un processus très lent et une communication éducative appropriée ainsi que des lois qui peuvent cristalliser les avantages pour l'homme et l'environnement tout en respectant le "principe d'équité" peuvent certainement y contribuer. Mais cela n'est pas toujours possible. Le manque de données disponibles et de recherches scientifiques, nécessaires pour effectuer une gestion précise du risque lié à la consommation d'insectes en Italie, a nécessairement entraîné une répercussion négative sur la législation alimentaire, qui n'a pas été en mesure de produire des réglementations capables de réguler ponctuellement l'ensemble de la chaîne des insectes, y compris la vente et le commerce. Dans un cadre aussi complexe et articulé, et surtout en l'absence de normes spécifiques Dans les prétoires, les habitudes et la culture identitaire de l'alimentation ont parfois pris une signification juridique. À titre d'exemple, nous pouvons citer deux sentences qui illustrent bien l'évolution des croyances alimentaires à travers une orientation jurisprudentielle changeante qui, au fil du temps, a contribué à une légitimation juridique progressive et de facto des nouveaux aliments. La première a été rendue par le Tribunal de Rome XII sec. en 2006, et la seconde par le Tribunal Monocratique de Padoue le 17/1/2017 suite à la publication du nouveau Règlement 2283/2015.

En particulier, le jugement rendu par le Tribunal de Rome en 2006 a un aspect historique puisqu'il a reconnu pour la première fois le dommage dit "de l'insecte dans le plat". L'affaire concernait une femme qui, alors qu'elle sirotait un cappuccino dans un café de Rome, avait extrait de sa bouche un insecte, en l'occurrence un cafard. Le juge, en prononçant la sentence, a non seulement constaté

que la société défenderesse était responsable des mauvaises conditions d'hygiène et de salubrité de l'établissement commercial, mais il a également tenu compte de la détresse de la plaignante et de sa crainte pour sa sécurité physique". Selon la Cour de Rome, "l'événement est imputable à un comportement abstraitement qualifié de crime et, en tant que tel, à un dommage moral équitablement quantifiable à hauteur de 1 000 euros". Il s'agit donc d'un arrêt dans lequel le juge a placé la personne au centre, plutôt que le non-respect des règles.

Le jugement rendu quelques années plus tard par le tribunal de Padoue en 2017, à la lumière également de la nouvelle législation sur les nouveaux aliments contenue dans le règlement 2283/2015, est d'un avis tout à fait différent. L'affaire concernait une société de restauration fournissant une cantine d'entreprise dans laquelle une femme avait trouvé une sauterelle dans son assiette. Dans cette affaire, le juge a accédé à la demande d'acquiescement de la société de restauration, acceptant ce que la défense avait avancé : "la sauterelle est un insecte sain servi dans de nombreuses cuisines à travers le monde, y compris en Europe, et ne constitue donc pas une cause d'alarme ou de danger pour la santé". Ce n'est sans doute pas un hasard si ce jugement, révolutionnaire à certains égards, a été rendu par un tribunal de la Vénétie, étant donné que cette région italienne a été la première à parrainer la cuisine à base d'insectes avec des spécialistes, des chercheurs et des chefs, dans le but de donner un élan à l'industrie des insectes en Italie également. Par analogie, on peut donc supposer que l'entomophagie, expression d'une société de plus en plus multiculturelle et multiniveaux, bien qu'elle soit une question juridique récente pour les juristes européens et italiens, trouvera également à l'avenir sa propre dimension dans une orientation jurisprudentielle qui prendra en compte non seulement la sécurité alimentaire, mais aussi les aspects éthiques et culturels de l'alimentation. En outre, même l'analyse de la Constitution Italienne offre nombreux indices permettant d'énoncer le "droit à une alimentation durable et saine" en configurant les choix alimentaires comme un "droit à l'autodétermination de l'individu" à commencer par les articles 13 et 32 (droit de refuser tous les aliments) articles 2, 19, et 21 (liberté de conscience de l'individu).

Règlement européen sur les insectes comestibles

Comme nous l'avons déjà mentionné, le premier règlement sur les nouveaux aliments, entré en vigueur le 5 mai 1997, a été le 258. Mais dès le départ, la réglementation des insectes comestibles a posé de nombreux problèmes d'interprétation juridique. Bien qu'ils ne soient pas expressément mentionnés dans le règlement, les insectes comestibles entrent dans la catégorie des nouveaux

aliments décrits à l'article 1, paragraphe 2, point e): "les aliments et ingrédients alimentaires constitués de végétaux ou isolés de végétaux et les ingrédients alimentaires isolés d'animaux, à l'exclusion des aliments et ingrédients alimentaires obtenus par des pratiques traditionnelles de multiplication ou d'élevage dont l'innocuité alimentaire est historiquement prouvée".

Cette définition posait de nombreux problèmes d'interprétation, car le règlement ne mentionnait que les "ingrédients alimentaires isolés d'animaux", sans faire référence à l'animal entier ou à ses parties. Ce manque de clarté a entraîné une disparité des réglementations relatives à la commercialisation et à la consommation d'insectes dans les différents pays de la Communauté européenne. Certains États, comme l'Autriche et le Danemark, ont adopté une interprétation littérale du règlement et ont décidé d'exclure les "animaux entiers" de la définition de l'article 1(e) ; d'autres, comme la Belgique et les Pays-Bas, en revanche, à partir de l'expression "isolés d'animaux", ont interprété le règlement de manière extensive et ont déjà permis, avec le règlement 258/1997 la commercialisation et la consommation d'insectes. Ce n'est que plus tard que des mesures ont été prises en matière de gestion des risques et de sécurité alimentaire. En effet en 2014, l'Autorité belge de sécurité alimentaire (l'Agence fédérale belge pour la sécurité de la chaîne alimentaire) a émis un avis sur les risques liés à la consommation d'insectes, tout en soulignant son grand potentiel en tant que source alternative de nourriture. tout en soulignant son grand potentiel en tant que source alternative de protéines, sur la base d'études de la FAO.

Le Portugal, la France et l'Italie ont opté pour une interprétation analogique du règlement, en partant de l'expression "consistant, isolé et obtenu", et ont fait entrer dans la catégorie des nouveaux aliments non seulement les ingrédients et denrées alimentaires isolés d'animaux, mais aussi des animaux, en l'occurrence des insectes entiers et des parties d'insectes, nécessitant une autorisation de mise sur le marché. des insectes entiers et des parties d'insectes, en exigeant pour chacun d'entre eux une autorisation préalable de commerce selon la procédure complexe d'autorisation ordinaire prévue par le règlement 258/1997 lui-même.

Afin de remédier aux doutes interprétatifs et d'apporter de la clarté, le législateur européen a publié, en abrogeant le règlement 258/1997, le nouveau règlement UE 2283/2015, qui est entré en vigueur le 1er janvier 2018. Le législateur, à partir du considérant 8 du texte réglementaire " compte tenu des développements scientifiques et technologiques qui ont eu lieu en 1997, il est approprié de revoir, clarifier et mettre à jour les catégories de denrées alimentaires qui constituent de nouveaux aliments " prévues à l'Art. 3, paragraphe 2, numéro 5, une définition plus précise du

nouvel aliment : "On entend par nouvel aliment toute denrée alimentaire constituée, isolée ou produite par des animaux ou des parties d'animaux, à l'exception des animaux obtenus par des pratiques d'élevage traditionnelles utilisées pour la production de denrées alimentaires dans l'Union avant le 15 mai 1997, lorsque les denrées alimentaires obtenues à partir de ces animaux ont des antécédents d'utilisation alimentaire sûre dans l'Union". Sur la base de cette législation, les insectes comestibles ont été expressément inclus dans la catégorie des nouveaux aliments " y compris les animaux entiers et leurs parties " et bien qu'approuvés selon la nouvelle procédure d'autorisation prévue par ce même Règl. 2283/2015 et ensuite inclus dans la liste de l'Union des nouveaux aliments établie par le Règl. d'exécution de l'UE 2470/2017, ils peuvent être élevés, commercialisés et consommés sur l'ensemble du territoire de la Communauté.

En ce qui concerne l'étiquetage des aliments contenant des insectes, la Commission européenne a précisé qu'ils doivent être conformes à toutes les exigences légales contenues dans les règlements 1169/2011 et 1924/2006 (règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé), en spécifiant que l'emballage doit porter "le nom scientifique de l'animal suivi du nom commun entre parenthèses". Les informations obligatoires doivent être visibles et, si possible, indélébiles. Les lignes directrices sur l'étiquetage des produits alimentaires à base d'insectes sont publiées sur le site de l'IPIFF (International Platform of insects as Food and Feed). Le document d'orientation clarifie l'interprétation et l'application des réglementations relatives à l'information des consommateurs sur les produits à base d'insectes. L'origine des aliments et les allergènes sont considérés comme un point central dans l'étiquetage de ces produits. À cet égard, à l'aube du nouveau règlement d'exécution de l'UE 5/2023, publié au Journal officiel de l'Union le 3 janvier 2023, qui autorise la mise sur le marché de l'*Acheta Domesticus*, le gouvernement italien a de nouveau adopté une position protectrice à l'égard de la vente d'insectes alimentaires, en publiant le 23 mars 2023 quatre décrets-lois interministériels impliquant le ministère de la Santé et le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, ainsi que l'introduction du Business et du Made in Italy. Ces mesures, qui font suite à celles prises en Hongrie et en Roumanie, contiennent des indications spécifiques devant figurer sur l'étiquette de tous les produits obtenus grâce à l'utilisation d'insectes et autorisés à être commercialisés sur le marché de l'UE. Elles prévoient notamment un étiquetage précis sur l'origine du produit, sur les quantités de farine d'insectes présentes et sur les allergènes, ainsi qu'un rayon spécial marqué par des signes particuliers, comme c'est déjà le cas pour les aliments biologiques ou sans gluten.

Conclusions

L'introduction des insectes dans la diète méditerranéenne semble désormais inévitable. Encore tabous pour beaucoup, les insectes sont une source de protéines, de minéraux et de vitamines pour des milliards de personnes dans le monde. Des campagnes de communication ciblées sont donc nécessaires pour permettre aux consommateurs européens de comprendre l'opportunité que représentent les insectes alimentaires en termes de sécurité alimentaire, et chaque Etat doit ensuite s'engager à mettre en place tous les outils possibles pour assurer la sécurité alimentaire. Enfin, la mise en place réglementaire de normes adaptées aux avancées technologiques et aux nouveaux marchés alimentaires peut jouer un rôle fondamental dans la protection et la sauvegarde de la planète au profit des générations futures.

Monica Salvatore