



Cantines : **Vigilance Parents !**

ATTENTION ! NOUVELLE RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE DE 2023 **Des insectes dans les assiettes de vos enfants à la cantine !**

> La Réglementation européenne a autorisé l'intégration de poudre et pâte d'insectes

d'"*Acheta domesticus*" et d'"*Alphatobius diapèrinus*" (petit ténébrion mat) dans de nombreux produits que vos enfants mangent à la cantine [ou chez vous...]: **Règlements d'exécution** (UE) 2023/5 et 2023/58 de la commission européenne.

> **BEAUCOUP DE PRODUITS SONT CONCERNÉS !**

Pain ; Pâtes sèches ; pâtes fourrées ; nouilles ; frites ; plats tout prêts (transformés) à base de pâtes, de nouilles, de pommes de terre, de légumineuses ; pizzas ; substitut de lait et produits laitiers ; préparation de viande (style steaks hachés, saucisses, boulettes...) ; substitut de viande ; soupes ; sauce etc.

LES RISQUES : Les Risques liés aux protéines d'insectes sont indiqués dans les **Règlements d'exécution** (UE) 2023/5 et 2023/58 de la commission : **anaphylaxie ; réactions allergiques (notamment chez les personnes déjà allergiques aux crustacés, fruits de mers et acariens en raison de la présence de chitine, constituant fondamental de l'exosquelette de la carapace des crustacés, des cuticules des acariens et des insectes) ; les risques de sensibilisation primaire aux protéines d'*acheta domesticus* et *Alphatobius diapèrinus* ; les risques allergiques liés au substrat nourrissant les insectes.**

> Des dangers pourtant déjà pointés et un manque d'études !

• **Attention aux dangers relevés dans le rapport de L'ANSES du 12 février 2015** relatif à la valorisation des insectes dans l'alimentation et l'état des lieux des connaissances scientifiques sur les risques sanitaires en lien avec la consommation des insectes. Le paragraphe 4.3. "Analyse des dangers liés à la consommation des insectes" (pages 16 à 28) fait **un état détaillé des risques sanitaires.**

• **Attention aux dangers relevés dans le rapport du CGAAER** (Conseil Général de l'Alimentation de l'Agriculture et des Espaces Ruraux) **rendu en avril 2019 :**

Le paragraphe 3.1 et 3.1.1 **fait référence à ces risques ainsi qu'aux doutes sur l'intérêt nutritionnel des protéines d'insectes : faible digestibilité, et présence de facteurs anti-nutritionnels.** (Pages 16 et 17).

• **Attention aux dangers relevés par l'Europe elle-même :**

L'Europe n'est pas proactive sur les données scientifiques et de sécurité puisqu'elle s'en remet uniquement aux données fournies par les producteurs eux-mêmes. L'Europe reconnaît dans ses avis scientifiques ne disposer que de "données limitées" et qu'il est nécessaire de "poursuivre les recherches sur l'allergénicité".

Un extrait du règlement d'exécution du règlement européen 2023/5 de la commission : "[8] Dans son avis scientifique, l'Autorité a conclu, sur la base de données limitées publiées sur les allergies alimentaires liées aux insectes en général, qui lient de manière équivoque la consommation d'*Acheta domesticus* à un certain nombre de cas d'anaphylaxie, et sur la base d'éléments démontrant qu'*Acheta domesticus* contient plusieurs protéines potentiellement allergènes, que la consommation de ce nouvel aliment pouvait déclencher une sensibilisation aux protéines d'*Acheta domesticus*. Elle a recommandé de poursuivre les recherches sur l'allergénicité d'*Acheta domesticus*".

Renseignez-vous très vite auprès des écoles, lycées et collèges de vos enfants et entamez avec eux un débat constructif afin d'écartier les insectes de leurs assiettes !

PARENTS

La plupart du temps les chefs d'établissements ne sont même pas informés de cette nouvelle réglementation, alors que c'est eux qui en portent la responsabilité au travers de l'obligation de sécurité pour les aliments proposés à la consommation dans le cadre des cantines.

Pour la réglementation européenne c'est par ici

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0005>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0058&from=EN>

Pour l'étude des dangers c'est par ici

Le rapport de l'ANSES [saisine n°2014 – SA – 0153] du 12 février 2015 : <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2014sa0153.pdf>

Le rapport du CGAAER rendu en avril 2019 sous le N° 18079 : Diversification de la ressource protéique en alimentation humaine et animale | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

<https://agriculture.gouv.fr/diversification-de-la-ressource-proteique-en-alimentation-humaine-et-animale>