



**Conseil
Supérieur de la Santé**



**COMITE
SCIENTIFIQUE DE
L'AGENCE FEDERALE
POUR LA SECURITE DE
LA CHAINE ALIMENTAIRE**

Des insectes dans votre assiette : quelle sécurité?

Le Conseil Supérieur de la Santé et le Comité Scientifique de l'Agence Fédérale de Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) ont émis un avis pour répondre à la question « la consommation d'insectes présente-elle ou non des risques pour la santé ? ».

Source alternative de protéines

Etant donné que la production de protéines animales suscite des questionnements en matière environnementale, étant donné la problématique alimentaire dans le monde, la (sur)consommation, etc., les sources alternatives de protéines alimentaires gagnent de plus en plus en intérêt. Les insectes comestibles sont relativement nourrissants. Ils contiennent des protéines (dont la composition est similaire à celle de la viande), des vitamines, des minéraux et des acides gras.

Consommation d'insectes en Europe

A l'échelle mondiale, plus de 1.500 espèces d'insectes sont considérées comme comestibles pour l'être humain. Bien que la consommation d'autres arthropodes, comme les homards et les crevettes, soit courante en Europe occidentale et qu'ils soient considérés comme un met de choix, la consommation d'insectes est plutôt inhabituelle et ressentie comme étrange. Cependant, des insectes sont déjà incorporés dans les aliments dans certaines régions d'Europe. La soupe de hannetons consommée en France et en Allemagne, la tradition locale dans la région de Carnia dans le Nord de l'Italie de manger le jabot sucré de papillons *Zygaena* et le *casu marzu*, un fromage de Sardaigne préparé avec des larves de mouches, en sont des exemples.

Dangers potentiels

Les insectes peuvent parfois contenir des agents présentant un risque pour la santé. L'avis fournit de plus amples explications quant aux dangers microbiens, chimiques, allergéniques et physiques potentiels lors de la consommation des espèces d'insectes proposées sur le marché belge. Les dangers dépendent de l'espèce d'insecte, des conditions d'élevage (aliments et environnement) et de la transformation ultérieure.

Recommandations

Les dangers potentiels peuvent, en grande partie, être maintenus sous contrôle par une application correcte de la législation relative aux bonnes pratiques d'hygiène et de production durant l'élevage et la commercialisation des insectes. Il est toutefois indispensable que le produit subisse un traitement par la chaleur avant d'être consommé. Il est en outre recommandé de mentionner les conditions adéquates de conservation et de préparation sur l'étiquette ainsi qu'un avertissement concernant une réaction allergique possible chez des personnes présentant une hypersensibilité aux mollusques et crustacés et/ou aux acariens.

L'avis dans sa totalité est disponible sur le site internet du Conseil Supérieur de la Santé (<http://tinyurl.com/CSS-9160-insectes>) et du Comité Scientifique de l'AFSCA (<http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/>).

Pour plus d'informations, vous pouvez vous adresser aux:

Prof. Marie-Louise Scippo, tel.: 04/366.40.46, GSM: 0495/81.76.86, e-mail: mlscippo@ulg.ac.be.

Le site internet du Conseil Supérieur de la Santé: www.css-hgr.be .
Le site internet du Comité Scientifique de l'AFSCA:
<http://www.afsca.be/comitescientifique/>.