

Les insectes en alimentation humaine: ressources, perspectives et règlementation



Insectes à croquer

Pauline BARRÉ
Directrice des opérations

ACTIVITÉS D' ÌHOU



Un élevage de grillons



Une unité de transformation



Commercialisation de grillons bruts, naturels, salés ou sucrés et POUDRE



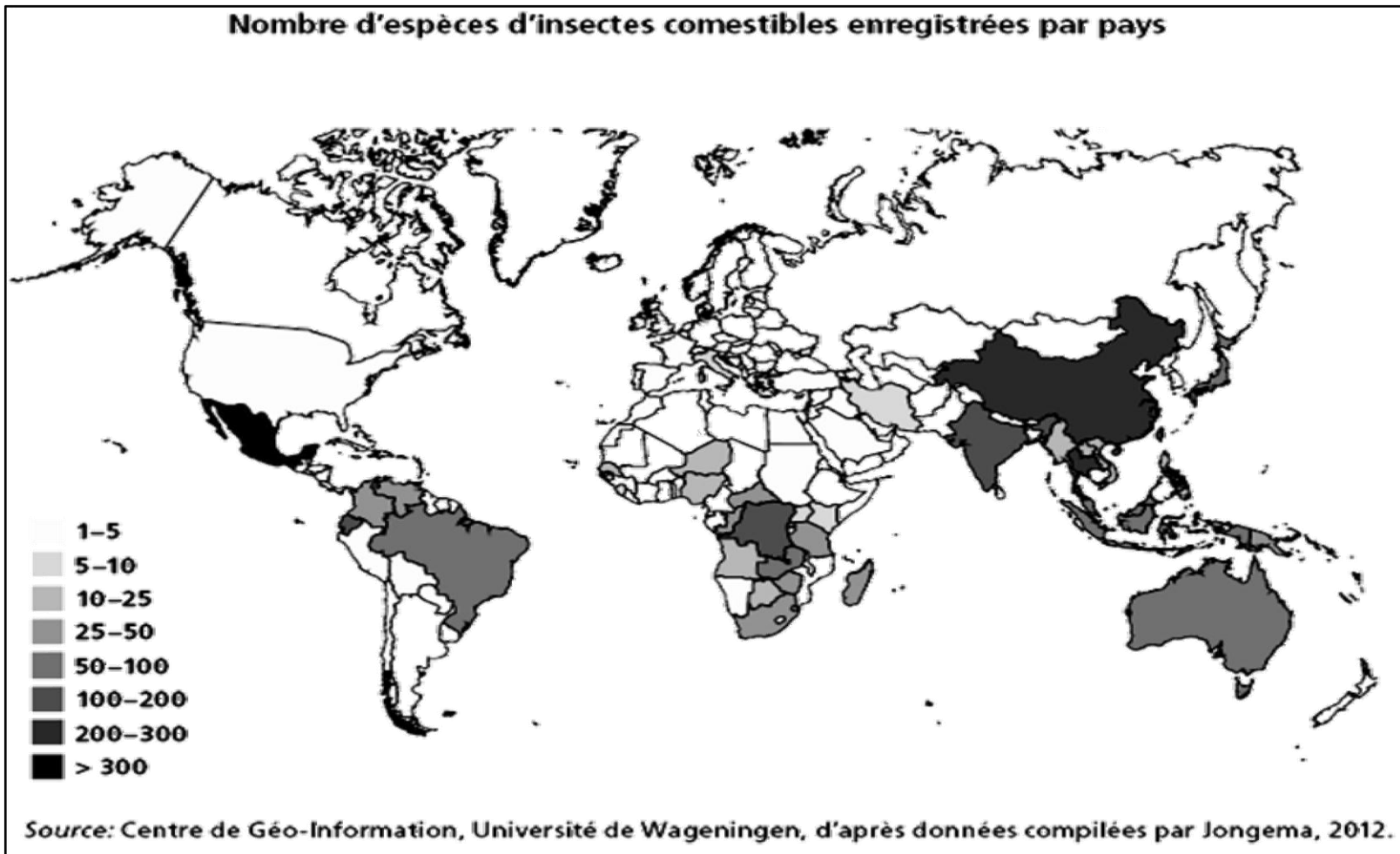
L'ENTOMOPHAGIE QU'EST-CE QUE C'EST ?

Entomo vient du grec « *entoma* » : nom générique regroupant les insectes

+

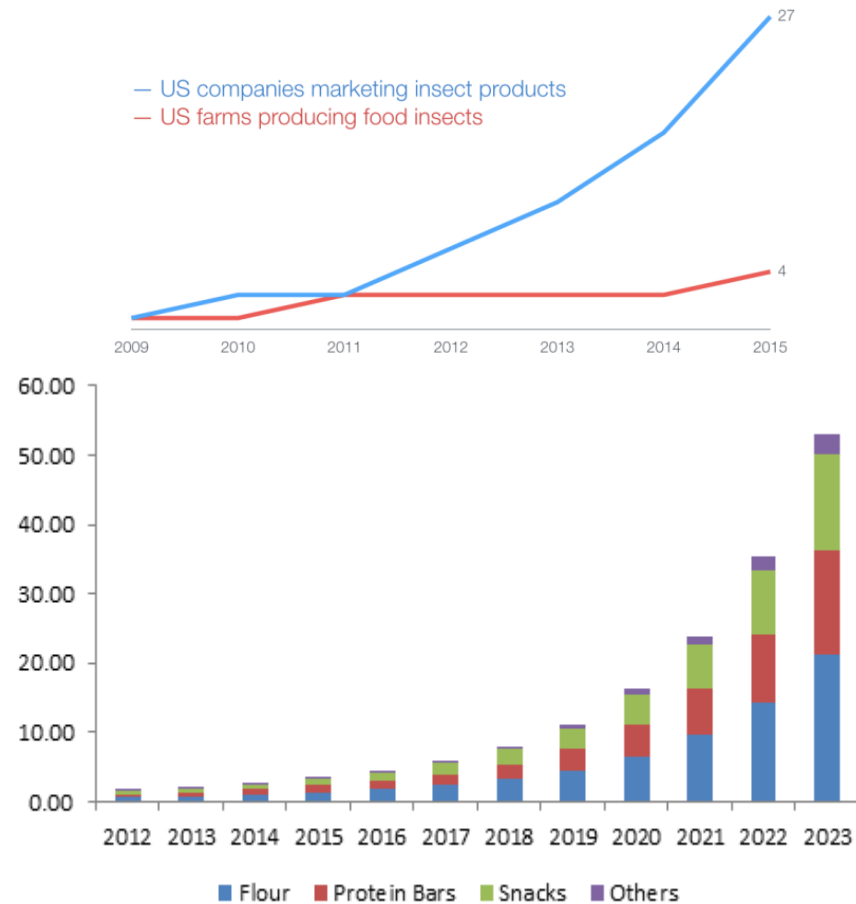
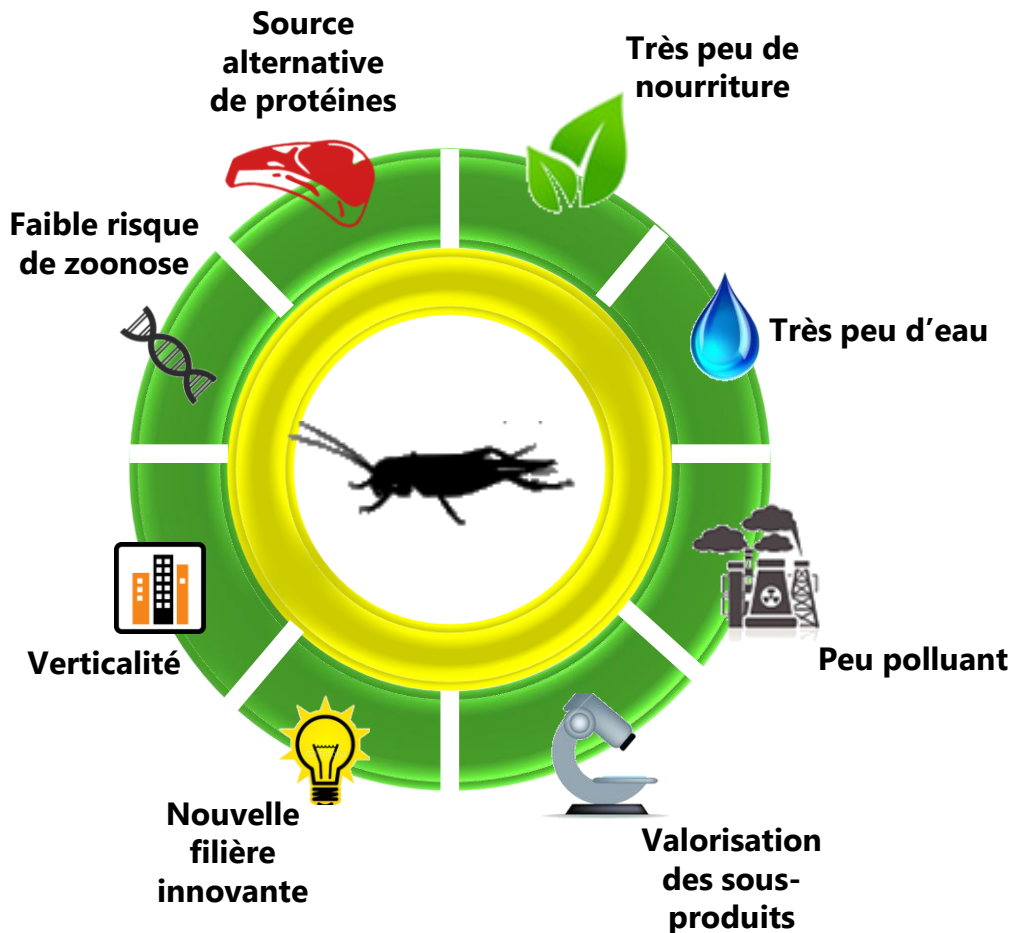
Phagie vient du grec « *phago* » : manger

Nombre d'espèces d'insectes comestibles enregistrées par pays



L'ENTOMOPHAGIE : ressources et perspectives

- Rapports et conclusions de : FAO, WUR, AFSCA, EFSA, ANSES
- En 2050 : + de 9 Mds d'habitants = ↑ production viande de 200 M de tonnes



ÉTAT DE LA REGLEMENTATION EN EUROPE

1997: Règlement européen Novel Food 97

2014 : Belgique , Pays-Bas, UK

2016: Salon International de l'Agriculture, le Ministère français de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire + consortium France Protéines, = la France leader sur le marché des protéines alternatives, parmi lesquelles l'insecte, à l'horizon 2030.

2017 : Suisse, Finlande, Espagne, Allemagne...

Depuis le 1^{er} janvier 2018 :

Le règlement européen Novel Food 2015 (Règlement UE n° 2015/2283), entré en application au 1^{er} janvier 2018, reconnaît l'insecte comme denrée alimentaire



OBJECTIF

Proposer un produit innovant riche en protéines durables

