



VOS RÉF.

NOS RÉF. /460/ILE-JPR

DATE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2018

ANNEXE(S)

CONTACT Isabelle Laquiere/Jean Pottier

TÉL. 02/524 73 64 – 62 FAX

E-MAIL [novelfood@sante.belgique.be](mailto:novelfood@sante.belgique.be)

## **Etat des lieux concernant la commercialisation des insectes ou des produits à base d'insectes en vue de la consommation humaine sur le marché belge après le 1/1/2018**

Le SPF Santé publique souhaite informer les opérateurs (éleveurs, importateurs, transformateurs et distributeurs) sur l'état des lieux concernant la commercialisation sur le marché belge des insectes ou des produits à base d'insectes en vue de la consommation humaine.

Du fait de l'existence d'une incertitude juridique dans le champ d'application du règlement (CE) n°258/97 visant les nouveaux aliments (« novel foods »), les autorités belges ont toléré sur le territoire national la commercialisation pour l'alimentation humaine de 10 espèces d'insectes entiers. Le nouveau règlement (UE) 2015/2283, qui remplace le règlement (CE) n°258/97 et est applicable depuis le 1er janvier 2018, est par contre très clair : tous les produits à base d'insectes (pas seulement les parties d'insectes ou des extraits, mais aussi les insectes entiers et leurs préparations) sont considérés comme « novel foods », en raison de l'absence de preuve de consommation significative dans l'Union européenne avant le 15 mai 1997.

La politique de tolérance mise en place en Belgique avant le 1er janvier 2018 peut être prolongée après le 1er janvier 2018 pour certains insectes entiers en raison de l'introduction de demandes d'autorisation comme « novel foods » avant cette date. Cette prolongation de la tolérance ne s'applique donc qu'aux espèces d'insectes et à leurs utilisations respectives décrites dans les demandes d'autorisation introduites dans le délai. Cela concerne non seulement l'espèce d'insecte en cause, mais aussi le type de traitements que les insectes entiers subissent et les catégories de produits dans lesquelles les insectes entiers sont incorporés. Les insectes en question et leurs applications sont repris en annexe de cette lettre.

La prolongation après le 1er janvier 2018 de la politique de tolérance belge s'applique donc à :

- la mise sur le marché par les opérateurs belges des insectes entiers ou produits à base de ces insectes entiers repris en annexe de cette lettre, à condition que les exigences en matière de sécurité alimentaire soient respectées (pour plus d'informations, voir : <http://www.afsca.be/denreesalimentaires/insectes/>) ;
- la mise sur le marché des insectes entiers ou produits à base de ces insectes entiers repris en annexe de cette lettre en provenance d'autres Etats membres de l'Union européenne, à condition qu'ils se trouvent légalement sur le marché de ces Etats Membres.



La prolongation de la politique de tolérance belge n'est pas applicable :

- aux insectes ou à leurs produits provenant de pays tiers (pays non membres de l'Union européenne) ;
- aux insectes ou à leurs produits provenant d'autres Etats membres de l'Union qui ne sont pas légalement sur le marché de ces Etats Membres ;
- aux insectes ou à leurs produits qui ne sont pas repris en annexe de cette lettre ;
- aux insectes ou à leurs produits pour lesquels les dossiers ont été introduits après le 1er janvier 2018. Les opérateurs qui auront introduit ces dossiers devront attendre l'autorisation de leurs produits comme « novel foods » avant de pouvoir mettre ces produits sur le marché belge.

**ANNEXE** : liste des espèces d'insectes et leurs applications pour lesquelles le politique de tolérance en Belgique continue à s'appliquer après le 1<sup>er</sup> janvier 2018 :

<b>Acheta domesticus :</b>
100% A. domesticus adultes entiers, traités thermiquement et emballés
100% A. domesticus adultes entiers traités thermiquement et séchés
100% farine de A. domesticus adultes entiers traités thermiquement
100% pâte de A. domesticus adultes entiers traités thermiquement frais
Pâtes alimentaires *
Produits protéiques, à l'exception des succédanés de produits laitiers *
Produits de viande *
Confiseries *
Salades et pâtes à tartiner salées *
Produits de boulangerie *
Pâtes à tartiner à base de fruits à coque *
Amuse-gueules salés prêts à consommer *

\* contenant A. domesticus adultes entiers traités thermiquement

<b>Tenebrio molitor :</b>
100% larves de T. molitor entières, traitées thermiquement et emballées
100% larves de T. molitor entières séchées/égouttées
100% farine larves de de T. molitor entières traitées thermiquement
100% larves de T. molitor entières stérilisées
100% pâte de larves de T. molitor entières traitées thermiquement
100% de larves de T. molitor entières traitées thermiquement et grillées
Farines et autres produits de minoterie, amidons et féculés *
Pâtes alimentaires *
Produits protéiques, à l'exception des succédanés de produits laitiers *
Confiseries *
Salades et pâtes à tartiner salées *
Produits de boulangerie *
Pâtes à tartiner à base de fruits à coque *



service public fédéral

**SANTÉ PUBLIQUE,  
SECURITE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE  
ET ENVIRONNEMENT**

Soupes, potages et bouillons *
Sauces *
Amuse-gueules salés prêts à consommer *

\* contenant des larves de *T. molitor* entières traitées thermiquement

<b>Locusta migratoria :</b>
100% <i>L. migratoria</i> entiers au dernier stade nymphal, traités thermiquement, congelés et emballés
100% <i>L. migratoria</i> adultes entiers, traités thermiquement, congelés et emballés
100% <i>L. migratoria</i> adultes entiers, traités thermiquement, séchés et emballés
Produits protéiques, à l'exception des succédanés de produits laitiers *
Confiseries *
Salades et pâtes à tartiner salées *
Produits de boulangerie *
Amuse-gueules salés prêts à consommer *
Pâtes à tartiner à base de fruits à coque *
Soupes, potages et bouillons *
Sauces *

\* contenant *L. migratoria* nymphes ou adultes entiers traités thermiquement