

Option Qualité - 2016 360>

Chronique

Règlement UE n° 2015/2283 « novel food » : les avancées en matière d'autorisation des aliments traditionnels en provenance des pays tiers

Auteur : Patricia Cuba-Sichler Avocate conseil DS Avocats Paris Jean-Paul Montenot Avocat conseil DS Avocats Paris

Le règlement UE n° 2015/2283 sur les nouveaux aliments adopté le 25 novembre 2015 entrera en application le 1^{er} janvier 2018 en remplacement du règlement CE n° 258/97 du 27 janvier 1997. La présente Chronique s'intéresse particulièrement à la nouvelle procédure d'autorisation, allégée et réduite, instaurée par le nouveau règlement pour les aliments traditionnels en provenance des pays tiers.

Règl. Parl. et Cons. UE n° 2015/2283, 25 nov. 2015, JOUE 11 déc., n° L 327

Le 25 novembre 2015, le nouveau règlement UE n° 2015/2283 sur les « nouveaux aliments » a été adopté (ci-après « le Règlement »). Il instaure au sein de l'union européenne un environnement réglementaire plus efficace, qui permettra aux entreprises de commercialiser des aliments innovants tout en assurant le plus haut niveau possible de sûreté alimentaire aux consommateurs européens(1).

L'article 3 du Règlement, sans altérer substantiellement la définition déjà donnée par le règlement CE n° 258/97 du 27 janvier 1997 qu'il abroge avec effet au 1^{er} janvier 2018(2), définit les nouveaux aliments comme « toute denrée alimentaire dont la consommation humaine était négligeable au sein de l'Union avant le 15 mai 1997, indépendamment de la date d'adhésion à l'Union des États membres [...] »(3).

Le nouveau Règlement apporte en effet de profonds changements par rapport aux critères et procédures applicables depuis 1997, portant essentiellement sur l'innovation, les nouvelles technologies et la simplification des procédures désormais centralisées au niveau de l'union européenne(4). Toutefois, certaines imprécisions demeurent par rapport aux innovations alimentaires et notamment le statut des aliments issus des technologies controversées(5).

La présente Chronique s'intéresse particulièrement à la nouvelle procédure d'autorisation, allégée et réduite, instaurée pour les aliments traditionnels en provenance des pays tiers (I), ce qui devrait permettre une mise sur le marché et commercialisation plus rapide des aliments qui ne sont pas encore connus ou consommés régulièrement en Europe, comme c'est le cas des insectes entiers et de multiples variétés de graines andines (II).

I. La nouvelle procédure applicable aux aliments traditionnels en provenance d'un pays tiers

L'article 3 du Règlement établit, en son point c) une définition des aliments traditionnels en provenance des pays tiers qui n'existait pas antérieurement. il s'agit de « tout nouvel aliment, tel qu'il est défini au point a) du présent paragraphe, autre que les nouveaux aliments visés aux points a), i, iii), vii), viii), ix) et x) dudit paragraphe, qui est issu de la production primaire telle qu'elle est définie à l'article 3, point 17, du règlement (CE) n° 178/2002, avec un historique d'utilisation sûre en tant que denrée alimentaire dans un pays tiers »(6).

Selon le même article 3, mais au point b), la notion « historique d'utilisation sûre »(7) suppose que la sécurité de la denrée alimentaire en question puisse être confirmée par les données relatives à sa composition et par l'expérience que l'on peut tirer de son utilisation continue pendant au moins 25 ans, dans le régime habituel d'un nombre significatif de personnes dans au moins un pays tiers(8).

Pour ces aliments traditionnels provenant de pays non européens, le Règlement offre une procédure spécifique dite de « notification » qui se caractérise par sa souplesse et durée réduite. À défaut de suivre cette procédure de notification ou de pouvoir en bénéficier, il est possible de présenter une demande d'autorisation auprès de la Commission européenne (A). Les premiers éléments de ladite procédure de notification commencent à être précisés par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). En effet, un guide pour la préparation et présentation de ces demandes de

notification et d'autorisation, est en cours de préparation (B).

A - Les procédures de notification et d'autorisation

Afin de corriger les lacunes du **règlement CE n° 258/1997** (encore en vigueur jusqu'au 31 décembre 2017), et pallier les critiques portant sur les possibles entraves injustifiées et/ou excessives européennes par rapport aux règles de l'OMC, la section ii du Règlement (articles 14 à 20) ouvre une voie plus rapide et moins contraignante pour les aliments traditionnels en provenance de pays tiers.

1. La procédure de notification

L'article 14 du Règlement donne au demandeur la possibilité, dérogatoire à la procédure classique d'autorisation de mise sur le marché prévue à l'article 10, de « notifier » à la Commission européenne son intention de « *mettre sur le marché dans l'Union un aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers* ».

La Commission transmettra sans retard - dans le délai d'un mois - toute notification valable aux États membres et à l'EFSA, qui disposeront alors d'un délai de 4 mois pour soumettre leurs objections de sécurité, dûment motivées, justifiant une opposition à la mise sur le marché européen de l'aliment traditionnel concerné(9). En l'absence d'objection motivée dans le délai imparti, la Commission autorisera la mise sur le marché de l'UE de l'aliment traditionnel considéré, en mettant à jour la liste de l'UE sans retard(10).

Dans l'hypothèse où cette procédure échouerait, et qu'un État membre et/ou l'EFSA opposerait des objections justifiées à la commercialisation d'un tel aliment, une procédure d'autorisation spécifique est prévue(11).

Or, les notions de « *notification valable* » ou d'« *objections dûment motivées* » ne sont pas précisées. Par ailleurs, le demandeur perdrait-il automatiquement les bénéfices de la procédure de notification en cas d'« objections d'un État membre » ? L'articulation des alinéas 2 et 5 de l'article 15, n'est en effet pas claire.

Pour définir les exigences administratives et scientifiques applicables aux aliments traditionnels en provenance des pays tiers, la Commission européenne adoptera, assistée par un comité spécialisé, les actes d'exécution concernés(12). Les premiers travaux et projets relatifs à ces actes d'exécution devant clarifier ces incertitudes sont en cours (voir B).

2. La procédure d'autorisation

La demande d'autorisation de mise sur le marché d'un aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers suite à une notification reste cependant très souple par rapport à la procédure d'autorisation de mise sur le marché d'un aliment nouveau « classique » établie aux articles 10 et suivants du Règlement. En effet, suite à l'échec de la procédure de notification, il appartient au demandeur de compléter les informations déjà communiquées lors de la notification, avec une documentation relative aux « *objections dûment motivées* » soumises par les États membres et/ou l'EFSA comme indiquée précédemment. Sans retard, la Commission transmettra la demande ainsi complétée et valable à l'EFSA, pour avis. Elle la met également à la disposition des États membres (car l'un ou plusieurs d'entre eux peuvent avoir soumis des objections de sécurité lors de la procédure initiale de notification).(13).

Le Règlement prévoit que l'EFSA doit rendre son avis dans un délai de 6 mois suivant la réception de la demande « valable ». il s'agit de déterminer si l'historique d'utilisation de la denrée alimentaire d'un pays est étayé par des données fiables fournies par le demandeur. il faut également déterminer si la composition de l'aliment et ses conditions d'utilisation ne présentent aucun risque en termes de santé publique. De même, si l'aliment traditionnel est destiné à remplacer un autre aliment, il faut vérifier que la consommation normale de cet aliment n'est pas désavantageuse sur le plan nutritionnel pour le consommateur(14).

Une fois l'avis de l'EFSA transmis, la Commission disposera alors d'un délai de 3 mois pour soumettre au Comité le projet d'acte d'exécution autorisant la mise sur le marché européen de l'aliment traditionnel en question et la mise à jour de la liste de l'union(15).

Si la nouvelle procédure simplifiée permet de raccourcir les délais d'autorisation de mise sur le marché et représente un atout considérable pour le développement du commerce international, spécialement pour les produits en provenance de l'Amérique latine, l'Afrique et l'Asie, elle nécessite des règles claires pour une application effective et efficace. Dans ce sens, la Commission européenne, assistée par l'EFSA, a entamé les travaux pour réglementer tous les aspects formels de la mise sur le marché des nouveaux aliments, spécialement la portée et le contenu des demandes de

notification et d'autorisation.

B - Les travaux de réglementation en cours pour les demandes d'autorisation et notification

Conformément aux missions qui lui sont confiées par l'article 29 du règlement CE n° 178/2002, la Commission européenne a demandé à l'EFSA d'élaborer un guide pour la préparation et la présentation de la demande d'autorisation de nouveaux aliments traditionnels en provenance des pays tiers.

L'EFSA a ainsi élaboré un projet de **guide en date du le 2 février 2016(16)**. Le projet a été ouvert à une première consultation publique et a donné lieu à une réunion avec les parties prenantes le 18 février 2016. Le délai accordé à celles-ci pour soumettre leurs commentaires par écrit était fixé au 21 avril 2016.

Ayant comme but d'assister les demandeurs dans la préparation d'un « dossier de notification bien structuré », le projet de guide prévoit l'organisation et le contenu dudit dossier sur deux parties clairement définies et correctement documentées.

1. Première partie du contenu de la demande

L'essentiel de l'information de présentation et utilisation envisagée de l'aliment sera décrite dans une première partie divisée en huit (8) sections.

(i) Description de l'aliment traditionnel

L'information doit être détaillée selon les catégories d'aliments concernés :

- Pour les denrées alimentaires qui se composent de micro-organismes, de champignons ou d'algues : classification taxonomique, synonymes utilisés, caractéristiques génétiques, origine et histoire de l'organisme, dépôt dans une collection officiellement reconnue de culture avec le nombre d'accès.
- Pour les denrées alimentaires qui se composent de végétaux ou de parties de végétaux : nom scientifique en latin, synonymes, noms communs, partie utilisée, origine géographique.
- Pour les denrées alimentaires qui se composent d'animaux ou de leurs parties : nom scientifique en latin, nom scientifique, noms communs, partie employée, origine scientifique.
- Pour les denrées alimentaires qui se composent de cellules de cultures cellulaires ou tissulaires dérivés d'animaux, de végétaux, de micro-organismes, de champignons ou d'algues : la source biologique, l'organe et le tissu ou la part de l'organisme source, information sur l'identité des cellules, cellule ou tissu support utilisé comme aliment traditionnel, type de culture.

(ii) Procédure de production

Sur ce point, le dossier doit contenir l'information sur la croissance de l'aliment (par exemple, pratiques sauvages ou cultivées, de culture, période de la croissance de plantes), la multiplication, l'élevage, l'alimentation et l'affermage). De même, le demandeur doit préciser les conditions de transport et de stockage des matières premières utilisées pour une transformation ultérieure.

Les parties de l'organisme utilisées comme matière devront être indiquées, de même que les informations sur d'autres substances ou matériaux employés, tels que les réactifs utilisés et dissolvants devraient être fournies.

(iii) Données sur la composition

Le dossier doit contenir des données qualitatives et quantitatives sur la composition, aussi bien que physico-chimiques, biochimiques et microbiologiques, et les propriétés des aliments traditionnels.

Des méthodes nationales et internationales devront être employées. Les méthodes d'analyses respectives [avec leur limite de la détection (LOD) et limite de la quantification (LOQ)] devront être décrites ainsi que les références appropriées. Des certificats d'analyses et de l'information sur l'accréditation des laboratoires devront être fournis. Si des méthodes internes sont utilisées, elles devront être décrites et les résultats des procédures respectives de validation devront être fournis. Si les analyses ne sont pas exécutées dans les laboratoires accrédités, la justification devrait être fournie.

(iv) Données sur l'expérience d'usage

Le demandeur doit fournir des publications scientifiques, les opinions scientifiques d'experts, l'information des

gouvernements, des données sur les ventes et le commerce. L'information peut s'obtenir de livres de cuisine, recettes de cuisine et anecdotes historiques.

Les données sur l'expérience de l'usage sont les suivantes :

expérience de l'utilisation alimentaire dans un pays tiers ; ampleur de l'utilisation ; caractéristiques des groupes de population de consommateurs ; rôle de l'aliment traditionnel dans le régime alimentaire ; précautions pour la préparation et les restrictions de l'utilisation ; les données humaines.

(v) Conditions d'usage sur le marché européen

Les conditions sont les suivantes :

population ciblée ; utilisation proposée et niveaux d'utilisation ; rôle prévu dans le régime alimentaire ; précautions et restrictions d'utilisation.

2. Deuxième partie du contenu de la demande

La deuxième partie, comprend le glossaire ou les abréviations, les certificats (certificats d'analyses, accréditations des laboratoires), les données scientifiques pertinentes (publiées ou non), les copies des publications pertinentes, études, rapports, opinions scientifiques d'organismes nationaux et internationaux.

Le projet de **guide du 2 février 2016** n'apporte pas d'indications détaillées sur cette deuxième partie du dossier qui devrait, vraisemblablement, être abordée lors de futurs travaux et discussions du panel d'experts.

II. Les nouvelles perspectives de commercialisation pour certains aliments

Dès lors que les aliments traditionnels en provenance des pays tiers voient les contraintes juridiques de mise sur le marché dans l'union européenne allégées, certains aliments, notamment issus de la production primaire, jusqu'à présent tolérés ou méconnus au sein de l'union européenne pourront bénéficier d'une commercialisation étendue grâce à la nouvelle procédure de notification générique, en substitution de la procédure dite d'équivalence substantielle encore en cours du **règlement CE n° 258/1997**.

A - L'exemple des insectes

Les insectes sont largement consommés dans certaines parties du monde, mais en Europe, sans tradition culinaire autour de ces invertébrés, ils sont considérés comme des nouveaux aliments bien que cette qualification n'ait toujours pas été si claire, ni homogène au sein de l'union européenne.

1. Les précisions apportées par le Règlement

En vertu du Règlement, tous les produits à base d'insectes (pas seulement les parties d'insectes ou les extraits, mais aussi les insectes entiers et leurs préparations) sont couverts par le nouveau Règlement « nouveaux aliments »⁽¹⁷⁾.

En effet, l'article 3 du nouveau Règlement prévoit au point v) qu'entrent dans la définition de nouveaux aliments « *les denrées alimentaires qui se composent d'animaux ou de leurs parties, ou qui sont isolées ou produites à partir d'animaux ou de leurs parties, à l'exception des animaux obtenus par des pratiques de reproduction traditionnelles qui ont été utilisées pour la production de denrées alimentaires dans l'Union avant le 15 mai 1997, et pour autant que les denrées alimentaires provenant de ces animaux aient un historique d'utilisation sûre en tant que denrées alimentaires au sein de l'Union* ».

En l'absence de preuves de consommation significative dans l'union européenne avant le 15 mai 1997, leur mise sur le marché nécessite une autorisation préalable.

Le Règlement met donc fin à une ambiguïté juridique qui portait sur l'inclusion ou non des insectes entiers et des préparations à base d'insectes entiers (par exemple des pâtes faites à partir de vers entiers) dans le champ d'application du **règlement CE n° 258/97**. Cette incertitude juridique, à ce jour levée, avait suscité des traitements différenciés pour les insectes entiers et leurs préparations entre les États membres. Toutefois, en France la réglementation a toujours été claire sur l'interdiction de mise sur le marché des insectes entiers et des préparations à base d'insectes pour la consommation humaine et sur l'encadrement de l'élevage des insectes, tel que l'a récemment rappelé le ministère de l'agriculture à travers d'une note interne du 16 février 2016⁽¹⁸⁾.

2. L'exception belge

En 2011, la Belgique a autorisé à titre provisoire une dizaine d'insectes entiers, lesquels sont repris dans le tableau ci-dessous(19).

Grillon domestique	Acheta domesticus
Criquet migrateur africain	Locusta migratona migratonoides
Ver de farine géant	Zophobas atratus mono
Ver de farine	Tenebrio molitor
Ver Buffalo	Alphitobius diaperinus
Chenille de la fausse teigne	Gallena mellonella
Criquet pèlerin d'Amérique	Schistocerca americana gregaria
Grillon à ailes courtes	Gryliodes sigillatus
Chenille de la petite fausse teigne	Achroia grisella
Chenille du bombyx	Bombyx mori

Source : Circulaire relative à l'élevage et à la commercialisation d'insectes et de denrées à base d'insectes pour la consommation humaine du 26 avril 2016, p. 2.

Les opérateurs belges qui élèvent des insectes destinés à la consommation humaine doivent être enregistrés auprès de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA), autorité belge chargée de la santé. Sous réserve de justifier du respect de la législation alimentaire en termes d'hygiène, d'étiquetage, etc., l'AFSCA peut accorder aux opérateurs du secteur de la distribution et de la transformation, une autorisation de mise sur le marché des insectes pour la consommation humaine ou des denrées alimentaires à base d'insectes sur le territoire belge(20).

À la suite de l'adoption du Règlement, la Belgique doit adapter sa réglementation aux nouvelles dispositions européennes. L'AFSCA a adopté une circulaire en date du 26 avril 2016 prévoyant que « les insectes et denrées alimentaires à base d'insectes (qui n'entrent pas dans le champ d'application du règlement CE n° 258/97), qui sont mis légalement sur le marché au plus tard le 1^{er} janvier 2018 et qui entrent dans le champ d'application du règlement UE n° 2015/2283, peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à ce qu'une décision soit prise concernant leur demande d'autorisation »(21). L'AFSCA recommande toutefois aux opérateurs de réaliser dès à présent les démarches tendant à obtenir une autorisation de mise sur le marché applicable aux « nouveaux aliments ».

La circulaire du 26 avril 2016 précise néanmoins que la « tolérance » pour la mise sur le marché belge des 10 insectes listés, avant l'entrée en application du Règlement, n'est pas applicable aux ingrédients alimentaires isolés à partir d'insectes (par exemple les isolats de protéines) ni aux insectes destinés à la consommation humaine importés de pays tiers. Dans ces cas précités, une autorisation comme « nouvel aliment » est nécessaire avant toute mise sur le marché.

B - L'exemple de certaines graines andines

Les régions andines abritent une grande variété d'écosystèmes et de cultures sur les hautes terres froides. Outre le quinoa, ayant des qualités nutritionnelles avérées et exclu de la réglementation sur les nouveaux aliments en raison de sa consommation très répandue en Europe avant le 15 mai 1997(22), peuvent être cités l'ayrampo, le kiwicha (amarante), la cañihua, la chia, et différentes variétés de blé. Elles ne sont que quelques unes des espèces consommables originaires des Andes présentant une grande valeur nutritionnelle appréciée par les communautés andines qui les cultivent depuis des siècles.

1. Les cas de la Kiwicha et la cañihua

Connue aussi comme « amarante », la Kiwicha (*Amaranthus caudatus*) est l'une des plantes les plus anciennes d'Amérique latine, où elle est cultivée depuis 5 000 ans A.C. Elle est présente actuellement en Asie, en Afrique, en Amérique centrale et en Amérique du Sud.

La Kiwicha a une croissance annuelle et a une valeur nutritive extraordinaire grâce à son contenu riche en protéines et en minéraux essentiels. Ses graines sont riches en lysine et en acides aminés essentiels, généralement absents dans les végétaux. Ses feuilles sont utilisées comme légumes et les semences comme céréales. une fois cuisinées, les feuilles et

les graines de cette plante sont employées comme aliment, aromatisant ou colorant par les populations andines. En Afrique, il s'agit d'un repas traditionnel qui améliore la nutrition. La Kiwicha peut donc être mise à profit en tant que complément alimentaire.

Les principales destinations des exportations de la Kiwicha sont le Japon et les États-Unis.

La Kiwicha est autorisée dans l'union européenne selon le catalogue des nouveaux aliments de la Commission européenne, mais uniquement sous forme de graines(23), connues sur le marché européen avant 1997(24). Or, cette plante a d'autres présentations qui pourraient intéresser le marché européen, comme le nectar, les boissons, la farine et les céréales(25).

Encore moins connue et soumise à la réglementation sur les nouveaux aliments selon le catalogue de la Commission européenne, peut être citée la *cañihua* (*Chenopodium pallidicaule*), plante originaire de l'Altiplano andin, très proche par ses caractéristiques et ses usages du quinoa. Elle présente une haute teneur en protéines et un pouvoir antioxydant élevé, bienfaits auquel s'ajoute l'absence de saponines, un avantage intéressant par rapport au quinoa(26). Si la domestication de la cañihua est à ce jour inachevée, divers programmes tendant à promouvoir sa culture et son exportation sont en cours au Pérou et en Colombie.

2. L'exemple de la Chia

La Chia (*Salvia hispanica* L.) est un trésor nutritionnel d'Amérique du Sud et centrale (elle était déjà consommée par les Aztèques et les Mayas).

Riche en fibres, calcium et phosphore, la Chia se révèle, d'après de récentes études scientifiques, 50 fois plus riche en folates que l'asperge, 15 fois plus concentrée en magnésium que le brocoli et 8 fois plus pourvue en acides gras insaturés oméga 3 que le saumon.

Encore peu connue en France, la graine de Chia a été autorisée par la **décision CE n° 2009/827** de la Commission européenne à hauteur de 5 % maximum dans les produits de boulangerie(27). En 2013, une extension d'autorisation a été accordée pour les céréales de petit-déjeuner, les mélanges de graines et fruits secs et pour leur commercialisation en tant que telle(28).

Depuis, plusieurs demandes ont été introduites selon la procédure applicable aux nouveaux aliments « substantiellement équivalents », prévue au § 4 de l'article 3 du **règlement CE n° 285/97** encore en vigueur, notamment au Royaume-Uni, auprès de la Food Standard Agency. Depuis octobre 2015, une demande est en cours pour étendre l'utilisation des graines de Chia dans les jus de fruit. La Commission a envoyé un avis favorable au demandeur de l'extension en mars 2016(29).

Grâce au Règlement et au caractère générique des autorisations, les demandes basées sur un aliment dit « substantiellement équivalent » vont disparaître au 1^{er} janvier 2018, date de son entrée en vigueur, même pour les demandes en cours devant immédiatement bénéficier des nouvelles procédures allégées de notification. Cela entraînera des avantages pour les entreprises souhaitant introduire ces « nouveaux aliments » dans le marché européen.

Conclusion

Le nouveau règlement UE n° 2015/2283 apporte beaucoup de changements cruciaux au paysage de normalisation des nouveaux aliments, mais certains nécessitent d'être clarifiés par la Commission européenne et l'EFSA d'ici son entrée en vigueur en janvier 2018, afin qu'il soit tiré tous les avantages, pour les demandeurs et les autorités concernées.

De nouvelles opportunités s'ouvrent dès lors aux producteurs qui souhaitent commercialiser dans l'union européenne des aliments consommés quotidiennement dans leurs pays tiers d'origine, à l'image des insectes, ou des graines andines. Le Règlement doit favoriser le développement du commerce international dans l'intérêt des consommateurs européens qui pourront bénéficier d'une alimentation plus riche et diversifiée et celui des producteurs des pays tiers grâce à des règles plus équitables d'accès aux nouveaux marchés européens. Il va aussi permettre, en ces périodes de grands flux migratoires, à des populations de retrouver dans leurs pays d'adoption et sur les marchés qu'ils fréquentent habituellement, des produits qui seront distribués en toute légalité et conformes aux règles de sécurité des aliments. Enfin, à titre anecdotique, les négociants qui vont chercher au bout du monde des aliments exceptionnels verront leur

activité facilitée et le consommateur toujours friand de nouveautés pourra découvrir des saveurs surprenantes. L'introduction d'une procédure simplifiée pour les aliments traditionnels originaires des pays tiers devrait toutefois soulever des questions légales intéressantes dans les mois à venir.

Notes

(1)

Discours du Commissaire européen chargé de la santé et de la sécurité alimentaire, Vytenis Andriukaitis, Bruxelles, 15 nov. 2015.

[Retour au texte](#)

(2)

Article 34 du règlement UE n° 2015/2283. L'actuel règlement CE n° 258/97 reste donc applicable jusqu'au 31 décembre 2017. Toutefois, selon l'article 35, § 1, du nouveau Règlement les demandes de mise sur le marché dans l'union européenne qui n'aurait pas fait l'objet d'une décision définitive avant le 1^{er} janvier 2018 seront traitées comme une demande introduite au titre du nouveau Règlement.

[Retour au texte](#)

(3)

Ibidem, article 3 (2) a).

[Retour au texte](#)

(4)

Pour une présentation générale du règlement UE n° 2015/2283, voir « La réforme du règlement européen sur les nouveaux aliments », par Kaita MERTEN - LENTZ, Option Qualité, n° 355, janv. 2016.

[Retour au texte](#)

(5)

Tel que les nanomatériaux ou encore le clonage animal, voir « L'adoption du règlement UE n° 2015/2283 sur les « Novel Foods » : davantage d'innovations dans nos assiettes », par Marine Friant-Perrot, Revue du Droit rural, mars 2016, p. 23.

[Retour au texte](#)

(6)

La « *production primaire* » étant définie par l'article 3, point 17 du règlement UE n° 178/2002 comme « *la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages* ».

[Retour au texte](#)

(7)

Pour cette notion, les experts de la Commission européenne se sont inspirés du *Codex Alimentarius*.

[Retour au texte](#)

(8)

Article 3 (2) b *ibidem*.

[Retour au texte](#)

(9)

Article 15, (4) et (5) règlement UE n° 2015/2283.

[Retour au texte](#)

(10)

Article 19 *ibidem*

[Retour au texte](#)

(11)

Article 16 *ibidem*.

[Retour au texte](#)

(12)

Article 20 *ibidem*.

[Retour au texte](#)

(13)

Article 16. *ibidem*

[Retour au texte](#)

(14)

Article 17 (1) et (2) *ibidem*

[Retour au texte](#)

(15)

Article 18 *ibidem*.

[Retour au texte](#)

(16)

Article 3, 2 (b) *ibidem* et Draft guidance on the preparation and presentation of a notification for authorization of traditional foods from thirds countries, EFSA, 2 févr. 2016, p. 6.

[Retour au texte](#)

(17)

Règl. UE n° 2015/2283, 8^e considérant : « *Le champ d'application du présent règlement devrait, en principe, demeurer identique à celui du règlement (CE) n° 258/97. Toutefois, étant donné l'évolution scientifique et technologique depuis 1997, il y a lieu de revoir, de préciser et de mettre à jour les catégories d'aliments qui constituent de nouveaux aliments. Ces catégories devraient inclure les insectes entiers et leurs parties* ». (...) »

[Retour au texte](#)

(18)

Note interne de la DGAL/SDSPA/2016-128, 16 févr. 2016, BO Agri n° 8, 18 févr. 2016, Option Qualité n° 358

[Retour au texte](#)

(19)

Circulaire relative à l'élevage et la commercialisation d'insectes et de denrées à base d'insectes pour la consommation humaine du 26 avril 2016 de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA).

[Retour au texte](#)

(20)

Site web de l'AFSCA « mise sur le marché des insectes et denrées alimentaires à base d'insectes ».

[Retour au texte](#)

(21)

Circ. AFSCA, 26 avr. 2016, p. 2.

[Retour au texte](#)

(22)

Le quinoa, appelé « grain d'or » par la FAO, est reconnu comme un aliment ancestral aux innombrables propriétés nutritives occupant une place privilégiée à l'époque préhispanique avec près de 150 variétés. L'Assemblée générale des Nations unies avait déclaré 2013, l'année internationale du quinoa. <http://www.fao.org/quinoa-2013/fr/> (mise à jour 2016).

[Retour au texte](#)

(23)

Amaranthus cruentus, Amaranthus edulis, Amaranthus flavus, Amaranthus hypocondriacus, Amaranthus leucocarpus, Amaranthus mantegacianus, Amaranthus paniculatus. Sur les différentes variétés d'amarante dans le marché européen voir http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm (2016).

[Retour au texte](#)

(24)

Note d'information DGCCRF, n° 2012-72, 21 juin 2012, annexe : Statut de certaines huiles végétales au regard de la réglementation sur les nouveaux aliments.

[Retour au texte](#)

(25)

Présentation de la Kiwicha sur le web de Sierra Exportadora, Pérou. www.sierraexportadora.gob.pe

[Retour au texte](#)

(26)

Molécules naturellement présentes dans certaines plantes ou animaux, présentant une toxicité variable en fonction des organismes. L'utilisation de la saponine du quinoa en tant que bio-insecticide a été testée avec succès en Bolivie. <http://www.fao.org/quinoa-2013/what-is-quinoa>

[Retour au texte](#)

(27)

EC European Commission Decision 2009/827/EC, OJL 294 novembre 11, 2009, p.14 et 15.

[Retour au texte](#)

(28)

EC European Commission Decision 2013/50/EC.

[Retour au texte](#)

(29)

Sur le dossier de la société Terrafertil <http://acnfp.food.gov.uk/assess/simproc/chia-seeds-terrafertill> (2016). Les sociétés ayant déposé des demandes d'équivalence auprès de la Food Standards Agency sont Crescendo Organics and Natural Products (2015), The Chia Company (2010), Advantage Health Matters inc (2015), Andean Grain Products Ltd (2014), Teoli Mexican Specialty Foods Ltd (2015), infoods Ltd (autorisée en 2013).

[Retour au texte](#)