



COMITÉ de la PRÉVENTION  
et de la PRÉCAUTION

## Quelle alimentation humaine pour demain ? Les « nouveaux aliments » : le cas des insectes et des microalgues

Comité de la prévention et de la précaution  
Novembre 2024

### **Pourquoi le CPP a-t-il décidé de mener une réflexion sur les « Nouveaux aliments » ?**

Les nouveaux aliments (en anglais *novel foods*) sont définis dans l'Union européenne, comme tout aliment qui n'a pas été consommé de manière significative avant le 15 mai 1997<sup>1</sup>. Les discussions qui ont conduit au choix du CPP sont nées de la reconnaissance des changements d'ores et déjà observés dans les pratiques alimentaires (humaines, mais aussi concernant les animaux d'élevage) et, encore davantage, des déclarations qui annoncent ou prévoient des évolutions, voire des ruptures dans nos régimes alimentaires, de leurs conséquences sur nos comportements et de leur impact sur notre environnement. Le CPP s'est donné pour objectif de porter un regard large et transversal sur ces évolutions et sur la nature des dangers et des risques qu'elles pouvaient engendrer.

Parmi les nouveaux aliments, **le choix du comité s'est porté sur les insectes et les microalgues**. Ainsi, dans un rapport en date 28 mai 2020 (Sénat, 2020) les sénateurs Françoise Cartron et Jean-Luc Fichet s'interrogent sur la durabilité de l'alimentation et notamment ses enjeux sanitaires et environnementaux. Ils constatent que depuis plusieurs années se développent « un grand nombre de projets d'innovations visant à introduire sur le marché des aliments ou des ingrédients alimentaires nouveaux tels les insectes et microalgues », tenant compte notamment de leurs modes de production, leur qualité nutritive, leur sûreté sanitaire et leur impact environnemental.

### **Quelles sont les conclusions et recommandations du rapport du CPP ?**

Il faut tout d'abord rappeler que les rapports et décisions de politique publique mentionnées dans le document sont le fruit de travaux conduits depuis des décennies par de nombreux experts et équipes scientifiques. Chacun des documents renvoie à des sources dûment référencées. A ce titre, ils sont l'aboutissement de consensus pour lesquels les connaissances scientifiques connues ont été prises en considération. Les convergences entre ces diverses approches apparaissent comme des supports solidement étayés. Les travaux menés aux diverses échelles, y compris pour la France, nous permettent de retenir des propositions concernant le système alimentaire français.

### **Le système alimentaire doit devenir durable**

Ainsi le rapport de France Stratégie « Pour une alimentation saine et durable » commandé par et pour l'Assemblée nationale, en 2021, révèle que :

- Il est possible de : i) faire évoluer la production agricole nationale pour contribuer à l'alimentation saine et durable des Français, ii) d'accélérer l'évolution de la politique

---

<sup>1</sup> UE, Règlement sur les nouveaux aliments 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015, relatif aux nouveaux aliments.

agricole commune pour qu'elle devienne plus favorable à l'environnement, iii) de renforcer les mesures de soutien à la transition agroécologique, ainsi que les initiatives des projets alimentaires territoriaux. De ce fait, une meilleure répartition de la valeur ajoutée entre les acteurs doit continuer à être recherchée.

- La convergence des objectifs de santé (prévention de l'obésité et des autres maladies liées au régime alimentaire) et de transition écologique (réduction des émissions de gaz à effet de serre et des intrants chimiques) devrait contribuer à la transformation du modèle de production agricole et agroalimentaire.

### ***Les savoir-faire et traditions locales gardent toute leur place***

Les recommandations pour améliorer nos pratiques alimentaires restent très générales. Elles laissent grandes ouvertes les adaptations aux diverses situations particulières et traditions culinaires. Il est même recommandé de rapprocher les consommations des productions, de favoriser les circuits courts, de privilégier les consommations des produits de saison. On le voit, nulle nécessité a priori d'imposer de « nouveaux aliments » tels que définis dans l'Union européenne, pour répondre aux principes directeurs réunis par la FAO et l'OMS.

Cependant, ***l'ouverture de notre monde aux diverses civilisations*** nous donne accès à une grande variété de goûts, de saveurs, et d'accommodements des denrées disponibles. Ceux-ci peuvent probablement **ouvrir la voie à des pratiques plus indépendantes des habitudes, éventuellement plus équilibrées ou raisonnées. La question est de savoir si les nouveaux aliments tels qu'insectes comestibles et microalgues pourraient répondre à cette demande.** Encore faudra-t-il alors entourer leur introduction et leur éventuelle généralisation de pédagogie et, le cas échéant, d'actions de prévention ou de précaution.

***La démarche de précaution*** adoptée en 1997 trouve son prolongement lors de la consécration du principe de précaution à l'occasion de l'adoption du *Règlement dit « Food law »* en 2002 (UE, 2002). L'innovation alimentaire serait alors jugée plus utile que nuisible dès lors que le rapport bénéfices/risques serait positif, notamment au plan sanitaire. Cependant, si l'on considère la démarche de précaution consacrée par le *Règlement Novel Food*, elle suggère que « la présomption de nocivité » ne relève pas, chez le consommateur, des seules considérations sanitaires individuelles avérées mais également du *danger potentiel* dès lors que l'aliment « nouveau » menace symboliquement les représentations alimentaires, et à travers elles celles de la nature et du vivant dans son ensemble. Comment le consommateur peut-il alors comprendre et adhérer au principe d'équivalence substantielle au nom duquel une nouveauté alimentaire peut bénéficier d'une procédure allégée de simple notification dans la réglementation *Novel Food* ? Telle est une des grandes questions. **Dans tous les cas, rien ne pourra se faire sans la consultation, l'adhésion et la collaboration des milieux agricoles, en France comme ailleurs.**

Vous trouverez le rapport « Quelle alimentation humaine pour demain ? » sur le site du Comité : [Accéder au rapport complet](#)

Le Comité de la prévention et de la précaution est soutenu par le Commissariat général au développement durable (CGDD) et le ministère de la Transition écologique, de l'Énergie, du Climat et de la Prévention des risques ([site](#)).