

Fraudes en production d'insectes

24 juin 2024

Un article paru en mai 2024 dans *Trends in Food Science and Technology* explore la vulnérabilité du marché européen aux fraudes impliquant des denrées provenant d'élevages d'insectes. Dans l'Union européenne, la croissance de ce secteur est estimée à 29 % d'ici 2030, pour couvrir les besoins en protéines animales. Selon l'étude, le développement de fraudes serait favorisé par une forte demande associée à une réglementation restrictive. Six catégories de tromperies sont identifiées : l'utilisation d'espèces non autorisées en élevage (1) ou d'espèces sauvages (2), le remplacement de poudre d'insectes par une poudre moins onéreuse (3), un taux de produit d'origine entomologique inférieur à celui déclaré (4), l'utilisation de milieux de croissance non autorisés (5), un jeûne avant abattage écourté par rapport au règlement (6). Le risque sanitaire le plus grave lié aux fraudes est l'allergie (figure). Plusieurs méthodes sont utilisables pour détecter la présence de produits non autorisés : analyse de l'ADN, spectrométrie de masse ou spectroscopie, etc.

Risques allergiques liés aux aliments à base d'insectes

e : Trends in Food Science and Technology

Source

Source : [Trends in Food Science and Technology](#)

