

Kit lettres

LYCÉE



LYCÉE

La Règlementation européenne a autorisé l'intégration de **poudre et pâte d'insectes « Acheta domesticus » et « Alphitobius diaperinus petit ténébrion mat » dans de nombreux aliments.** [Règlements d'exécution 2023/5 du 3 janvier 2023 et 2023/58 du 5 janvier 2023].

Face **aux risques sanitaires** (anaphylaxie, allergies, dioxines, mycotoxines, staphylocoque, escherichia coli, faible digestibilité et facteurs antinutritionnels) et au **manque d'études flagrant**, vous souhaitez écarter les insectes de l'alimentation de votre enfant à la cantine scolaire du lycée.

Vous êtes sur le bon kit de lettres à envoyer !

Complétez depuis votre ordinateur les champs libres (coordonnées expéditeur et destinataire) des 2 lettres et envoyez-les à chaque destinataire, par la poste (recommandé fortement conseillé) ou par email (il est conseillé de doubler l'envoi e-mail par un envoi postal). Vous pouvez aussi imprimer les lettres types et remplir manuellement les champs libres de coordonnées.

KIT LYCÉE, il faut envoyer 2 lettres :

- Une au **président du Conseil Régional** et
- Une au **chef d'établissement.**

Car tous deux portent une responsabilité.

Pour trouver le nom et l'adresse du Président du Conseil Régional de votre région, allez sur le site officiel de ce conseil.

Cas d'établissement scolaire à plusieurs niveaux (par exemple collège/ lycée ou primaire/collège/lycée) :
Le chef d'établissement est la personne qui dirige l'ensemble des niveaux. C'est à elle qu'il faut s'adresser.

ATTENTION : ne remplissez qu'un seul kit par enfant :

Exemple : j'ai 2 enfants au lycée, l'un en seconde et l'autre en première, je remplis 2 fois le KIT « LYCÉE » c'est-à-dire un kit par enfant. J'envoie donc en tout 4 lettres types (2 par kit).

ATTENTION : Certaines régions sont limitrophes.

Veillez à vous adresser au bon interlocuteur et envoyer votre courrier au président du Conseil Régional **dont dépend l'établissement de votre enfant.**

Exemple : Vous êtes parents d'un lycéen qui étudie dans la région Île-de-France mais vous habitez dans la région des Hauts-de-France. Il faut vous adresser au Président du conseil régional d'Île-de-France lieu de l'établissement scolaire de votre enfant [et non pas au président du conseil régional des Hauts-de-France].

ATTENTION : Important : **Si votre enfant dispose d'un P.A.I.** (Projet d'Accueil Personnalisé)

notamment pour allergies, **PRÉCISEZ CETTE INFORMATION SOUS SON NOM !** Un champ libre est prévu à cet effet !

Mr Mme

Adresse :

Conseil Régional de :

Adresse :

Tél : ou

Email :

Nom de mon enfant :

A l'intention du Président du Conseil Régional
Représenté par :

Lycée de mon enfant :

Responsable des cantines des lycées.

Classe de mon enfant :

Fait à : le

OBJET :

- Votre Obligation de Sécurité pour les aliments proposés à la consommation dans le cadre des cantines scolaires.

- Règlementation européenne autorisant l'intégration d'insectes « Acheta domesticus » et « Alphitobius diapérinus » comme ingrédient alimentaire dans de nombreux produits destinés à l'ensemble de la population (Règlements d'exécution (UE) 2023/5 et 2023/58 de la commission).

- Risques liés aux protéines d'insectes indiqués dans les Règlements d'exécution (UE) 2023/5 et 2023/58 de la commission : anaphylaxie ; réactions allergiques (notamment chez les personnes déjà allergiques aux crustacés, fruits de mers et acariens en raison de la présence de chitine, constituant fondamental de l'exosquelette de la carapace des crustacés, des cuticules des acariens et des insectes) ; les risques de sensibilisation primaire aux protéines d'acheta domesticus et Alphitobius diapérinus ; les risques allergiques liés au substrat nourrissant les insectes.

Cher(e) Président(e) du Conseil Régional,

Par règlements d'exécution, la Commission Européenne a autorisé les 3 et 5 janvier 2023 l'intégration d'insectes « Acheta domesticus » et « Alphitobius diapérinus (petit ténébrion mat) » comme ingrédient alimentaire intégrés dans de nombreux produits destinés à l'ensemble de la population, sous formes de poudre partiellement dégraissée, poudre, congelée, lyophilisée, pâte et poudre de larves. Ci-après les règlements d'exécution 2023/ 5 (acheta domesticus) et 2023/58 (Alphitobius diaperinus) de la commission :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0005>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0058>

L'ajout de ces protéines dites alternatives, pour répondre aux défis démographiques et écologiques semblent à première vue louable dans les intentions.

Cependant, ce but est manqué car l'intérêt nutritionnel fait défaut. Ces protéines ne sont quasiment pas digestes pour l'homme, donc dans ces conditions comment bénéficier des nutriments ? Les données scientifiques quant à la digestibilité (notamment liées à la présence de chitine) et la biodisponibilité (proportion à atteindre la circulation sanguine) des protéines d'insectes sont absentes. De plus les insectes contiennent en eux-mêmes **des facteurs antinutritionnels**. Ainsi par exemple et pour comble, la chitine et le chitosan qui ont un fort pouvoir de liaison aux lipides, peuvent emprisonner certaines vitamines et minéraux et les rendre indisponible à l'organisme !

Les risques sanitaires quant à eux sont bien présents.

Pour votre parfaite information, veuillez noter :

- Qu'en 2014, L'ANSES s'était auto-saisie (saisine n° 2014 -SA -0153) et a rendu un rapport le 12 février 2015 relatif à « la valorisation des insectes dans l'alimentation » et l'état des lieux des connaissances scientifiques sur les risques sanitaires en lien avec la consommation des insectes. Le paragraphe 4.3. Analyse des dangers liés à la consommation des insectes (page 16 à 28) fait un état détaillé des risques sanitaires :
<https://www.anses.fr/fr/content/avis-de-l%E2%80%99anses-relatif-%C3%A0-la-valorisation-des-insectes-dans-l%E2%80%99alimentation-et-l%E2%80%99%C3%A9tat-des>
- Qu'en 2018, le ministère de l'agriculture a commandé un rapport au CGAAER (Conseil Général de l'Alimentation de l'Agriculture et des Espaces Ruraux). La motivation substantielle de la commande de ce rapport résidant dans le développement des protéines alternatives. Le rapport du CGAAER a été rendu en avril 2019 sous le n° 18079. Il a rappelé les risques pointés par l'ANSES ainsi que les doutes sur l'intérêt nutritionnel des protéines d'insectes : faible digestibilité, et présence de facteurs antinutritionnels. Le paragraphe 3.1 et 3.1.1 y font expressément référence (Pages 18 et 19).

Diversification de la ressource protéique en alimentation humaine et animale | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

<https://agriculture.gouv.fr/diversification-de-la-ressource-proteique-en-alimentation-humaine-et-animale> (rapport en bas de page)

- Qu' à ce jour, l'Europe n'est pas proactive sur les données scientifiques et de sécurité puisqu'elle s'en remet purement et simplement aux données fournies par les producteurs eux-mêmes. En effet, l'Autorité européenne de sécurité des aliments reconnaît formellement dans ses avis scientifiques se baser uniquement sur les données transmises par les producteurs (a) et disposer de « données limitées » nécessitant de poursuivre les recherches (b).

(a) L'Autorité s'en remet uniquement aux données scientifiques et de sécurité du producteur (demandeur)

C'est ainsi que dans le considérant (12) du règlement d'exécution 2023/58, l'Autorité de sécurité des aliments reconnaît s'en remettre au producteur :

« (12) Dans son avis scientifique, l'Autorité a aussi indiqué que ses conclusions sur l'innocuité du nouvel aliment étaient fondées sur les données analytiques sur la composition du nouvel aliment, les études de stabilité sur le nouvel aliment, l'étude in vitro sur la digestibilité des protéines et l'étude de toxicité subchronique sur 90 jours qui figurent dans le dossier du demandeur et sans lesquelles elle n'aurait pu évaluer le nouvel aliment et aboutir à ces conclusions. »

Il en est de même dans le considérant (11) du règlement d'exécution 2023/5 :

« (11) Dans son avis scientifique, l'Autorité a aussi indiqué que ses conclusions sur l'innocuité de la poudre d'*Acheta domesticus* (grillons domestiques) partiellement dégraissés étaient fondées sur les données et études scientifiques, à savoir la description détaillée du procédé de production, les résultats des analyses immédiates, les données analytiques sur les contaminants, les résultats des études de stabilité, les données analytiques sur les paramètres microbiologiques et les résultats des études sur la digestibilité des protéines, qui figurent dans le dossier du demandeur et sans lesquelles elle n'aurait pu évaluer le nouvel aliment et aboutir à ces conclusions »

(b) L'Autorité reconnaît disposer de données limitées

C'est ainsi que dans le considérant (8) du règlement d'exécution 2023/5, l'Autorité de sécurité des aliments reconnaît disposer de données limitées :

« (8) Dans son avis scientifique, l'Autorité a conclu, sur la base de données limitées publiées sur les allergies alimentaires liées aux insectes en général, qui lient de manière équivoque la consommation d'*Acheta domesticus* à un certain nombre de cas d'anaphylaxie, et sur la base d'éléments démontrant qu'*Acheta domesticus* contient plusieurs protéines potentiellement allergènes, que la consommation de ce nouvel aliment pouvait déclencher une sensibilisation aux protéines d'*Acheta domesticus*. Elle a recommandé de poursuivre les recherches sur l'allergénicité d'*Acheta domesticus*. »

Il en est de même dans le considérant (8) du règlement d'exécution 2023/58 :

« (8) Dans son avis scientifique, l'Autorité a aussi conclu, sur la base de données limitées publiées sur les allergies alimentaires liées aux insectes, que la consommation du nouvel aliment pouvait entraîner une sensibilisation primaire et des réactions allergiques aux protéines des larves du petit ténébrion mat. Elle a recommandé de poursuivre les recherches sur l'allergénicité des larves d'*Alphitobius diaperinus*. »

- Que les règlements d'exécution 2023/5 et 2023/58 indiquent tous deux les risques d'allergies, notamment chez les personnes déjà allergiques aux fruits de mers, crustacés, acariens, les risques d'anaphylaxie (pour *acheta domesticus*), les risques de déclenchement d'allergies primaires aux protéines d'*acheta domesticus* et d'*alphitobius diaperinus*, les risques liés au substrat nourrissant les insectes.

Concernant mon enfant : Il semble ici utile de vous rappeler l' Obligation de Sécurité quant aux aliments proposés à la consommation dans le cadre des cantines scolaires de votre région, pour laquelle la responsabilité vous incombe, et de prendre toutes les mesures nécessaires destinées à protéger mon enfant (comme tout autre lycéen disposant ou pas d'un PAI à mon sens compte tenu de votre responsabilité puisque cette obligation est une obligation de sécurité générale qui vise tous les publics) , afin de contrôler que les produits à base d'insectes visés en objet, ou non visés et qui auraient déjà été imposés dans les mêmes conditions, ou futurs qui seraient imposés dans les mêmes conditions, soient purement et simplement écartés de son alimentation.

Enfin, veuillez noter que le règlement UE 2015/ 2283 du parlement européen et du conseil du 25 novembre 2015 relatif à la mise sur le marché européen des nouveaux aliments, n'a pas été respecté :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R2283&from=FR>

Ce texte prévoit :

- Que Les nouveaux aliments doivent être sûrs et que, en cas d'incertitude, le principe de précaution peut s'appliquer. Le considérant (20) n'est pas respecté : « (20) Les nouveaux aliments ne devraient être autorisés et utilisés que s'ils répondent aux critères fixés dans le présent règlement. Les nouveaux aliments devraient être sûrs, et si leur sécurité ne peut être évaluée et qu'une incertitude scientifique persiste, le principe de précaution peut s'appliquer. Leur utilisation ne devrait pas induire le consommateur en erreur. Par conséquent, lorsqu'un nouvel aliment est destiné à remplacer une autre denrée alimentaire, il ne devrait pas différer de cette denrée d'une manière qui soit désavantageuse pour le consommateur sur le plan nutritionnel. »
- Que les évaluations de sécurité devraient être réalisées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (et non par les

producteurs eux-mêmes). Le considérant 23 n'est pas respecté :

« (23) Il y a également lieu de définir clairement les critères d'évaluation des risques en matière de sécurité liés aux nouveaux aliments et de fixer ces critères. Afin de garantir que les nouveaux aliments sont soumis à des évaluations scientifiques harmonisées, ces évaluations devraient être réalisées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après dénommée «Autorité»). Dans le cadre de la procédure d'autorisation d'un nouvel aliment et de mise à jour de la liste de l'Union, il y a lieu de demander à l'Autorité de rendre un avis lorsque la mise à jour est susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Dans son avis, l'Autorité devrait évaluer toutes les caractéristiques du nouvel aliment susceptibles de présenter un risque en matière de sécurité pour la santé humaine et tenir compte des effets possibles sur les groupes vulnérables de la population. Lorsqu'un aliment nouveau se compose de nanomatériaux manufacturés, l'Autorité devrait notamment vérifier que les méthodes d'essai les plus récentes sont employées pour évaluer leur sécurité. »

De même d'ailleurs que l'article 11 qui n'est pas respecté, c'est à l'Autorité d'examiner la sécurité, avec au besoin des demandes complémentaires au producteur (demandeur) :

« Article 11 - Avis de l'Autorité -

1. Lorsque la Commission sollicite l'avis de l'Autorité, elle lui transmet la demande valable sans retard, et au plus tard un mois après avoir vérifié sa validité. L'Autorité adopte son avis dans un délai de neuf mois à compter de la date de réception d'une demande valable.

2. Lors de l'évaluation de la sécurité d'un nouvel aliment, l'Autorité examine, le cas échéant: a) si le nouvel aliment concerné est aussi sûr qu'une denrée alimentaire d'une catégorie d'aliments comparable déjà mise sur le marché dans l'Union; b) si la composition du nouvel aliment et ses conditions d'utilisation ne présentent aucun risque en matière de sécurité pour la santé humaine dans l'Union; c) si un nouvel aliment destiné à remplacer un autre aliment ne diffère pas de cet aliment d'une manière telle que sa consommation normale serait désavantageuse pour le consommateur sur le plan nutritionnel.

3. L'Autorité transmet son avis à la Commission, aux États membres et, le cas échéant, au demandeur.

4. Dans des cas dûment justifiés, lorsque l'Autorité sollicite des informations complémentaires auprès du demandeur, le délai de neuf mois prévu au paragraphe 1 peut être prolongé. Après consultation du demandeur, l'Autorité fixe le délai dans lequel ces informations complémentaires doivent être fournies et en informe la Commission. Si la Commission ne fait pas objection à cette prolongation dans les huit jours ouvrables suivant l'information faite par l'Autorité, le délai de neuf mois prévu au paragraphe 1 est automatiquement prolongé de la durée du délai supplémentaire. La Commission informe les États membres de cette prolongation.

5. Lorsque les informations complémentaires visées au paragraphe 4 ne lui sont pas fournies dans le délai supplémentaire visé audit paragraphe, l'Autorité élabore son avis sur la base des informations disponibles.

6. Lorsqu'un demandeur fournit des informations complémentaires de sa propre initiative, il transmet ces informations à l'Autorité. Dans ce cas, l'Autorité rend son avis dans le délai de neuf mois prévu au paragraphe 1.

7. L'Autorité met les informations complémentaires communiquées conformément aux paragraphes 4 et 6 à la disposition de la Commission et des États membres. »

- Que la commission ne doit autoriser que les nouveaux aliments ne présentant aucun risque et qu'il n'y ait aucune modification de la valeur nutritionnelle ou de désavantage nutritionnel. L'article 7 n'est pas respecté, les 3 conditions (cumulatives) ne sont ni réunies ni respectées :

« Article 7 - Conditions générales à remplir pour l'inscription de nouveaux aliments sur la liste de l'Union - La Commission n'autorise et n'inscrit un nouvel aliment sur la liste de l'Union que s'il remplit les conditions suivantes :

a) l'aliment ne présente aucun risque en matière de sécurité pour la santé humaine, compte tenu des données scientifiques disponibles ;

b) l'utilisation prévue de l'aliment n'induit pas le consommateur en erreur, surtout lorsque l'aliment est destiné à en remplacer un autre et qu'une modification importante est apportée à la valeur nutritionnelle ;

c) lorsque l'aliment est destiné à remplacer un autre aliment, le nouvel aliment ne diffère pas de cet autre aliment d'une manière telle que sa consommation normale serait désavantageuse pour le consommateur sur le plan nutritionnel. »

Votre Responsabilité demeure donc pleine et entière quant à l'obligation de sécurité liée aux aliments proposés à la consommation dans les cantines scolaires des lycées.

Par conséquent, merci de veiller expressément à ce qu'aucun produit alimentaire à base d'insectes visés en objet, ou non visés et qui auraient déjà été imposés dans les mêmes conditions, ou futurs qui seraient imposés dans les mêmes conditions, ne soient proposés dans les cantines scolaires des lycéens ainsi que leur retrait immédiat si ils y sont déjà présents !

Espérant compter sur votre bon sens et votre coopération sur ce sujet majeur, bien préférable à la voie judiciaire. Il semble permis de pouvoir s'entendre et de débattre sur ce sujet important de l'alimentation qui a surgi sans aucune concertation ni communication, pour vous comme pour la population de façon générale.

Dans l'attente de votre retour rapide sur ce sujet fort préoccupant.

Sincères salutations à votre égard.

PS : pour information un courrier identique est également adressé à la direction du lycée.

Mr Mme

Adresse :

Lycée :

Adresse :

Tél : ou

Email :

Nom de mon enfant :

A l'intention du chef d'Etablissement

Représenté par :

Classe de mon enfant :

Responsable de la cantine.

Fait à : le

OBJET :

- Votre Obligation de Sécurité pour les aliments proposés à la consommation dans le cadre des cantines scolaires.

- Règlementation européenne autorisant l'intégration d'insectes « Acheta domesticus » et « Alphitobius diapérinus » comme ingrédient alimentaire dans de nombreux produits destinés à l'ensemble de la population (Règlements d'exécution (UE) 2023/5 et 2023/58 de la commission).

- Risques liés aux protéines d'insectes indiqués dans les Règlements d'exécution (UE) 2023/5 et 2023/58 de la commission : anaphylaxie ; réactions allergiques (notamment chez les personnes déjà allergiques aux crustacés, fruits de mers et acariens en raison de la présence de chitine, constituant fondamental de l'exosquelette de la carapace des crustacés, des cuticules des acariens et des insectes) ; les risques de sensibilisation primaire aux protéines d'acheta domesticus et Alphitobius diapérinus ; les risques allergiques liés au substrat nourrissant les insectes.

Chère Direction,

Par règlements d'exécution, la Commission Européenne a autorisé les 3 et 5 janvier 2023 l'intégration d'insectes « Acheta domesticus » et « Alphitobius diapérinus (petit ténébrion mat) » comme ingrédient alimentaire intégrés dans de nombreux produits destinés à l'ensemble de la population, sous formes de poudre partiellement dégraissée, poudre, congelée, lyophilisée, pâte et poudre de larves. Ci-après les règlements d'exécution 2023/ 5 (acheta domesticus) et 2023/58 (Alphitobius diaperinus) de la commission :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0005>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0058>

L'ajout de ces protéines dites alternatives, pour répondre aux défis démographiques et écologiques semble à première vue louable dans les intentions.

Cependant, ce but est manqué car l'intérêt nutritionnel fait défaut. Ces protéines ne sont quasiment pas digestes pour l'homme, donc dans ces conditions comment bénéficier des nutriments ? Les données scientifiques quant à la digestibilité (notamment liées à la présence de chitine) et la biodisponibilité (proportion à atteindre la circulation sanguine) des protéines d'insectes sont absentes. De plus les insectes contiennent en eux-mêmes **des facteurs antinutritionnels**. Ainsi par exemple et pour comble, la chitine et le chitosan qui ont un fort pouvoir de liaison aux lipides, peuvent emprisonner certaines vitamines et minéraux et les rendre indisponible à l'organisme !

Les risques sanitaires quant à eux sont bien présents.

Pour votre parfaite information, veuillez noter :

- Qu'en 2014, L'ANSES s'était auto-saisie (saisine n° 2014 -SA -0153) et a rendu un rapport le 12 février 2015 relatif à « la valorisation des insectes dans l'alimentation » et l'état des lieux des connaissances scientifiques sur les risques sanitaires en lien avec la consommation des insectes. Le paragraphe 4.3. Analyse des dangers liés à la consommation des insectes (page 16 à 28) fait un état détaillé des risques sanitaires :
<https://www.anses.fr/fr/content/avis-de-l%E2%80%99anses-relatif-%C3%A0-la-valorisation-des-insectes-dans-l%E2%80%99alimentation-et-l%E2%80%99%C3%A9tat-des>
- Qu'en 2018, le ministère de l'agriculture a commandé un rapport au CGAAER (Conseil Général de l'Alimentation de l'Agriculture et des Espaces Ruraux). La motivation substantielle de la commande de ce rapport résidait dans le développement des protéines alternatives. Le rapport du CGAAER a été rendu en avril 2019 sous le n° 18079. Il a rappelé les risques pointés par l'ANSES ainsi que les doutes sur l'intérêt nutritionnel des protéines d'insectes : faible digestibilité, et présence de facteurs antinutritionnels. Le paragraphe 3.1 et 3.1.1 y font expressément référence (Pages 18 et 19).

Diversification de la ressource protéique en alimentation humaine et animale | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

<https://agriculture.gouv.fr/diversification-de-la-ressource-proteique-en-alimentation-humaine-et-animale> (rapport en bas de page)

- Qu'à ce jour, l'Europe n'est pas proactive sur les données scientifiques et de sécurité puisqu'elle s'en remet purement et simplement aux données fournies par les producteurs eux-mêmes. En effet, l'Autorité européenne de sécurité des aliments reconnaît formellement dans ses avis scientifiques se baser uniquement sur les données transmises par les producteurs (a) et disposer de « données limitées » nécessitant de poursuivre les recherches (b).

(a) L'Autorité s'en remet uniquement aux données scientifiques et de sécurité du producteur (demandeur)

C'est ainsi que dans le considérant (12) du règlement d'exécution 2023/58, l'Autorité de sécurité des aliments reconnaît s'en remettre au producteur :

« (12) Dans son avis scientifique, l'Autorité a aussi indiqué que ses conclusions sur l'innocuité du nouvel aliment étaient fondées sur les données analytiques sur la composition du nouvel aliment, les études de stabilité sur le nouvel aliment, l'étude *in vitro* sur la digestibilité des protéines et l'étude de toxicité subchronique sur 90 jours qui figurent dans le dossier du demandeur et sans lesquelles elle n'aurait pu évaluer le nouvel aliment et aboutir à ces conclusions. »

Il en est de même dans le considérant (11) du règlement d'exécution 2023/5 :

« (11) Dans son avis scientifique, l'Autorité a aussi indiqué que ses conclusions sur l'innocuité de la poudre d'*Acheta domesticus* (grillons domestiques) partiellement dégraissés étaient fondées sur les données et études scientifiques, à savoir la description détaillée du procédé de production, les résultats des analyses immédiates, les données analytiques sur les contaminants, les résultats des études de stabilité, les données analytiques sur les paramètres microbiologiques et les résultats des études sur la digestibilité des protéines, qui figurent dans le dossier du demandeur et sans lesquelles elle n'aurait pu évaluer le nouvel aliment et aboutir à ces conclusions »

(b) L'Autorité reconnaît disposer de données limitées

C'est ainsi que dans le considérant (8) du règlement d'exécution 2023/5, l'Autorité de sécurité des aliments reconnaît disposer de données limitées :

« (8) Dans son avis scientifique, l'Autorité a conclu, sur la base de données limitées publiées sur les allergies alimentaires liées aux insectes en général, qui lient de manière équivoque la consommation d'*Acheta domesticus* à un certain nombre de cas d'anaphylaxie, et sur la base d'éléments démontrant qu'*Acheta domesticus* contient plusieurs protéines potentiellement allergènes, que la consommation de ce nouvel aliment pouvait déclencher une sensibilisation aux protéines d'*Acheta domesticus*. Elle a recommandé de poursuivre les recherches sur l'allergénicité d'*Acheta domesticus*. »

Il en est de même dans le considérant (8) du règlement d'exécution 2023/58 :

« (8) Dans son avis scientifique, l'Autorité a aussi conclu, sur la base de données limitées publiées sur les allergies alimentaires liées aux insectes, que la consommation du nouvel aliment pouvait entraîner une sensibilisation primaire et des réactions allergiques aux protéines des larves du petit ténébrion mat. Elle a recommandé de poursuivre les recherches sur l'allergénicité des larves d'*Alphitobius diaperinus* ».

- Que les règlements d'exécution 2023/5 et 2023/58 indiquent tous deux les risques d'allergies, notamment chez les personnes déjà allergiques aux fruits de mers, crustacés, acariens, les risques d'anaphylaxie (pour *acheta domesticus*), les risques de déclenchement d'allergies primaires aux protéines d'*acheta domesticus* et d'*alphitobius diaperinus*, les risques liés au substrat nourrissant les insectes.

Concernant mon enfant : Il semble ici utile de vous rappeler l'Obligation de Sécurité quant aux aliments proposés à la consommation dans le cadre des cantines scolaires, pour laquelle la responsabilité vous incombe, et de prendre toutes les mesures nécessaires destinées à protéger mon enfant (comme tout autre lycéen disposant ou pas d'un PAI à mon sens compte tenu de votre responsabilité puisque cette obligation est une obligation de sécurité générale qui vise tous les publics), afin de contrôler que les produits à base d'insectes visés en objet, ou non visés et qui auraient déjà été imposés dans les mêmes conditions, ou futurs qui seraient imposés dans les mêmes conditions, soient purement et simplement écartés de son alimentation.

Enfin, veuillez noter que le règlement UE 2015/ 2283 du parlement européen et du conseil du 25 novembre 2015 relatif à la mise sur le marché européen des nouveaux aliments, n'a pas été respecté :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R2283&from=FR>

Ce texte prévoit :

- Que Les nouveaux aliments doivent être sûrs et que, en cas d'incertitude, le principe de précaution peut s'appliquer. Le considérant (20) n'est pas respecté : « (20) Les nouveaux aliments ne devraient être autorisés et utilisés que s'ils répondent aux critères fixés dans le présent règlement. Les nouveaux aliments devraient être sûrs, et si leur sécurité ne peut être évaluée et qu'une incertitude scientifique persiste, le principe de précaution peut s'appliquer. Leur utilisation ne devrait pas induire le consommateur en erreur. Par conséquent, lorsqu'un nouvel aliment est destiné à remplacer une autre denrée alimentaire, il ne devrait pas différer de cette denrée d'une manière qui soit désavantageuse pour le consommateur sur le plan nutritionnel. »

- Que les évaluations de sécurité devraient être réalisées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (et non par les producteurs eux-mêmes). Le considérant 23 n'est pas respecté :
« (23) Il y a également lieu de définir clairement les critères d'évaluation des risques en matière de sécurité liés aux nouveaux aliments et de fixer ces critères. Afin de garantir que les nouveaux aliments sont soumis à des évaluations scientifiques harmonisées, ces évaluations devraient être réalisées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après dénommée «Autorité»). Dans le cadre de la procédure d'autorisation d'un nouvel aliment et de mise à jour de la liste de l'Union, il y a lieu de demander à l'Autorité de rendre un avis lorsque la mise à jour est susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Dans son avis, l'Autorité devrait évaluer toutes les caractéristiques du nouvel aliment susceptibles de présenter un risque en matière de sécurité pour la santé humaine et tenir compte des effets possibles sur les groupes vulnérables de la population. Lorsqu'un aliment nouveau se compose de nanomatériaux manufacturés, l'Autorité devrait notamment vérifier que les méthodes d'essai les plus récentes sont employées pour évaluer leur sécurité. »
- De même d'ailleurs que l'article 11 qui n'est pas respecté, c'est à l'Autorité d'examiner la sécurité, avec au besoin des demandes complémentaires au producteur (demandeur) :
- « Article 11 - Avis de l'Autorité -
1. Lorsque la Commission sollicite l'avis de l'Autorité, elle lui transmet la demande valable sans retard, et au plus tard un mois après avoir vérifié sa validité. L'Autorité adopte son avis dans un délai de neuf mois à compter de la date de réception d'une demande valable.
 2. Lors de l'évaluation de la sécurité d'un nouvel aliment, l'Autorité examine, le cas échéant: a) si le nouvel aliment concerné est aussi sûr qu'une denrée alimentaire d'une catégorie d'aliments comparable déjà mise sur le marché dans l'Union; b) si la composition du nouvel aliment et ses conditions d'utilisation ne présentent aucun risque en matière de sécurité pour la santé humaine dans l'Union; c) si un nouvel aliment destiné à remplacer un autre aliment ne diffère pas de cet aliment d'une manière telle que sa consommation normale serait désavantageuse pour le consommateur sur le plan nutritionnel.
 3. L'Autorité transmet son avis à la Commission, aux États membres et, le cas échéant, au demandeur.
 4. Dans des cas dûment justifiés, lorsque l'Autorité sollicite des informations complémentaires auprès du demandeur, le délai de neuf mois prévu au paragraphe 1 peut être prolongé. Après consultation du demandeur, l'Autorité fixe le délai dans lequel ces informations complémentaires doivent être fournies et en informe la Commission. Si la Commission ne fait pas objection à cette prolongation dans les huit jours ouvrables suivant l'information faite par l'Autorité, le délai de neuf mois prévu au paragraphe 1 est automatiquement prolongé de la durée du délai supplémentaire. La Commission informe les États membres de cette prolongation.
 5. Lorsque les informations complémentaires visées au paragraphe 4 ne lui sont pas fournies dans le délai supplémentaire visé audit paragraphe, l'Autorité élabore son avis sur la base des informations disponibles.
 6. Lorsqu'un demandeur fournit des informations complémentaires de sa propre initiative, il transmet ces informations à l'Autorité. Dans ce cas, l'Autorité rend son avis dans le délai de neuf mois prévu au paragraphe 1.
 7. L'Autorité met les informations complémentaires communiquées conformément aux paragraphes 4 et 6 à la disposition de la Commission et des États membres. »
- Que la commission ne doit autoriser que les nouveaux aliments ne présentant aucun risque et qu'il n'y ait aucune modification de la valeur nutritionnelle ou de désavantage nutritionnel. L'article 7 n'est pas respecté, les 3 conditions (cumulatives) ne sont ni réunies ni respectées :
« Article 7 - Conditions générales à remplir pour l'inscription de nouveaux aliments sur la liste de l'Union - La Commission n'autorise et n'inscrit un nouvel aliment sur la liste de l'Union que s'il remplit les conditions suivantes :
a) l'aliment ne présente aucun risque en matière de sécurité pour la santé humaine, compte tenu des données scientifiques disponibles ;
b) l'utilisation prévue de l'aliment n'induit pas le consommateur en erreur, surtout lorsque l'aliment est destiné à en remplacer un autre et qu'une modification importante est apportée à la valeur nutritionnelle ;
c) lorsque l'aliment est destiné à remplacer un autre aliment, le nouvel aliment ne diffère pas de cet autre aliment d'une manière telle que sa consommation normale serait désavantageuse pour le consommateur sur le plan nutritionnel. »

Votre Responsabilité demeure donc pleine et entière quant à l'obligation de sécurité liée aux aliments proposés à la consommation de la cantine scolaire du lycée.

Par conséquent, merci de veiller expressément à ce qu'aucun produit alimentaire à base d'insectes visés en objet, ou non visés et qui auraient déjà été imposés dans les mêmes conditions, ou futurs qui seraient imposés dans les mêmes conditions ne soient proposés à mon enfant à la cantine scolaire ainsi que leur retrait immédiat si ils y sont déjà présents !

Espérant compter sur votre bon sens et votre coopération sur ce sujet majeur, bien préférable à la voie judiciaire. Il semble permis de pouvoir s'entendre et de débattre sur ce sujet important de l'alimentation qui a surgi sans aucune concertation ni communication, pour vous comme pour la population de façon générale.

Dans l'attente de votre retour rapide sur ce sujet fort préoccupant.

Sincères salutations à votre égard.

PS : pour information un courrier identique est également adressé au Président du conseil régional.

