



Insectes comestibles

Réglementation pour l'alimentation
humaine

16 avril 2024



Objectif

Introduire les exigences de bases relatives à l'industrie des insectes comestibles (élevage, préparation et vente sur le territoire québécois)



Contexte réglementaire

Les insectes destinés à des fins de consommation humaine sont considérés comme **des aliments**; la réglementation sur les aliments s'applique.



Loi sur les produits alimentaires
chapitre P-29

Règlement sur les aliments
chapitre P-29, r. 1



Loi sur les produits alimentaires chapitre P-29

Loi sur les produits alimentaires



Article 3. Responsabilités de l'exploitant relatives à l'innocuité des produits alimentaires

Nul ne peut préparer, ..., vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine **qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation** ou qui **n'est pas conforme** aux exigences de la présente loi et des règlements.

Loi sur les produits alimentaires



Responsabilités de l'exploitant relatives à :

3.1: L'hygiène et la salubrité des lieux;

3.2: L'état des lieux, des véhicules et de l'équipement;

3.3: Le personnel et le respect de la réglementation;

3.4 et 3.5: Les retraits ou rappels;

4: Les indications utilisées sur les aliments.



Règlement sur les
aliments
chapitre P-29, r. 1

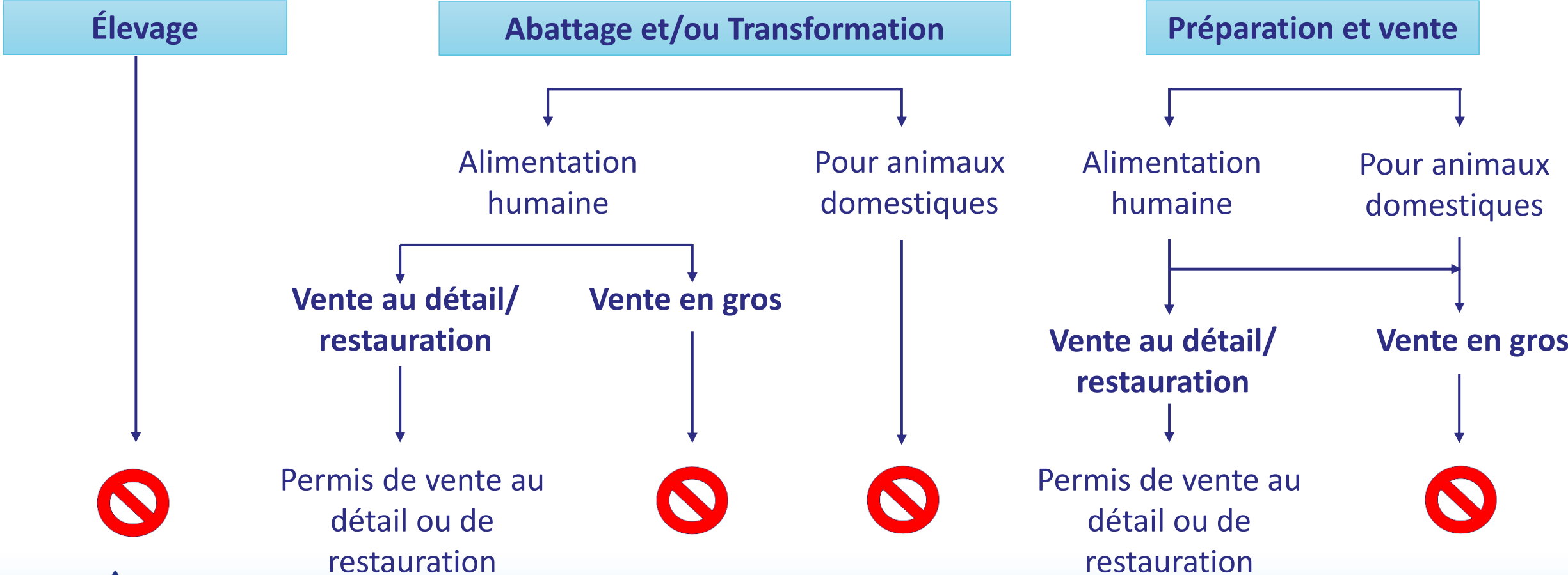
Règlement sur les aliments

Chapitre 1: Dispositions générales

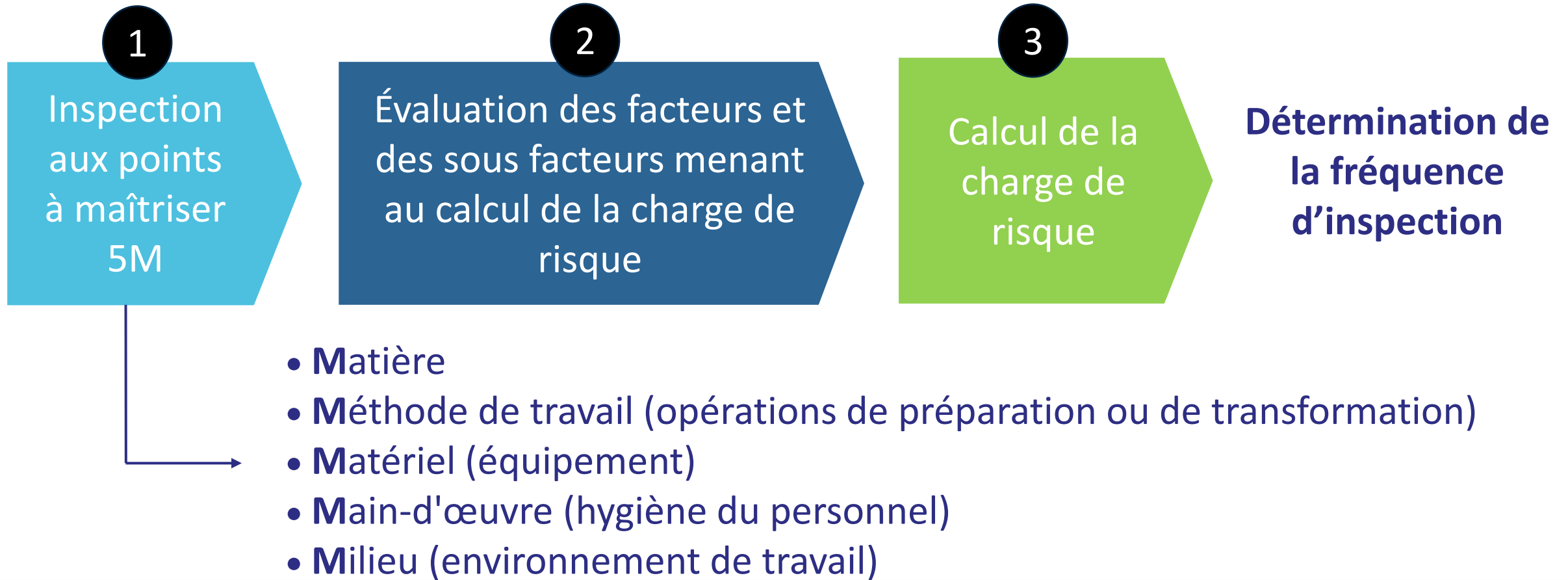
- **1.1.1:** Définitions (paragrapes (j) et (k))
- **1.3:** Permis
- **1.4:** Règles sanitaires
 - 1.4.1 : Température de conservation des aliments
 - 1.4.4.: Exclusivité des locaux de préparation
- **1.5:** Fraudes et infractions
 - 1.5.1 : Prohibition de tromper
 - 1.5.2.: Falsification et manœuvres prohibées

Règlement sur les aliments

Permis (1.3)



Inspection basée sur le risque



Règlement sur les aliments



11

Chapitre 2: Lieux, opérations, véhicules

- **2.1.2** : Absence de polluants, contaminants, animaux, insectes et rongeurs
 - **2.1.2.1**: Supports de rangement
 - **2.1.2.2**: Éclairage
- **2.1.3** et **2.1.3.1**: Eau potable et installation de lavage des mains
- **2.1.3.2**: Installations nécessaires à la réfrigération
- **2.1.3.3**: Récipients à déchet

Règlement sur les aliments



Chapitre 2: Lieux, opérations, véhicules

- **2.1.4:** État et qualité de l'équipement et des matériaux
- **2.1.5:** État des locaux (construction et matériaux)
- **2.2.1:** Propreté des locaux, de l'équipement
- **2.2.3:** Règles applicables pour les manipulateurs d'aliments, santé du personnel

Personnes en contact avec les produits ou les équipements (lavage des mains, tenue vestimentaire, comportement hygiénique); maladie contagieuse, lésion cutanée (2.2.3.1), port des gants de latex (2.2.3.2)

Règlement sur les aliments

Chapitre 2: Lieux, opérations, véhicules

➤ **2.2.3.3:** Exigences concernant les produits de nettoyage et d'assainissement

➤ **2.2.4:** Prévention de la manipulation des aliments par le public

➤ Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires

Les articles 2.2.4.1 à 2.2.4.9 (responsabilités de l'exploitant concernant les personnes à former, les types de formations et leurs contenus ainsi que les registres de formations).

➤ **2.2.5 et 2.2.6:** Registres et pièces justificatives

Règlement sur les aliments



14

Chapitre 3: Conditionnement et vente

Exigences concernant la dénomination et la composition des produits, les récipients et les emballages, les indications et les marques:

- Dénomination d'un produit
 - 3.1.1 Dénomination
 - 3.1.4 Composition, particularité
- Contenants, ustensiles et emballage
 - 3.2.1 à 3.2.4
- Étiquetage
 - 3.3.3 à 3.3.7

Étiquetage



Au Québec, tous les produits commercialisés préemballés doivent être étiquetés. Les exigences réglementaires sur l'étiquetage relèvent à la fois du MAPAQ et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Elles sont complexes et demandent une bonne connaissance du sujet.

Il est recommandé de se faire appuyer par un consultant du domaine alimentaire.

Étiquetage



L'étiquette des produits alimentaires doit comporter :

- La dénomination du produit (nom usuel);
- Sa composition ;
- Sa quantité nette;
- Le nom et l'adresse de l'autorité responsable du produit;
- Son origine;
- Son utilisation;
- Son état;
- Sa date limite de conservation (si < 90 jours);
- Toute autre particularité du produit.

Étiquetage



D'autres renseignements doivent, dans certains cas, y figurer:

- Mode de conservation du produit (ex. : la mention « Garder réfrigérer » sur les semi-conserves peu acides);
- Tableau des valeurs nutritives;
- Numéro de lot.

Les insectes comestibles – Allergènes?

18

Les insectes comestibles ne font pas partie des allergènes alimentaires prioritaires. Ils ne sont pas visés par la réglementation renforcée en matière d'étiquetage des allergènes alimentaires.

La consommation d'insectes comestibles, comme les grillons et les vers de farine, peut provoquer une réaction allergique chez les personnes souffrant d'une allergie aux crustacés.

Pour plus d'information, consultez la [page Web de Santé Canada](#), section « Informations à l'intention des personnes allergiques aux crustacés ».

Une bonne pratique serait de l'indiquer sur l'emballage.



Normes microbiologiques

Normes microbiologiques

Qualité microbiologique des produits à base d'insectes selon la forme du produit fini (prêt-à-manger, prêt à cuisiner, des conserves, produits secs, etc.).

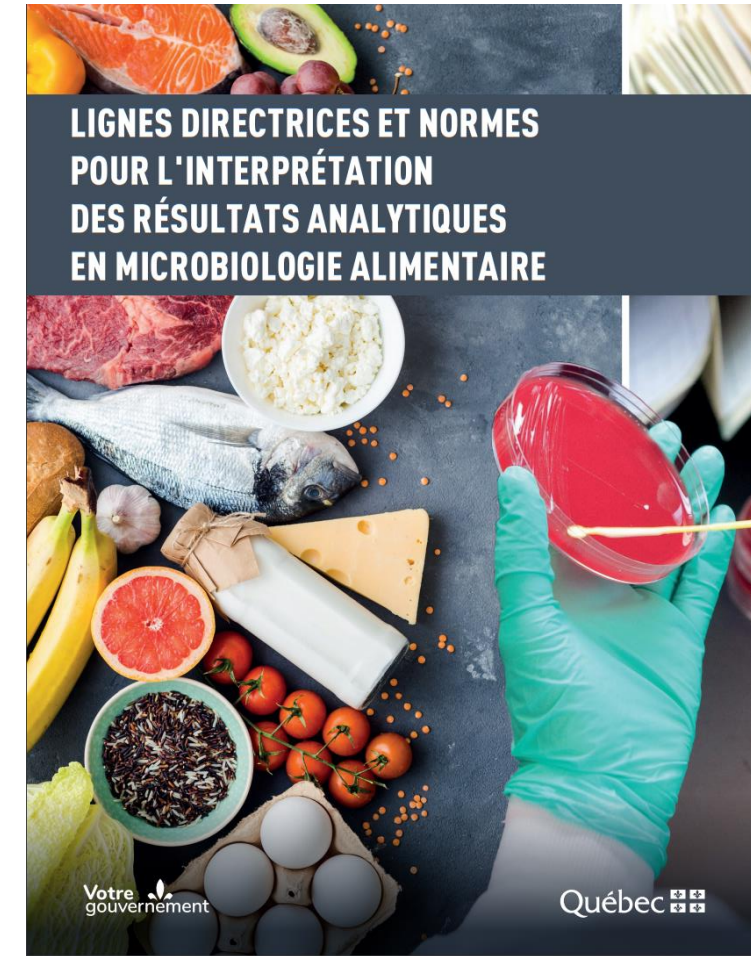
Exemple:

Les farines d'insectes peuvent être considérées comme des denrées sèches prêtes-à-manger.

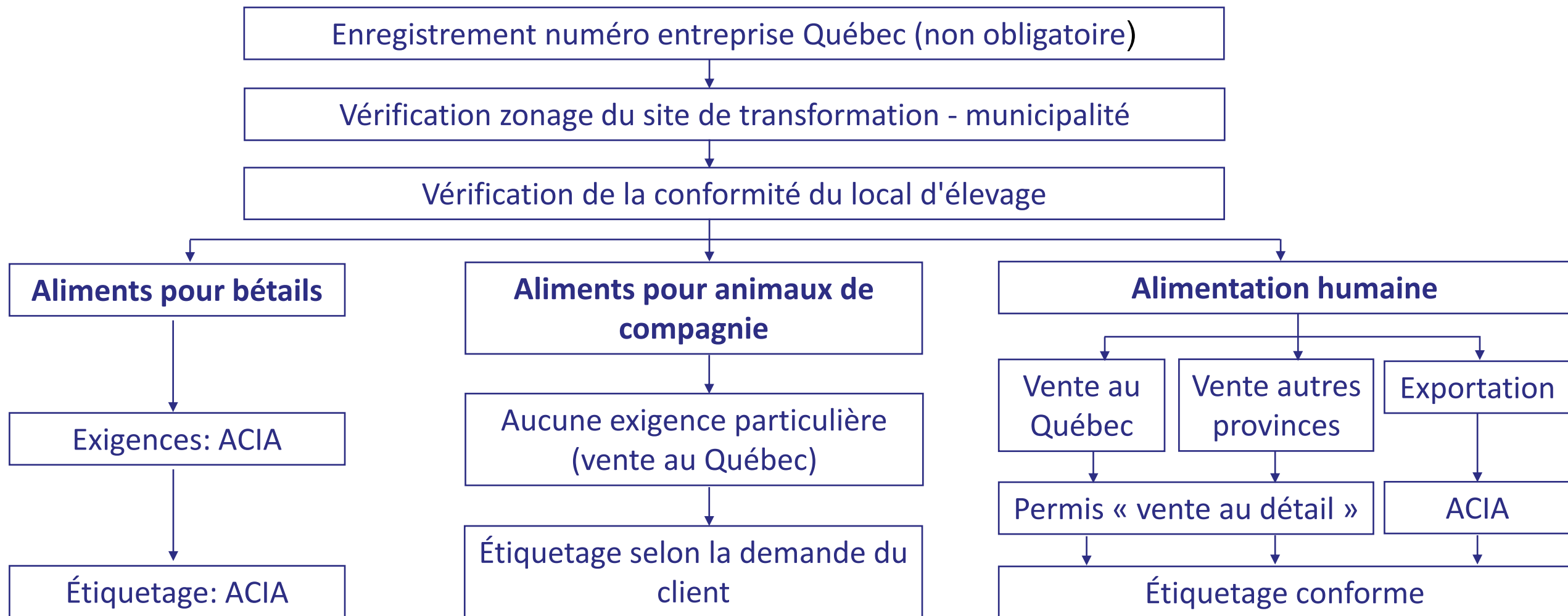
2.4.2. Denrées sèches prêtes à manger qui comprennent, entre autres, les aliments suivants : chocolat, cacao, mélanges à pouding, fruits séchés, noix, graines, herbes séchées, épices, noix de coco, graines germées séchées et leur poudre.

MICROORGANISME	SIGNIFICATION	PLAN D'INTERPRÉTATION CRITÈRES			
		n	c	m	M
Bactéries aérobies mésophiles ¹	BPF	5	2	1×10^3	1×10^4
<i>E. coli</i>	Santé 2	5	2	10	1×10^2
<i>E. coli</i> producteur de shigatoxines	Santé 1	5	0	Non détecté	--
<i>Salmonella</i> spp.	Santé 1	10	0	Non détecté	--

¹ Critère applicable uniquement au cacao.



Récapitulatif



Pour obtenir plus d'informations



- 1- [P-29 - Loi sur les produits alimentaires \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)
- 2- [P-29, r. 1 - Règlement sur les aliments \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)
- 3- [Aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)
- 4- [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)
- 5- [Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires.pdf](#)
- 6- [Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires](#)
- 7- [Démarrage en entreprise](#)
- 8- [Permis de restauration et de vente au détail](#)



MERCI