Depuis quelques mois, plusieurs articles et reportages apportent un coup de projecteur sur l'entomophagie. Nous n'allons pas nous en plaindre. Mais ce n'est pas notre appétence spontanée ! Ce qui nous intéresse plus particulièrement, c'est la valorisation des insectes en aliment d'aquaculture.
Quand nous évoquions cette éthique il y a 10 ans, nous passions pour visionnaire…Cela nous apparaissait d'autant plus paradoxal que des tonnages importants de larves étaient déjà produits (asticot, teigne de ruche…) pour approvisionner en appâts vivants les magasins d'articles de pêche, avant que ce débouché ne décline.
Compte tenu du niveau des stocks halieutiques, du prix de revient des farines et huile de poisson, mais aussi des graves reproches en direction des protéines végétales (*) pour alimenter des poissons carnivores et de la richesse protéique des larves, les industriels vont se lancer dans cette voie.

Evidemment, l'UE va édicter un cortège de normes.

Espérons que les poissons et la pisciculture écologique n'auront pas à les gober et que ces normes, traduites en circulaires, se limiteront aux proies transformées.

(*) 90% des terres mises en culture illégale ces dernières années proviennent de forêts primaires défrichées. D'autre part, vouloir rendre à tous crins un poisson végétarien alors qu'il est carnivore, est une idée bien plus farfelue et déraisonnable que de lui donner une nourriture d'insectes.

nous reproduisons ci-dessous un article publié ici:
http://www.agrisalon.com/fr/permalien/article/7008355/L-elevage-d-insectes-valorisera-nos-dechets-pour-nourrir-nos-animaux.html

le **02/04/2015**
A L I M E N T A T I O N A N I M A L E D E D E M A I N

L'élevage d'insectes valorisera nos déchets pour nourrir nos animaux

Si les insectes ne remplaceront pas tout de suite l'entrecôte dans nos assiettes, il est fort probable que les farines d'insectes, riches en protéines, entrent d'ici peu aux menus de nos poissons d'élevage, volailles, porcs, bovins en commençant par l'écuelle de nos chiens et chats.

Avec l'élevage d'insectes, c'est un nouveau domaine agro-industriel qui s'ouvre. « Les innovations de ce type, où tout reste à créer sont extrêmement rares, se réjouit Frédéric Marion-Poll, chercheur à Agro Paris Tech. Nous sommes face à un processus de domestication, qui promet de nombreuses découvertes et finalités encore insoupçonnées (molécules spécifiques, biomatériaux, bio fuel,..). Demain, les insectes nous serviront à mieux tirer parti des ressources et de déchets agro-alimentaires que nous sous-exploitons actuellement. »

1 millions d'espèces

Le règne des « insectes » rassemble plus d'un million d'espèces différentes aux régimes alimentaires et aux caractéristiques très variés, comme le prouvent depuis des millénaires l'abeille et le ver à soie domestiques. Actuellement, les recherches sur l'élevage d'insectes se concentrent sur les teneurs en protéines. Ainsi les vers de farine (ténébrions) se nourrissent de céréales, pulpes de betterave ou déchets de biscuiterie. Les mouches peuvent créer des protéines comestibles à partir de lisier ou de déchets d'abattoir ou de légumes abîmés s'ils n'ont pas été traités aux insecticides ! Plus intéressant encore, les termites sont capables de transformer la cellulose du bois ou de la paille. A l'image des légumineuses, certaines espèces de termites ont la faculté de synthétiser atmosphérique pour produire leurs protéines.

Les insectes sont des animaux à sang froid qui ne consomment pas d'énergie superflue sous forme de chaleur. Ainsi, leur taux de conversion est excellent : avec 10 kg de son de blé, il est possible d'obtenir 7 kg de vers de farine, un score légèrement supérieur au poulet de chair obtenu après plus d'un siècle de sélection génétique et de recherche zootechnique. La marge de progrès sur les rendements des insectes en élevage est encore inconnue.

Améliorer le coût de production

« Avant de voir apparaître une véritable filière insectes en France, il reste de nombreux verrous à ouvrir, avertit Samir Mezdour d'Agro Paris Tech qui mène depuis deux ans des recherches sur la confection d'une bio-raffinerie d'insectes. Il nous faut trouver des solutions pour mécaniser la production et la transformation en farine. L'objectif serait d'atteindre un coût de production entre 600 et 1 200€ la tonne d'insectes pour être compétitif face à d'autres sources de protéines. »

D'autres verrous concernent la réglementation européenne encore inexistante sur les conditions d'élevage et d'abattage des insectes ou les risques de toxicité (métaux lourds, mycotoxines). Et surtout revoir la réglementation sur les farines animales. En effet, aujourd'hui, les farines animales sont autorisées uniquement pour le marché du « pet food » (chiens et chats) et les farines de poisson pour l'aquaculture. Il se pourrait que d'ici quelques années Bruxelles autorise l'alimentation croisée entre certaines espèces, d'autant que les insectes sont génétiquement très éloignés des volailles, porcs, bovins ou humains.

Eleveur d'insectes, un métier d'avenir

« Les chiens et chats sont pour le moment le seul marché ouvert en Europe, notre objectif est d'obtenir l'autorisation de placer la protéine d'insectes au même niveau que la protéine de

poisson. L'aquaculture vit sous perfusion grâce à la pêche. Mais à cause de l'effondrement des stocks de petits poissons de mer, la farine de poisson a atteint les 2.000 dollars la tonne. Avec les insectes, nous visons un prix de vente inférieur. »

Eleveur d'insectes sera sans doute un métier à l'avenir…