

ÉMERGENCE D'UNE NOUVELLE FILIÈRE

# Produire des insectes dans les poulaillers

**En passe de s'ouvrir sur les marchés de l'alimentation humaine et animale, la production entomocole pointe son nez auprès d'aviculteurs, à travers le modèle mixte que développe la société Entomo Farm.**



▲ CINQUANTE TONNES DE FARINE DE TÉNÉBRIONS : c'est l'objectif de production de l'usine Entomo Farm de Libourne pour 2018.

L'utilisation des insectes à des fins de consommation est depuis longtemps connue en Afrique et en Asie. Elle y est culturellement admise. Depuis quelques années, la production d'insectes fait aussi ses premiers pas en Occident. On s'y intéresse en vue de créer une production durable de protéines pouvant se substituer à celles d'élevages critiqués pour leurs impacts sur l'environnement et sur le bien-être animal. Déjà une dizaine d'entreprises européennes et françaises tentent de tirer leur épingle du jeu. Elles se positionnent sur les débouchés de l'alimentation humaine, de la nutrition animale ou encore des déchets via des insectes digesteurs. Le 1<sup>er</sup> juillet 2017, l'Union européenne a délivré un premier signe encourageant au marché en autorisant les insectes pour l'aquaculture et pour les animaux de compagnie. L'ouverture éventuelle aux monogastriques (porc et volailles) suscite une montée en charge d'opérateurs qui recherchent des solutions novatrices associant qualité et coût acceptable. Pour

Grégory Louis, cofondateur d'Entomo Farm avec Clément Soulier, « produire, distribuer et même consommer des insectes, tout est à inventer. Pour être à la hauteur, notre projet, qui couvre la chaîne de l'élevage à la distribution, a vocation à faire émerger une nouvelle filière industrielle et agricole. »

## Entomo Farm mise sur le ténébrion meunier riche en protéines

Née en 2014, la start-up a levé des fonds pour se structurer autour de trois métiers (élevage, transformation, distribution). Elle est installée à Libourne (Gironde) sur 4 000 m<sup>2</sup> couverts, afin de passer rapidement à l'échelle industrielle, avec l'objectif de 1 000 tonnes d'insectes



▲ À PARTIR DES LARVES DESHYDRATÉES (à droite), Entomo Farm produit de l'huile (à gauche) et une farine hyperprotéique.



DE GAUCHE À DROITE : Clément Soulier (Entomo Farm), Fabienne Jacquet « entomoculttrice » et Stéphanie Ballas (Ovalie Innovation), Entomo Farm a l'ambition d'installer huit fermes d'élevage d'ici deux ans.

to dans le processus de production, en leur laissant conduire la croissance des larves dans leurs bâtiments. « C'est un nouveau modèle de production agricole en économie circulaire que nous voulons créer, assurent Grégory Louis et Clément Soulier. Conçu pour des éleveurs, ce modèle a vocation à devenir la référence en matière d'élevage industriel du ténébrion meunier. »

## Vulgariser les insectes dans nos assiettes

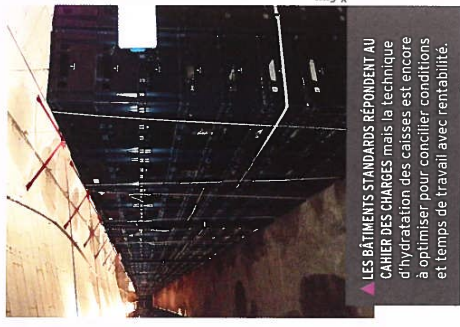
Les dirigeants d'Entomo Farm se sont rapprochés d'Ovalie Innovation, la filiale R & D des coopératives Maisadour et Vivadour. Pour Stéphanie Ballas d'Ovalie Innovation, l'intérêt du monde agricole est double. « La pro-

## « Réutiliser les bâtiments avicoles inoccupés »

duction de protéines alternatives nous intéresse en vue d'une ouverture sur les filières avicoles et porcines, tout comme celle de la réutilisation de bâtiments avicoles inoccupés. » Ovalie assure le relais pour démarrer l'activité et affiner la technique de culture. Auparavant, la reproduction et l'éclosion sont assurées à Libourne où les larves éclosent sous conditionnées dans des bacs (Entomo box) et réparties sur (tourteau et farine). Ils seront vendus en big balls, notamment pour l'aquaculture, ainsi qu'en petit conditionnement avec des produits élaborés en cours de création avec des start-up. Pour Clément Soulier, un travail de vulgarisation est à faire auprès des acteurs agricoles et des pouvoirs publics. « Le potentiel est énorme. Beaucoup d'innovations sont à venir pour intégrer l'insecte de façon pérenne dans l'alimentation animale et humaine. Entomo Farm se place au cœur de cette démarche pour améliorer notre façon de consommer grâce à l'insecte. » L'entreprise compte bien se développer rapidement avec un potentiel de création de trente unités d'élevage entre les deux coopératives. Reste à convaincre des éleveurs de se lancer dans l'aventure. ■ Xavier Gresp

▲ IL FAUT MAINTENIR 27 °C PENDANT NEUF SEMAINES et hydrater très régulièrement les caisses pour assurer la croissance larvaire.

## Un bâtiment test dans le Gers



▲ LES BÂTIMENTS STANDARDS RÉPONDENT AU CAHIER DES CHARGES mais la technique d'hydratation des caisses est encore à optimiser pour concilier conditions et temps de travail avec rentabilité.

**Le premier test en grandeur nature a démarré fin janvier** à Mauvezin dans le Gers sur un site d'élevage standard. « Ce qui nous importe, indique Stéphanie Ballas, c'est de proposer à Entomo Farm des bâtiments équipés de chauffage et ventilation automatisés, d'une unité de filtration et de traitement des eaux et bien isolés. Le tout avec surveillance à distance pour la sécurité. » Des bâtiments de 800 à 1 000 m<sup>2</sup>, également bétonnés pour la maintenance. L'objectif est de permettre à l'éleveur de dégager une rentabilité au moins équivalente à celle d'une production avicole, en limitant le travail journalier à environ une heure. La formule pourrait donc séduire. Le point technique clé repose sur la maîtrise de l'ambiance (température et hygrométrie), ainsi que sur l'humidification des Entomo box, réalisée manuellement pour les premiers lots reçus. Ce qui a fait « exploser » le temps de travail prévisionnel. Stéphanie Ballas en est bien conscient. « Nous devons parfaire l'automatisation de l'aspergissement nécessaire à la croissance des larves, grâce à un système robotisé. Nous affions quotidiennement nos méthodes. Question qualité, les premiers retours de livraison se révèlent satisfaisants et nous incitent à persévérer. » ■ X. C.