



SPÉCIAL **FUTURAPOLIS**

Elever des insectes au pays du foie gras



Pionnier. Cédric Auriol, patron de Micronutris, mise sur l'entomophagie pour nourrir la planète.

Alimentation du futur. Seriez-vous prêt à échanger votre charcuterie contre un surimi de grillon ?

PAR STÉPHANE THÉPOT

C'est une première dans le Gers. Du côté de Mauvezin, un ancien poulailler abrite depuis le début de l'année un élevage de vers de farine—connus sous le nom de ténébrions. L'expérience, lancée par la start-up girondine Entomo Farm, est soutenue par Ovalie Innovation, filiale commune à deux grands groupes coopératifs du Sud-Ouest, Vivadour et Maisadour. L'objectif affiché d'Entomo Farm est de remplacer les importations de soja ou les farines animales dans l'alimentation du bétail. En effet, l'Union européenne autorise depuis juillet 2017 le recours aux farines d'insectes en aquaculture. Les élevages de porcs et de volaille sont les prochains sur la liste. Mais la start-up de Libourne ne s'interdit pas de vendre directement ses insectes pour la consommation humaine.

C'est possible depuis le début de l'année avec le règlement Novel Food, qui encadre la mise sur le marché des « nouveaux aliments », selon une procédure empruntée aux médicaments. Sur son site Internet, Entomo Farm commercialise des sachets de ténébrions déshydratés et de la farine concentrée de ténébrions, contenant respectivement 50 % et 80 % de protéines. La notice précise que la commercialisation est autorisée en Belgique, en Suisse, au Canada, en Afrique et en Asie. Pour la France, la vente est « *uniquement réservée à des fins de recherche et développement* ».

« **Effet beurk.** » C'est aux portes de Toulouse qu'est située la première « ferme » d'insectes intégralement destinés à la consommation humaine en France. Dans un bâtiment anonyme d'une zone artisanale de Saint-Orens-de-Gameville, Micronutris produit des vers de farine et des grillons, servis grillés pour l'apéritif. Cédric Auriol, fondateur de la start-up en 2011, est l'un des premiers à avoir pris au sérieux un rapport de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) qui préconisait le développement de

Demain, tous mangeurs d'insectes ?

Grillons, nourriture liquide, steaks synthétiques: le 17 novembre, Futurapolis sera le théâtre d'une discussion sur l'alimentation du futur, et Micronutris sera de la partie. Ne manquez pas ce rendez-vous!

Buzz. Lors de l'édition 2017 de Futurapolis (à gauche), les produits à base de « toutes petites bêtes » avaient déjà éveillé l'intérêt des consommateurs.

l'entomophagie afin de nourrir la planète. Aux yeux de cet ancien étudiant de la Toulouse Business School, utiliser les insectes pour l'alimentation humaine est une solution au gaspillage: un grillon consomme sept fois moins de végétaux, 50 fois moins d'eau et rejette 1 000 fois moins de gaz à effet de serre qu'un bœuf pour produire la même quantité de protéines. L'argument écologique se heurte toutefois à l'« effet beurk »: les consommateurs occidentaux répuugnent à manger des insectes, en dépit des recommandations de la FAO, qui a listé pas moins de 2 000 espèces d'insectes consommées, et donc réputées « comestibles », dans le monde. En Europe, la liste se limite à une dizaine.

Pour écouler sa production, Cédric Auriol se voit donc obligé, comme Entomo Farm, de transformer une partie de sa production, multipliée par cinq cette année, en farine. Cette mouture est ensuite utilisée pour confectionner des biscuits, des barres énergétiques ou des pâtes alimentaires. Le fondateur de Micronutris mise sur la FoodTech pour faire décoller le marché. Qui sera le premier à mettre au point le surimi ou le steak reconstitué à partir d'insectes en poudre? L'invention de textures par la recherche et l'industrie agroalimentaire est sans doute la clé pour faire avaler des tonnes de grillons

et de ténébrions à des habitués du steak-frites. A ce propos, un chef étoilé londonien, récemment converti au végétarisme, se targue d'avoir mis au point la recette d'un délicieux « faux gras » 100 % végétal. La piste à suivre pour les innovateurs français ? ■



ORTOULA LECARPENIERE/REX, DOLIE LECARPENIERE/REX