



SÉRIE EP. 3 LES LARVES : DES RECETTES QUI FONT MOUCHE ?

L'insecte d'élevage : la manne des chiens sensibles et des saumons voraces

Les nouvelles usines d'insectes sont vastes, les levées de fonds sont impressionnantes, mais leurs débouchés restent finalement limités : croquettes pour chiens délicats et granules pour saumons de Norvège.

Jordan Pouille - 27 juillet 2024 à 15h21

Sébastien Tessier, 37 ans, est fils d'agriculteurs vendéens. Salarié d'un important fabricant de croquettes français, cet ingénieur agronome développe des recettes d'aliments pour animaux de compagnie mais aussi de zoo, parmi lesquels les pandas roux de Beauval.

D'ordinaire, ce sont les déchets de vaches réformées ou de volailles récupérés en abattoir qui constituent l'un des ingrédients principaux d'une croquette. Valorisation à l'extrême. Mais la farine de volaille, par exemple, peut tout à fait provenir d'Espagne ou du Brésil. S'y ajoutent des céréales ou du tourteau de soja, du riz, des vitamines variées. De l'huile d'origine

animale donnera une consistance au produit. Un résidu de foie de porc apportera du goût.

Mais depuis deux ans, à la demande de ses clients, Sébastien Tessier essaie d'inclure de la farine d'insectes dans ses recettes. Il lui en faut de grosses quantités. *« Au début, pour les animaux de zoo, je commandais de la farine de ver à soie de Chine. Ce n'était pas cher car considéré comme un déchet ou coproduit de l'industrie de la soie. Mais la traçabilité était faible, je ne savais pas comment les vers étaient nourris. »* Un insecte ne se vide pas comme un bœuf à l'abattoir. Le consommer, c'est en effet consommer tout ce qu'il y a à l'intérieur.

Sébastien Tessier sort la calculette : *« L'an dernier, j'ai acheté de la farine de mouche soldat noire en Bulgarie et en Espagne car il n'y avait pas de farine française ou alors à 5 ou 6 euros le kilo et en petite quantité. Cette année, le prix de la mouche soldat noire française est tombé à 2,80 euros le kilo, contre 4 euros pour le scarabée. Ce qui est important, c'est d'abord le taux de protéines. Quand il atteint 70 %, c'est vraiment de la bonne qualité. »*

Le marché français des aliments pour animaux de compagnie frôle les 5 milliards d'euros par an dont 2 milliards pour les aliments pour chats et 1 milliard pour les chiens. Les animaleries ne peuvent plus vendre de chiens ni de chats depuis le 1^{er} janvier 2024,

alors elles se concentrent sur les aliments et déploient des trésors de marketing. Quant aux maîtres, la mode est au *pet parenting*, un concept américain où l'animal de compagnie est traité comme un membre de la famille à part entière.

Une corne d'abondance qui se traduit par des aliments sur mesure selon les pathologies des animaux, comme des problèmes d'articulation ou de digestion. La mouche, toute neuve sur le marché, se voit parée de toutes les vertus.

Sur commande de Réglo, une start-up française de « croquettes écologiques et responsables » lancée en 2020, Sébastien Tessier a conçu une recette à base de patate douce, de pois, d'huile de colza et surtout de mouches pour fournir les protéines animales. Le fournisseur est Innovafeed, rival d'Ynsect et implanté lui aussi dans la Somme.

Le fondateur de Réglo, défend le faible impact environnemental d'un élevage d'insectes comparé à celui d'un élevage de volaille ou de bœuf. Après tout, une larve de mouche soldat ne se nourrit que de déchets de l'industrie agro-alimentaire. Et il suffit d'un kilo d'oeufs pour obtenir dix tonnes de larves vivantes. Mais cet élevage peut-il être comparé à des élevages classiques, gourmands en graines ou en fourrages et réservés à l'alimentation humaine ?

La protéine animale d'une croquette ordinaire n'est pas issue d'un joli filet de poulet ou d'une épaisse poitrine de boeuf mais provient de « co-produits animaux » c'est-à-dire les poumons, les reins, le sang pour les marques les plus célèbres. Les marques les moins chères utiliseront les griffes, les poils, les plumes, les crêtes, les yeux en supplément.

« Nous avons également pu bannir les conservateurs, les colorants, les graisses de canard et les exhausteurs de goût tirés du foie de volaille », ajoute-t-il dans une interview à Sud Radio. Sur son site, comme ses concurrents Tomojo, Invers ou Kookapi, la marque vante un aliment idéal pour les chiens souffrant de problèmes digestifs.

Problèmes d'acceptation

À l'insecte, les maîtres reconnaissants : « Mon bouledogue français souffrait d'allergies cutanées, de flatulences malodorantes et d'une digestion très compliquée. Notre vétérinaire nous a conseillé Réglo, et depuis tout est rentré dans l'ordre. Merci pour tout et pour notre chien », dit cet avis Google. Un autre : « Popeye aime ses nouvelles croquettes. Depuis qu'il les mange, plus de diarrhées, beaucoup moins de grattages et plus de léchage des pattes. »

Pour l'enseignant-chercheur en biologie de l'insecte Christophe Bressac, le confort digestif attribué à la consommation d'insectes vient simplement de la propriété légèrement fibreuse de la larve : « C'est la cuticule ou carapace des larves qui agit comme une

fibres dans le tube digestif, et naturellement les carnivores mangent peu de fibres, donc ça régule leur transit et stimule l'immunité, ou du moins ça devrait. C'est le même effet que les céréales complètes chez les humains. C'est le même principe que le tourteau de soja qui concentre les protéines et les fibres. »

Une petite cuticule qui vaut de l'or : le kilo de croquettes aux protéines d'insectes se vend actuellement autour de 8 euros, contre 4 euros le kilo pour de la croquette standard Royal Canin, ou 1 euro le kilo pour de la croquette basique de marque distributeur.

Le Toulousain Cédric Auriol est le cofondateur d'AgroNutris, l'un des trois géants français de l'élevage d'insectes avec Ynsect et Innovafeed. Lui a délaissé le marché de la croquette pour chiens tant il estime que le besoin urgent d'insectes, à grande échelle, est ailleurs : dans le poisson d'élevage.

Le premier site d'élevage d'AgroNutris a été inauguré le 19 octobre 2023 à Rethel, dans les Ardennes, après douze ans de recherche et développement et dix-huit mois de travaux. Il a trouvé sa place au milieu des usines agroalimentaires qui lui ont promis 70 000 tonnes de déchets ou coproduits chaque année, afin de nourrir son armée de larves de mouches soldats noires.

« Ce qui nous plaît, c'est l'ouverture de filière. L'aquaculture [carnivore] a des besoins énormes en farine animale et elle est dans l'urgence de trouver un

substitut à la farine de poissons sauvages, une ressource menacée », explique Cédric Auriol à Mediapart. Ces poissons sauvages de petite taille, tels les harengs ou les sardines, sont le fruit de la pêche dite minotière, une industrie largement déployée dans les eaux d'Afrique de l'Ouest, au Sénégal ou en Mauritanie. « La farine d'insectes est la meilleure option. Ils ont un profil similaire en acides aminés, et nourrir du poisson [carnivore] avec des insectes, c'est quelque chose de très naturel, finalement. »

AgroNutris entend grandir grâce à son principal client, le danois BioMar, géant mondial de l'aliment d'aquaculture avec dix-sept usines sur quatre continents. À elle seule, son usine norvégienne fournit chaque année 280 000 tonnes de nourriture aux truites et aux saumons d'élevage. Lesquels représentent 70 % de l'aquaculture européenne mais moins de 1 % de la production aquacole mondiale, concentrée en Asie. Là-bas, le poisson d'élevage type carpe ou tilapia, totalement herbivores, est majoritaire.

Quoi qu'il en soit, les humains mangent indirectement, avec le saumon, des insectes. Mais seraient-ils prêts à les manger directement ? Cédric Auriol le reconnaît : ce marché de l'alimentation humaine « connaît des problèmes d'acceptation ». Pour le moment.

Jordan Pouille

Le journal MEDIAPART est édité par la Société Editrice de Mediapart - 127 avenue Ledru-Rollin, 75011 Paris.
RCS Paris 500 631 932. Numéro de CPPAP : 1224Y90071 - Directeur de la publication : Carine Fouteau