



PROTÉINES ANIMALES ÉCOLOGIQUES

Quand les insectes allient création d'emploi et réduction des déchets

Depuis 2011, Solivers développe des projets créateurs d'emplois pour des personnes handicapées. Dernier en date : celui d'une filière locale de valorisation des résidus organiques par les insectes. Vers de farine et grillons raffolent d'aliments qui ne peuvent plus être consommés par les humains et qui étaient jusque-là uniquement valorisés par le compostage ou la méthanisation.



respect de normes sanitaires strictes et une traçabilité irréprochable. La production, plus difficile, d'une troisième espèce, la mouche soldat noire, est également en phase de test.

Et si les vers et les grillons étaient la solution à la gestion des déchets organiques ? C'est l'idée développée par Solivers. À l'origine, cette SCIC, créatrice d'emploi pour des personnes handicapées, héberge des entreprises adaptées et d'insertion dans les secteurs des métiers de bouche et d'entretien des espaces verts. « En janvier 2016, nous avons eu l'idée de développer une activité d'élevage d'insectes pour valoriser, en circuit-court, des résidus organiques, explique Maxime Joly, chef de projet. Objectif : faire "consommer" par ces insectes des déchets alimentaires dont la valorisation par le compostage reste faible. » Le choix s'est notamment porté sur les vers de farine pour les restes de pain et les épluchures de légumes : ils mangent beaucoup, assainissent les déchets (ni odeur,

Créer une ferme d'élevage d'insectes pour les vendre à des animaleries locales ou à des pisciculteurs.

ni infection), ne piquent pas et sont composés à 50 % de protéines. L'étude de faisabilité a débuté en janvier 2016. Vers de farine et grillons ont ainsi pris place dans l'une des salles de l'entreprise : une centaine de bacs, 50 pour chaque espèce, répartis dans 50 m². Deux travailleurs handicapés s'occupent du nourrissage, du nettoyage et du tri des insectes.

SONS, COPRODUITS DE FARINE, ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Pour l'heure, ce sont les Grands Moulins de Strasbourg qui fournissent une grande partie de l'alimentation : sons et autres coproduits de la farine. Les insectes se délectent également des épluchures de légumes frais provenant des restaurants de l'entreprise. « Dans un second temps, nous souhaitons produire des insectes à grande échelle pour, à terme, les vendre vivants, poursuit-il. Mais avant, nous devons être sûrs de bien maîtriser leur reproduction ». Cela signifie également d'agrandir le site, avec le

DES INSECTES POUR NOURRIR LES POISSONS

Les voies pour écouler cette production se précisent. Les animaleries locales tout d'abord, très friandes de ce genre d'insectes pour nourrir les reptiles. « Nous cherchons aussi à développer cette activité via internet, confie Maxime Joly. La création d'une boutique en ligne est en cours. Là aussi, l'idée est de répondre à une demande locale pour jouer la carte du circuit-court ». Autre débouché possible : la pisciculture, à la faveur d'une réglementation européenne de juillet 2017. « Notre projet consiste à produire des insectes. Le dossier est encore en phase de test mais le potentiel de développement semble bien réel. »

- Valoriser des déchets organiques, à l'échelle locale
- Développer une nouvelle filière de vente d'insectes vivants en circuit court
- Création d'emplois pour des personnes handicapées
- Développer une nouvelle source de protéines animales écologiques

POINTS FORTS

Et pourquoi pas l'alimentation humaine ?

Après les reptiles et les poissons, pourquoi les humains ne consommeraient-ils pas, eux aussi, des insectes ? La réglementation européenne pourrait évoluer dans ce sens dans les années à venir. Car l'idée de manger ces animaux, riches en protéines, fait son chemin. Nos voisins Belges et Néerlandais semblent d'ailleurs déjà bien avancés sur ce marché de protéines animales écologiques.

 **CONTACT**
Maxime Joly
Chef de projet
Tél. : 03 88 38 15 65
@ Maxime.joly@solivers.fr
www.solivers.fr