

NANCY

Insectes dans l'assiette : EntoInnov reçoit l'appui de l'Europe

La start-up nancéienne EntoInnov a développé un procédé permettant d'accroître la valeur nutritionnelle des vers de farine. Cette innovation dans la production d'insectes destinés à alimenter humains et animaux, a reçu le soutien de l'Europe.

L'essor du marché de l'insecte se heurte encore à l'acceptabilité du consommateur. Les gourmets ne sont pas encore prêts à ingurgiter des larves, des criquets et des vers de farine au dîner, même si la plupart mangent déjà mollusques, escargots et cuisses de grenouilles. C'est sur ce point que travaille actuellement la start-up nancéienne EntoInnov.

Fondée et dirigée par **Fayçal Ounnas**, docteur en nutrition, cette PME propose de produire du ver de farine en quantité industrielle afin de l'incorporer dans l'alimentation animale et humaine. L'asticot est une source de protéine indéniable, bien moins polluante et consommatrice d'espaces naturelles que le bétail ou certaines plantes nourricières comme le soja. À titre de comparaison, il faut un terrain de football de terres



Les vers de farine de la société nancéienne EntoInnov pourraient très bientôt se retrouver dans nos estomacs. Photo ER/EntoInnov

agricoles, mille baignoires et un aller-retour Paris-Marseille en avion pour élaborer 5 kg de bœuf quand le ver se contente de quelques déchets locaux et autant de mètres carrés pour proliférer. 100 grammes de protéines de vers correspondent à trois steaks hachés.

L'obstacle du dégoût

Cela posé, il faut trouver le biais pour faire ingérer ces insectes. EntoInnov, qui vient recevoir le concours financier de

l'Europe à travers son dispositif ValuSect (*) en est à ce stade. Sa biotechnologie est au point. Depuis deux ans, son idée est de développer des vers fonctionnalisés. À la différence de ses concurrents qui misent essentiellement sur la masse de matière et sa charge protéinique, la société promet des vers adaptés aux besoins, riches en vitamines, en lipides ou en minéraux. Au choix. « Cette spécificité de nos vers nous permet de nous adresser aux sportifs, aux personnes âgées ou aux chiens en croissance, explique Fayçal Ounnas. On est sur des produits à forte valeur ajoutée, ce qui nous différencie des produits que l'on trouve sur le marché actuellement. »

Pâtes à tartiner, compotes et crêpes...

Pour l'instant, EntoInnov produit une centaine de kilos de vers par mois. Ce qui lui offre une collaboration avec le Laboratoire Réactions et Génie des Procédés (LRGP) du CNRS et de l'Université de Lorraine pour préparer l'étape de transposition industrielle prévue pour 2022. D'ici là, le programme européen ValuSect, qui émane de l'autorisation communautaire de faire

entrer dans l'alimentation humaine le ver de farine, va permettre à EntoInnov d'accéder à l'expertise de trois centres technologiques de pointe, l'un en Belgique, l'autre en Irlande, le dernier aux Pays-Bas.

« Le but, indique Fayçal Ounnas, est, d'un côté, de nous aider à intégrer nos produits à base d'insectes dans des aliments du quotidien pour "éduquer" le consommateur européen par rapport à cette nouvelle matière et, de l'autre, d'optimiser nos étapes industrielles de production pour pouvoir mettre sur le marché des produits hautement qualitatifs. » Ces différents paliers franchis, le ver de farine pourrait se retrouver sous forme de matière nutritive dans des pâtes à tartiner, des pâtes alimentaires, des compotes, des crêpes... Bon appétit !

Thierry FEDRIGO

ValuSect (*) est un projet financé par le programme Interreg Europe du Nord-Ouest. Il vise à « améliorer la production et la transformation durables des produits à base d'insectes et transférer les connaissances développées aux entreprises agro-alimentaires du nord-ouest de l'Europe ».