

➤ GESTION DES MATIÈRES ORGANIQUES

Les insectes : une filière d'avenir pour l'agriculture

L'élevage d'insectes permet de transformer des déchets organiques en différents produits utilisables en alimentation animale et en fertilisation des sols, même en agriculture biologique. Focus sur la filière émergente des produits à base d'insectes.

UNE FILIÈRE ZÉRO DÉCHET ET CIRCULAIRE

Les sources de protéines et de lipides (d'origine végétale ou animale) actuellement utilisées par les provendriers pour confectionner les aliments pour animaux sont intégralement importées et présentent ainsi une empreinte environnementale conséquente. L'objectif est de les remplacer par des nutriments issus d'insectes élevés localement et nourris avec des déchets organiques, réduisant ainsi significativement l'impact carbone des aliments produits sur le territoire.

C'est une filière qualifiée de zéro déchet, car les larves sont intégralement transformées en farines protéinées et en huiles utilisables pour l'alimentation animale et aquacole, tandis que les résidus d'élevage sont valorisables comme fertilisants organiques.

En Nouvelle-Calédonie, bien qu'il n'existe pas de réglementation sur l'alimentation animale, le Sivap (Service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire) recommande de se conformer à la réglementation européenne. Ainsi, si les produits carnés ne sont pas autorisés pour l'alimentation des insectes, l'ensemble des autres déchets agroalimentaires et agricoles (végétaux, laitiers, ovoproduits) impropres à l'alimentation humaine peut être valorisé dans une approche d'économie circulaire.

➤ Un intrant autorisé en agriculture biologique

L'utilisation d'insectes vivants dans l'alimentation animale est tolérée en agriculture biologique, à condition que ceux-ci soient nourris exclusivement de déchets végétaux. Ce débouché est un véritable enjeu pour la filière, car une production locale de protéines pourrait permettre de réduire les coûts et l'empreinte carbone des aliments, qui constituent aujourd'hui un frein important à la conversion vers le label Bio Pasifika. Un appel à projets de la Communauté du Pacifique est en cours sur l'alimentation animale en agriculture biologique, la production d'insectes sera-t-elle au rendez-vous ?

➤ À savoir

Composition nutritionnelle des larves d'insectes :

- Protéines : entre 35 et 77 %
- Fibres : entre 5 et 13 %
- Lipides : entre 13 et 33 %
- Glucides : entre 5 et 23 %

Sources : Transformation processes of insect larvae for ingredients production (Samir Mezdour 2017)

Schéma synthétique de la valorisation des matières organiques par les insectes



➤ LA MOUCHE SOLDAT NOIRE EN LIGNE DE MIRE

La mouche soldat noire, déjà présente sur le territoire depuis les années cinquante, est une bonne candidate pour la filière. Cet insecte non invasif se nourrit exclusivement au stade larvaire. Au cours de ses deux semaines de développement, la larve possède la capacité de multiplier sa masse par 10 000.



Pour en savoir +

Valorga - Tél. : 97 18 30 - valorga.nc@gmail.com - [Valorga NC](https://www.facebook.com/Valorga-NC)