



PRÉSENTATION DE MICRONUTRIS

NOTRE ACTIVITÉ

En 2011, Cédric AURIOL a lu un rapport de la FAO (Food Agriculture Organisation – l'organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) qui préconisait aux européens de consommer des insectes pour répondre à la pénurie de protéines que connaîtraient nos sociétés dans le futur.

On mange bien des crevettes (nécrophage des mers), des huîtres, du poisson cru, des escargots, pourquoi pas des insectes ?

Micronutris est la première ferme d'élevage d'insectes en Europe pour la consommation humaine. L'entreprise est située à Saint Orens, en banlieue toulousaine. C'est aussi la 1^{er} entreprise au monde à avoir la certification ISO 22000 pour la production et la transformation d'insectes pour la consommations humaine. Cette certification témoigne de notre démarche qualité avancée et garantit une qualité sanitaire totale pour les consommateurs.

Notre métier est divisé en 3 parties :

- L'élevage spécialisé pour l'alimentation humaine. Un savoir faire unique a été développé et nous permet aujourd'hui de maîtriser les techniques de production spécifiques aux ténébrions meuniers et aux grillons.
- Le traitement primaire sur site qui rend possible la transformation de l'insecte vivant à une matière première alimentaire : la poudre d'insectes.
- Développement de produits finis innovants à base d'insectes entiers ou de poudre.

Actuellement nous développons deux nouvelles gammes, l'une dédiée aux épiceries fines & aux magasins bios et l'autre dédiée à la nutrition sportive.

RESPONSABILITÉS SOCIÉTALES

D'ici 2050, la population passera de 7 à 9 milliards d'individus obligeant la production mondiale de protéine à doubler. Les cours d'eau et les terres arables sont déjà surexploités et les modes de production actuels ne permettent pas de répondre à cette demande future. Il est impératif de trouver des solutions alternatives.

Il y a plusieurs solutions: les protéines végétales (pois, soja, algue etc), les OGM, les viandes de synthèses et les insectes.

AVANTAGES NUTRITIONNELS

Les insectes en tant qu'aliment disposent de qualités nutritionnelles exceptionnelles. Les ténébrions meuniers et les grillons que nous élevons sont très riches en protéines complètes dans lesquelles on retrouve tous les acides aminés essentiels, des minéraux, des acides gras intéressants avec un excellent rapport OMEGA 6/OMEGA 3 et des fibres.

AVANTAGES ENVIRONNEMENTAUX

Les insectes sont des animaux dits à sang froid. Ils ne nécessitent pas de réguler leur température corporelle et transforme ainsi la majeure partie de ce qu'ils ingèrent pour faire de la masse. En somme, 10 kg de végétaux permettent de produire en moyenne 1 kg de viande bovine contre 7 à 8 kg d'insectes.

Il est important de noter qu'un élevage d'insectes rejette 100 fois moins de gaz à effet de serre qu'un élevage traditionnel. La consommation d'eau est 50 fois moins importante également.

L'ÉLEVAGE

L'élevage est dit "vertical" ce qui permet de prendre moins de place au sol et d'utiliser les trois dimensions de l'espace.

Les grillons vivent dans des alvéoles.

Les ténébrions vivent serrés dans des caisses.

L'équipe est composée d'une dizaine de personnes qui sont des ingénieurs, des biologistes, et des commerciaux, en plus du service de direction.

L'entreprise se veut engagée et affiche des valeurs éthiques. Ainsi, les insectes sont nourris à partir d'une alimentation certifiée "agriculture biologique". L'entreprise a une réelle volonté de limiter l'impact environnemental de l'élevage et d'avoir le moins de déchets possible. Par exemple, les excréments des insectes sont utilisés comme fertilisant pour l'horticulture.