

Pour diffusion immédiate

La plus grande conférence internationale sur la consommation d'insectes démarre en mode virtuel la semaine prochaine

Nous en sommes aujourd'hui à considérer les insectes comme des nouveaux aliments riches en protéines et dont la production est efficace mais également respectueuse de l'environnement. Signe de cet intérêt croissant, des chefs d'entreprise, des investisseurs et des scientifiques se rassembleront en mode virtuel du 23 au 26 novembre 2020 pour la plus grande conférence internationale jamais organisée sur le sujet à ce jour!

Plus de 400 délégués se sont déjà inscrits à cette grande conférence intitulée *Insects to Feed the World* et lors de laquelle 130 communications scientifiques (70% issus de la communauté scientifique internationale) seront présentées. Les sujets abordés vont de l'acceptabilité des insectes dans notre alimentation en passant par le développement de produits et les solutions de marketing, à l'automatisation et à l'optimisation des élevages. Les nouvelles technologies de valorisation des résidus organiques à l'aide des insectes, et qui se fondent sur des concepts d'économie circulaire, seront également un thème central du congrès.

Un panel spécial sur les investissements, animé en direct par Natural Products Canada, rassemblera des investisseurs et des entreprises prospères et permettra aux jeunes entreprises émergentes d'explorer les différents questionnements afin que celles-ci deviennent des entreprises florissantes. Le marché mondial des insectes comestibles croît de 40% par année et on estime qu'il représentera un secteur d'une valeur de plus de 700 millions de dollars d'ici 2024. Les insectes sont actuellement intégrés dans de nombreux produits disponibles dans le commerce pour la consommation humaine et animale. Les récents et importants engagements financiers de la part d'investisseurs d'impact privés et institutionnels sont des signes très encourageants indiquant qu'il s'agit d'un secteur en plein essor des économies mondiales.

Manger des insectes est un fait historique. Des sondages montrent que les motivations environnementales stimulent la demande des consommateurs pour cette protéine. Depuis les pratiques traditionnelles issues de petits villages aux confins de la planète jusqu'aux grandes industries multinationales, l'utilisation d'insectes pour recycler les résidus organiques mais également offrir une nouvelle source de nourriture est un exemple dynamique d'économie circulaire. Les initiatives d'agriculture urbaine se multiplient pour rapprocher davantage les consommateurs des productions en circuit-court et augmenter la sécurité alimentaire locale.

L'évolution, l'optimisation et l'automatisation des technologies d'élevage est en voie de réduire les coûts de production, ce qui augmentera l'accessibilité de ces sources de protéines émergentes.

Universitaires, organisations gouvernementales, partenaires industriels et citoyens intéressés sont invités à assister à cette édition virtuelle de la conférence *Insects to Feed the World* organisée par un comité local sous la coordination de l'Université Laval à Québec, Canada.

Joignez-vous à l'événement et contribuez à faire rayonner ce secteur en émergence au Canada et ailleurs dans le monde.

Pour les questions des médias

Contacter

Louise Hénault-Ethier

louise@tricycle.eco

cellulaire : 514-713-6839

(Français et anglais)

ou

Anand Naraine

a.naraine@bell.net

cellulaire : 514-983-7043

(English only)

Citations

« Nous sommes ravis d'accueillir plus de 400 délégués du monde entier à la plus grande conférence jamais organisée sur les insectes comestibles. Cette conférence virtuelle réunissant les meilleurs scientifiques et chefs de file de l'industrie vise à marquer un changement de paradigme dans la production de protéines durables et une meilleure gestion des déchets alimentaires. » – **Grant Vandenberg, président du comité organisateur local *Insects to Feed the World 2020* et professeur au Département de sciences animale de l'Université Laval à Québec, Canada**

« Le secteur des insectes comestibles s'est considérablement développé depuis la publication du rapport de la FAO sur les perspectives d'avenir de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. La recherche est de plus en plus structurée et alignée sur l'émergence d'industries sectorielles. Introduire des insectes

dans nos menus, chose qui semblait impossible il y a quelques années à peine dans les pays occidentaux, devient une réalité et c'est un atout essentiel pour la sécurité alimentaire dans un monde qui doit faire face aux changements climatiques. » –

Arnold van Huis, membre du comité d'organisation international *Insects to Feed the World 2020* et professeur émérite d'entomologie tropicale, Université de Wageningen, Pays-Bas

« Bien qu'elles régalaient tous les poulets élevés en liberté ou les truites de nos lacs et rivières, les larves de mouches étaient autrefois considérées uniquement comme une nuisance à supprimer par les gestionnaires de déchets et les éleveurs. Aujourd'hui, nous commençons à comprendre qu'imiter la nature en élevant volontairement ces mêmes mouches pourrait devenir une industrie rentable. » –

Jeff Tomberlin, membre du comité d'organisation international *Insects to Feed the World 2020* et professeur au Département d'entomologie, Texas A&M University, USA

« Les insectes sont des espèces clés de nos écosystèmes et peuvent jouer un rôle dans l'atténuation de la pression intense de la production agricole, du gaspillage alimentaire et de la gestion des déchets organiques : certaines des activités humaines occasionnant le plus d'impact sur notre environnement. Les scientifiques sont à la pointe des innovations technologiques misant sur les insectes - inspirées par la nature - pour réduire notre empreinte environnementale. Les conférences internationales sont des lieux de rassemblement essentiels pour mettre en synergie les efforts de recherche mondiaux et faciliter le transfert de technologie vers l'industrie émergente des insectes comestibles. » –

Louise Hénault-Ethier, membre du comité organisateur local *Insects to Feed the World 2020*, directrice de la recherche, du développement et de l'innovation chez TriCycle, chercheure post-doctorale à Université Laval, et cheffe des projets scientifiques à Fondation David Suzuki, Montréal, Canada

« L'objectif d'Entosystem est de libérer le super pouvoir des insectes dans un système alimentaire plus propre, plus durable et responsable. Nous élevons des mouches soldats noires à l'échelle industrielle et produisons des tonnes d'insectes secs à partir de déchets alimentaires depuis un certain temps. Nous sommes vraiment heureux de voir un événement comme *Insects to Feed the World* attirer les investisseurs, du gouvernement et du secteur agricole en général. Nous sommes bien passés au stade artisanal de cette industrie et nous avons maintenant une pleine reconnaissance de notre accomplissement. » –

Cédric Provost, président et cofondateur d'Entosystem, Sherbrooke, Canada

Direct contacts available for interviews

Comité local d'organisation *Insects to Feed the World*

Dr Marie-Hélène Deschamps
Assistante de recherche
Département des Sciences Animales
Université Laval
514-307-6683
marie-helene.deschamps.1@ulaval.ca

Dr. Grant Vandenberg
Professeur
Département des Sciences Animales
Université Laval
grant.vandenberg@fsaa.ulaval.ca
cell 418-558-4320

Louise Hénault-Ethier, PhD
Post-Doctoral Researcher
Université Laval
Director of Research, Development
and Innovation
Tricycle, Montreal, Canada
www.tricycle.eco
louise@tricycle.eco
cell : 514-713-6839

Comité international d'organisation *Insects to Feed the World*

Jeffery K. Tomberlin, PhD, D-ABFE
Professor & AgriLife Research Fellow
Texas A&M 9
ktomberlin@tamu.edu
979-845-9718

Dr. Arnold Vanhuis
Journal of Insects as Food and Feed,
Netherlands
arnold.vanhuis@wur.nl

Partenaires corporatifs locaux

Cedric Provost
President & CEO
EntoSystem, Sherbrooke, Canada
cell : 514-715-8686
cedric@entosystem.com
www.entosystem.com

Faits sur la consommation d'insectes et les avantages environnementaux

Plus de 2000 espèces d'insectes comestibles sont régulièrement consommées par 2 milliards de personnes dans le monde. Certaines populations mangent une grande quantité (300 g de chenilles par ménage et par semaine au Congo) d'une grande variété d'insectes (jusqu'à 200 espèces différentes en Asie du Sud-Est). De nombreuses régions dépendent de la récolte sauvage et des pays comme l'Inde manquent encore de productions à l'échelle commerciale. La consommation d'insectes est loin de se limiter à la subsistance, car ils sont considérés comme un mets raffiné et savoureux dans de nombreuses régions. Peu de gens savent que les

communautés autochtones d'Amérique du Nord consommaient environ 90 espèces d'insectes différentes, comme les grillons salés séchés au soleil de la région du Grand Bassin des États-Unis ou les énormes fourmis charpentières de la vallée du Saint-Laurent. Des enquêtes montrent que de nombreux consommateurs européens et nord-américains ont déjà goûté aux insectes et que plus de 90% de ceux qui ont osé y goûter sont prêts à en manger de nouveau. Un défi actuel pour l'industrie est maintenant de consolider la consommation régulière en incorporant cette protéine dans des repas familiers et des collations délicieuses.

La consommation et la demande de viande devraient augmenter de plus de 70% entre 2000 et 2030 créant un manque à combler de 60 MT dans les prévisions de production. Les insectes contiennent de 55 à 75% de protéines. Les larves de ténébrions contiennent plus de fer, de magnésium, de manganèse et de zinc qu'un steak de surlonge de bœuf. La production d'insectes comestibles est beaucoup plus efficace et écologique que les viandes conventionnelles nécessitant jusqu'à 6 fois moins de céréales pour une quantité équivalente de protéines produites. Les matières organiques sont la fraction la plus lourde de nos déchets et leur enfouissement est responsable de 20% des émissions de méthane au Canada. Les insectes élevés sur les sous-produits agro-industriels pourraient réduire davantage l'empreinte environnementale liée à la production des moulées pour le bétail, permettant la production de saumons et des poulets d'élevage plus durable. Alors que l'agriculture représente 70% de la consommation mondiale d'eau douce, la production des insectes nécessite cinq fois moins d'eau que les élevages de bétail conventionnels. Dans un monde qui doit rapidement continuer à lutter tout en s'adaptant aux changements climatiques, on ne peut pas négliger une source de protéines qui émet 10 à 100 fois moins de gaz à effet de serre que les viandes conventionnelles.

Informations sur l'événement

Conférence internationale *Insects to Feed the World* 2020 en mode virtuel

- Informations sur la conférence: <http://ifw2020.org/>
- Programme scientifique: <http://ifw2020.org/scientific-program>
- Inscription: <http://ifw2020.org/registration>
- Twitter: https://twitter.com/IFW_2020

En tant que principale conférence mondiale sur tous les aspects liés aux insectes en tant que denrées alimentaires et aliments pour animaux, la conférence virtuelle *Insects to Feed the World* 2020 offrira un lieu de discussions intellectuelles et éclairantes sur les idées à la frontière émergente de ce secteur. Le programme de la conférence couvre de nombreux sujets de pointe dont:

- Les insectes comme aliments (ethno-entomologie)
 - Récolte et rôle traditionnel de la consommation d'insectes
 - Sources de protéines alternatives et formulations diététiques
 - Consommation durable et sécurité alimentaire
 - Perception, marketing et enjeux économiques
- Systèmes de production d'insectes
 - Optimisation, ingénierie, automatisation et sécurité
 - Génétique, nutrition, physiologie, santé et éthique des insectes comestibles
- Traitement, conservation et sécurité alimentaire des produits d'insectes
- Contrôle de la qualité, législation et politique
- Économie circulaire et durabilité environnementale
 - Traitement des sous-produits agroalimentaires
 - Gestion des matières résiduelles organiques
- Applications non alimentaires des insectes
- Actions internationales pour le développement de l'industrie des insectes

Références

Arnold van Huis et al. (2013). "Edible insects: future prospects for food and feed security." FAO Forestry paper (171).

Van Huis, A. (2020). "Insects as food and feed, a new emerging agricultural sector: a review." Journal of Insects as Food and Feed **6**(1): 27-44.

North American Coalition for Insect Agriculture (NACIA). <https://nacia.org/>

International Platform of Insects for Food and Feed (IPIFF). <https://ipiff.org/>

David Suzuki and Louise Hénault-Ethier. 2018 Save the planet; eat an insect. Science Matters. <https://davidsuzuki.org/story/save-planet-eat-insect/>

Hénault-Ethier, L., et al. (2020). "Entomophagy knowledge, behaviours and motivations: the case of French Quebeckers." Journal of Insects as Food and Feed **6**(3): 245-259.

Schrader, J., et al. (2016). "North American entomophagy." Journal of Insects as Food and Feed **2**(2): 111-120.

Government of Canada. 2017. Municipal solid waste and greenhouse gases. <https://www.canada.ca/en/environment-climate-change/services/managing-reducing-waste/municipal-solid/greenhouse-gases.html>