

Production d'insectes

Alimentation – Applications
Nouvelles filières industrielles

Programme

Mardi 10 octobre 2017

9h00 Accueil café

9h25 **Bienvenue**, Manuel GEA, Adebitech ; Samir MEZDOUR, AgroParisTech

9h30 **Conférence magistrale**

Paul VANTOMME, Senior Forestry Officer, FAO

Farming Insects for Food and Feed, a global overview on opportunities and constraints

10h15-15h10 SESSION 1 - Élevage des insectes de la recherche à la production industrielle

Coordinateurs : Philippe LE GALL, IRD et Frédéric MARION-POLL, AgroParisTech

10h15 Philippe LE GALL, IRD et Frédéric MARION-POLL, AgroParisTech
Domestiquer les insectes ? Comment, pourquoi faire ?

10h45-11h15 Pause café/Posters/Exposition

11h15 Longyu ZHENG, State Key Laboratory of Agricultural Microbiology, Huazhong Agricultural Univ. China
Insect mass breeding and biorefinery technology to produce protein and by-products

11h45 Fogoh John MUAFOR, Living Forest Trust, Cameroun et Mélanie RAMNUTH, Experts-Solidaires
Filière de production d'insectes au Cameroun et mise en place d'élevage de grillons au Bénin

12h15 Valéry BONNET, Delta Neu
Système de ventilation et d'élimination de la chaleur pendant l'élevage des insectes

12h35 Franck LAUNAY, IPSB
Les contraintes du scale up de la production d'insectes

12h55 Anne DEGUERRY, Entofood
De la recherche à la production industrielle d'insectes : Difficultés et Enjeux du passage à l'échelle

13h15-14h30 Buffet/Posters/Exposition

Silver



- 14h30 **Jérôme COSTIL**, Mutatec
Quelles biomasses valoriser par ento-conversion ? Gisements, contraintes réglementaires, techniques et économiques
- 14h50 **Damien MOREL**, APPI
Les différents types de systèmes de production pour les élevages d'insectes

15h10-18h00 SESSION 2 - Santé des insectes et sécurité sanitaire

Coordinateur : **Christina NIELSEN-LEROUX**, INRA

A) Santé des insectes

- 15h10 **Jørgen EILENBERG**, University of Copenhagen
Natural enemies in insect production systems: where are risks and how can we address the risks?
- 15h30 **Christina NIELSEN-LEROUX**, INRA
Impact de l'alimentation et du microbiote
- 15h50 **Anne-Nathalie VOLKOFF**, DGIMI et **Mylène OGLIASTRO**, INRA
La métagénomique : un outil pour développer le diagnostic sanitaire des élevages d'insectes
- 16h10 **Claire BEAUVAIS**, Vétérinaire apicole
Biosécurité appliquée à l'élevage d'insectes pour l'alimentation humaine et animale

16h30-17h00 *Pause café/Posters/Exposition*

B) Sécurité sanitaire

- 17h00 **Christophe TRESPEUCH**, Mutatec
Les insectes, une matière première saine et sûre pour l'alimentation animale: exemple du programme CertiFLY
- 17h20 **Jean-Philippe DESLYS**, CEA
Assurer la sécurité sanitaire des déchets organiques donnés aux insectes et des produits finaux
- 17h40 **Intervenant en cours**
Titre en attente

18h00 **Session Flash Posters**

18h30 **Session Flash Stands**

Flottweg France

HF Group

Micronutris

Monts

19h00 *Cocktail/Posters/Exposition*

Mercredi 11 octobre 2017

8h30 Accueil café

9h00-12h00 SESSION 3 - Débouchés en alimentation humaine et animale

Coordinateur : **Samir MEZDOUR**, *AgroParisTech*

- 9h00 **Samir MEZDOUR**, *AgroParisTech*
Transformation processes of insect larvae for ingredients preparation
- 9h20 **Grégory LOUIS**, *Entomo Farm*
Les matières issues de l'insecte et leurs marchés
- 9h40 **Guillaume GRAS**, *InnovaFeed*
Valeur et pertinence des protéines d'insecte dans le cadre de l'alimentation des salmonidés
- 10h00 **Christine BUREL**, *INRA* et **Michel LESSIRE**, *INRA*
Utilisation des insectes en alimentation des poissons et poulets : digestibilité, impact sur les produits animaux
- 10h30 **Nicolas CÉSARD**, *MNHN* et **Esther KATZ**, *IRD-PALOC PARIS*
Nouvelles tendances dans la consommation des insectes en Amérique latine et en Asie

11h00-11h20 Pause café/Posters/Exposition

- 11h20 **Charlotte FLORET**, *AgroParisTech- JIMINI'S*
Texturation des protéines d'insecte et l'explication du choix de l'instek
- 11h40 **Maylis RADONDE**, *Micronutris*
Système qualité pour la filière des insectes comestibles

12h00-16h00 SESSION 4 - Approche environnementale, économique, sociétale pour évaluer l'intérêt de chaque filière

Coordinateur : **Philippe SCHMIDELY**, *AgroParisTech* et **Sandrine DEREUX**, *Pôle de compétitivité IAR*

- 12h00 **Patricia LE CADRE**, *Céréopa*
Autonomie protéique des élevages : la durabilité avant tout
- 12h30 **Philippe SCHMIDELY**, *AgroParisTech*
Approche économique de la valorisation des farines d'insectes en alimentation animale
- 12h40-14h00 Buffet/Posters/Exposition
- 14h00 **Marc BARDINAL**, *ADEME*
Insectes : de la production à la consommation, une filière à évaluer
- 14h20 **Lars-Henrik HECKMANN**, *Danish Technological Institute*
inVALUABLE: Insect Value Chain in a Circular Bioeconomy
- 14h40 **Catherine MACOMBE**, *IRSTEA* et **Joël AUBIN**, *INRA*
Conception et évaluation de filières de production de farine d'insecte : une approche par scénarios
- 15h00 **Leen BASTIAENS** et **Maarten UYTTEBROEK**, *VITO*
Valorization of insect biomass to high-added value products like proteins and chitin
- 15h20 **Florian NOCK**, *JIMINI'S*
L'insecte sous toutes ses formes ; approche marketing et pédagogique de nouvelles sources de protéines
- 15h40 **Sylvaine PORET**, *INRA*
Consumers' acceptability of insect meal in animal feed

16h20-17h30 Table ronde : Enjeux réglementaires de la filière : valorisation, utilisation de coproduits pour une économie circulaire

Coordinateur : **Maelenn POITRENAUD**, Veolia et **Jean-Philippe DESLYS**, CEA

Brigitte HEIDEMANN, DGAL

Antoine HUBERT, IPIFF

Philippe LE GALL, IRD

Frédéric MARION-POLL, AgroParisTech

Philippe SCHMIDELY, AgroParisTech

Ariane VOYATZAKIS, BPI France

17h30 Conférence de clôture

18h00 Conclusions

Samir MEZDOUR, AgroParisTech

Jeudi 12 octobre 2017

9H00-13H00 Ateliers

CycleFarms

Comment mettre en place et démarrer son propre élevage de mouche soldat noire ?

- La reproduction d'hermetia / l'élevage des larves / utilisation et transformation
- Construction et démonstration pour apprendre à maîtriser cet élevage

JIMINI'S

Comment intégrer consciemment les insectes dans notre alimentation ?

- Venez tester les insectes sous toutes leurs formes et découvrez comment se familiariser avec les insectes pour pouvoir les faire accepter dans notre alimentation quotidienne
- Atelier cuisine simple/rapide

Micronutris

Etude qualitative sur le développement d'un produit alimentaire nouveau

- Présentation des opportunités de marché et des contraintes techniques du développement d'un produit alimentaire nouveau aux insectes
- Dans cet atelier, vous intégrerez un "focus group" dont l'objectif sera de déterminer de manière réelle quelle sera le prochain produit lancé par Micronutris