

# Des poissons qui mangent du poisson – bientôt fini avec la farine d’insectes

Certains poissons d'élevage ont besoin de farine de poisson. Les farines d'insectes seraient un ersatz intéressant.

Les poissons bio viennent toujours d'élevages en étangs ou en eaux courantes qui respectent leurs besoins. Les poissons herbivores ne reçoivent que des aliments végétaux ou pas du tout; les carpes, tilapias et autres pangasius bio conviennent donc bien à la clientèle désireuse de combattre activement la surpêche en mer. Par ailleurs, selon Fair-Fish, près d'un tiers des captures maritimes finissent dans les aliments pour poissons. En effet, les poissons carnivores (p. ex. truite, saumon, cabillaud) ont besoin d'aliments qui contiennent jusqu'à 50 % de protéines. La farine de poisson, qui peut en contenir jusqu'à 80 %, est donc un composant important qui peut représenter jusqu'à 50 % de leur alimentation. Pour les poissons carnivores, le Cahier des charges de Bio Suisse autorise des farines de poisson à base de déchets venant de la transformation de poissons comestibles ou de pêcheries certifiées durables.

## La farine d'insectes est riche en divers nutriments

Les études faites par le FiBL montrent que les indices de croissance et de consommation des poissons restent constants si on remplace la moitié de la farine de poisson par de la farine d'insectes. À ce jour, de nombreux instituts de recherche ont testé avec succès des farines d'insectes avec divers poissons (saumon de l'Atlantique, truites arc-en-ciel, turbot, tilapia bleu et tilapia du Nil). Et leur chair ne change pas de goût. Un procédé de dégraissage mécanique a permis au FiBL de fabriquer, avec des larves de mouche soldat noire, une farine qui contient entre 50 et 60 % de protéines pour seulement 20 à 30 % de graisse – avec en plus beaucoup de calcium et d'autres minéraux importants. «Il faudra néanmoins encore du temps jusqu'à ce qu'on puisse remplacer complètement la farine de poisson par de la farine d'insectes dans les aliments bio», explique Timo Stadlander, expert aquacole au FiBL. «La quali-

té de la farine d'insecte est décisive pour les aliments pour poissons.» Or sa composition dépend fortement du substrat nutritif utilisé. Il y a encore de nombreuses questions au sujet des aliments pour les asticots et de la sécurité des produits



«La proportion de farine d'insectes dans les aliments piscicoles dépend fortement de sa qualité et de la sorte de poisson.»

Timo Stadlander, FiBL

(mycotoxines, métaux lourds) qui seront étudiées de 2018 à 2020 dans un projet de recherche de l'OFAG mené par le FiBL et l'EPFZ. De bons résultats ont déjà été obtenus au FiBL avec des drêches de brasseries ainsi qu'avec des déchets de fruits et de légumes, mais «cela provoque une concurrence alimentaire avec les volailles et les cochons», dit Jens Wohlfahrt, expert du FiBL pour la valorisation des insectes. «La législation ne nous autorise cependant pas à utiliser du fumier, des déchets d'abattoirs ou des restes de repas, tout ce qui convient parfaitement aux asticots, dont la digestion hygiénise même les déchets – en Afrique on le fait déjà.» Franziska Hämmerli et Timo Stadlander, FiBL •



## Insectes bientôt autorisés pour les poissons

Les insectes sont encore interdits pour nourrir les animaux de production, mais l'UE va bientôt en autoriser pour les poissons. Quelques sociétés européennes proposent déjà des aliments pour poissons à base d'insectes. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) veut suivre et autoriser cet été sept espèces d'insectes pour les piscicultures. Il n'y a pas encore de réglementation bio.

## Les poissons mettent très bien en valeur les aliments



1 200 g de larves de mouche soldat noire sont dégraissés à la mouture.

2 100 g de farine d'insectes en sortent – un tiers des pellets fourragers.

3 300 g de pellets bio (farines: insectes, poisson, sang et blé).

4 300 g de pellets pour 300 g de truite. Photo: Franziska Hämmerli