



LES INSECTES COMESTIBLES: UNE SOURCE DE NUTRIMENTS DURABLE

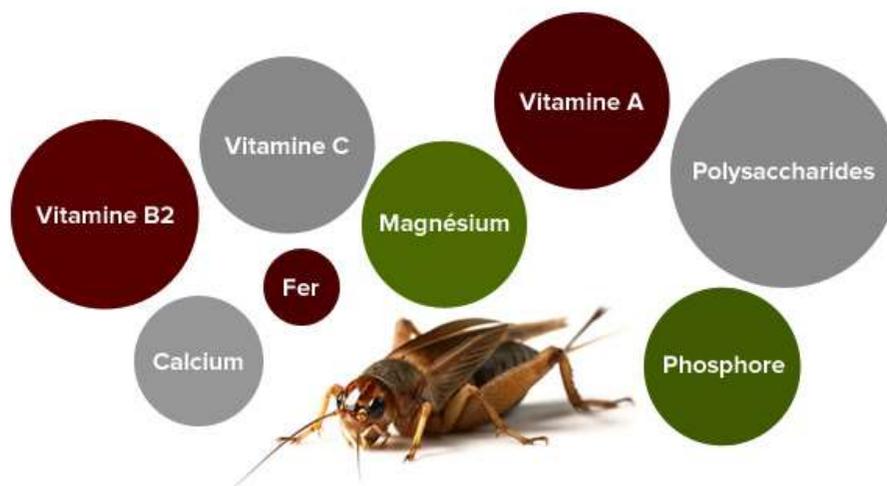


?

INSECTES

Pourquoi produire et proposer une nouvelle source d'alimentation ?

Les insectes en tant qu'aliments
disposent de nombreuses qualités



	<i>Acheta domesticus</i>	<i>Tenebrio molitor</i>
Eau (%)	69,2	59,4
Protéine brute (% ps)	64,2	49,1
Acide gras (% ps)	22,1	40,6
Fibres (% ps)	10,1	6,6
Cendres (%ps)	3,6	2,8

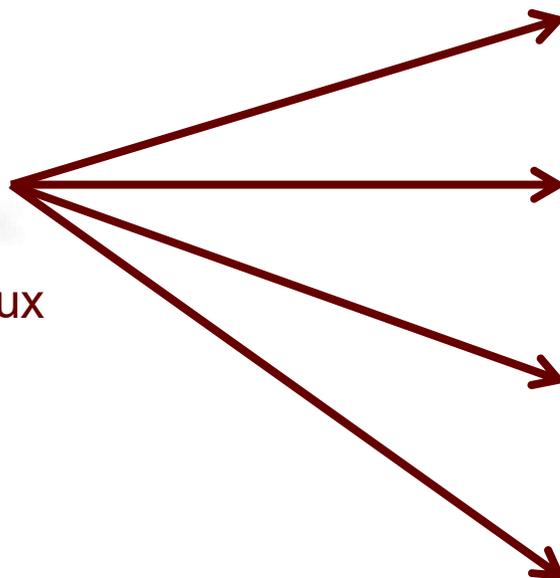
Source: FAO

Les insectes disposent de qualités nutritionnelles importantes.

De nombreux insectes sont riches en protéines!



10 kg de végétaux



1 kg de viande bovine



3 kg de viande porcine



5 kg de volaille



7 kg d'insectes



Les insectes ont un taux de conversion inégalé

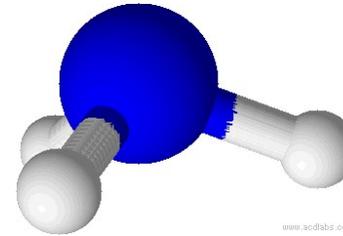
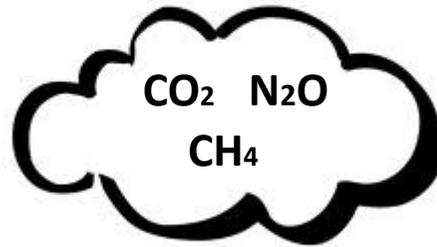


GES

Ammoniac

Eau

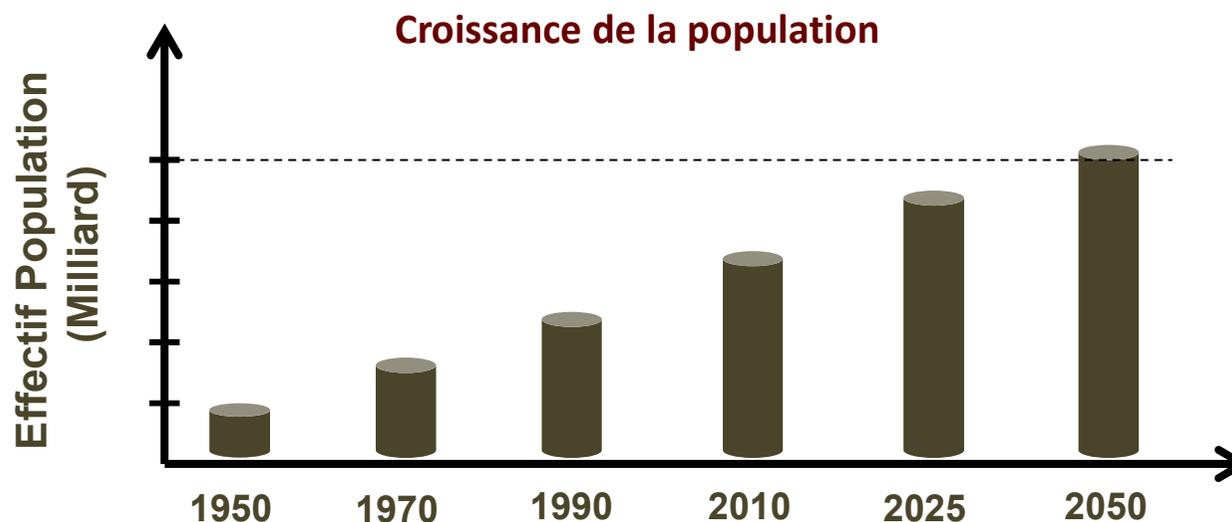
► Elevages
de viandes
traditionnelles



► Elevages
d'insectes



► Une production de protéine animale
à faible impact environnemental



La production mondiale de protéine va devoir doubler d'ici à 2050.
Mais les surfaces au sol ne seront pas suffisantes.

Les insectes sont une solution naturelle
pour faire face à une demande croissante
de protéine animale



▶ **Les insectes : Un aliment Eco-logique**



PRODUCTEUR D'INSECTES COMESTIBLES

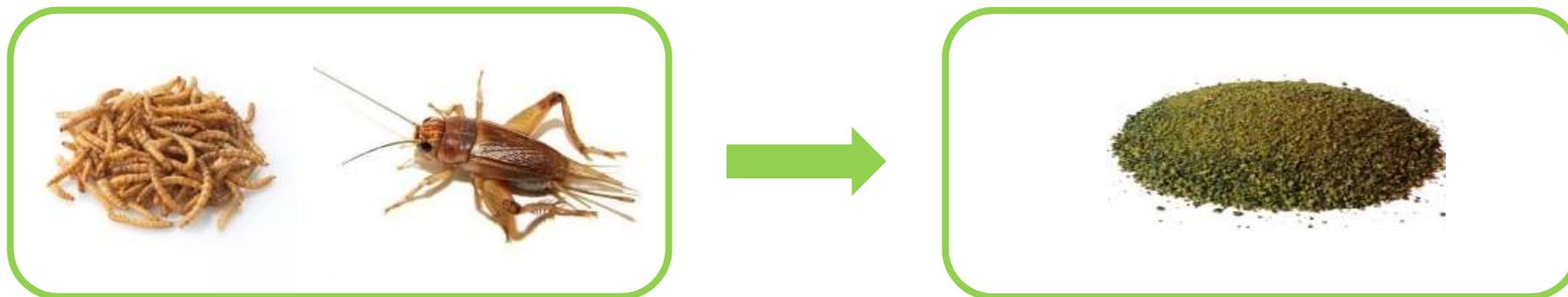


PRODUCTION



R&D

TRANSFORMATEUR D'INSECTES COMESTIBLES



micronutris

Créateur d'alimentation durable

DEVELOPPEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES INNOVANTS



L'engagement chez micronutris c'est:

▶ **Produire des insectes de qualité**



▶ **Limiter au maximum l'impact environnemental**

▶ **Offrir une traçabilité agroalimentaire**

