

Promouvoir les insectes comme protéines

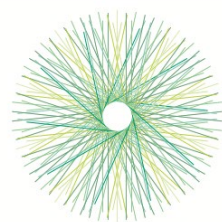
© Foucard et Pampouille, 2020



La production d'aliments pour les poulets de chair repose principalement sur des cultures gourmandes en ressources, contribuant à de la déforestation, de la perte d'habitats et de la surexploitation des terres agricoles. Les insectes tels que les vers de farine et les larves de mouche soldat noire apparaissent comme une alternative écologique et efficace, riches en protéines, acides aminés essentiels et micronutriments. L'incorporation d'insectes dans l'alimentation des poulets de chair offre une solution à la dépendance excessive à des sources de protéines conventionnelles comme le soja, permettant ainsi de réduire l'empreinte écologique associée à leur culture, notamment les importations et la déforestation. Les insectes peuvent être élevés à partir de déchets organiques et de sous-produits, qu'ils transforment en sources de protéines. En plus d'être une source de protéines robuste et économique en terme d'élevage, leur forme vivante peut servir d'enrichissement environnemental, favorisant le comportement de recherche de nourriture et d'exploration, améliorant ainsi le bien-être des poulets. Cependant, le bien-être des insectes doit également être pris en compte lors de la mise en œuvre de cette pratique. Malgré les avantages évidents de cette pratique pour la préservation de l'environnement, des défis persistent dans le développement d'une filière d'élevage d'insectes robuste, sûre d'un point de vue sanitaire et économiquement accessible.



PARTICIPATING IN



eip-agri
AGRICULTURE & INNOVATION

funded by  European Commission