



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

Service des Affaires
Générales et Juridiques

Délibération du Conseil d'administration
n° 2024 - 084
Séance du 18 octobre 2024

Demande de reversement dans le cadre du projet ANR INSECTION « Développement d'une bioraffinerie d'insectes – Production de farines et d'isolats à haute valeur ajoutée pour l'alimentation humaine » – laboratoire BioEcoAgro

Condition d'acquisition du vote :

Quorum = moitié des membres en exercice présents ou représentés
Acquisition de la délibération = majorité des membres présents ou représentés

Nombre de membres en exercice : 34

Nombre de membres présents : 19

Nombre de membres représentés : 7

Nombre de vote pour : 26

Nombre de vote contre :

Nombre d'abstentions :

Ce point a fait l'objet d'un avis de la Commission Recherche du 04 octobre 2024.

La demande de reversement dans le cadre du projet ANR INSECTION « Développement d'une bioraffinerie d'insectes – Production de farines et d'isolats à haute valeur ajoutée pour l'alimentation humaine » – laboratoire BioEcoAgro, telle que figurant dans le document annexé à la présente délibération, est approuvée.

**Convention de reversement
Projet INSECTION
Appel à projets « Diversification des sources de protéines » 2022
France 2030**

Intitulé du projet : INSECTION « Développement d'une bioraffinerie d'insectes – Production de farines et d'isolats à haute valeur ajoutée pour l'alimentation humaine »

Descriptif : L'Europe importe 77 % des protéines dont elle a besoin pour l'alimentation humaine ou animale, ce qui rend son économie vulnérable. Dans ce contexte, les insectes comestibles sont envisagés comme l'une des sources les plus intéressantes et durables. Par conséquent, les insectes comestibles, comme l'espèce mouche soldat noire déjà utilisée pour l'alimentation animale pourrait à terme également être introduite dans l'alimentation humaine. Depuis 2018, la filière bénéficie d'investissements considérables permettant aux entreprises de construire des installations de production, à grande échelle. Pour atteindre une certaine rentabilité et anticiper les évolutions des marchés, les industriels doivent diversifier et adapter leur offre vers des produits valorisables, avec des fonctionnalités ciblées (ingrédients enrichis en protéines) à partir du cracking de larves, via des éco-procédés. Les fabricants de ces ingrédients seront amenés à reconsidérer les modalités de valorisation des co-produits protéiques.

Le projet INSECTION se focalisera essentiellement sur une seule espèce: la mouche soldat noire (*Hermetia illucens*) et couvrira l'ensemble de la chaîne de valeur: de la collecte de sous-produits, à l'élevage des larves, la préparation d'ingrédients des insectes (farines et isolats protéiques à fonctionnalité ciblée) et jusqu'à la formulation d'aliments pour la consommation humaine. Il impliquera un volet génétique et génomique de sélection pour augmenter le rendement en protéines des larves et prendra en compte les risques liés à l'élevage et à la transformation des larves. Il mettra également l'accent sur une unité de bioconversion et de séparation appelée bioraffinerie en réalisant des expériences à l'échelle du laboratoire et à l'échelle pilote. Le projet rassemble des compétences académiques et de PME dans divers domaines, dont l'entomologie, la génétique, les procédés alimentaires, la formulation, l'analyse sensorielle, l'acceptation par les consommateurs, l'ACV environnementale et l'ACV socio-économique, pour optimiser les schémas directeurs de bioraffinerie d'insectes et évaluer les retombées industrielles. Globalement, Le projet INSECTION constituera une étape importante dans le développement de cette filière.

Coordinateur : AgroParisTech

Partenaires : Université d'Artois, CNRS, Agronutris, Cycle Farms, Adrianor

Demande d'aide pour l'Université d'Artois : 455 418,59 €

Coût total du projet pour l'Université d'Artois : 911 251 €

Bénéficiaire : Université d'Artois – BioEcoAgro

Responsable scientifique pour l'Artois : Romdhane KAROUI

Budget

Financements (en €)	Fonds propres	France 2030	Coût total
Fonctionnement		155000	155000
Equipement		80000	80000
Personnel	208498,97	166249,86	374748,83
Frais d'environnement/frais généraux	247334,23	54168,73	301502,96
Total	455833,2	455418,59	911251,79