

## **Cette semaine lors d'une dégustation exclusive, InnovaFeed a fait découvrir les saveurs de la truite nourrie à l'insecte dans la Ferme urbaine « Farmhouse Aubervilliers », en partenariat avec Sous les Fraises et Euro-Toques France.**

Cette dégustation a été précédée d'échanges sur les « Initiatives pour soutenir une aquaculture durable : fermes aquaponiques et truites nourries à l'insecte ». Il a été question de récréation d'écosystèmes, de systèmes circulaires et circuits courts. Ce fut également l'occasion d'échanger sur les qualités gustatives du produit avec des Chefs renommés présents pour l'occasion, dont le chef Yann Roncier qui a réalisé 2 recettes originales pour mettre en valeur la truite nourrie à l'insecte. Cet événement s'est déroulé dans le cadre de la « Semaine du poisson » organisée avec l'association Euro-Toques France.

### **Pour une aquaculture encore plus naturelle et durable**

Un des enjeux majeurs du développement durable de l'élevage des poissons carnivores est la disponibilité de ressources protéiques et lipidiques adaptées à leurs besoins nutritionnels. Les insectes offrent une solution ! C'est 100% naturel puisque les truites à l'état sauvage mangent des insectes dans les cours d'eau et en raffolent !

InnovaFeed a choisi de démarrer l'initiative avec une filière de truites, un poisson emblématique de l'aquaculture française. Ainsi son partenaire aquaculteur Truite Service, qui a fourni les truites nourries à l'insectes pour la dégustation, commercialise depuis la fin de l'année 2018 des truites « nourri à l'insecte ».

Cette filière est l'aboutissement d'un travail de co-construction technique et technologique ambitieux avec l'ensemble des acteurs de la filière pour permettre d'intégrer les protéines d'insectes dans l'alimentation des poissons, et de garantir une traçabilité et une qualité optimale du produit.

InnovaFeed a également commencé à travailler avec Sous Les Fraises depuis le début de l'année pour nourrir avec des insectes les truites en bassin d'aquaponie de leur ferme urbaine. Cette technique permet aux poissons d'évoluer en symbiose avec les végétaux pour cultiver des variétés rares de fruits et légumes à destination des chefs.



### **Le « poisson nourri à l'insecte » : un nouveau repère pour les amateurs de poisson**

L'appellation « poisson nourri à l'insecte » s'applique exclusivement aux poissons d'aquaculture qui respectent les deux critères suivants :

- Les poissons ont été nourris avec un aliment dont au minima 50% de protéines de poissons ont été remplacées par de la protéine d'insectes
- Les poissons ont au minima doublé de poids durant la phase où ils ont été nourris avec un aliment à base de protéines d'insectes.

Euro-Toques, qui est partenaire d'InnovaFeed depuis début 2019, a participé à promouvoir la truite nourrie auprès des chefs renommés lors de cet événement qui venait clôturer la « Semaine du poisson » organisée par cette association de chefs.

## Paroles de chefs



**Jacques Barnachon**, Chef du restaurant gastronomique L'Etang du Moulin :  
« C'est un produit d'une grande finesse, avec très peu de gras »

**Stéphane Gourault**, Chef du restaurant le Vilargène Château de Montvillargenne :  
« J'ai trouvé que c'était très moelleux, très frais, ça se rapproche du saumon mais avec une couleur plus pale. C'est un très bon produit. »

---

## A propos d'InnovaFeed

InnovaFeed est une entreprise biotechnologique qui produit une nouvelle source de protéines provenant de l'élevage d'insectes (*Hermetia Illucens*) et destinée à l'alimentation animale, et plus particulièrement à l'aquaculture.

Sa mission est de participer à l'essor de systèmes alimentaires durables en répondant à une demande croissante pour des matières premières naturelles, saines et compétitives.

Dotée de la plus importante capacité de production du marché et d'un centre R&D à la pointe de la recherche en biotechnologies, InnovaFeed a développé une technologie et un procédé innovants, garantissant la production à l'échelle industrielle d'une farine protéinée de qualité, à un prix compétitif. [www.innovafeed.com](http://www.innovafeed.com)

---

## A propos de Sous les Fraises

Leader en France et en Europe dans le secteur de l'agriculture urbaine, Sous les Fraises a été fondée en 2014 par Yohan Hubert et Laure-Line Jacquier. Depuis, la start-up a installé près de 10 000 m<sup>2</sup> de biodiversité et fait pousser plus de 178 000 fruits, légumes et plantes aromatiques grâce à ses structures végétales verticales disposées sur les toits. La technologie de Sous Les Fraises et la vision de la ville nourrie par ses fondateurs ont fait de l'entreprise un acteur incontournable, crédible et pionnier dans la gestion de l'eau, des déchets et de l'alimentation en France. [Dossier de presse](#).

---

## A propos d'Euro-Toques

Depuis 30 ans, l'association Euro-Toques créée en 1986 à l'initiative de Messieurs Pierre ROMEYER et Paul BOCUSE, œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine au sein de son réseau européen de chefs cuisiniers et auprès de la Commission Européenne à Bruxelles, et particulièrement des Directions Générales de l'Agriculture, de la Protection du Consommateur et de la Santé Publique. [Dossier de presse](#).

---

[Lien vers les images à télécharger](#)

**Contactez-nous !**

[contact@nourrialinsecte.com](mailto:contact@nourrialinsecte.com)

Retrouvez nous également sur Instagram @nourrialinsecte

<https://nourrialinsecte.com/>

Maye Walraven

+33 (0)6 95 80 75 28

[media@innovafeed.com](mailto:media@innovafeed.com)