



Communiqué de presse

Ynsect officialise son entrée dans le marché de l'alimentation humaine suite à la publication d'une opinion favorable de l'Autorité Européenne de Sécurité Alimentaire

Paris, 13/01/2021 - Le feu vert de l'EFSA¹ constitue une avancée majeure pour la filière, tout particulièrement européenne. Il devrait permettre d'ouvrir la voie à d'autres avis, notamment sur la consommation de farines d'insectes déshuilés, qui représentent le marché le plus prometteur pour la consommation humaine, notamment dans la nutrition sportive et santé.

- Ynsect a déjà identifié le potentiel de ce marché en développant YnMeal, un ingrédient à base de protéines d'insectes déshuilés adapté à l'alimentation humaine.
- Ynsect a à cette fin déposé son dossier Novel Food sur ces produits à l'EFSA (sans demande de confidentialité et donc sans les 5 ans de protection des données afin d'en faire bénéficier à l'ensemble du secteur européen) qui démontre notamment un profil allergène bien plus faible qu'un insecte entier.
- Ynsect déposera également dans quelques mois un dossier GRAS à la FDA (Federal Drug Administration) aux Etats-Unis pour adresser le premier marché mondial de sport et de nutrition santé.
- Ynsect a signé un premier contrat sur ces marchés soulignant la pertinence du positionnement.

Une avancée majeure pour la filière européenne et française

Ce mercredi 13 janvier 2021, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a publié un avis positif sur l'utilisation du ver de farine à destination de l'alimentation humaine à la suite du travail mené par le groupe de travail alimentation de l'Ipiff² et de ses membres. L'Agence met en évidence que celui-ci est sûr sanitaire, conformément aux exigences et aux procédures d'évaluation approfondie définies par la législation de l'Union européenne (UE) sur les nouveaux aliments (règlement (UE) 2015/2283). Cet avis devra ensuite être confirmé par la Direction Générale Santé de la Commission Européenne, qui donnera l'autorisation de mise sur le marché dans les Etats de l'Union Européenne.

Le ver de farine, autrement appelé le scarabée Molitor, devient donc le premier insecte à recevoir un avis positif pour la consommation humaine. C'est une victoire et une étape clé pour la croissance de l'industrie des insectes, mais aussi et surtout pour les producteurs de vers de farine. Cet avis démontre que les ingrédients issus du scarabée Molitor sont premium et adaptés à la consommation humaine, contrairement à d'autres espèces d'insectes utilisées uniquement pour l'alimentation animale.

¹ L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) est l'agence de l'Union européenne chargée de rendre des avis scientifiques indépendants sur les risques existants et émergents liés à la chaîne alimentaire, avec pour objectif de protéger le consommateur, les animaux et l'environnement des risques liés à l'alimentation.

² L'Ipiff (International platform of insects for food and feed) est l'organisation représentant les parties prenantes de la production d'insectes pour l'alimentation humaine et animale au sein de l'Union européenne



Au-delà des qualités nutritionnelles de ses produits Ynsect démontre que son ingrédient à base de protéines d'insectes déshuilés présente également des risques d'allergie réduits par rapport à d'autres produits à base d'insectes.

« Nous ne pouvons que nous féliciter de cette avancée. Il s'agit d'une étape importante qui vient récompenser le travail mené depuis des années par l'ensemble du secteur. Il démontre, s'il le fallait, l'excellence de la filière européenne et française et son leadership mondial » explique Antoine Hubert, CEO d'Ynsect.

Un potentiel de marché en croissance

Après l'autorisation des protéines d'insectes dans l'alimentation des poissons d'élevage et en attendant des annonces sur leur autorisation dans l'alimentation des volailles et les porcs espérée en 2021, cet avis vient conforter les attentes du marché et consolider la filière. En effet, même s'il ne porte que sur l'insecte entier, ce qui inclue la farine séchée qui est en issue, ce nouvel avis de l'EFSA est une étape clé pour toute la filière, vers la commercialisation du scarabée Molitor pour l'alimentation humaine. Il ouvre la voie à de futures autorisations d'ingrédients à base de protéines d'insectes déshuilés, ce qui représente le segment du marché de l'alimentation humaine le plus prometteur en valeur et en volume, notamment en ce qui concerne la performance et la régénération musculaire (comme le sport) et la nutrition santé. Ynsect a signé un premier contrat pluriannuel sur ces marchés, ce qui est un signe clair que la demande y est en croissance.

Les études réalisées par Ynsect démontrent la sécurité sanitaire des aliments produits

L'avis rendu par l'EFSA recommande de réaliser "des recherches sur l'allergénicité du ver de farine jaune". Les données communiquées en novembre dernier dans le cadre du dossier Novel Food déposé par Ynsect sur les ingrédients à base de protéines déshuilées abordent ces questions. Ainsi, les études conduites par l'UMCU (University medical Center Utrecht), démontrent notamment que, si le risque existe, il est largement diminué pour les ingrédients à base de protéines d'insectes déshuilés, comme l'Ynmeal (produit d'Ynsect) par rapport à l'insecte entier. Ces études auxquelles s'ajoutent une étude de mutagenèse seront des éléments cruciaux pour les prochaines étapes de confirmation par la DG Santé de la Commission européenne et pour la mise sur le marché. Toutes ces études présentent également un grand intérêt pour les entreprises d'aliments pour animaux de compagnie. En effet elles démontrent à la fois les effets positifs de nos produits et répondent aux exigences élevées en matière de sécurité alimentaire des producteurs, en particulier en Europe et aux États-Unis.

« Nous espérons que cet avis sera le premier de beaucoup d'autres et qu'il facilitera et accélèrera les process en rassurant les autorités européennes et hors UE sur le sérieux de la filière. C'est d'ailleurs pour œuvrer pour le secteur qu'Ynsect a fait le choix de déposer son dossier Novel Food sans demande d'exclusivité ni de protections des données pendant une période de 5 ans, afin qu'une fois validé, nos données puissent être utilisées par tous les acteurs du secteur, c'est aussi pourquoi nous déposerons dans quelques mois, un dossier GRAS auprès de la FDA aux USA. En tant que leader mondial, il s'agit pour nous d'ouvrir la voie et de faire grandir une filière pour répondre aux enjeux cruciaux de demain : nourrir la planète, préserver l'environnement et la biodiversité, lutter contre le changement climatique. Si nous voulons nourrir la planète à horizon 2050, nous devons produire 70% de plus et cela avec seulement 5% de terres disponibles. Il est temps de valoriser des alternatives permettant de produire plus et mieux ! » conclut Antoine Hubert, CEO d'Ynsect.



Ynsect entend conduire sous l'autorité de l'EFSA, l'agence de sécurité alimentaire la plus rigoureuse au monde, des recherches afin de continuer à démontrer les potentiels santé et nutrition des insectes dans l'alimentation humaine et plus particulièrement du scarabée Molitor. Ainsi les dernières études réalisées mettent en évidence que :

- Associées à des fibres, des minéraux, des probiotiques et un équilibre favorable des acides gras, les protéines d'insectes sont particulièrement adaptées aux athlètes et aux consommateurs soucieux de leur santé et de leur forme physique. L'intention d'achat dans cette catégorie de consommateur est de 60 % en Europe de l'ouest. Un attrait qui est dû en grande partie au fait qu'il s'agisse d'une solution naturelle et moins transformée que les aliments vendus actuellement.
- En substituant la caséine (protéine de lait) par le produit d'Ynsect dans le régime alimentaire de souris, la concentration en cholestérol dans le foie et le plasma diminue fortement (jusqu'à 60%), de même que les triacydéglycérol -ce qui peut représenter un intérêt pour les personnes souffrants d'hyperlipidémie (étude de l'Université Justus-Liebig de Giessen (Allemagne))³
- Le haut taux de protéines (72%) en fait un ingrédient premium hautement digestible qui peut être utilisé en complément pour certaines maladies de la digestion mais également en alimentation senior, avec une croissance et des performances similaires à ceux présentant un taux de protéine à 80 % (caséine).

A propos d'Ynsect

Ynsect est le leader mondial de la production naturelle de protéines d'insectes et d'engrais. Fondée en 2011 à Paris par des scientifiques et des militants environnementalistes, la société du Next40 transforme les insectes en ingrédients premium à haute valeur ajoutée pour l'alimentation des animaux de compagnie, la pisciculture et la nutrition végétale. Ynsect propose une solution écologique, saine et durable pour répondre à la demande mondiale croissante de consommation de protéines et de plantes. Ynsect exploite des technologies de rupture protégées par 260 brevets issus de 30 familles, lui permettant d'élever des scarabées Molitor dans des fermes verticales à empreinte carbone négative. La première unité de production à Dole (Jura) est en fonctionnement depuis 2016. Ynsect construit actuellement une seconde unité, la plus grande ferme verticale du monde, à Amiens (Somme). La société qui emploie 150 salariés a levé environ 435 millions USD auprès d'investisseurs mondiaux reconnus et exporte ses produits dans le monde entier. www.ynsect.com

Contacts presse

Laurène Hug
06 20 60 27 14
lhug@sopexa.com

Anais Maury
06.78.44.59.80
anais.maury@ynsect.com

³ <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30726942/>