

La protéine de vers de farine possède autant de bénéfices nutritionnels que la protéine de lait selon l'étude de l'Université de Maastricht

La protéine de vers de farine offre un double bénéfice car elle est à la fois durable et d'une grande qualité nutritionnelle

Paris, le 02 juin 2021 - L'étude inédite réalisée par l'université de Maastricht démontre pour la première fois que la protéine d'insecte possède autant de bénéfices nutritionnels que la protéine de lait. Cette dernière, considérée comme hautement qualitative, est couramment utilisée notamment en tant que complément alimentaire pour les sportifs. L'étude révèle que les deux protéines agissent de la même manière sur la digestion, l'absorption et la capacité à stimuler la croissance musculaire. Ces résultats, publiés le 21 mai dernier dans la prestigieuse revue scientifique « the American Journal of Clinical Nutrition¹ », confirme ainsi que les dérivés protéiques d'insectes sont des ingrédients premium de haute- qualité. Associé à une chaîne de production durable à faible empreinte carbone, le scarabée représente donc une formidable source de protéine alternative tout aussi importante pour l'industrie alimentaire.

Après l'approbation donnée par les Etats membres de l'Union Européenne qui autorise pour la première fois, l'intégration d'un scarabée dans l'alimentation humaine, cette étude est une nouvelle étape importante qui promet une accélération de la croissance de toute l'industrie de l'insecte.

Les protéines de lait (composées à 80% de caséine et 20% de lactosérum) sont souvent considérées comme une référence de protéines premium. La recherche menée par l'Université de Maastricht démontre que la protéine issue du scarabée Buffalo l'égale : comme la protéine de lait, elle est très digeste et contient neuf acides aminés essentiels. En comparaison, les protéines d'origine végétale ont révélé un profil d'acides aminés incomplet qui comprend notamment de faibles niveaux d'acides aminés essentiels.

Lors de la digestion, les acides aminés qui constituent les protéines sont décomposées en acides aminés distincts qui sont absorbés par la circulation sanguine et transportés vers les muscles, où ils sont utilisés pour la réparation musculaire et la construction de nouveaux tissus.

Dans le cadre de cette étude, Protifarm - la branche alimentation humaine néerlandaise d'Ynsect a fourni son scarabée Buffalo (*Alphitobius diaperinus*). Les chercheurs ont ajouté à la nourriture des scarabées Buffalo des acides aminés stables marqués, pour suivre leur évolution. Après la consommation de ces insectes par des femmes et des hommes volontaires, ces acides aminés ont été suivis de la digestion des protéines à l'absorption d'acides aminés par le corps humain et ont permis d'explorer leur utilisation comme base pour construire le tissu musculaire. Un procédé similaire a été utilisé pour les protéines de lait. Ce processus permis de déterminer le coefficient de digestibilité des deux sources de protéines et leur capacité à stimuler la synthèse musculaire.

L'université de Maastricht est l'une des rares universités au monde capable de réaliser ce type de recherche. « *Nous avons utilisé une méthode unique d'étiquetage des isotopes pour démontrer une*

¹ "Insects are a viable protein source for human consumption: from insect protein digestion to postprandial muscle protein synthesis in vivo in humans: a double-blind randomized trial" ; [Wesley J H Hermans](#), [Joan M Senden](#), [Tyler A Churchward-Venne](#), [Kevin J M Paulussen](#), [Cas J Fuchs](#), [Joey S J Smeets](#), [Joop J A van Loon](#), [Lex B Verdijk](#), [Luc J C van Loon](#). *The American Journal of Clinical Nutrition*, nqab115, <https://doi.org/10.1093/ajcn/nqab115>

digestion rapide et une stimulation efficace de la synthèse des protéines musculaires après l'ingestion du scarabée Buffalo. La réponse observée ne diffère pas de l'ingestion d'une quantité semblable de protéines laitières. C'est formidable de voir une source de protéines qui associe à la fois fonctionnalité et durabilité. » explique le **Prof. Dr. Luc van Loon, chercheur principal**.

Le ver de farine est la seule protéine au monde disponible sur le marché qui permet de combiner performance et santé (digestion, absorption, synthèse des protéines musculaires et aussi réduction du cholestérol dans le foie et le plasma) mais aussi naturalité et durabilité. Par rapport aux élevages traditionnels, les fermes verticales d'Ynsect, comprenant Protifarm, permettent d'utiliser 98 % moins de terres et de réduire considérablement l'empreinte carbone et l'impact sur la biodiversité de la production de protéines. La chaîne de valeur a été conçue de manière à être circulaire : elle ne génère aucun déchet, ce qui signifie que tout ce qui est produit est utilisé.

« Les protéines du scarabée Buffalo offrent un bénéfice double en fournissant une protéine de haute qualité et une production respectueuse des environnements. Je suis convaincu que les insectes seront la prochaine source de protéines durables : d'aussi grande qualité nutritionnelle que les produits laitiers et aussi durables que de nombreux substituts végétaux. Cela ouvrira le monde au développement de nouveaux produits alimentaires », a commenté **Tom Mohrmann, PDG de Protifarm**.

« Cette étude démontre une fois de plus les qualités exceptionnelles des scarabées et leurs bénéfices sur la santé et la performance sportive. Après avoir démontré les effets de la protéine sur la réduction du cholestérol, nous sommes maintenant en mesure de prouver ses effets sur la performance en comparant notre protéine insecte à la protéine du lait (déjà considérée comme le graal de la performance sportive). » ajoute **Antoine Hubert, PDG et cofondateur d'Ynsect**.

Protifarm possède déjà un portefeuille de clients dans l'alimentation humaine notamment Allemagne, aux Pays-Bas, en Angleterre, au Danemark et en Belgique. Compte tenu des résultats de l'étude internationale de l'Université de Maastricht, l'objectif du groupe Ynsect est de continuer d'ouvrir la voie pour la production de protéines d'insectes et d'accompagner la croissance du secteur en l'aidant à relever les défis de demain. En tant que leader du secteur du ver de farine, et avec la récente acquisition de Protifarm, l'entreprise souhaite désormais accélérer le développement de solutions long-terme et durables au service de la consommation de protéines dans le monde entier.

À propos de Ynsect & Protifarm

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 écologistes, Ynsect transforme les insectes en ingrédients de première qualité et de grande valeur pour les animaux de compagnie, les poissons, les plantes et les êtres humains. Grâce à ses fermes ultramodernes, Ynsect offre une solution biologique durable à long terme pour accélérer la consommation de protéines et de plantes. Ynsect utilise une technologie exclusive pionnière protégée mondialement par environ 300 brevets pour produire les vers de farine Molitor et Buffalo dans des fermes verticales. Ynsect construit actuellement sa troisième unité de production, la plus grande ferme verticale au monde, à Amiens, en France et exploite deux sites en France (depuis 2016) et aux Pays-Bas (depuis 2017). L'entreprise a recueilli environ 425 millions de dollars auprès de grands investisseurs mondiaux et exporte ses produits dans le monde entier.
www.ynsect.com

*Fondée en 2015, Protifarm est la branche alimentaire néerlandaise de Ynsect, leader mondial des ingrédients d'insectes naturels. Protifarm a développé AdalbaPro, la première gamme d'ingrédients alimentaires fonctionnels dérivés d'insectes. Protifarm exploite la plus grande ferme verticale pour l'élevage et l'élevage du ver de Buffalo (également connu sous le nom de *Alphitobius diaperinus*.)*

L'entreprise produit des ingrédients durables et fonctionnels pour l'industrie alimentaire (comme la nutrition sportive, la viande (substituts) et les produits de boulangerie).
www.protifarm.com

Contact presse Ynsect

Anaïs Maury : anais.maury@ynsect.com | +33 (0)6 78 44 59 80

Laurène Hug : lhug@sopexa.com | +33 (0)6 20 60 27 14