

Les Belges ne veulent pas des insectes dans leur assiette

Riches en protéines, ils devaient permettre de réduire la consommation de viande dans l'alimentation humaine mais le marché ne décolle pas. Le client et les industriels ne sont pas prêts et la concurrence chinoise est rude.

REPORTAGE

FRÉDÉRIC DELEPIERRE

Dans un grand bac en plastique bleu, des milliers de petits vers de farine de teinte orange-maroon, aussi appelés ténébrions, se tortillent les uns contre les autres. À côté, dans un contenant similaire, des dizaines de coléoptères s'ébrouent sur un tapis de son de blé qui constitue leur alimentation. Bienvenue chez Entomobio, à Frasnes-les-Anvaing. Créée en 2014 par Antoine Mariage, la société a développé et mis au point un procédé d'élevage d'insectes *Tenebrio Molitor* (ténébrion meunier), et de production d'une poudre à partir de leurs larves. L'insecte est riche en protéines et idéalement équilibré en acides aminés, vitamines et bonnes graisses. Voici dix ans, cette nouvelle ressource était considérée comme l'alimentation humaine du futur. Les caractéristiques des insectes allaient permettre de réduire, voire de remplacer, la consommation de viande considérée comme nuisible pour la planète. Ils représentaient l'avenir de l'alimentation durable. Aujourd'hui, le secteur déchant.

Le 2 décembre 2025 en France, le tribunal de commerce d'Evry a prononcé la liquidation judiciaire de la société Ynsect, entraînant le licenciement de 350 salariés. L'entreprise était jusqu'alors un symbole de la production d'insectes. Elle avait levé 600 millions d'euros. Sa fermeture a laissé derrière elle une méga usine vide dans la Somme. À l'échelle mondiale, le secteur de l'élevage d'insectes a attiré environ 1,7 milliard d'euros au cours de la dernière décennie, selon *The Conversation*. Pourtant, la liste d'entreprises en difficulté ou en faillite ne cesse de s'allonger tant en France qu'au Danemark, au Canada ou aux États-Unis et en Afrique du Sud. Comment en est-on arrivé là ?

« En 2014, en Belgique, l'Afsca a autorisé l'élevage de dix insectes », se souvient Antoine Mariage. « J'ai décidé de me lancer dans le ténébrion en me renseignant sur ce qui se faisait en Chine et aux Pays-Bas. En 2018, le processus que j'ai mis au point a été validé et j'ai été autorisé à vendre ma production de vers de farine issus de coléoptères. »

Faible consommation d'énergie

C'est alors qu'intervient le premier coup d'arrêt pour le secteur. « En janvier 2018, l'Europe légifère et considère les insectes comme de la *novel food*, un aliment qui n'était pas consommé avant mai 1997 dans l'Union européenne », explique le fondateur d'Entomobio. « Il revenait donc aux producteurs de prou-



Lorsqu'il a fondé Entomobio, en 2014, Antoine Mariage ne pensait pas qu'il rencontrerait autant de difficultés à faire accepter les insectes dans l'alimentation humaine. © PIERRE-YVES THIENPONT.

ver que les insectes ne provoquent ni allergies ni accoutumance et qu'ils sont sûrs. Un processus très coûteux. Ma société a été choisie comme société pilote et en janvier 2025 seulement, l'Union a validé la culture du ténébrion. Dans certains pays, comme la France, l'élevage a été mis à l'arrêt durant toute la procédure. Par chance, chez nous, l'Afsca prévaut sur l'Europe et on a pu

continuer à travailler et à vendre. »

Chez Entomobio, rien n'est automatisé. Tout se fait à la main. La consommation d'énergie est réduite, le son de blé bio provient d'un agriculteur local et les déchets sont valorisés dans une autre ferme. « Dans une pièce, les coléoptères se nourrissent du son et pondent leurs œufs dans les bacs », commente Antoine Mariage. « Une fois la ponte terminée, on enlève les adultes des bacs et les œufs restent dans le son. Après l'éclosion, les larves s'en nourrissent à leur tour. Quand tout est mangé, on récolte les larves et on les change de

pièce. On les met à la diète durant trois jours et on les passe au tamis pour enlever les impuretés. Elles sont ensuite tuées en étant placées dans de grands congélateurs. Ensuite, on les ébouillante et on les déshydrate à basse température dans un séchoir durant onze heures. Elles sont vendues séchées ou en poudre. »

En 2014, les perspectives semblaient positives. L'insecte allait révolutionner la façon de se nourrir. Aujourd'hui, Antoine Mariage doit se rendre à l'évidence : son entreprise n'est toujours pas rentable et ne le sera peut-être jamais. « Le marché n'est tout simplement pas là », constate-t-il avec un certain fatalisme. « Il y a bien ce que j'appelle le marché des bobos qui mangent des insectes de temps en temps. Ils ont franchi le cap psychologique. C'est important mais ça ne fait pas de volume. Les pays nordiques et d'Europe de l'Est sont plus avancés. Chez nous, on incorpore des insectes dans des barres protéinées ou des burgers mais on ne va pas au-delà. Ça n'est pas dans notre culture. Ce qui fait que l'industrie agroalimentaire et les gros transformateurs hésitent alors qu'on comptait sur eux. La poudre d'insectes peut, par exemple, être facilement intégrée dans la fabrication des pâtes et les enrichir en protéines. La société Nimavert en utilise dans la fabrication de ses tapenades et de son gin. »

De la vitamine D3 naturelle

Ce qui maintient Entomobio en vie, ce sont des marchés de niche dans lesquels Antoine Mariage a pu plonger grâce à la réputation qu'il s'est construite au fil du temps. « La société française Nutriearth, une biotech basée à Carvin, va m'acheter tout mon stock de poudre d'insectes pour en extraire la vitamine D3 naturelle et durable », sourit le fondateur de la société hainuyère. « Elle est destinée à la nutrition humaine et animale et offre une alternative écoresponsable, sans solvant ni chimie. Ses principes actifs pénètrent dans l'organisme plus rapidement que chez les sources classiques. D'autres entreprises pressent les ténébrions pour en extraire de l'huile. » D'autres insectes, comme la cochenille, sont élevés pour en extraire un colorant rouge, le carmin, connu sous la référence E120 dans l'alimentation, les cosmétiques ou le textile.

Alors, pourquoi Entomobio et les autres peinent-ils à se faire une place ? La réponse fuse de la bouche d'Antoine Mariage. « C'est la faute à la mondialisation », lance l'entrepreneur. « On ne peut pas vendre notre marchandise à moins de 15 euros le kilo alors que sur internet, on peut trouver la même chose venant de Chine pour 4 euros le kilo. Impossible de rivaliser. Si on évoque l'alimentation animale, un grossiste allemand achète de la marchandise pour 2,40 euros le kilo en Chine. On la retrouve ensuite chez nous en animalerie à 30 euros le kilo. »

Comme ailleurs dans le monde, le secteur de l'insecte comestible souffre en Belgique. Antoine Mariage ne cache pas qu'il craint que ses actionnaires publics et privés ne le lâchent sous peu faute de rentabilité. Impossible cependant de connaître ce que représente cette activité dans l'économie belge. Que ce soit au SPF Economie, au SPF Santé publique ou à l'Afsca, personne ne dispose de statistiques. Preuve ultime de la confidentialité du marché qui peine à convaincre l'opinion publique. « Nous avions publié un post pour rappeler la réglementation concernant les insectes dans la nourriture », commente le SPF Santé public. « Il avait suscité énormément de réactions négatives. Des fake news avaient ensuite été relayées affirmant notamment que l'on nous fait manger des insectes à notre insu. Cela montre une grande méfiance de la part des consommateurs. »

20025829

01-04/10/2026

VORST NATIONAAL
FOREST NATIONAL

ALVIN AILEY
AMERICAN DANCE
THEATER

ALICIA GRAF MACK ARTISTIC DIRECTOR
MATTHEW RUSHING ASSOCIATE ARTISTIC DIRECTOR

STAGEMAGIK.BE

la 1ère

La trois

LE SOIR

SUDINFO

vrt
CANVAS

CitLight

Ashley Kiyim Green and Xavier Mack. Photo : Andrew Eccles