



Recherche action participative ValueBugs : produire des protéines à Bruxelles grâce aux larves de mouches soldats noires

Soutenu par Innoviris, le projet ValueBugs vise une nouvelle manière collective et citoyenne de produire des protéines en ville grâce à des insectes nourris de nos épluchures. A l'issue de 3 ans de recherche action participative en région bruxelloise, le projet a permis la création d'outils pour s'approprier la technique du larvi-compostage ; et grâce à une collaboration avec Bruxelles-Environnement, les résultats de la recherche ont été traduits en recommandations concrètes dans le cadre de l'élaboration de la feuille de route biodéchets du Plan régional de gestion des ressources et déchets de la région bruxelloise. ValueBugs se termine fin février avec une exposition et un événement live Facebook.

Janvier 2018 – Février 2021

Programme Co-Create (Innoviris), pour une résilience urbaine en Région de Bruxelles-Capitale

Partenaires : Université libre de Bruxelles, WORMS asbl, Ligue Royale Belge de Protection des Oiseaux, La Ferme du Parc Maximilien, Sciensano

ValueBugs est un projet de recherche action participative financé par Innoviris (programme Co-create) qui a exploré, durant les 3 dernières années, le potentiel des larves de mouche soldat noire pour accroître la circularité des matières organiques. Ces larves ont un appétit vorace pour les résidus alimentaires, et peuvent être utilisées comme super-aliment protéiné une fois arrivées à maturité. La mouche soldat noire est donc vue comme le Graal par de nombreux acteurs du traitement des déchets, puisque ses larves permettent de transformer rapidement et directement des résidus organiques en nourriture pour animaux d'élevage (poissons, et bientôt volailles).

ValueBugs a pris le contrepied de cette logique industrielle en faisant le pari d'une collaboration plus proche entre insectes et humains, à l'échelle des ménages bruxellois : nourrir à domicile des larves, avec les épluchures de cuisine et les restes de repas, pour les utiliser comme aliments pour les poules, de plus en plus populaires dans les jardins bruxellois, ou pour les animaux de compagnie. "Épluchures → larves → poules → œufs", un pari osé pour accroître la résilience de la région bruxelloise, en recréant une chaîne alimentaire ultra courte et vertueuse, dans l'esprit des dynamiques citoyennes de compostage et de maraichage urbains en pleine expansion en RBC.

Cette recherche a eu lieu en co-création, de son élaboration à son exécution main dans la main par un collectif de citoyen.nes-chercheur.es de tous horizons, et parmi lesquels une trentaine de classes, d'associations de terrain et de laboratoires de recherche. « La diversité et l'implication de ces co-chercheurs a permis l'exploration sans tabous que requiert l'ambitieuse proposition de ValueBugs, tant l'entrée d'insectes dans l'intimité des foyers pose bien plus qu'un simple challenge technique... » souligne Etienne Toffin, chercheur à l'ULB – service de Chimie physique et Biologie théorique, Faculté des Sciences – et coordinateur du projet ValueBugs.

Les enjeux de cette innovation étaient donc nombreux : Comment peut-on, chez soi, au quotidien, élever des larves ? Quel potentiel de nourrissage de poules grâce à ces larves ? Peut-on mobiliser et s'appuyer sur un réseau citoyen pour développer de manière durable cette nouvelle pratique dans notre ville ? Quelle place et quel rôle sommes-nous prêt.e.s à accorder à ces insectes dans nos vies ? Quels sont le cadre réglementaire et les contraintes sanitaires liés à l'introduction de ces larves dans la chaîne alimentaire ?

« Nos travaux nous montrent que si les larves sont initialement considérées comme outils de recyclage ou comme aliment pour animaux, la pratique régulière du larvi-compostage conduit à acquérir un regard bienveillant et reconnaissant envers ces insectes, ouvrant des perspectives d'ancrage pour cette pratique innovante, et plus généralement de restauration de notre lien avec le monde vivant et sauvage » observe Etienne Toffin.

Afin d'assurer l'approvisionnement en larves des ménages, un outils informatique d'organisation logistique a été co-élaboré. Totalement construite sur le principe d'une distribution en cascade par des citoyens-convoyeurs bénévoles, cette proposition explore la piste d'une logistique solidaire, éthique et conviviale.

Par ailleurs, une partie importante de l'étude portant sur les poules urbaines a permis de clarifier le contexte et le cadre nécessaire à une augmentation de la population de poules en ville.

« Cette recherche collaborative s'est traduite par la création d'outils permettant à tou.te.s de s'approprier la technique du larvi-compostage, et parmi lesquels une formation qui a déjà bénéficié à une cinquantaine de volontaires curieux et enthousiastes. Enfin, par le biais d'une collaboration avec Bruxelles-Environnement, nos résultats ont été traduits en recommandations concrètes (réglementation et actions de soutien) dans le cadre de l'élaboration de la feuille de route biodéchets du Plan régional de Gestion des Ressources et Déchets de la région bruxelloise, et font l'objet de discussions pour placer poules et larves dans la concertation pour le futur plan GoodFood 2 » conclut Etienne Toffin.

Contact scientifique :

Etienne Toffin, service de Chimie physique et biologie théorique, Faculté des Sciences, ULB

Et coordinateur du projet ValueBugs

etoffin@ulb.ac.be

0483 061 021

Encadré :

En chiffres, ValueBugs c'est :

- 3 ans et 2 mois de projet
- 88 citoyen.ne.s-chercheur.e.s impliqué.e.s dans la recherche
- ... et 967000 larves qui ont cohabité avec eux
- 30 classes qui ont engraisé des larves dans leurs classes

- Presque 150 poules nourries avec ces larves engraisées
- 1 hérisson, 2 paons, 11 chats et 2 chiens ont testé une alimentation incluant des larves
- Plus de 900 kg de matières organiques végétales dégradées par ces larves
- 40 ateliers participatifs
- 22 participations à des événements de communication externe
- Un inventaire des poules pondeuses à Bruxelles : 873 poules enregistrées et réparties dans 258 poulaillers (240 privés et 18 collectifs)
- Des conseils partagés à Bruxelles-Environnement et une collaboration concrète sur le plan Good Food
- 5 formations sur le larvi-compostage données

La clôture du projet aura lieu durant la dernière semaine de février au cours des événements suivants :

- Une **exposition itinérante à la Ferme de Parc Maximilien** (libre d'accès) du 22/02 au 12/03/2021 (du lundi au vendredi de 9h30 à 16h30).

Plus d'infos : lafermeduparcmaximilien.be

- L'**événement de clôture du projet en live** via un live Facebook à suivre : **jeudi 25 février de 12h à 13h30**. Ce sera l'occasion de vous présenter nos résultats de recherche mais également de vous présenter la Barakamouch'. [Cliquez ici pour accéder au lien du live.](#)