

### **INSECTS TO FEED THE WORLD**

Singapore 2024

# Insects as food and feed in Quebec: a new strategic planification for 2023-2026

M.-H. Deschamps, F. Pechereau and T.H.E Executive Committee

Table filière des Insectes comestibles, 2425 rue de l'Agriculture, G1V 0A6, Quebec City, Canada; \*marie-helene.deschamps@fsaa.ulaval.ca















### TABLE FILIÈRE DES INSECTES COMESTIBLES





Association ensuring the sustainability and notoriety of insects as food and feed on the markets by promoting synergy between industry links with the goal of meeting society demands (food safety, environment, product quality, farming conditions and economic benefits).









### How it begins

Nov. 2019: First meeting of the group that will become TFIC Nov. 2020: Acknowledgement of the edible insect sector



Insects to Feed the World, June 13th 2022, Quebec, Canada











### **TFIC** council



Marie-Hélène Deschamps, President

Université Laval



Yan Martel-Kennes, Trustee

Sollio Agriculture



Marc-André Hébert-Briand, Vice-President

Entologik & AETIQ



Dimitri Fraeys, Trustee CTAQ



Christopher Warburton, Trustee

Entosystem



Benoit Choquet, agr. Trustee

Hagen



Jennifer Larouche, Trustee

Ribozome



Judith Lavoie, Observer



Florent Pechereau, coordinator TFIC













# **TFIC** strategy & values

Mission

Contributing to the recognition and innovation of the sector, the development of the industry, and the positioning of insects as food and feed in the agrifood system.

Vision

To be the place of consultation for industrial links and implement a sustainable development strategy.

Consultation

PRESENTED BY:

Rigor

Transparency

Leadership & Innovation







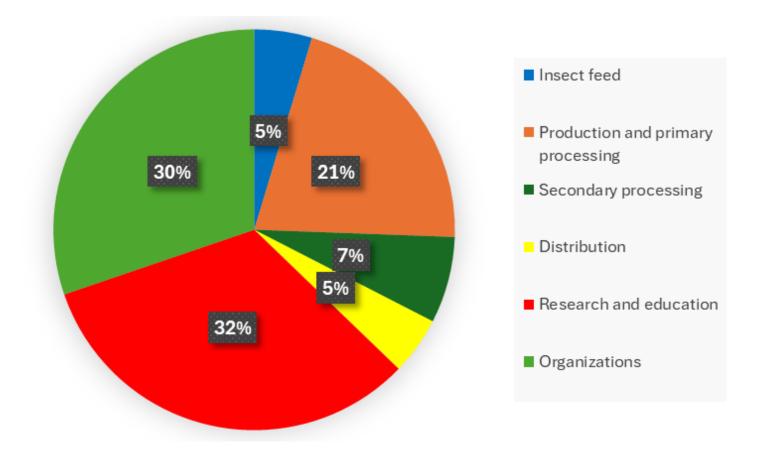


### **TFIC** members

2024:43 members



2022: 32 members



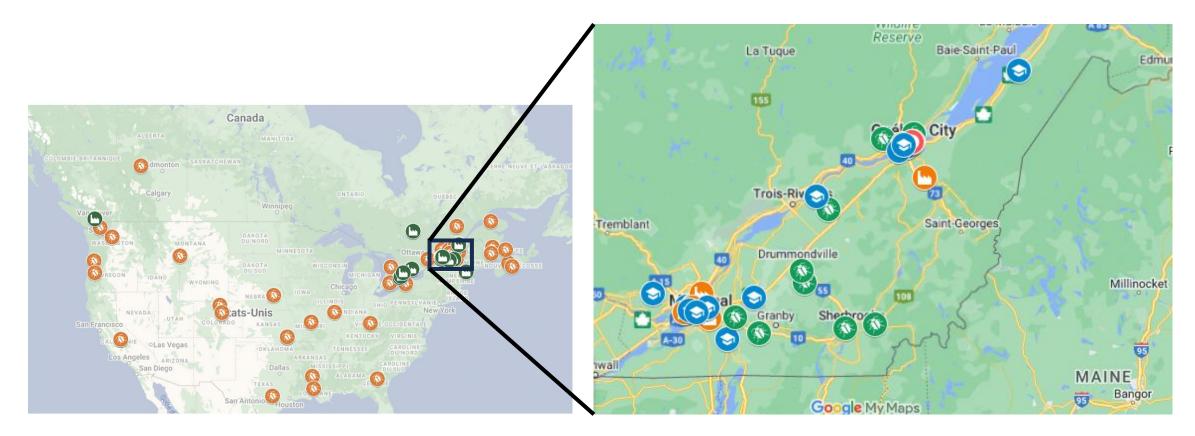








### Insects as food and feed sector



Larouche et al. 2023, Anim Front. 2023 Aug; 13(4): 16–25.

https://insectescomestibles.ca/cartographie

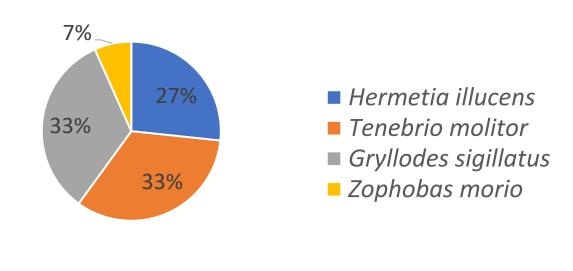


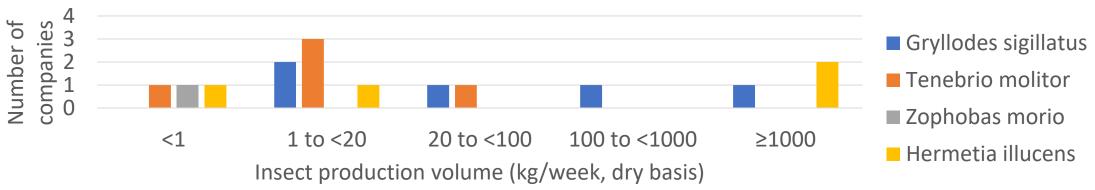






### Insects produced in Quebec





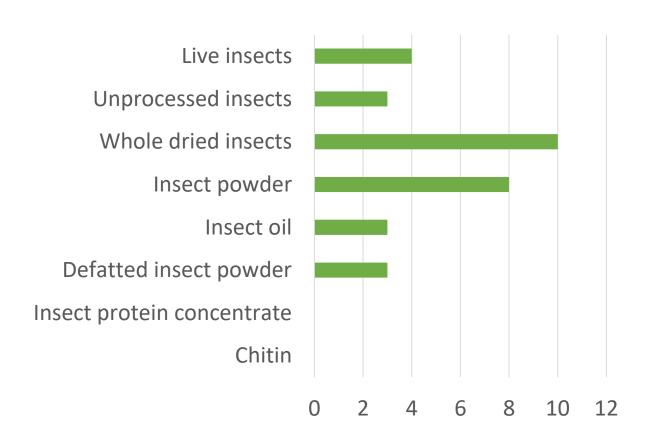


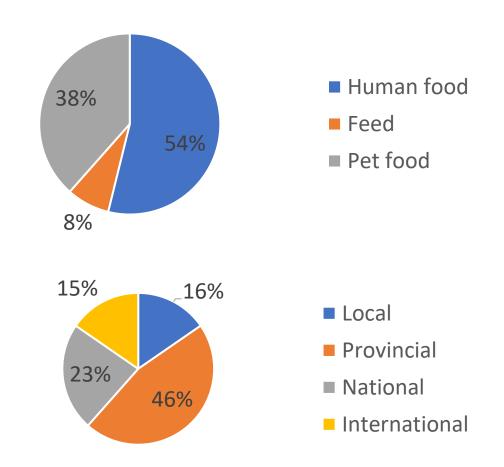






### Insect products & market in Quebec



















- Drummondville, Estrie
- C\$60 million investment
- Circular economy
- 100,000 sq. ft.
- 40,000 tonnes of organic matter per year
- 5 tonnes of flour and 7 tonnes of frass per day
- 20 jobs

La Terre de chez nous - Cultures émergents – 3 juillet 2023















- Mealworm production
- Montreal company
- Circular economy
- New plant in 2024
- Increase from 25 tonnes to 400 tonnes per year

La Terre de chez nous -- Innovation - 27 octobre 2023

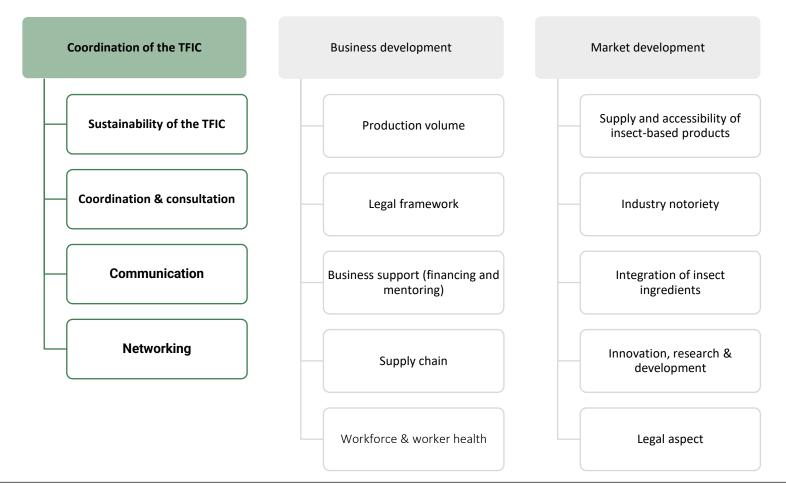








# TFIC strategic plan



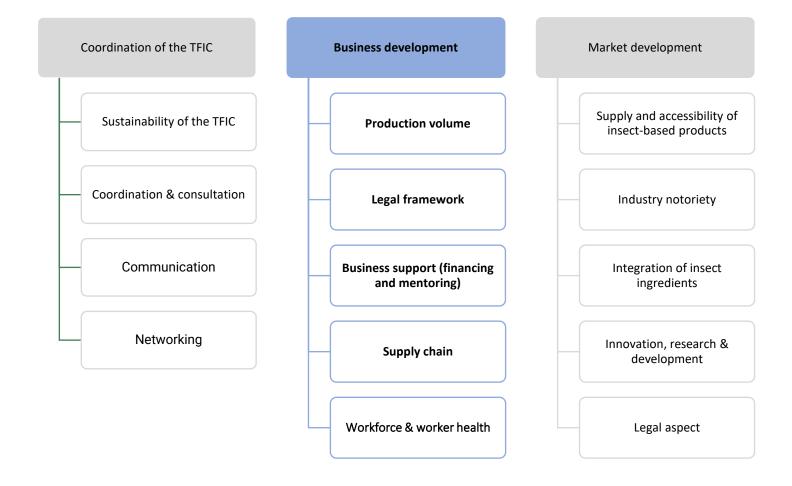








# TFIC strategic plan



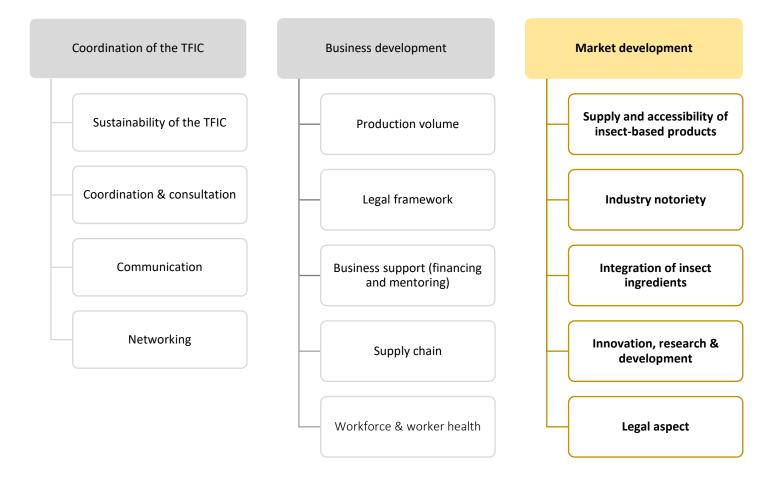








# TFIC strategic plan











# Frass working group

- Establish a definition of frass enabling its integration into federal and provincial regulatory frameworks
- 2. Summarize the current regulatory situation of frass at the provincial and federal levels
- 3. Issue a recommendation for the classification of frass
- 4. Make proposals for regulatory framework identification for each category of frass or specific regulation
- 5. Provide recommendations for analyses for frass categories based on regulatory criteria and risks to be addressed
- Identify potential certification pathways for frass and provide recommendations on the need for such an approach









### Risk characterization of frass



Table Filière des Insectes Comestibles (TFIC). Document de réflexion sur la définition et les bonnes pratiques de gestion des risques du frass, 2023, Québec,

TYPE DE FRASS	EXEMPLES	INTENSITÉ DU RISQUE PAR CATÉGORIE					RÉCEPTEURS À RISQUE		
En fonction du substrat alimentaire utilisé	Nature du substrat alimentaire	Biologique <sup>a</sup>	Contaminants chimiques organiques <sup>b</sup>	Contaminants chimiques inorganiques	Contaminants physiques (plastique, verre) <sup>d</sup>	Odeurs*	Travailleurs! (risque direct, maladies professionnelles)	Consommateurs9 (risque indirect via certains aliments fertilisés au frass)	Environnement <sup>h</sup> (sol, eau, air)
Diète commerciale <sup>1</sup>	- Moulée de grains	Très faible	Très faible	Très faible	Très faible	Très faible	Très faible	Très faible	Très faible
Résidus alimentaires traçables et propres à la consommation (Préconsommation) <sup>2</sup>	Résidus d'épicerie en vrac ou emballés     Résidus industriels     Résidus agricoles végétaux ou carnés comestibles     Résidus de préparation en cuisine	Très faible	Très faible	Très faible	Très faible (À caractériser si produits désemballés mécaniquement)	Très faible si sec (Faible si humide)	Très faible	Très faible	Très faible
Résidus alimentaires traçables potentiellement contaminés <sup>3</sup>	Substrat alimentaire pouvant contenir antibiotiques ou mycotoxines	À évaluer	À évaluer	À évaluer	À évaluer	À évaluer	À évaluer	À évaluer	À évaluer
Résidus alimentaires non-traçables (Post-consommation) <sup>4</sup>	Résidus domestiques     Résidus de table des restaurants pouvant contenir ou non des produits carnés	Moyen	Faible	Faible	Moyen	Très faible si sec (Faible si humide)	Faible	Faible	Faible
Matières résiduelles non alimentaires de source animale <sup>5</sup>	- Furniers - Résidus d'abattoirs	Élevé	Moyen	Faible	Faible	Moyen	Moyen	Moyen	Moyen
Matières résiduelles contaminées (non- traçables) <sup>5</sup>	- Boues municipales - Biodigestats	Élevé	Moyen	Élevé	Faible (À caractériser si produits désemballés mécaniquement)	Moyen	Élevé	Élevé	Élevé
Matières résiduelles non putrescibles <sup>7</sup>	- Plastiques - Matières minérales	À caractériser	À caractériser	À caractériser	À caractériser	À caractériser	À caractériser	À caractériser	À caractériser
Frass composté <sup>s</sup>	- Tout type de substrat	Très faible	Très faible	À évaluer	À évaluer	Très faible si sec (Faible si humide)	Très faible	Très faible	Très faible

# Communications working group

- 1. Ensure the reputation of the table within the sector.
- 2. Ensure the research and transfer of relevant information to the entire sector.
- 3. Ensure consultation of sector members and transfer of relevant information between links.
- 4. Ensure the reputation of the Table internationally.
- 5. Ensure networking among TFIC members.









### Journée de l'Entomoculture – 1st ed.



- 90 participants representing all sectors
- 8 hours of presentations and discussions
- 4 networking activities













# Sectoral development working group

- 1. Prioritize the different projects supported by the TFIC.
- 2. Stimulate an increase in the volumes of insect production in Quebec.
- 3. Promote a legal framework for the production of edible insects in Quebec.
- 4. Contribute to the development of suitable financing options for insect producers and processors.
- 5. Ensure support for highly skilled workforce.

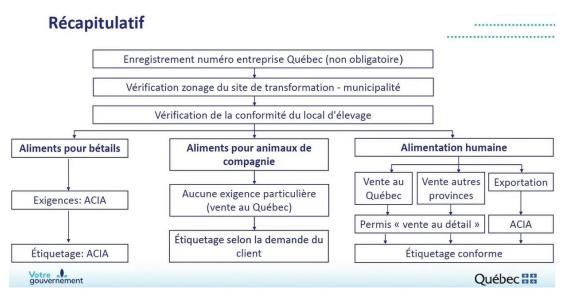




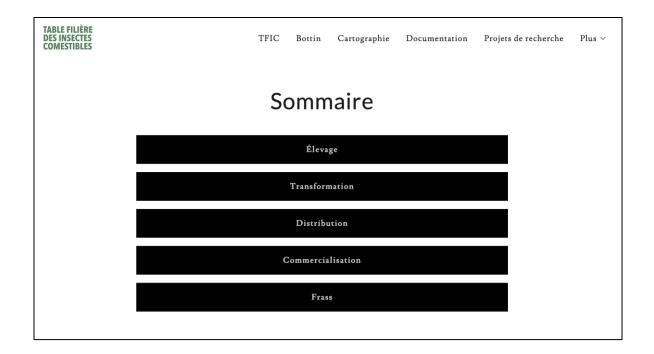




### Updating regulatory frameworks



 $Issu\ de\ "R\'eglementation\ pour\ l'alimentation\ humaine".\ Ministère\ de\ l'Agriculture,\ des\ P\'echeries\ et\ de\ l'Alimentation\ du\ Qu\'ebec\ (MAPAQ)$ 









# Quality working group

- 1. Standardize and enhance the quality of insects to meet different markets.
- 2. Contribute to the automation and integration of information technologies in insect production.
- Develop standardized analysis methods.
- 4. Study the variation of insect ingredients.
- 5. Analyze industry problems related to food allergies.
- 6. Clarify labeling requirements.











Analyse	Méthodes	Larves fraiches Larves séchées		Farine insectes	Coût laboratoire externe	
PROTÉINE						
Decree de l'areta	Kjeldahl	x	x	x	\$\$	
Dosage de l'azote	Combustion Leco - Méthode Dumas	X *	x	X	\$	
Proche Infra-rouge	Foodscan	x	x	X		
	Méthode de Bradford	x	x	x	SS	
Analyse spectroscopique	Méthode de Lowry	x	x	x	SS	
	Méthode BCA	x	х	x	V-1	
LIPIDE - GRASTOTAL					Valeur nutritive	
	Soxhlet	x	х	х	Nutrition Facts	
Fotossis and a limida and a selection	Goldfish v v v				Par 1 Morceaux (65 g) / Per 1 (65 g)  Teneur % valeur quotidic Amount % Daily V	
Extraction des lipides non-polaire	ASE (Extraction accélérée par solvant)	x	х	x	Calories / Calories 200	
	Ankom	x	х	x	Lipides / Fat 12 g 19	
	Mojonnier	x	х	x	saturés / Saturated 5 g	
Submodian dan Kaidan kabupat	Folch	x	х	х	+ trans / Trans 0.3 g	
Extraction des lipides totaux	Bligh & Dyer	x	х	х	Cholestérol / Cholesterol 25 mg	
Proche Infra-rouge	Foodscan	x	х	х	Sodium / Sodium 280 mg 12	
LIPIDE - PRO FIL ACIDE G RAS					Glucides/Carbohydrate 12 g	
uantification des FAMEs Dérivatisation des acides gras en FAMEs puis G		с <b>х</b>	х	х	Fibres / Fibre 0 g	
Dosage acides gras libres Méthode titrémique		x	x	x	Sucres / Sugars 3 g	
LIPIDE - OXYDATION					Protéines / Protein 9 g	
Composés primaires de l'oxydation	Indice de peroxyde (PV) - Méthode iodométri	i X	х	х	Vitamine A / Vitamin A	
Composés secondaires de l'oxydation	Indice d'anisidine (AV)	x	х	х	Vitamine C / Vitamin C	
Oxydation totale (TOTOX)	Calcul (2xPV + AV)	x	x	x	Calcium / Calcium 10	
VITAMINES					Fer / Iron	
Dosage des vitamines	Chromatrographie liquide (HPLC)	x	х	x		
GLUADE						
Sucres solubles totaux	Colorimétrie (test de Dubois)	х	х	х	SS	
Sucres réducteurs	Méthode de Bertrand (Liqueur de Fehling)	x	X	x	95	

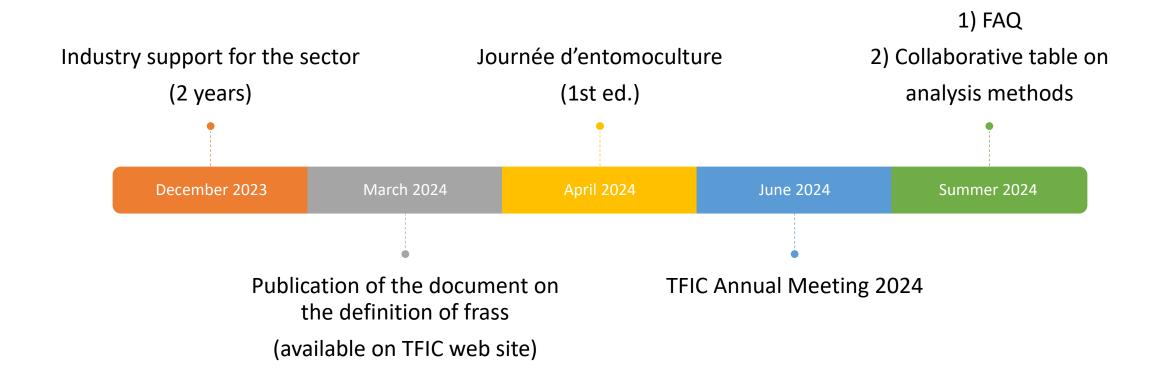








### Recent work











### Follow us on social media





https://www.facebook.com/TFInsectesComestibles



https://insectescomestibles.ca/tfic



https://www.linkedin.com/company/table-filière-des-insectes-comestibles/

TABLE FILIÈRE DES INSECTES COMESTIBLES







