TABLE FILIÈRE DES INSECTES COMESTIBLES

Planification stratégique de la filière des insectes comestibles

(2027-2031)

https://insectescomestibles.ca/tfic



Table des matières

Démarche 3

Mission, vision, valeurs 4

Le diagnostic de l'environnement industriel 5

Les avantages de l'entomoculture 6

Maillons de la chaîne de valeur de la filière des insectes comestibles au Québec 6

Analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces - en alimentation humaine 7

Analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces - en alimentation des animaux domestiques 8

Analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces - en alimentation des animaux d'élevage 9

Analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces – frass 10

Vue d'ensemble de la planification stratégique de la filière des insectes comestibles 11

Annexes 13

Liste des acronymes utilisés 16

Références et documents sources 16

Démarche

Dans le cadre de la planification stratégique 2027-2031 de la filière des insectes comestibles, un groupe de travail a été constitué afin de représenter les principaux maillons de la filière. La démarche s'est appuyée sur le portrait de l'industrie, l'analyse FFOM, puis la détermination de trois grands thèmes d'intervention et d'un plan d'action associé.

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
Réalisation du portrait de l'industrie portant sur l'identification des facteurs clés affectant les coûts de production	Formation du groupe de travail	Diagnostic, FFOM et détermination des axes d'intervention	Élaboration du plan d'action : objectifs, actions, années, porteurs, indicateurs	Validation, consultation des membres, adoption en assemblée générale et publication

Le groupe de travail a réuni 15 membres représentant chacun des maillons de la filière - des représentants d'entreprises, d'organismes de recherche, de ministères et d'organisations de soutien. La réalisation de la planification stratégique a nécessité plus de 30 heures de rencontres, en plus du travail individuel de réflexion et de validation. Le processus d'approbation comprend une validation par le comité de direction et les membres de la TFIC par consultation par courriel et vote électronique, avant publication.

Membres du groupe de travail

- Présidé par : Charles Lavigne, Consultant bioalimentaire
- Aurore Cournoyer, Centre de Développement Bioalimentaire Du Québec (CDBQ)
- Antoine Ménard, Ferme des Blés d'Or
- Benoît Choquet, Industries Hagen Ltée
- Edith Côté, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- Johnny Boghossian, Université Laval
- Judith Lavoie, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- Julien Doueihi, Consultant bioalimentaire
- Marie-Hélène Deschamps, Université Laval
- Pascale Daigneault, Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC)
- Philippine Almodovar, Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC)
- Raymond-Marie Duchesne, Société d'entomologie du Québec (SEQ)
- Sophie Desforges, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- Sylvain Béland, Chaire de recherche en gestion des produits et projets logiciels, École de technologie supérieure
- Yan Martel-Kennes, Sollio Agriculture

Mission, vision, valeurs

Table filière des insectes comestibles

La Table filière des insectes comestibles (TFIC) est un forum de concertation réunissant les acteurs clés de la production, de la transformation, de la recherche, de la réglementation, de la commercialisation et de l'appui au développement sectoriel. Elle joue un rôle de leadership en coordonnant les efforts visant la reconnaissance, l'innovation, le développement, la croissance et la pérennité du secteur.

Mission (raison d'être)

Structurer et renforcer la filière pour améliorer sa compétitivité, soutenir les entreprises et développer des marchés durables. Ses actions, ses représentations et ses activités ont pour objectif de fédérer les membres de la filière afin de :

- Créer un environnement économique favorable à la viabilité des entreprises de production, de transformation et de mise en marché ;
- Accroître la reconnaissance auprès des décideurs publics de l'importance stratégique du secteur pour répondre aux enjeux sociétaux de développement durable ;
- Faire rayonner le secteur auprès du grand public et des consommateurs ;
- Accélérer l'innovation.

Vision (où on s'en va)

Être une filière performante, dynamique, en croissance et durablement intégrée aux marchés.

Valeurs

Concertation S'engager à travailler en collaboration avec les acteurs du milieu, en misant sur la recherche de positions et d'objectifs communs. Orienter ses efforts vers le regroupement des compétences complémentaires et mettre à profit les différentes expertises. Établir un climat de travail propice au dialogue et ouvert au changement.	**Rigueur** Rechercher l'exactitude, l'objectivité et la fiabilité. Mettre ses connaissances, ses habiletés et son expérience professionnelle dans l'atteinte des résultats visés. Faire preuve de cohérence dans ses prises de position pour assurer une continuité et une adéquation entre les décisions et les actions de la Table Filière.	**Transparence** Agir de façon équitable et transparente auprès de tous les membres et partenaires. Assurer le partage d'informations équitable et intègre.	**Leadership et innovation** Mobiliser les partenaires de façon proactive et agile pour favoriser le développement et la concrétisation d'idées novatrices dans l'objectif de remplir la mission de la Table Filière.

Le diagnostic de l'environnement industriel

Le diagnostic s'appuie sur le portrait de l'industrie, les constats en Amérique du Nord et en Europe, les recommandations du rapport Forest Lavoie Conseil (2025) et les enjeux soulevés par les membres de la filière. Il met en lumière une industrie encore jeune, dont le potentiel est réel, mais qui doit se structurer avec prudence, rigueur et réalisme économique. La Figure 1, adaptée de Badeski (2023), présente l'évolution et les écueils de l'industrie en Occident.

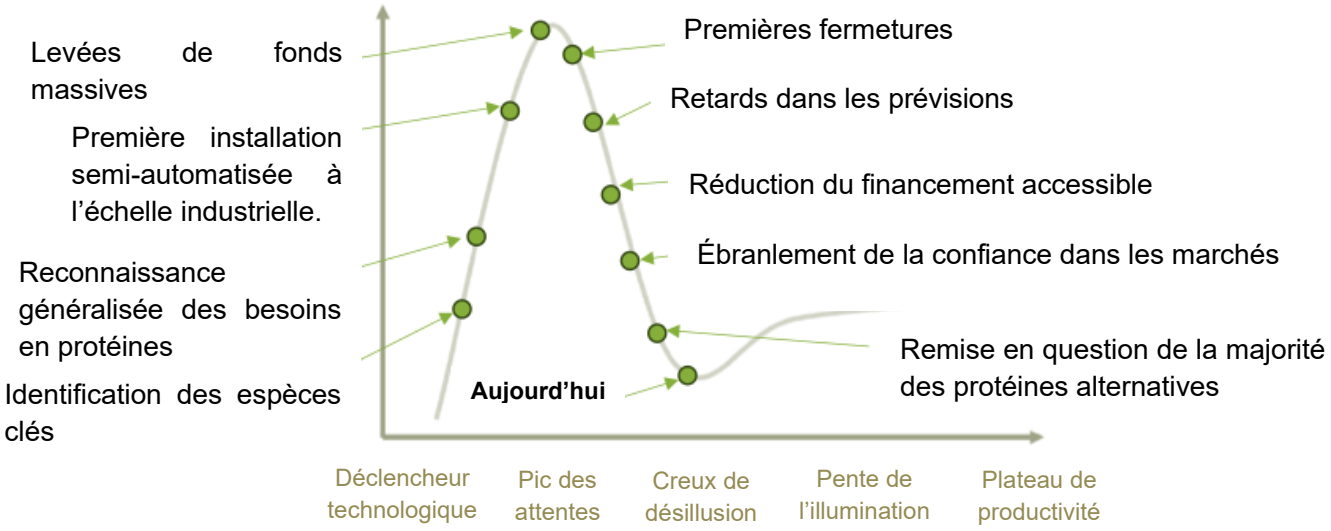


Figure 1. Perspectives de l'industrie des insectes comestibles (figure adaptée de Badeski, 2023). La figure montre qu'après une phase de fortes attentes et de grands investissements, l'industrie nord-américaine et européenne entre dans une période de consolidation : seules les entreprises capables de démontrer des marchés réels, une maîtrise des coûts et une montée en échelle crédible pourront s'imposer.

Les autres défis de l'industrie:

Défis économiques : L'approvisionnement, les coûts de production, l'automatisation, le niveau des investissements initiaux, la stabilité des volumes et de la qualité et l'accès au financement constituent des enjeux structurants.

Défis de marché : L'acceptabilité des consommateurs, l'intégration des ingrédients, la confiance, la certification et la reconnaissance des produits québécois demeurent déterminantes.

Réglementation et salubrité : La poursuite des efforts de clarification réglementaire, le développement de guides de bonnes pratiques, la gestion des risques allergènes et la mise en place de méthodes d'analyse adaptées.

Opportunités : Les insectes peuvent contribuer à l'économie circulaire, à la valorisation de matières organiques, à la réduction du gaspillage alimentaire, à la souveraineté alimentaire et à la diversification des protéines.

Les avantages de l'entomoculture

La valorisation des résidus organiques par les insectes offre une alternative prometteuse et complémentaire à l'agriculture conventionnelle. En transformant des sous-produits alimentaires, agricoles ou des coproduits agroindustriels en protéines, lipides et fertilisants naturels, les insectes permettent de réduire le gaspillage tout en créant une économie circulaire de la valeur à partir de matières souvent destinées au compostage ou à l'enfouissement.

Comparativement aux productions animales traditionnelles, l'élevage d'insectes nécessite moins d'eau, moins d'espace et moins d'intrants, tout en générant moins d'émissions de gaz à effet de serre. Il s'inscrit ainsi dans une logique d'économie circulaire, où les résidus deviennent une ressource plutôt qu'un déchet. Le frass, issu des déjections et résidus d'élevage, peut aussi être valorisé comme amendement organique et pour la protection des cultures, contribuant à la santé des sols et à la réduction de la dépendance aux fertilisants de synthèse.

Cette approche ouvre également la voie à de nouveaux ingrédients fonctionnels pour l'alimentation animale, humaine ou végétale, tout en favorisant une meilleure résilience des systèmes alimentaires. En misant sur les insectes, on ajoute un maillon efficace, durable et local à la chaîne de valorisation des ressources biologiques.

Maillons de la chaîne de valeur de la filière des insectes comestibles au Québec

Support à la production	Approvisionnement	Production	Transformation	Mise en marché et commercialisation	Distribution et consommation
R-D, services-conseils, centres d'expertise, formation, financement, réglementation.	Intrants, substrats, matières organiques résiduelles, logistique, contrôle qualité.	Élevage, biosécurité, automatisation, gestion environnementale, traçabilité, volume de production.	Abattage, traitement thermique, séchage, broyage, extraction d'ingrédients, conditionnement, frass.	Intelligence de marché, prix, positionnement, certification, promotion, exportation, partenariats.	Alimentation des animaux de compagnie et des animaux d'élevage, transformation alimentaire pour l'humain, HRI, détail, marchés spécialisés.

Analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces - en alimentation humaine

Forces	Faiblesses
Structure de la filière en économie circulaire. Transformation en ingrédients à plus forte accessibilité (poudres, huiles). Alignement avec les tendances santé et durabilité. Profils nutritionnels et propriétés fonctionnelles. Formations dédiées et spécialisées. Écosystème collaboratif (associations, centres de recherche, etc.). Projets de recherche, de développement et d'innovation. Traçabilité locale.	Coûts de production élevés. Peu de transformation et/ou d'incorporation dans les aliments. Faibles volumes de production. Industrie jeune.
Opportunités	**Menaces**
Intégration des ingrédients dans des produits transformés. Possibilité d'exporter vers des marchés plus matures. Augmentation de la demande en protéines.	Sensibilité des consommateurs aux prix. Changements réglementaires fréquents. Concurrence des protéines classiques (animales, végétales) et alternatives (fermentation, champignons, etc.). Concurrence des importations. Barrières psychologique et culturelle à la consommation d'insectes. Risque allergénique. Réglementations environnementales et odeurs.

Analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces - en alimentation des animaux domestiques

Forces	Faiblesses
Acceptabilité acquise par les propriétaires d'animaux. Alternative aux protéines classiques, notamment dans le cas d'allergies. Structure de la filière en économie circulaire. Transformation en ingrédients à plus forte accessibilité pour les formulations (poudres, huiles). Alignement avec les tendances santé et durabilité. Profils nutritionnels et propriétés fonctionnelles. Formations dédiées et spécialisées. Écosystème collaboratif (associations, centres de recherche, etc.). Projets de recherche, de développement et d'innovation. Tracabilité locale.	Sensibilité aux tendances (effet de mode). Coûts de production élevés. Faibles volumes de production. Industrie jeune.
Opportunités	**Menaces**
Marché durable. Substitution aux protéines animales controversées. Marques locales et écoresponsables. Produits fonctionnels.	Concurrence des protéines classiques (animales, végétales) et alternatives (fermentation, champignons, etc.) et d'insectes à bas prix. Dépendance au pouvoir d'achat des consommateurs. Réglementations environnementales et odeurs.

Analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces - en alimentation des animaux d'élevage

Forces	Faiblesses
Fort potentiel de volume. Excellent profil nutritionnel. Acceptabilité sociale plus élevée que pour l'humain. Structure de la filière en économie circulaire. Transformation en ingrédients à plus forte accessibilité (poudres, huiles). Alignement avec les tendances santé et durabilité. Formations dédiées et spécialisées. Écosystème collaboratif (associations, centres de recherche, etc.). Projets de recherche, de développement et d'innovation. Tracabilité locale.	Coûts de production et prix élevés. Acceptabilité encore variable chez les producteurs agricoles. Faibles volumes de production. Industrie jeune. Retour sur investissement long. Conditions de production : Énergie-Facteurs environnementaux du Québec (variations de températures extrêmes). Concurrence des résidus et co-produits pour d'autres utilisations.
Opportunités	**Menaces**
Intégration des ingrédients dans les diètes. Intégration des frass dans les cultures pour nourrir les animaux. Pressions pour réduire l'empreinte carbone de l'élevage. Souveraineté alimentaire.	Concurrence des importations à bas prix. Coûts élevés de production au Québec. Changements réglementaires fréquents et rapides. Exigences des acheteurs – analyses de la qualité pour diminuer la variabilité. Concurrence des protéines classiques (animales, végétales) et alternatives (fermentation, champignons, etc.). Restructuration et questionnement du modèle d'affaires de producteurs ayant de grosses infrastructures. Contraintes réglementaires sur les intrants. Dossier technique obligatoire à l'ACIA. Réglementations environnementales et odeurs.

Analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces – frass

Forces	Faiblesses
Littérature scientifique favorable. Discours favorable autour de la production d'insectes. Acceptation en agriculture biologique.	Prix élevés des produits à base de frass.
Opportunités	**Menaces**
Effets immunostimulants. Intérêt de l'industrie pour l'agriculture biologique aux champs.	La grande offre de produits compétiteurs – à base d'algues, de probiotiques, etc.

Vue d'ensemble de la planification stratégique de la filière des insectes comestibles

1. Gouvernance et gestion par la Table filière	2. Développement et croissance des entreprises	3. Commercialisation et développement des marchés
		
Gouvernance et gestion par la Table filière *Assurer une gouvernance structurée, représentative et efficace de la filière des insectes comestibles.*	Volume de production, encadrement légal, support, approvisionnement, main-d'œuvre et Santé & Sécurité au travail (SST) *Accroître la capacité, la performance et la pérennité des entreprises de la filière des insectes comestibles.*	Offre, accessibilité, notoriété, intégration des ingrédients et consolidation des marchés *Développer et consolider des marchés porteurs pour les insectes comestibles pour l'alimentation humaine et animale et pour les frass.*
1.1 Pérennité de la Table Filière	2.1 Encadrement légal	3.1 Notoriété de l'industrie
1.2 Coordination et concertation	2.2 Support aux entreprises (financement et accompagnement)	3.2 Offre et accessibilité des produits à base d'insectes
1.3 Communication et réseautage	2.3 Volume de production	3.3 Intégration des ingrédients d'insectes
1.4 Aspects réglementaires	2.4 Approvisionnement	
1.5 Recherche et développement	2.5 Main-d'oeuvre et santé des travailleurs	
1.6 Renforcer le leadership stratégique		

1. Gouvernance et gestion par la Table filière

Gouvernance et gestion par la Table filière *Assurer une gouvernance structurée, représentative et efficace de la filière des insectes comestibles (entomoculture).*
1.1 Pérennité de la Table Filière
1.1.1 Assurer la stabilité financière de la Table
1.1.2 Consolider le financement récurrent de l'agent.e de développement
1.1.3 Identifier la structure légale et de gouvernance permettant de mieux répondre aux objectifs du plan stratégique et de la reddition de comptes
1.1.4 Assurer l'exécution de la planification stratégique
1.2 Coordination et concertation
1.2.1 Cartographier la liste des parties prenantes
1.2.2 Favoriser la concertation entre les producteurs et les transformateurs d'insectes
1.3 Communication et réseautage
1.3.1 Accroître la notoriété de la de la filière
1.3.2 Assurer la veille et le transfert des informations pertinentes à l'ensemble de la filière
1.3.3 Assurer la notoriété de la filière à l'international
1.4 Aspects réglementaires
1.4.1 Représenter la filière auprès des organismes réglementaires lors des consultations
1.5 Recherche et développement
1.5.1 Susciter la mise en place de projets novateurs et porteurs pour l'industrie qui répondent aux FFOM identifiées par l'industrie et au rapport Forest-Lavoie (2025)
1.5.2 Stimuler l'innovation et la collaboration par un Club d'innovation et de productivité
1.6 Renforcer le leadership stratégique
1.6.1 Déployer un leadership stratégique

2. Développement et croissance des entreprises



Volume de production, encadrement légal, support, approvisionnement, main-d'œuvre et Santé & Sécurité au travail (SST)

Accroître la capacité, la performance et la pérennité des entreprises de la filière des insectes comestibles.

2.1 Encadrement légal
2.1.1 Faire valoir la représentation de la filière aux instances gouvernementales lors des consultations précédant la mise en place de politiques écoresponsables, de souveraineté alimentaire et d'alimentation durable
2.1.2 Favoriser la compréhension des lois et règlements régissant l'industrie
2.2 Support aux entreprises (financement et accompagnement)
2.2.1 Collaborer au développement d'options de financement adaptées pour les producteurs et transformateurs d'insectes
2.2.2 Outiller les entreprises pour l'adoption de bonnes pratiques de production et de transformation
2.2.3 Évaluer les facteurs favorables à la rétention des entreprises au Québec
2.3 Volume de production
2.3.1 Stimuler l'automatisation et l'intégration de technologies dans les productions d'insectes
2.3.2 Augmenter et/ou regrouper les volumes de production d'insectes pour atteindre plus de marchés
2.3.3 Informer les nouvelles entreprises en démarrage et les associations
2.4 Approvisionnement
2.4.1 Évaluer la concurrence pour les gisements de matières résiduelles organiques
2.4.2 Augmenter les volumes de matières organiques résiduelles redirigées vers le surcyclage par l'entremise des insectes
2.5 Main-d'oeuvre et santé des travailleurs
2.4.1 Augmenter et/ou regrouper les volumes de production d'insectes pour atteindre plus de marchés
2.4.2 Stimuler l'automatisation et l'intégration de technologies dans les productions d'insectes
2.4.3 Informer les nouvelles entreprises en démarrage et les associations
2.5 Main-d'oeuvre et santé des travailleurs
2.5.1 Faciliter la formation de personnel hautement qualifié

2.5.2 Promouvoir la mise en place de mesures pour la santé et sécurité des travailleurs (risques allergiques et de manutention)
2.5.3 Étudier les enjeux à la pénurie de main-d’oeuvre

3. Commercialisation et développement des marchés



Offre, accessibilité, notoriété, intégration des ingrédients et consolidation des marchés

Développer et consolider des marchés porteurs pour les insectes comestibles en alimentation humaine et animale et pour les frass.

3.1 Notoriété de l'industrie
3.1.1 Accroître la reconnaissance, la confiance, l'acceptabilité et l'utilisation des ingrédients d'insectes produits au Québec et réduire les importations
3.1.2 Sensibiliser les consommateurs sur le secteur des insectes comestibles
3.1.3 Identifier les enjeux pouvant nuire à la notoriété de l'industrie
3.1.4 Identifier et informer sur les risques pour la santé des consommateurs / utilisateurs
3.1.5 Effectuer une veille sur les méthodes d'analyses de laboratoire et sensibiliser les producteurs et transformateurs du bien-fondé des méthodes d'analyses standardisées spécifiques pour les insectes
3.1.6 Promouvoir les pratiques responsables en matière de bien-être des insectes
3.2 Offre et accessibilité des produits à base d'insectes
3.2.1 Appuyer l'offre pour des produits à base d'insectes
3.2.2 Favoriser la distribution des ingrédients et produits à base d'insectes
3.3 Intégration des ingrédients d'insectes
3.3.1 Identifier les besoins des transformateurs en matière d'ingrédients d'insectes
3.3.2 Étudier la variation des ingrédients d'insectes (durée de conservation, variations saisonnières)
3.3.3 Identifier les enjeux associés aux allergies alimentaires
3.3.4 Mettre à jour les exigences en matière d'étiquetage
3.3.5 Comprendre l'impact des ingrédients d'insectes sur les performances zootechniques, les propriétés technofonctionnelles des ingrédients et sur la santé des consommateurs
3.3.6 Maintenir la compétitivité des productions québécoises

Annexes

Liste des acronymes utilisés

Acronyme	Définition
AD	Agent.e de développement
AG	Assemblée générale
BNQ	Bureau de normalisation du Québec
CD	Comité de direction
FFOM	Forces, faiblesses, opportunités, menaces
GT	Groupe de travail
JE	Journée d'Entomoculture
NACIA	North American Coalition for Insects in Agriculture
TFIC	Table Filière des Insectes Comestibles

Références et documents sources

- Forest Lavoie Conseil inc., (2026). Identification des facteurs clés affectant les coûts de production et les coûts de revient de la production d'insectes comestibles au Québec favorable à l'expansion du secteur
- Badeski, M. (2023). Investment insights for the insect industry: Perspectives from an exited founder. (https://perma.cc/ML9R-QNDW)
- Portrait de l'industrie des insectes comestibles du Québec en 2022
- Autonomie du Québec Gouvernement du Québec (quebec.ca)
- Politique québécoise de gestion des matières résiduelles (gouv.qc.ca)
- Politique bioalimentaire 2025-2035 (quebec.ca)
- Politique-cadre d'électrification et de changements climatiques, le Plan pour une économie verte 2030 (quebec.ca)
- Hiérarchie de gestion des matières résiduelles organiques végétales (MROV) | Agroenvironnement - Agri-Réseau | Documents (agrireseau.net)
- Programme de traitement des matières organiques par biométhanisation et compostage (phase IV) 2022-2023 (gouv.qc.ca)