

Élevage domestique de vers de farine

 Low Tech Developer



https://wiki.lowtechlab.org/wiki/%C3%89levage_domestique_de_vers_de_farine

Dernière modification le 11/01/2022

 Difficulté Facile

 Durée 1 heure(s)

 Coût 15 EUR (€)

Description

Comment réaliser un élevage de vers de farine chez soi ?

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Video d'introduction

Étape 1 - Mise en place de l'élevage

Étape 2 - Le tri des insectes

Étape 3 - Manger les vers de farine

Commentaires

Introduction

Le vers de farine est un **insecte** facile à élever chez soi. L'intérêt de cet élevage est la production de protéines de manière efficace, ainsi qu'un impact réduit sur l'environnement. En moyenne, il faut dépenser 2 kJ d'énergie pour récupérer 1kJ avec un élevage de **vers de farine** (ratio énergétique de 2). Pour manger 1 kJ de **bœuf**, 16 kJ sont nécessaires ! (ratio énergétique de 16)

Le ver de farine est un insecte, donc un animal !

Pour en savoir plus sur les vers de farine :

https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Elever_des_vers_de_farine

Matériaux

3 bacs plastiques

farine, boîte d'œufs

vers de farine vivants :

- <https://www.venteinsecte.fr/>

- <https://www.vente-insecte.com/produit/vers-de-farine/>

Outils

tamis

plateau, tissu

Étape 1 - Mise en place de l'élevage

Début de l'élevage

A la réception des vers de farine, ils peuvent être disposés dans un bac en plastique avec de la farine et des carottes.

Alimentation

Les insectes sont habitués à un environnement sec, il faut vérifier leur nourriture toutes les semaines. Si vous souhaitez consommer les insectes, il faudra leur donner une alimentation humaine (pas d'épluchure).

Les vers mangent de la farine et des légumes (ils raffolent des carottes).

Le cycle des vers de farine

Le ver va muer en adulte, les adultes vont pondre des œufs, et le cycle recommence ! Avant sa transformation, le ver emmagasine le maximum de protéines.

Apparition des adultes

Une fois les premiers adultes présents, garder en tête qu'il y aura de petits œufs dans le bac avec des adultes. Il est nécessaire d'avoir 3 bacs :

- 1 bac contenant les nymphes, les adultes, les œufs des adultes et du carton
- 1 bac contenant les larves, les adultes peuvent rester maximum 1 semaine dans ce bac (afin d'éviter d'avoir des œufs dans ce bac)
- 1 bac vide pour les transferts

Entretien

L'entretien des bacs se réalise à chaque tri d'insectes. La farine des bacs peut être changé tous les mois. La farine du bac des adultes doit être conservé 4 semaines, afin de récupérer les larves issues des œufs.



Numéro bac	Jour 0 Début élevage	Jour 50 1 semaine après les premiers adultes	Jour 50 Tri et nettoyage du bac à larves	Jour 57 1 semaine après le dernier tri	Jour 57 Tri et nettoyage du bac à larves	Jour 57 Tri et nettoyage du bac à adultes
1	Larves	Larves, nymphe, adultes	-	-	Larves	Larves
2	-	-	Larves	Larves, nymphe, adultes	-	Adultes, œufs
3	-	-	Nymphe, adultes	Adultes, œufs, larves	Adultes, œufs, larves	-

Étape 2 - Le tri des insectes

Il est conseillé de trier les insectes toutes les semaines, ou toutes les 2 semaines maximum. Les adultes doivent être séparés du reste du groupe afin d'améliorer la productivité et d'empêcher le cannibalisme ! (En effet, les insectes se mangent entre eux s'ils n'ont pas assez à manger)

Comment trier ?

- Prenez les trois bacs, un tamis et un plateau avec du tissu.
- Passez progressivement le contenu du bac à trier dans le tamis, cette opération est à réaliser au dessus du bac vide. La farine va passer progressivement dans le tamis. Le bac vide va donc recevoir la farine du bac. Les insectes et les éléments restants (aliments, insectes morts...) resteront dans le tamis.
- Disposez progressivement le contenu du tamis sur le tableau avec le tissu. Le tableau facilite le tri à la main. Il est possible de pencher le tableau au dessus d'un autre bac vide. Les éléments morts ou ne pouvant s'attacher au tissu ne pourront s'attacher au tissu, ils vont donc tomber. Les insectes vivants (larve et adulte) vont s'accrocher. On peut les séparer dans deux bacs différents.

Il est impératif d'enlever les éléments humides, pour éviter la moisissure. L'intégralité du bac doit passer au travers du tamis. Il est nécessaire d'avoir une alternance entre les bacs, comme précisé à l'étape 1.





Étape 3 - Manger les vers de farine

Précautions

Si vous souhaitez manger les vers de farine, il faut s'assurer que les vers aient reçu une alimentation humaine (carotte, pain, farine). Le premier cycle de vers ne doit pas être consommé, car l'alimentation des vers de farine en animalerie n'est pas destinée pour les humains.

Préparation des insectes pour l'alimentation humaine

Récupérer uniquement les insectes vivants avec le tri. Les insectes vivants peuvent ensuite être déposés au congélateur pendant 24h. Il faut ensuite laver les insectes avec de l'eau et une passoire. Les insectes peuvent ensuite être grillés à la poêle avec du paprika et de l'ail.

Bon appétit !



