

Las granjas de insectos, un nuevo modelo de negocio en auge con perspectiva de futuro según Proteinsecta

El bajo coste de producción permite una rentabilidad real en el medio plazo. Diversos factores han influido en el que podría ser, con toda probabilidad, el negocio de la nueva era: la generación de granjas de insectos destinados a la acuicultura, avicultura y alimentación humana, un modelo importado de otros países como Bélgica, Francia y Canadá

¿Por qué invertir en la creación de una granja de insectos?

Principalmente porque es un mercado emergente donde todavía queda todo por desarrollar. El modelo de negocio pone de manifiesto su rentabilidad debido a los bajos costes de producción, uno de los mayores atractivos para los inversores, ávidos de la búsqueda de nuevos proyectos en los que depositar su capital con un potencial ROI positivo.

Solo un dato, una de las especies más utilizadas para explotaciones de insectos, como es el 'Tenebrio molitor', cuyo coste de cría y mantenimiento ronda el 1,5€ por kilogramo, puede ascender a 9€ porkilogramo en el mercado mayorista, multiplicando así los márgenes de beneficios. Y este es solo un ejemplo de todo el potencial de este mercado, todavía por explotar.

Por otro lado, según datos de la consultora New Nutrition Business publicados en un artículo de El Economista, la industria de alimentación de insectos moverá dentro de un par de años cerca de unos 65 millones de euros, un dato nada desdeñable para los emprendedores que quieran iniciarse en un negocio de futuro.

Granjas de insectos: explotación para acuicultura

Nace con ello el identificador "insecto de granja", refiriéndose a los insectos específicamente criados para su destino a la elaboración de piensos, ya que solo un puñado de especies son las que reúnen las condiciones específicas de seguridad para ser sometidos a tal fin: entre ellas, la mosca soldado (Hermetiaillucens), la mosca doméstica (Musca domestica) y el gusano de la harina (Tenebrio molitor), escarabajo de la cama (Alphitobiusdiaperinus), — grillo doméstico (Achetadomesticus), grillo rayado (Gryllodessigillatus) y grillo bicolor (Gryllusassimilis)

En el caso de todos estos insectos nombrados, permite una crianza sostenible ya que permitiría la sustitución por la harina de pescado en la alimentación de pescado y ganado de granja. Y en contraposición a la cría de ganado para el consumo de carne, los insectos producen una cantidad ínfima de emisiones de metano, amoniaco y estiércol, contaminando en menor proporción que las especies vacunas, además, su bajo consumo en agua y pastos hacen de que sean ecológicamente sostenibles.

La Comisión Europea ha publicado el Reglamento (UE) 2017/893 de la Comisión de 24 de mayo de

2017 que modifica los anexos I y IV del Reglamento (CE) n.o 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo y los anexos X, XIV y XV del Reglamento (UE) n.o 142/2011 de la Comisión por lo que se refiere a las disposiciones sobre proteína animal transformada. En este reglamento se autorizan las especies de insectos antes citadas como aptas para elaboración de piensos para pescado de acuicultura en sustitución de harinas de pescado.

La entomofagia se practica en países de Asia, África y América Latina

Por otro lado, si se habla de la alimentación de insectos en humanos, el pasado mes de febrero entró en vigor la normativa de la Unión Europea, el Reglamento 2015/2283, donde se asientan las bases legales para el desarrollo de la industria alimentaria de insectos que tendrá su aplicación, principalmente, en la harina procedente de los gusanos de la harina, zophobamorio, Achetadomestica, grillusassimilis y otras especies de insectos que se podría destinar a la elaboración de productos de panadería, bollería y pastelería, con un aporte nutricional completo gracias al correcto balance de proteínas, fibras y grasas saludables.

Esta legislación pone la primera piedra en el que parece ser el inicio de un mercado emergente que se antepone como una de las vías para paliar las consecuencias que el efecto invernadero que la industria cárnica está causando en el planeta.

Algunas cadenas de supermercados, como Carrefour, ya han apostado por esta nueva rama de alimentación en sus lineales de productos, iniciando el pasado mes de abril su campaña de lanzamiento de aperitivos, snacks, pasta y barritas energéticas.

Además, organismos como la FAO han puesto de manifiesto que la alimentación con insectos podría ser una de las soluciones al hambre en el mundo, debido al elevado porcentaje de proteínas que contienen los insectos, resultando en un aporte nutricional balanceado. No en vano, los insectos forman parte de la dieta básica de cerca de 2.000 millones de personas en el mundo.

Proteinsecta, el consultor más adecuado para la creación de granjas de insectos

Tras el proyecto albaceteño Proteinsecta se encuentra un equipo de profesionales que llevan más de 6 años dedicados a la investigación y desarrollo de granjas de insectos, proyecto apoyado por la Excelentísima Diputación de Albacete y que ha sido premiado por la Asociación de Jóvenes Empresarios de Albacete (AJE) y el premio Go Emprende del CEEI.

Ismael Ramírez CEO de Proteinsecta ha dedicado los últimos años a la investigación de las 'entomoproteínas' como una opción viable y natural para alimentación de ganado, peces y aves en las instalaciones cedidas por el ITAP en el Parque Empresarial de Campollano (Albacete). Con su investigación se ha abierto otra vía a la inversión en Castilla la Mancha en una economía emergente, con importantes ventajas en el ahorro de costes en la producción de piensos para animales.

En Proteinsecta se realiza labor de consultoría y asesoramiento activo a emprendedores que quieren abrir su propio negocio de granja de insectos, desde el inicio del proyecto, pasando por la tramitación de las subvenciones y ayudas afines, hasta la gestión de la granja y ayuda a la comercialización de los

productos finales. Además, Proteinsecta se encarga de procesar las etapas finales de los insectos y ofrecerlos al mercado. Puede encontrar más información en su portal web www.proteinsecta.es o en el correo info@proteinsecta.es.

Datos de contacto:

Ismael Ramírez CEO Proteinsecta 967 654 873

Nota de prensa publicada en: Albacete

Categorías: Nacional Castilla La Mancha Emprendedores

