

LE TÉNÉBRION FRANÇAIS

Faites de vos déchets une richesse !



Nous proposons à chaque agglomération de disposer d'une solution clé en main de collecte et de valorisation des invendus alimentaires et les coproduits de l'artisanat et de l'industrie alimentaire et agricole locale.

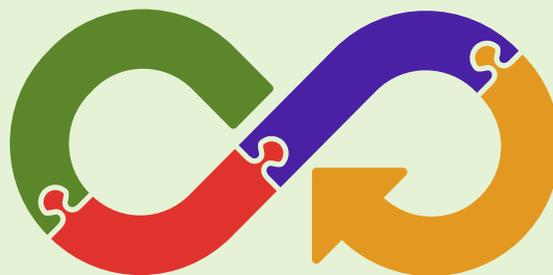
Chaque élevage collecte gratuitement les invendus et coproduits alimentaires locaux par une collecte directe auprès des professionnels et par l'installation de boîtes à pain sur le territoire public destinées aux particuliers, permettant ainsi de valoriser le pain dur et d'autres invendus qui souvent ne peuvent pas être compostés.

Réduisez vos coûts de traitement des déchets grâce à notre système innovant, efficace et écologique.

Le Ténébrion Français, la solution de collecte et de valorisation en super aliments des invendus et des co-produits alimentaires locaux par l'utilisation des biotechnologies.

S'inspirer de la nature
Sublimation des déchets
Production locale
Écologie
Engrais organique

Économique
Rentable
Économie circulaire
Compétitivité
Limiter les importations
Productivité



Social
Nouvelles formations
Création d'emplois

Tenebrio Molitor
Protéines
Alimentation du futur

Nous prenons en charge l'ensemble du processus, de la collecte des invendus alimentaires à la production et la vente de vers de farine et de fertilisant organique.

Nous sommes à votre disposition pour répondre à toutes vos questions et pour vous proposer une solution sur mesure pour la collecte et la valorisation des déchets alimentaires de votre territoire.

Le Ténébrion Français
Bientôt sur votre territoire

06 41 51 05 04

LeTenebrionFrancais@gmail.com



Avec le soutien de :



Une production 100% responsable...

Chaque élevage respecte les lois et normes en vigueur en France et en Europe, ainsi que les recommandations de l'EFSA.

Nous travaillons en partenariat avec les collectivités et les acteurs locaux et notre modèle d'économie circulaire optimisé garanti une primauté des achats locaux tout en permettant de répondre aux besoins d'exportation quand la demande locale est inférieure à la production.

- Invendus alimentaires.
- Co-produits alimentaires et agricoles.
- Pain dur des particuliers.
- Gratuite et à la source.
- Utilisation de mobilités vertes.
- Réduction du gaspillage.
- Solution à la loi AGECC.

Collecte éco-responsable

Valorisation par les biotechnologies

- Elevage de vers de farine éco responsable.
- Elevage vertical peu gourmand en ressources (eau, énergie, surface).
- Recherche et développement.
- Utilisation d'eau de pluie uniquement.
- Economie circulaire optimisée.

- Protéines de qualité.
- Engrais organique de qualité.
- Création d'une nouvelle filière de formation.
- Développement d'un nouveau secteur d'activité.
- Création d'emplois.

Création de richesses



Les vertus alimentaires des vers de farine...

Les vers de farine sont les cousins terrestres de la crevette, ils sont donc comestibles par un grand nombre d'animaux et par les humains. Il est également considéré comme un superaliment bientôt inévitable dans nos assiettes. Les vers de farine contiennent une variété de nutriments bénéfiques pour les humains et les animaux telles que des protéines (70 à 73%), une gamme complète d'acides aminés essentiels, de la vitamine D3 essentielle pour l'absorption du calcium mais néanmoins quasi inexistante dans notre alimentation, des vitamines B (telles que de la thiamine (B1), de la riboflavine (B2), de la niacine (B3) et de la cobalamine (B12)), de la vitamine A, de la vitamine E (antioxydant), de la vitamine K nécessaire à la coagulation sanguine, du fer, du calcium, du magnésium, du zinc...

Ces nutriments soutiennent la croissance, la santé osseuse, le système immunitaire, la fonction musculaire, la régulation métabolique et bien d'autres processus essentiels dans le corps des humains et des animaux.