Des Insectes ?

De nos jours, même si l'occidentalisation a tendance à standardiser les régimes alimentaires, 2 milliards d'humains mettent des insectes à leur menu notamment en Afrique et en Asie.

© Didier Descouens

Au Moyen-Âge en France, manger des larves de coléoptères comme le ténébrion meunier ou des hannetons était fréquent.

© Nicolas Gérard

En Afrique, en Asie et en Amérique du Sud (Mexique notamment) les insectes sont essentiellement prélevés dans la nature. Ils représentent souvent des **aliments saisonniers** (et des revenus) notamment pour les habitants les plus pauvres. En Asie, il existe aussi des élevages artisanaux.

© Nicolas Gérard

Étalage au marché en Indonésie

0,2% des insectes connus sont consommés à travers le monde ; on les trouve dans différentes familles : nombreux Lépidoptères et Coléoptères (souvent leurs larves), termites, fourmis, criquets, cigales, libellules, punaises aquatiques ou mantes.

Dans les pays occidentaux, Europe et Amérique du Nord, il n'existe plus de tradition de consommation d'insectes (entomophagie). Aussi tout reste à faire pour essayer d'améliorer l'acceptabilité de plats à base d'insectes par les consommateurs que ce soit des insectes entiers ou des farines. En France, pour l'instant aucune consommation d'insecte n'est autorisée officiellement même si sur Internet on peut trouver des insectes pour l'apéritif ou des biscuits à la farine d'insectes. À Paris-Saclay, des recherches sur les procédés de transformation des insectes en farine pour nourrir les animaux sont menées dans un laboratoire d'AgroParisTech à Massy.

© Nicolas Gérard

larves de trichoptères juste pêchées au Japon

Mais pourquoi mangerait-on des insectes dans nos pays ?

Pour leur taux de transformation

Avec 2 kg de céréales on obtient 1kg d'insectes alors qu'il faut donner 8kg de céréales pour obtenir 1kg de viande.

Pour leur teneur en protéines

Ces valeurs varient d'une espèce d'insectes à l'autre. Par exemple 100g de poids frais de criquet contiennent 13 à 28g de protéines, à peu près autant que le même poids de bœuf (19-26g).

Leur élevage occupe beaucoup moins d'espace que celui des bovins

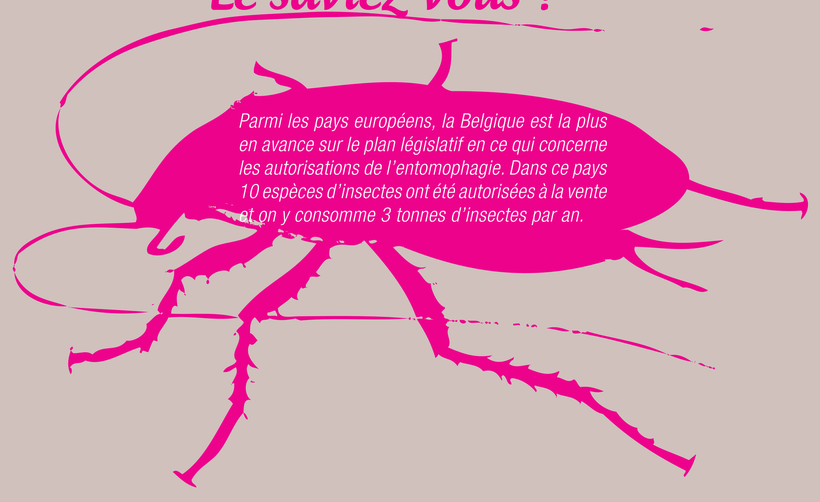
Pour leur teneur en lipides et divers minéraux

Leur élevage produit moins de gaz à effet de serre

Leur élevage demande beaucoup moins d'eau

Leur élevage serait une réponse au bien-être animal

Le saviez-vous ?



Parmi les pays européens, la Belgique est la plus en avance sur le plan législatif en ce qui concerne les autorisations de l'entomophagie. Dans ce pays 10 espèces d'insectes ont été autorisées à la vente et on y consomme 3 tonnes d'insectes par an.