

Insectes : bientôt dans nos assiettes ?

En 2050, nous serons 9 milliards d'êtres humains sur la planète. Comment nourrir toutes ces personnes sans abîmer la planète ? C'est la question que se sont posée des spécialistes lors du Salon international de l'alimentation qui vient de se tenir à Paris. Et pour certains, manger des insectes peut être une solution.

Les insectes sont riches en protéines

Les protéines sont des éléments que l'on trouve dans la nourriture, surtout dans la viande. Elles sont essentielles à la formation des muscles et à notre santé.

Leur élevage est écologique

Les insectes ont besoin de peu d'eau et peu de nourriture. Ils émettent aussi peu de CO₂, un gaz responsable du réchauffement climatique.

Ils grandissent vite

Certains insectes peuvent être mangés après seulement quinze jours de croissance. Ils constituent donc une nourriture rapidement disponible.

Ils n'ont pas besoin de beaucoup de place

Les insectes sont petits et, contrairement aux autres animaux d'élevage, ils n'ont pas besoin de beaucoup d'espace pour grandir.

Ces larves sont mangées dans plusieurs pays d'Asie et d'Afrique. En grandissant, elles deviendraient des coléoptères, une variété d'insectes.

Pourquoi des insectes plutôt que du bœuf ?

Manger des insectes permettrait de diminuer notre consommation de viande, notamment de bœuf. En effet, l'élevage de ces grands animaux pose des problèmes pour la planète.

Pour abattre moins d'arbres

Des millions d'arbres sont coupés chaque année en Amazonie, en Amérique du Sud. Les raisons : dégager de la place pour y mettre des vaches, et planter du soja pour nourrir les animaux d'élevage dans le monde.

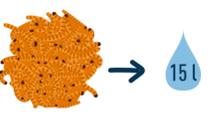


Pour consommer moins d'eau

L'élevage de bœufs nécessite beaucoup d'eau. Elle est utilisée pour faire boire les animaux, arroser les cultures dont ils se nourrissent, nettoyer les fermes...



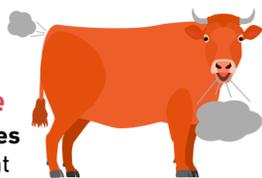
Pour produire 1 kilo de viande de bœuf, il faut plus de 100 litres d'eau.



Pour produire 1 kilo d'insectes (vers de farine), il faut 15 litres d'eau.

Pour produire moins de gaz à effet de serre

Les rots et aussi un peu les pets des bœufs produisent du gaz carbonique (CO₂) et du méthane. Ces gaz contribuent au réchauffement climatique. En France, il y a 18 millions de vaches, qui produisent des millions de tonnes de ces deux gaz.



2 milliards de personnes mangent des insectes. Et nous ?

Dans le monde, 2 milliards de personnes sont entomophages, cela veut dire qu'elles mangent des insectes. Et il y a du choix : près de 2 000 espèces d'insectes sont consommées sur la planète.

C'est en Asie, en Afrique et en Amérique du Sud que l'on consomme le plus d'insectes

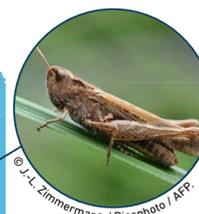
Mexique

Ces œufs de fourmi ont un goût de beurre et de noisette. Ils se mangent frites dans des tacos (des crêpes de maïs).



Thaïlande

Les sauterelles se mangent grillées. Elles ont un petit goût de chips.



Bразил

Les fourmis coupeuses de feuilles se mangent grillées pour leur saveur proche du bacon.



Afrique du Sud

Les chenilles mopane se mangent grillées, bouillies ou séchées. Comme elles sont un peu amères, on les prépare avec des épices.

En Europe

Pour le moment, il est permis d'élever trois insectes pour notre nourriture : le grillon, le criquet et, depuis quelques mois, le ver de farine (en photo). Ils ont été testés en laboratoire, et on peut les consommer sans risque de tomber malade.



En France

Plusieurs entreprises élèvent et cuisinent les trois insectes autorisés. Elles nous proposent de les déguster grillés, épicés, dans des tablettes de chocolat, des biscuits...



Alors, prêts à manger des insectes ?

En Occident, nous trouvons les insectes repoussants et même sales. Donc, il nous faudra du temps pour les accepter dans nos assiettes. Mais des croquettes pour chiens et chats en contiennent déjà !