

Samedi 26 avril 2014 – Dans le cadre de l'inauguration de leurs nouvelles installations, Bee-API proposait une Conférence « Des Insectes dans Notre Assiette » par Stéphane Hos, Biologiste (Entomoculture, Biodiversité)



En voici un petit résumé. Autrefois, les insectes constituaient la « nourriture du pauvre » bien que déjà très prisée par la noblesse.

Plus près de nous, les militaires apprenaient à se nourrir – en situation de survie – d'eau trouvée sur place, de racines et ...d'insectes.

A l'heure actuelle, la population devient plus urbaine et nous sommes plus de 7 milliards d'humains sur Terre ! Des années '60 à 2014, la consommation de viande a triplé, ce qui signifie par conséquence, une augmentation des surfaces utilisées pour l'élevage. D'où,

Question 1: quels sont les avantages de l'élevage et de la consommation d'insectes ?

L'élevage d'insectes a un meilleur taux de conversion si il est comparé, par exemple, à l'élevage du boeuf. Les insectes produisent moins de gaz à effet de serre et d'ammoniac ; ils nécessitent moins de nourriture pour leur production. Le boeuf pollue beaucoup, a besoin de beaucoup d'eau et d'aliments.

Question 2 : consommer des insectes, est-ce bon pour la santé ? L'AFSCA se dit « ouverte » aux insectes à manger. En 2014, elle autorise l'élevage et la consommation de 10 insectes (plus d'infos sur le site -> <http://www.favv-afsca.be/denreesalimentaires/insectes/default.asp>)

La composition en protéines, en acides gras et en acides aminés est semblable chez le boeuf que chez les insectes. La présence d'oméga 3 et 6 est également bon pour la santé. Beaucoup moins acides gras saturés chez les insectes. Les criquets et grillons sont donc riches en protéines et pauvres en lipides. Les larves sont elles, un peu plus grasses. La chitine - non assimilée par notre organisme - sert à notre digestion car elle est riche en fibres. Les adultes de coléoptères ne se mangent pas (question de goût?). Pas de crainte non plus pour les éventuels venins ; cuits, ils sont transformés et inoffensifs.

Question 3 : où mange-t-on des insectes ? Principalement en Asie, en Afrique, en Amérique latine et au Mexique ... et peut-être bientôt davantage en Europe car bon nombre de spécialistes entrevoient leur élevage et leur consommation comme un secteur d'avenir. Peu à peu les habitudes alimentaires et culinaires évoluent. De plus, l'élevage d'insectes est capable de rivaliser très facilement avec l'élevage de bétails. Ils trouvent également leur place dans la production de farines. Personnellement, j'y ai goûté en fin de conférence et bon ... je n'en suis pas mort, il m'a fallu un peu de temps pour m'y accoutumer et surtout oser m'ouvrir à une consommation différente de celle assimilée dans mes habitudes culinaires, (plus d'infos -> <http://www.favv-afsca.be/nosaliments/insectes/notreviandededemain/>).

A chacun de se forger son opinion ... et en attendant, ne laissez pas Stéphane Hos traîner près de vos ruches, il est amateur de larves d'abeilles autant (heureusement!) que de chenilles de la fausse teigne ! Merci pour votre attention.

Marcel DEBECKER