

Et si le criquet était l'avenir de l'homme?

Manger demain 2|6 Vers à soie ou araignées, chenilles ou termites... La consommation d'insectes n'est pas qu'un snobisme, mais une piste très sérieuse pour trouver de nouvelles sources de protéines

Animales ou végétales? Telle est la question qui divise le genre humain en quête des protéines indispensables à sa survie menacée par une natalité galopante. La viande, dont la production et la consommation ne cessent d'être dénigrées, voit son monopole lentement grignoté par le soja. Le règne végétal va-t-il l'emporter sur le régime animal? Ce serait compter sans les bestioles à sang froid et ignorer les pratiques séculaires d'un tiers de l'humanité. On estime à plus de deux milliards celles et ceux qui dans une centaine de pays d'Asie, d'Afrique et d'Amérique latine consomment quelques-unes des 1900 variétés recensées d'insectes également riches en protéines.

Au Japon, en Chine et en Corée du Sud, on mange des chrysalides de ver à soie frites ou en conserve. Les Japonais aiment les cookies aux guêpes alors qu'à La Réunion, on préfère leurs larves frites ou en rougail. Au Laos, on fait frire des sauterelles, bouillir des scorpions d'eau ou rôtir certaines araignées. On réduit la punaise d'eau géante en purée utilisée dans la sauce « nam prik mang da ». Au Cambodge et en Thaïlande, on trouve des insectes rampants ou volants, grillés ou cuits à la vapeur. Les Aborigènes d'Australie sont friands des fourmis « pot de miel » et de chenilles parasites. En Nouvelle-Calédonie, une fête est organisée tous les ans, pour célébrer le ver de Bancoule, dégorgé quelques jours dans de la noix de coco râpée.

Au Mexique, on prend l'apéritif avec du « caviar mexicain » composé d'œufs de punaise d'eau ou en croquant des chenilles de papillon avec des œufs de fourmis dans une sauce à l'ail. Certains restaurants sont spécialisés dans les tortillas aux sauterelles. Termites et chenilles sont très présents dans la nourriture des Africains. En Afrique

centrale, les Mandja sont connus pour leur consommation de termites. En Zambie, les chenilles représentent la principale source de protéines de certaines ethnies. Autour de Johannesburg, il est fréquent de trouver des sacs de chenilles séchées ou préparées en conserve avec de la sauce tomate. A Madagascar, les larves d'une guêpe locale sont cuisinées au beurre avec ail et persil. La liste des recettes est infinie et propre à lever le cœur des mangeurs de grenouilles et d'escargots.

DES GRILLONS NOURRIS À LA PAPAYE

Nous devons pourtant nous faire une raison et admettre la réalité: il y a jusqu'à 70 % de protéines dans un insecte (40 % dans le criquet); avec 10 kg de nourriture, on produit 9 kg d'insectes contre 1 kg de bœuf, 3 kg de porc ou 5 kg de volaille. C'est une activité peu polluante avec peu d'emprise au sol et qui génère de 10 à 100 fois moins de gaz à effet de serre que l'élevage intensif. La FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) ne s'y est pas trompée, encourageant depuis plusieurs années la recherche et le développement de l'entomoculture.

Lorsqu'il a mangé et apprécié ses premiers vers à soie en Thaïlande, Romain Fessard ne songeait pas à en faire un business. « J'en ai rapporté en France plus par défi, pour faire goûter à ma femme et à mes amis. En 2009, il était impossible d'en acheter sur Internet et comme j'avais des demandes via mon blog, je suis retourné en Thaïlande, où il y a plus de fermes d'insectes que de poulets, pour y créer ma propre ferme. » Il y élève depuis une dizaine d'espèces (grillons, criquets, vers à soie) nourris aux salades, citrouilles et papayes du potager et préparés selon une méthode artisanale. « Ils sont congelés pour les endormir puis ébouillantés pour les tuer avant d'être cuits dans de grands woks avec des épices (basilic, citronnelle,



FLORENT TANET POUR « LE MONDE »

« J'ai rapporté des vers à soie en France par défi, pour faire goûter à ma femme et mes amis. Comme j'avais des demandes, je suis retourné en Thaïlande pour y créer ma ferme »

ROMAIN FESSARD
entomoculteur

curry), déshydratés en quelques heures et conditionnés en sachets. » Débarqués au Havre, ils sont commercialisés sur son site, Insectescomestibles.fr, à travers deux marques : Insecteo, pour l'apéritif et la cuisine, et Kinjao, pour la nutrition sportive. Avec une production de 3 tonnes par mois en Thaïlande, il offre à son catalogue 60 produits et 13 espèces d'insectes.

UN VIDE JURIDIQUE

En France, cette activité n'est ni interdite ni autorisée et bénéficie d'un vide juridique en attendant l'entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2018 des règles européennes sur les « nouveaux aliments ». S'il est convaincu de l'avenir des insectes dans l'alimentation humaine, Romain Fessard sait que le principal obstacle à leur consommation reste le « visuel ». Les notes « beurrées, de noix de muscade » du ver de farine comme celles de « sous-bois ou de pistache torréfiée » du grillon restent étrangères à nos palais occidentaux et peu de cuisiniers s'y essaient. Certes on peut gri-

gnoter quelques scorpions ou punaises parmi d'autres tapas au Festin nu à Paris 18^e, mais Aphrodite, le restaurant de David Faure qui osait un menu insectes à Nice, a fermé en mai dernier.

La solution la plus évidente consiste à masquer leur usage dans des produits transformés, à base de farine. Barres énergétiques, biscuits salés ou sucrés, bonbons, sucettes, chocolat, pâtes alimentaires commencent à apparaître dans les épiceries fines ou aux catalogues des quelques fabricants français qui se sont lancés sur ce créneau. La nourriture animale est également un débouché d'avenir pour concurrencer le soja, sans risque d'OGM, de contamination aux pesticides ou de déforestation massive. Ynsect, la première usine d'élevage et de transformation d'insectes pour la nutrition animale, s'apprête ainsi à ouvrir ses portes cet automne à Dole (Jura). L'entomophagie a de beaux jours devant elle. ■

JP GÉNÉ

Prochain article : des steaks-éprouvette