

DES INSECTES DANS NOS ASSIETTES

Grillons, larves ou encore criquets, quelles sont ces petites bêtes qui conquièrent nos cuisines ? Ce nouveau mode de consommation se démocratise grandement. En cause : la prise de conscience massive des externalités négatives sur notre planète. À quelques kilomètres seulement de Lille, Virginie Mixe a décidé de se lancer dans la folle aventure d'élevage d'insectes comestibles.

Claire-Marie HAVARD



En 2013, l'Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) tire la sonnette d'alarme. Pour elle, il faut encourager la consommation d'insectes car,

d'ici 2050, le monde comptera plus de 9 milliards d'habitants. C'est une véritable révélation pour Virginie Mixe qui décide de fonder sa propre micro ferme urbaine qu'elle nommera Minus Farm, afin d'encourager ce nouveau mode de consommation : «Nourris avec du son de farine ou épluchures de légumes, nos insectes se développent sans apport excessif d'énergie.» C'est un des nombreux atouts de l'entomophagie. Très écologique, ce genre d'élevage nécessite une surface très réduite par rapport aux élevages traditionnels de viande ou de poisson. Ajouté à cela, la majorité des insectes se développent dans l'obscurité, et ne s'hydratent pas. Idée repoussante pour certains, il faut pourtant reconnaître que cette nouvelle consommation présente certains atouts. Riche en protéine, économe en eau, rejetant toute forme de produits polluants comme les pesticides ou les OGM, l'insecte est écologique et présente pour l'Homme des propriétés nutritives importantes. On estime par ailleurs que l'insecte renferme deux fois plus de fer que le bœuf. Pour la FAO citée précédemment, c'est sans nul doute le moyen le plus efficace de résoudre le problème de la faim dans le monde.

UNE CONSOMMATION DITE PLUS «ÉTHIQUE»

C'est une excellente nouvelle pour les amoureux des animaux. La production et transformation d'insectes seraient indolores. «Nous récupérons les larves afin de les mettre au congélateur. Les insectes rentrent alors en état léthargique, c'est à dire qu'ils s'endorment paisiblement. Cette température les incite à se plonger dans un sommeil profond» explique un employé de Minus Farm. «Ils s'endorment et ne se réveillent pas. Il n'y a aucune souffrance chez l'animal» affirme Virginie Mixe. La transformation extraite de cet élevage permettrait également d'améliorer l'impact écologique d'autres élevages. En effet, le 1^{er} juillet 2017, l'Union européenne a autorisé la consommation par les poissons d'élevage de farines produites à partir d'insectes. Même si, culturellement, les larves et les criquets ne sont pas prêts de remplacer les steaks de bœuf, ils donnent pourtant la possibilité de réduire la consommation de viande. Une nouvelle prometteuse qui permettrait la diminution indispensable du rejet de CO2 dans l'atmosphère

Ce sont aujourd'hui près de 3 milliards de personnes dans le monde qui consomment régulièrement des insectes, notamment en Afrique, Asie et Amérique Latine. En Occident, l'avancé est nettement moins rapide. Malgré tout, certains pays comme la Belgique ou la Suisse y voient un marché innovant et inscrit dans leurs projets de développement durable. En ce qui concerne la France, la commercialisation reste délicate car aucun cadre juridique n'a jusqu'ici été trop défini. Il faudra donc pour Minus Farm et ses homologues être patients avant de pouvoir élargir la gamme de leurs produits.