



Illustration : Marie Mainguy

Pour sauver la planète, il faut manger des insectes, affirmait l'an dernier l' [Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation](#) (FAO), à l'issue d'une analyse poussée entamée il y a 10 ans. Alors que la terre comptera neuf milliards d'habitants d'ici 2050, l'entomophagie pourrait satisfaire les besoins grandissants en protéines de la population, sans qu'on ait à abattre toutes les forêts pour établir des pâturages ou à vider les océans de leurs poissons.

Selon les études compilées par la FAO, il faut deux kilos de nourriture pour obtenir un kilo d'insectes, contre environ 10 kilos de fourrage pour un kilo de bœuf. Et les bibittes ne sont pas

difficiles, puisqu'on peut même les nourrir de déchets ! Produire un kilo d'insectes émet en outre jusqu'à 100 fois moins de gaz à effet de serre que produire un kilo de porc. Deux milliards de personnes sur la planète consomment déjà près de 2 000 espèces d'insectes. Sommes-nous prêts à leur emboîter le pas et à remplacer nos cretons par du pâté de chenilles ?

« Jamais de la vie ! » s'exclame Lorraine Brissette, membre d'un groupe de gens consultés par l' [Insectarium de Montréal](#) pour réfléchir à la rénovation du complexe muséal, prévue pour 2017. « Quand on nous a proposé des muffins aux vers de farine pour voir ce qu'on pensait de l'aménagement d'un coin bouffe entomophagique, je n'ai jamais voulu y goûter, raconte cette retraitée de Montréal. Rien que l'idée m'écœure ! Je suis sensible à l'environnement, mais je serai végétarienne avant d'être insectivore », dit-elle en riant.

La FAO reconnaît qu'il faudra toute une métamorphose des habitudes alimentaires avant que le hamburger de sauterelles sauve les enfants d'Afrique et les forêts d'Amazonie. Le défi est colossal : il faudra vaincre nos réticences, mais aussi développer l'élevage, le réglementer pour qu'il soit sécuritaire, et rendre cette nouvelle nourriture concurrentielle.

Des insectes dans notre assiette

Écrit par Valérie Borde
Mardi, 12 Août 2014 22:19 -



Des insectes dans notre assiette

Écrit par Valérie Borde
Mardi, 12 Août 2014 22:19 -



Des insectes dans notre assiette

Écrit par Valérie Borde

Mardi, 12 Août 2014 22:19 -



Des insectes dans notre assiette

Écrit par Valérie Borde
Mardi, 12 Août 2014 22:19 -



Écrit par Valérie Borde
Mardi, 12 Août 2014 22:19 -



Photo : Insectarium de Montréal
Y goûter... ou pas

L'Insectarium de Montréal a fait figure de précurseur en organisant, dès 1993, la fête annuelle Croque-insectes, où la population était invitée à déguster fourmis et autres grillons au chocolat. « Même si on a dû y mettre fin en 2005 pour des raisons d'organisation, cette activité était très courue. Elle a déjà contribué à changer les mentalités », estime la directrice, Anne Charpentier. Le futur resto de l'Insectarium, qui ouvrira en 2017, permettra de goûter aux insectes à longueur d'année.

Dans les écoles de Montréal, les dégustations proposées par le [Groupe uni des éducateurs-naturalistes et professionnels en environnement](#) (GUEPE) sont très demandées. « Les enfants finissent presque toujours par essayer, alors que bien des enseignants rechignent ! » raconte Antoine Pin, éducateur au GUEPE, qui croit que les générations futures se montreront bien plus ouvertes. La première réaction de dégoût passée, beaucoup de jeunes apprécient les vers de farine grillés et aromatisés au cheddar que leur propose l'animateur, qui goûtent surtout... l'arôme artificiel de fromage. Mais certains refusent net d'y goûter, par peur d'être mangés de l'intérieur. D'autres affirment qu'ils sentent

les insectes bouger dans leur bouche, même s'ils sont morts depuis longtemps !



Le chef David Faure – Photo : Valery Haché/AFP/Getty Images

Dans un resto près de chez vous

À Toronto, les tacos de criquets du restaurant [Atlantic](#), rue Dundas, attirent les curieux, tout comme le croustillant de grillons au sarrasin de David Faure, chef du restaurant gastronomique [L'Aphrodite](#), à Nice. Les Américains n'ont plus besoin de se rendre dans la région mexicaine d'Oaxaca pour croquer dans les chapulines, des sauterelles frites à l'ail et au citron. On en trouve maintenant dans la plupart des métropoles des États-Unis, tout comme bien d'autres des quelque 500 espèces d'insectes consommées traditionnellement au Mexique.

Cet article [Des insectes dans notre assiette !](#) est apparu en premier sur [L'actualité](#).

Des insectes dans notre assiette

Écrit par Valérie Borde
Mardi, 12 Août 2014 22:19 -

Consultez la source sur Lactualite.com: [Des insectes dans notre assiette](#)