

Posez cette brique de lait de vache et écoutez plutôt : le lait de cafard va devenir le super-aliment du futur et pourrait contribuer à réduire la faim dans le monde



Des chercheurs indiens ont découvert que le lait de cafard est trois fois plus énergétique que le lait de vache, et ont réussi à le synthétiser pour en produire en grande quantité.

Avec Atlantico.fr

On sait, les insectes, ce n'est pas très ragoûtant. Et pourtant, ils devraient devenir [une source d'alimentation importante](#) d'ici 2050. Il serait dommage de s'en priver : ils sont riches en protéines, ne [coûtent pas cher](#), ont une empreinte carbone très faible, et en plus, ils croustillent sous la langue. Et la dernière découverte en date ne devrait pas ravir les [entomophobes](#) (phobiques des insectes) : le cafard, l'une de ces bestioles à la plus mauvaise réputation, pourrait nous abreuver de son lait, dont les propriétés extraordinaires intéressent fortement les scientifiques [depuis quelques années déjà](#).

Un super-aliment

En effet, le lait de cafard est à classer au rayon des super-aliments dont on nous conte régulièrement les bienfaits, tels que le [chou frisé](#), la [grenade](#) ou encore les [baies d'açaï](#). Et pour cause : le lait d'une de ces espèces de blattes pas plus grosses qu'un grain de café, la *Diploptera punctata*, est trois fois plus énergétique que le lait de vache, contient de grandes quantités d'acides aminés, et conserve longtemps ses nutriments, [rapporte](#) le site Inverse. Si ce cafard produit du lait, c'est parce que qu'il s'agit d'une espèce vivipare, qui donne donc naissance à ses petits comme un mammifère, sans les pondre dans des œufs. Ces cristaux de lait contenus dans son abdomen servent ainsi à nourrir sa progéniture.

Cette découverte est à attribuer aux chercheurs de l'Institut indien de biologie des cellules souches et de médecine régénérative ([InStem](#)) dont [l'étude](#) a été publiée en juillet 2016 sur le site du *International Union of Crystallography*, [indique](#) BFM. "Ce lait est extrêmement complet - on y trouve des protéines, des lipides et des glucides. Si vous observez les séquences de protéines, vous verrez qu'elles possèdent tous les acides aminés essentiels", a [expliqué](#) au Times of India [Sanchari Banerjee](#), co-auteur de l'étude.

Du lait synthétisé

Un véritable élixir de jeunesse, que les scientifiques se sont attelés à reproduire en laboratoire. Pour cela, les chercheurs ont dû extraire délicatement le fameux liquide de l'abdomen de l'insecte, et attendre 54 jours que le processus de séquençage se termine, [précise](#) Motherboard. Maintenant que l'équipe de biologistes dispose de la séquence génétique, il sera possible de produire davantage de ce lait, sans pour autant devoir écraser à la pelle de centaines de tonnes de cafards – même si ça plairait à certains.

Cela pourrait être une véritable aubaine pour les populations souffrant de malnutrition, mais également une solution alimentaire d'avenir, compte tenu de sa faible empreinte carbone en comparaison à celle de l'industrie laitière traditionnelle qui contribue à [4%](#) des émissions de gaz effet de serre dans le monde.

Enfin, ce lait de cafard se démarque des autres laits alternatifs supposés bons pour la santé et la planète que l'on a vus envahir les rayons de supermarchés ces dernières années, tels que le lait de chèvre, de bufflonne, de soja, d'amande ou encore de noisettes. Le lait animal reste pour le moment assez cher, le lait de soja quelque peu exécré pour son goût, et le lait de fruit à coque est sujet à controverses depuis que certains consommateurs se sont rendus compte qu'il fallait [des quantités astronomiques d'eau](#) pour produire du lait de noisette.

Si vous avez l'occasion de le faire goûter à vos amis, attendez qu'ils aient fini leur verre avant de leur annoncer la provenance du lait qu'ils ont goulûment bu.

(Et envoyez-nous la vidéo)