

Un grand chef les propose à sa carte : serons-nous un jour contraints de manger des insectes ?



Le chef étoilé David Faure propose dans son restaurant niçois un menu "Alternative Food" avec à la carte des vers à farine, des grillons et autres sauterelles. Simple anecdote ou vraie solution pour prévenir les pénuries alimentaires ?

Avec Bruno
Parmentier

Atlantico : Un chef étoilé d'un restaurant de Nice a décidé de mettre sur sa carte des plats à base d'insectes. Même si l'anecdote prête à sourire, sachant que selon les prévisions nous serons 9 milliards d'humains en 2050 et qu'aujourd'hui près de 2,5 milliards de personnes se nourrissent souvent d'insectes, est-il envisageable de penser qu'un jour une majorité de la population mondiale se nourrira d'insectes ?

Bruno Parmentier : On est face à un défi alimentaire gigantesque. **En effet, il faut augmenter de 70% la production agricole mondiale d'ici 2050 si on veut que tout le monde mange correctement.** Actuellement il est impossible de savoir si nous allons y arriver ou pas. Les méthodes qui ont été mises en place au XX^{ème} siècle consistaient à prélever beaucoup de ressources, pas forcément renouvelable, pour produire beaucoup de nourriture. Or, on arrive au bout de ces ressources.

Donc pour pallier à ce manque il y a plusieurs grandes voies :

- moins de gâchis, car on jette un tiers de la production mondiale
- favoriser le poulet au bœuf
- manger des animaux à sang froid : poissons, crevettes, insectes.

Il faudra au moins trois au quatre générations avant que manger des insectes devienne pratique courante même s'il existe déjà des restaurants expérimentaux qui en cuisinent.

En quoi pourraient-ils contribuer à répondre aux enjeux alimentaires actuels ?

Les populations riches se nourrissent d'animaux à sang chaud, qui dépensent une partie de leur nourriture pour se chauffer. L'animal le plus rentable est le poulet : 4 kilos de végétaux pour un poulet (6 kilos pour un cochon, 11 kilos pour un bœuf). Le problème c'est qu'au fur à mesure que les pays se développent (Chine, Inde...) les populations se mettent à manger de la viande. **Un végétarien consomme 200 kilos de végétaux quand un carnivore en demande 800 kilos.** La première solution c'est de favoriser le poulet,

d'autant plus que toutes les religions en mangent.

La suite logique est d'envisager les animaux à sang froid comme nourriture de base, car leur productivité est meilleure. Il y en a trois grandes catégories : poisson d'élevage surtout herbivore (carpe), crevette tropicale, insectes : la sauterelle et le vers à farine. **Une sauterelle demande 2 kilos de végétaux pour un kilo de sauterelle et il faut 2 kilos de farine pour 1 kilo de vers à farine. Ils sont donc très rentables.**

Quels sont les propriétés nutritionnelles des insectes ?

Les insectes sont pleins de protéines. D'un point de vue culturel, ils sont mal acceptés dans nos pays occidentaux. Le paradoxe c'est que pratiquement tous les Français ont mangé des escargots, ce qui aux yeux du reste du monde est scandaleux et plus dégoûtant que de manger des sauterelles.

Sous quelles formes pourrait-on un jour imaginer les consommer ?

Pour remédier à ce problème culturel, il faut envisager la consommation d'insectes sous forme de farine En grillant ou en écrasant les insectes on obtient de la farine hautement protéinée. Elle peut être utilisée pour donner à manger aux poulets ou aux cochons. Tout cela est naturel, une poule va instinctivement manger une sauterelle dans la nature. Il n'y a pas d'inconvénients majeurs à consommer de la farine d'insectes. C'est une façon d'abaisser les coûts d'élevage de la viande. C'est une des solutions pour remplacer l'immense dépendance au soja d'Amérique du Sud de nos élevages. Il faut trouver des alternatives pour élever nos animaux avec nos protéines.

Même si la brochette d'insectes est peu probable dans nos pays, la farine d'insectes comme ingrédient de plats cuisinés ou comme nourriture pour nos animaux est tout à fait envisageable. Les fermes d'élevages d'insectes en France vont augmenter ces prochaines années.

Propos recueillis par Manon Hombourger