Et si on se mettait à la cuisine entomophage ?

Oui, je sais c'est un de ces mots qui n'a pas encore fait sa place. Il s'agit de « manger des insectes » !

Je me demande à chaque fois que je lis un article à ce sujet si effectivement une alternative de ce genre, va remplacer ou plutôt répondre à la demande croissante de protéines actuelle et si les insectes sont une vraie « alternative » ?

Alors est-ce pour demain des fermes d'élevage d'insectes. Ca se pourrait bien.
Manger touche toute la planète et les enjeux sont importants. Même les Nations Unies en font la promotion, comme une solution pour nourrir les 9 billions d'humains qui peupleront la planète Terre d'ici à 2050… demain quoi !

Les arguments :

1. des aliments riches en protéines
2. une solution pour nourrir 9 milliards d'individus d'ici à 2050
3. un élevage avec un faible impact environnemental
4. une source plus sûre de nourriture
5. une alternative aux productions animales intensives
6. participe au maintien de la biodiversité
7. une variété de goût et de forme
8. une pratique ancestrale

Ce que j'ai retenu de mes diverses lectures c'est qu'en terme de production les insectes peuvent être élevés sur des organismes organiques comme fumier, déchets, compost et qu'ils émettent moins de gaz à effet de serre et consomment largement moins d'eau. Ca fait réfléchir.

Source : mangeons-des-insectes

Mais les grillons ont-ils vraiment le potentiel d'être le nouveau bœuf ?

A priori en terme de protéines les résultats ne sont pas encore là, divers régimes alimentaires ont été testés (sojas, céréales, déchets alimentaires, ou résidus de culture) et le taux de conversion des protéines de 35 % est juste légèrement mieux que les poulets d'élevage ?
Pour l'heure même si nous devenons des adeptes de petites bêbêtes grillées croustillantes en « burger », pour le steak bien saignant il va falloir encore patienter un peu. Quoi que !

En Suisse la commercialisation d'insectes pour la consommation des humains n'est pas encore libéralisée mais c'est à bout touchant. Une législation avance dans ce sens et la promulgation de l'ordonnance est pour courant 2017.

Une start-up valaisanne est déjà dans les starting-blocks :
https://www.hes-so.ch/fr/cette-start-up-valaisanne-veut-nous-faire-7691.html

C'est certain que cette libéralisation va voir arriver dans maints produits finis via l'industrie agro-alimentaire de la farine d'insectes comme liant, en remplacement de produits plus onéreux et je pense mon imagination très limitée quant aux usages possibles ! A bon entendeur

Pour ceux que cela intéresse :

https://www.insecteine.com

http://entomo.farm/farine-insecte-proteine/

A mercredi prochain pour un nouvel article « Ecolo-bobo, bon, bon »!

Wendy G.