



L'ENTOMOPHAGIE, UNE ALIMENTATION FUTURISTE

Dans notre société actuelle, la population a pris l'habitude de suivre des régimes d'alimentation différents les uns des autres : le végétarisme, le véganisme ou le flexitarisme. Avec le temps, une ancienne alimentation revint à la surface : l'entomophagie. Elle désigne le fait de consommer des insectes régulièrement tels que les grillons, les cigales, les vers...

Aujourd'hui dans le monde, 2,5 milliards de personnes consomment des insectes. La majorité de ces individus vivent en Afrique, en Amérique du Nord et en Asie.

PROTÉINES, PROTÉINES, PROTÉINES

En effet, dans certains pays consommer des insectes n'est pas nouveau et est même devenu commun. Le premier pays consommateur et producteur de nourriture d'insectes est la Thaïlande. Au Japon et en Chine, la consommation d'insectes se porte plus sur la consommation de nymphes et de larves pour le thé. La mise en place de cette nouvelle alimentation nous amène à nous poser des questions telles que : quels sont les bienfaits de se nourrir d'insectes ?

Une nourriture composée d'insectes est une très bonne source de protéines (45 à 75% selon les espèces), de fibres, d'acides gras comme les omegas 3 et 6, et de minéraux : fer, zinc, cuivre, acides aminés... Selon l'espèce et l'alimentation des insectes, certaines de leurs teneurs peuvent couvrir jusqu'à 100% de nos besoins quotidiens.



Source: GEO.Fr Des insectes dans nos assiettes : pour ou contre ? Vu le 09/03/23

INTERVIEWS

Interview de Claire MORALES fait par Monalisa Colin et Monoihere IHOPU

Seriez-vous pour la consommation fréquente d'insectes ?

«L'image même de voir des insectes remuer à l'intérieur de mon assiette me donne envie de vomir. Juste non. »

Si vous mangiez des insectes depuis votre naissance est-ce que cela changerait votre point de vue?

«Je suppose que oui, l'habitude d'assimiler les insectes à des choses répugnantes puis d'un coup à un nouveau moyen de se nourrir, me bloque. Mais je pense que si j'aurais été habituée dès l'enfance à ce genre de plat, cela serait mieux passé. »

Que pensez-vous des restaurants proposant des plats d'insectes à leur carte ?

« Cette évolution apporte de nouveaux aspects intéressants à la cuisine, et est très bénéfique pour le corps. Nous mangeons bien des escargots alors pourquoi pas des insectes. »

Quelles craintes auriez-vous par rapport à la consommation d'insectes ?

« Cette nouvelle alimentation apporte peut-être des avantages, mais le fait que certains insectes aient du venin me semble dangereux pour la santé de ma famille.

De plus le fait que cette pratique soit nouvelle, me fait douter. »

Interview de Maraea TEISSIER, fait par COLIN Monalisa et IHOPU Monoihere

.....
Suite à ces interviews on comprend que la consommation d'insectes aura encore un long chemin à parcourir avant d'atteindre son pic de développement industriel international et économique.



Source: slate.fr Oui, les insectes peuvent être appétissants
Consulté le 09/03/23

La commercialisation des produits utilisant les insectes comme denrées alimentaires a été approuvée par l'Union européenne le 02 juin 2021.

La farine de ver, la sécrétion de cochenilles asiatiques aussi appelées Schellack et le colorant additif E120, tous ces nutriments se sont insérés dans nos vies de tous les jours.

La farine de ver peut être retrouvée dans le pain, la viande, les barres énergisantes. Le Schellack est présent dans les « Chocobon » et fait polémique à l'entreprise Kinder car la présence d'insecte dans le chocolat aurait été dissimulée.

Cette sécrétion peut être retrouvée dans tous les chocolats, car elle donne un effet de brillance au chocolat. Le colorant additif E120 est, lui, trouvable dans les « Tagada ».

Si l'on mange des bonbons alors que l'on est végétarien, il faut faire attention à ce qu'il n'y ait pas ce colorant car les insectes sont considérés comme de la viande.

P On le sait, la population mondiale ne fait qu'augmenter de jour en jour. En 2050, nous estimons atteindre les 10 milliards d'êtres humains sur Terre. De plus, l'environnement ne fait que de se dégrader, en partie à cause des élevages intensifs qui contribuent beaucoup aux émissions de gaz à effet de serre. Plus la population s'agrandira et plus nos réserves de ressources naturelles diminuent et même se raréfient !

O

I

N

T

-

E

C

O

N

O

M

I

Q

U

E

Une augmentation indispensable de la production alimentaire animale entraînera des pénuries : sur les terres agricoles, l'eau, les forêts, la pêche, les ressources de la biodiversité, les nutriments et les énergies non renouvelables.

Mais face à ces enjeux majeurs, on a pu trouver une certaine alternative : la consommation d'insectes qui pourrait être le sujet de plusieurs solutions. En effet, l'élevage d'insectes a une faible production de gaz à effet de serre qui est 10 à 100 fois plus faible que celles des porcs et nécessite moins d'eau que la plupart des élevages de protéines animales, ils peuvent aussi subvenir à des besoins plus économiques en procurant des moyens de revenu et d'existence, car l'élevage d'insectes est plus facile et ne demande pas de diplôme spécifique.

Plus nous avançons dans le temps, plus il y aura de changements et de nouvelles manières de se nourrir. Pour que dans le futur les plats d'insectes soient acceptés il faudra lever les préjugés et les voir comme de nouvelles sources de nutriments.