

Sciences@Camus

S'adapter à un monde qui change ?

L'alimentation à base d'insectes

Tina C., Rahma K., Meriem S., Tasmina T. (4ème)

Alimentation humaine - la législation européenne évolue :

Début mai 2021, le vers de farine jaune séché est devenu le premier insecte comestible destinés à l'alimentation humaine dans l'Union Européenne.

Cette larve peut-être utilisée soit sous forme entière séchée, soit sous forme de poudre.

L'Agence Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) a conclu que cette source de protéine animale était sûr dans les conditions d'utilisations proposées. Cependant elle reconnaît un risque de réaction allergique en particulier pour les personnes sensibles aux crustacés et aux acariens.

Les demandes de validation s'accroissent depuis. En effet, en une année, l'EFSA a reçu 15 nouveaux dossiers liés aux insectes.

Si les aliments à base d'insectes ont été jusqu'à présent considérés comme marginaux, ils sont depuis considérés comme une solution prometteuses aux défis de durabilité auxquels nos sociétés doivent faire face : industrie alimentaire, accès aux ressources, culture et élevage confrontés aux changements climatiques, nourrir le monde, ...

L'alimentation à base d'insectes offre donc une source durable de protéines pouvant être cultivée avec des ressources minimales.

(Source : www.efsa.europa.eu)

Une pratique courante dans certains pays :

Les pays asiatiques sont les lieux où l'entomophagie est très souvent pratiquée notamment selon des habitudes coutumières. Le Japon et la Chine se nourrissent de larves et nymphes qu'ils utilisent pour le thé. En Thaïlande, les insectes constituent une base quotidienne de nourriture qu'ils soient cuisinés ou crus.

Et nous ? Sommes nous prêts à franchir le pas ?

Des avantages à nourrir à base d'insectes :

La majeure partie des protéines utilisées pour l'alimentation animale provient de ressources non renouvelables ou ayant des impacts environnementaux très négatifs.

Par exemple, les farines de poissons utilisées pour nourrir des poissons dans des élevages sont issues de pêche en pleine mer. Ce qui contribue à une surexploitation incohérente des mers et océans.

Les cultures de soja pour fournir des farines grandement utilisées dans des élevages d'animaux à des fins de production de viande sont très critiquables en termes de pollution de l'environnement et de déforestation.

Les aliments à base d'insectes sont davantage durables : ils n'utilisent pas une ressource non-renouvelable, ont moins d'impacts sur l'environnement et présentent des qualités nutritives intéressantes.

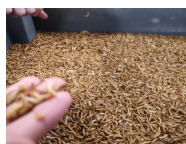
Un exemple local d'entomoculture pour nourrir :

A 25km au nord-est de Clermont-Ferrand se trouve la société **INVERS**. Elle est située à Saint Ignat et élève des larves de *Tenebrio Molitor* dans le but de commercialiser des pellets ou granulés pour nourrir des animaux de compagnie.

Son modèle économique vise également à proposer à des agriculteurs locaux de diversifier leur production et donc leur activité économique.

Notre installation d'aquaponie de la truite au collège Albert Camus de Clermont-Ferrand utilise les pellets de cette entreprise pour nourrir les poissons.

Nous avons effectué des essais de nourrissage et de conversion qui sont prometteurs. Ce fut l'occasion pour nous de pratiquer une démarche scientifique en partenariat avec des industriels.



Quels ODD sont concernés ?

Les objectifs de développement durable nous donnent la marche à suivre pour parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous. Ils répondent aux défis mondiaux auxquels nous sommes confrontés.

(Source : www.un.org)

