

DE NOUVELLES ARMES POUR LUTTER CONTRE LA FAIM DANS LE MONDE

Larve et la manière...

Le développement de la consommation d'insectes comme substitut de la viande ou du poisson fait partie des pistes étudiées très sérieusement depuis plusieurs années par les experts de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Selon cette dernière, les qualités nutritionnelles des larves, bestioles et autres nuisibles permettraient en effet d'assurer la sécurité alimentaire mondiale dans les décennies à venir. Avant la fin de l'année en cours, la FAO devrait d'ailleurs encourager officiellement ses Etats membres à maintenir et développer ce type de consommation. Sources de protéines considérables, les insectes sont également riches en minéraux : certaines études montrent que 100g d'insectes couvriraient plus de 100% des apports journaliers recommandés en minéraux et en vitamines. La farine de chenilles est d'ailleurs, dans certaines régions d'Afrique centrale, incorporée dans la bouillie donnée aux enfants afin de contrer la malnutrition. De même, consommées entières, ces chenilles constituent un plat courant pour 85% de la population de la République Centrafricaine, 70% de la République démocratique du Congo et 91% du Botswana.

De fait, 1 400 espèces sont consommées en Afrique, en Asie et en Amérique latine. Toutes les espèces n'obéissent cependant pas au même statut : si certaines peuvent faire office de denrée alimentaire d'urgence, d'autres au contraire, sont considérés comme des mets de choix. Larves d'abeille au miel, araignées frites et scorpions au sirop sont ainsi savourées en Asie et au Mexique.

"Mini-bétail", effet bœuf

Changement de regard radical, donc : non seulement il ne s'agirait plus de considérer les insectes comme des ravageurs, mais l'apport protéinique qu'ils fournissent répondrait en plus aux exigences environnementales : pour Arnold Van Huis, entomologiste à l'Université de Montréal « Il faut 10 kg de nourriture végétale pour produire 1kg de bœuf alors qu'il en faut seulement un ou deux pour les insectes comestibles ». Ajoutons que les insectes comestibles issus de la forêt présentent en plus l'avantage de ne contenir aucun pesticide. Mais la FAO voit plus grand : peu gourmands en eau et faciles à élever, bon nombre d'insectes se reproduisent rapidement dans des espaces confinés (ce qui permet au passage de prévenir la dissémination d'éventuelles pollutions et maladies), d'où l'expression de « mini-bétail ». Un élevage qui ne nécessite pas a priori de capital énorme. Reste à savoir si un marché des insectes pourrait se structurer avec une offre et une demande plus organisées et surtout plus massives ?

Car les insectes constitueraient également une source de revenu et d'emploi dans de nombreuses régions africaines et asiatiques. Leur collecte permet d'ores et déjà à certains villageois d'obtenir un revenu d'appoint, la demande étant particulièrement forte sur les étals des marchés locaux et dans les restaurants urbains. Tel est le cas à Phnom Penh où les berges du Tonlé Sap regorgent de petits marchands proposant un assortiment de scarabées noirs au barbecue, de criquets fourrés aux arachides ou encore de mygales frites. On peut même évoquer le commerce transfrontalier puisque la France et la Belgique importent, respectivement, environ 5 et 3 tonnes de chenilles séchées chaque année de la République démocratique du Congo, principalement à destination de la diaspora africaine.

Vous reprendrez bien un ver ?

Malgré les avantages indéniables de l'entomophagie – le nom savant du régime insectivore - un obstacle reste à surmonter pour son développement planétaire : la phobie de certaines sociétés, principalement en occident, plus promptes à dégainer la bombe insecticide qu'à faire chauffer le barbecue. D'après Romain Garrouste, entomologiste au Muséum d'Histoire naturelle, il existe « un rejet dans l'inconscient collectif, insectes et araignées étant en effet perçus comme sales, grouillants, vecteurs de maladies et destructeurs de récoltes ». Sous nos latitudes, sachez que nous consommons quand même involontairement environ 500 g de résidus d'insectes par an, dans le pain, les jus de fruit ou céréales...

Elodie Lagrange, Revue de presse « Mise en bouche », <http://www.agrobiosciences.org>, novembre 2010



Scorpions et chrysalides au menu

Une micro algue contre la faim dans le monde : la spiruline

Selon les dernières estimations de " L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde " F.A.O. 2002 chaque année 6 millions d'enfants de moins de 5 ans meurent de faim : un enfant souffrant de la maladie du kwashiorkor (malnutrition) peut être rétabli en lui donnant une cuillerée par jour de spiruline pendant un mois.

La spiruline est une algue bleue microscopique qui vit de photosynthèse et prospère naturellement en eau douce. Le premier facteur limitant l'extension de la culture de spirulines dans les pays en développement est le manque d'eau douce. Cependant, les spirulines peuvent se développer en milieu marin et il existe déjà dans le monde des fermes aquacoles qui élèvent des spirulines en eaux salées.

Cette algue a la forme d'une minuscule spirale, d'où son nom. Nourriture traditionnelle des Aztèques du Mexique et des Kanembous du Tchad, plus riche en protéines que la viande, la spiruline est maintenant cultivée en forme massive dans les grandes usines aux Etats-Unis, elle est considérée aliment d'intérêt national en Chine, Cuba, Inde (plus que 450 bassins de production algale), Thaïlande, Myanmar et Japon car on lui découvre toujours plus de qualités intéressantes pour l'alimentation et la santé, tant pour les hommes que pour les animaux.

La micro algue Spiruline contient près de 70% de protéines soit 30 fois plus que le soja ou la levure de bière, et 250 fois plus que la viande , 230 fois plus que le riz, en consommant 50 fois moins d'eau par rapport aux protéines animales. Le taux d'assimilation de ses protéines est 60% plus facile que celles de la viande et ne comprend ni graisse ni cholestérol. Elle contient pratiquement tous les composants d'un aliment complet idéal : protéines en proportion considérable, 15 vitamines (il faut souligner la teneur exceptionnelle de la spiruline en vitamine B12 (cobalamine), de loin la plus difficile à obtenir dans un régime sans viande car aucun végétal courant n'en contient. La spiruline en est 4x plus riche que le foie cru, longtemps donné comme sa meilleure source), 11 sels minéraux et oligo-éléments, glucides, pigments, oligo-éléments et acides gras essentiels. De surcroît, contrairement à certaines autres algues, elle est aisément comestible. Séchée, broyée ou pulvérisée, la spiruline offre l'aspect d'une poudre fine, de couleur bleu-vert foncée, d'odeur et de goût agréables

Source :Institution inter-gouvernementale pour l'utilisation de la micro-algue spiruline contre la malnutrition.

