

UTL du Pays de Tréguier
Conférence du 20 septembre 2018

Des insectes dans nos assiettes ?

par

Samir Mezdour,

*Chercheur en science des aliments
et procédés agroalimentaires à Agro-ParisTech*



Crédit photo : Samir Mezdour

Comment nourrir neuf milliards d'hommes en 2050 dans un contexte planétaire actuel marqué par une dégradation de l'environnement, une augmentation de la densité des populations et une raréfaction des surfaces de production agricole et des ressources naturelles. Cet état persistant a conduit non seulement les pouvoirs publics mais aussi un certain nombre d'entrepreneurs à rechercher de nouvelles ressources naturelles ayant à la fois des intérêts nutritionnels, l'énergie et la santé. Parmi celles qui sont les plus explorées, les insectes qui représentent plus d'un million d'espèces, au sein des arthropodes, constituent une source inépuisable de composés valorisables pour l'alimentation humaine et animale.

Malgré ce vif intérêt, il reste des verrous scientifiques et technologiques à lever pour envisager une introduction dans nos assiettes et une production de nouveaux produits et ingrédients à base d'insectes, à l'échelle industrielle, économiquement compétitive et durable.

Biographie :

Samir MEZDOUR est chercheur, à AgroParisTech, en sciences des aliments et procédés agroalimentaires.

Il a dirigé, pendant 4 ans, le programme de recherche intitulé DESIRABLE (projet européen de recherche sur l'ento-raffinerie de demain) financé par l'Agence Nationale de la Recherche. Ce projet qui réunissait 10 partenaires publics et privés avait pour objectif d'étudier les possibilités d'émergence d'une nouvelle filière Insectes, en considérant d'abord les débouchés en nutrition animale puis les débouchés en alimentation humaine...

Complément :

Nous mangeons déjà des insectes... sans le savoir ! En effet, on utilise depuis longtemps la cochenille, qui produit des teintes rouges, orangées et roses de qualité pour obtenir le rouge des colorants utilisés dans de nombreux produits alimentaires comme les bonbons, des saucisses, la croûte de certains fromages, le tarama, le sirop pour la toux, des boissons, des yaourts, etc.

Alors A table ! Mais cette fois-ci avec de nouvelles préparations. Les insectes se cuisinent sucrés ou salés.

Quelques recettes de plats, desserts, & photos ..., consultez les sites:

Producteurs & Cuisiniers d'insectes : <http://www.lafreca.fr/fr/>

Producteurs & Cuisiniers d'insectes : <https://www.jiminis.com/>

Micronutris, ferme d'insectes comestibles:

<https://www.micronutris.com/fr/accueil>

Innoprotea, Elevage d'insectes comestibles :

<http://www.innoproteafrance.com/>

Insectéo, Producteurs d'insectes :

<https://www.insectescomestibles.fr/>

MUTATEC - But : convertir les résidus organiques par des insectes

<http://mutatec.com/>

<http://sante.lefigaro.fr/article/les-insectes-sont-ils-l-avenir-de-la-sante-de-l-homme-/>

<http://planete.gaia.free.fr/sciences/medecine/nutrition/insectes.html>