



La consommation de la larve du scarabée *Tenebrio Molitor* – connue sous le nom de ver de farine – vient d'être officiellement autorisée par l'Union européenne. Une première en matière d'alimentation à base d'insectes.

Par Rosanne Mathot

Vous reprendrez bien un petit scarabée ?

L'été, ses longues soirées entre amis, ses apéros. « Vous reprendrez bien un petit scarabée ? Un petit ver séché saveur arachide ? » est une question qu'on pourrait bien vous poser, entre un verre de rosé et une chips. C'est désormais autorisé : le 1^{er} juin dernier, l'Union européenne a dit oui à l'introduction du premier insecte dans nos assiettes. Enfin, depuis le temps qu'on en parle ! Il n'y a pas qu'en snacking, sous sa forme de larve entière séchée, que le scarabée *Tenebrio Molitor* pourra aujourd'hui vous être servi. Le texte européen précise que le ver de farine « peut être utilisé comme ingrédient d'un certain nombre de produits alimentaires, sous forme de poudre dans des produits protéiques, biscuits ou produits à base de pâtes ».

Le *Tenebrio Molitor* devient ainsi le « nouvel aliment » le plus... nouveau de l'Union. A l'échelon européen, un *novel food* est un aliment dont la consommation n'était pas habituelle avant mai 1997 et



est dorénavant autorisée. Or, si l'UE considère depuis 2018 que les insectes sont bien des aliments pouvant prétendre à l'appellation, elle a longuement traîné les pieds avant de donner son feu vert à leur consommation par les humains sur son territoire. Cette décision historique fait suite à l'avis favorable rendu en janvier dernier par l'autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa).

FAR WEST ALIMENTAIRE

En Belgique, on mange pourtant des insectes depuis belle lurette. La tendance s'est propagée du quartier africain bruxellois de Matonge à tout le pays. Face à l'arrivée d'insectes sur le marché alimentaire il y a une dizaine d'années, et en l'absence d'une législation européenne cohérente, les autorités belges avaient choisi de fermer les yeux. En 2014, l'Agence fédérale pour la

sécurité de la chaîne alimentaire (Afsca) avait tout de même établi une liste d'espèces pouvant être vendues, à certaines conditions. Parmi ces insectes, on trouvait déjà la larve du scarabée *Tenebrio Molitor*, mais aussi le grillon migrateur africain et le grillon domestique. Techniquement, cela contrevient aux textes européens, exposant les entreprises concernées à des sanctions juridiques. Aujourd'hui, grâce au nouveau règlement européen, c'en est fini de la tolérance. Les firmes qui se livrent au négoce d'insectes devront se plier à la nouvelle réglementation, comme l'Afsca vient de le préciser.

C'est grâce au combat juridique acharné d'une firme française, Agronutris, que la consommation du ver de farine a reçu le sésame européen tant attendu. Aujourd'hui, cette société de biotechnologie dispose de l'exclusivité pour l'élevage, la manufacture, la transformation et la vente de cette larve sur le sol européen. Et ce, pour une durée de cinq ans. Evidemment, d'autres sociétés peuvent déposer un dossier, mais en défendant un autre savoir-faire. Cependant, vu la législation sur la protection des données en vigueur dans l'UE, ce ne sera pas chose aisée. Onze autres demandes de mise sur le marché pour des insectes sont actuellement étudiées par l'Efsa (notamment pour des grillons et des sauterelles).



GETTY IMAGES

Source de vitamines A et B, de fibres, de minéraux essentiels et d'oméga 3, comment résister aux délicieux vers de farine ?

Quelque 2,5 milliards de personnes dans le monde consomment déjà des insectes.

LE TENEBRIO MOLITOR, CE SUPERALIMENT

La larve du scarabée *Tenebrio Molitor* concentre deux fois plus de protéines que la viande de bœuf. Elle est également très riche en vitamine B12, essentielle pour notre santé, mais que l'on ne trouve que dans les produits animaux. Une carence en B12 est entre autres susceptible d'entraîner des problèmes neurologiques graves et fortement modifier l'humeur. Elle peut, à tort, être confondue avec une maladie psychiatrique de type psychose. Le ver de farine apporte aussi d'autres vitamines des groupes B et A, comme le bêta-carotène (notamment important pour la vue) ou le rétinol (qui prévient le vieillissement de la peau). Outre sa teneur en fibres, bénéfiques pour le transit intestinal, il fournit des minéraux essentiels, comme du fer, du zinc, du magnésium ou encore du calcium. Par ailleurs, il contient des oméga 3, de précieux acides gras que l'on trouve dans les avocats, mais surtout dans les poissons gras, comme le saumon ou les sardines. Seul bémol : les personnes allergiques aux fruits de mer ou aux acariens peuvent faire une réaction lorsqu'elles en mangent.

Il y a donc fort à parier que la consommation d'insectes n'en est qu'à ses débuts. Ainsi, selon le tout premier Baromètre des insectes réalisé par l'université de Gand et la start-up bruxelloise Kriket, 75,8 % des Flamands se disent ouverts aux insectes en tant que produits alimentaires, à condition de ne pas les « voir » dans leur assiette.

ÉCONOMIE ET ÉCOLOGIE

Aujourd'hui, quelque 2,5 milliards de personnes dans le monde consomment déjà des insectes, de l'Amérique latine à l'Afrique, en passant par l'Asie. Et plus de deux mille espèces font office de nourriture. Le marché mondial des insectes pour l'alimentation animale représenterait, lui, entre 30 et 50 milliards d'euros, selon les chiffres communiqués au site d'information Business Insider France par la start-up Ynsect, spécialisée dans l'élevage d'insectes. Les

perspectives sont encore plus favorables pour les bestioles dédiées à l'alimentation humaine.

Depuis près de dix ans, la FAO (l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) plaide sans relâche en faveur des insectes, expliquant ses bienfaits, tant pour la santé humaine que pour la planète : face à la croissance démographique, ils représentent une bonne alternative à la viande de bœuf (*lire l'encadré*). De plus, leur élevage exige peu de place et permettrait de lutter contre la déforestation, tout en économisant les ressources en eau (le ver de farine ne boit pas). Parmi les points négatifs, toutefois, il ne faut pas négliger les risques liés à la diffusion d'insectes non locaux. Que se passerait-il, dans notre écosystème, si des grillons africains venaient à quitter leur lieu d'élevage pour se répandre dans nos cultures ? ▣