

Bibliographie commentée sur l'entomophagie
réalisée à partir de documents consultables ou référencés par le centre Ressource
des terroirs (Bourg-en-Bresse)
Anne-Hélène Delavigne - Octobre 2016

La sélection d'ouvrages présentés ci-dessous rend compte :

1/ du rôle et du goût pour les insectes dans de nombreuses cultures alimentaires de par le monde ;

2/ d'analyses et de projections sur le rôle que jouent ou pourraient (ou non) jouer les insectes dans les systèmes alimentaires des pays du Sud ou plus largement, dans des systèmes alimentaires durables en Occident et ailleurs (notamment en tant qu'alternative à la viande) ;

3/ mais contient aussi des témoignages sur des élevages d'insectes, ancrés dans des traditions nationales ou de populations particulières ou se développant comme nouveaux aliments avec les questions juridiques afférentes.

I. Bibliographie commentée

La chronologie et le rythme des ouvrages publiés montre que **la thématique de l'entomophagie émerge récemment dans le débat public**. L'entomophagie n'est par exemple pas une thématique au programme de l'exposition organisée au Jardin botanique à Lyon en 2005 (1). Un ouvrage paru en 2004 (2) réunit quelques spécialistes des insectes du Museum National d'Histoire Naturelle dont il rend compte des travaux. On retrouve ces auteurs dans de nombreuses publications ultérieures (par exemple, un ouvrage publié en octobre 2016), indiquant de certains auteurs développent ce champ d'intérêt sur la longue durée, champ d'intérêt qui finit par gagner en audience.

La médiatisation de l'entomophagie en Europe émerge par l'Amérique du nord et le **monde anglo-saxon et nordique**. Elle est liée parfois à **des chefs cuisiniers** s'emparant de cet aliment distinctif avec l'intention de le populariser ; on leur doit plusieurs ouvrages, à moins qu'ils ne soient présents dans des publications de chercheurs, par le biais de recettes, ou invités dans des colloques (4).

L'insectarium de Montréal autour de J.-L. Thémis, présenté comme « un chef cuisinier de l'exotisme » dans son ouvrage de 1997 (3), est précurseur de ce qui se déroule 20 ans plus tard en Europe : les insectes font leur apparition médiatique comme « nouveaux aliments » en lien avec l'interrogation sur les **systèmes alimentaires et leur durabilité** (5/6/7).

L'introduction de l'entomophagie a lieu tant dans le débat public que par le développement de programme de recherche conséquent (Nordic Foodlab, Fao). Une voie d'entrée est **la recherche de protéines bon marché** (pour les pays du Sud) dans le contexte de l'urbanisation (petits élevages urbains) ou par **la critique du modèle de consommation basé sur la viande** (pour l'Occident). La consommation d'insectes est alors souvent traitée comme une alternative parmi d'autres (5/6/7).

Plusieurs publications sur l'usage des insectes dans l'alimentation humaine sont le fait de revues spécialisées rendant compte des travaux de chercheurs travaillant dans les pays du Sud - qu'ils s'agissent d'agronomes, de zootechniciens (10/11/12), d'ethnologues ou d'anthropologues biologistes. Ces travaux sont aussi **les plus anciens**. Ils rendent compte des pratiques et habitudes alimentaires mais aussi des croyances et représentations des populations vis-à-vis des insectes. Quelques auteurs insistent cependant sur **la prise en considération tardive de la place des insectes dans le quotidien alimentaire des populations** qu'ils observent.

Les insectes sont traités en tant **qu'aliments « sauvages »**, liés au glanage et à la cueillette, dont se chargent dans de nombreux pays les enfants ou les femmes (en Afrique, au Mexique) (17 / 20 / 21), et connaissent les problématiques qui relèvent de cette catégorie d'aliments (par exemple le gibier) (surexploitation, biodiversité) (15).

Les insectes sont aussi des aliments qui peuvent apparaître dans certains cas hors du cadre des repas, liés au grignotage (17).

Cette place interstitielle peut aussi expliquer qu'ils ont été une ressource alimentaire souvent négligée par les observateurs extérieurs. Par ailleurs, les régimes alimentaires des populations qu'ils caractérisent ont souvent été l'objet de mépris ou de dégoût, rendu par l'humour dans des textes plus journalistiques (18/19), ce qui est un facteur poussant à leur disparition ou au contraire à leur redécouverte en lien avec la promotion des identités alimentaires (21).

Le premier angle sous lequel les travaux (d'anthropologie biologique et même culturelle), abordent la consommation d'insectes est celui de **la nutrition** (13/14/15/16), dans le cadre de programmes de recherche liés à la volonté de « développement » des pays dit « du Sud ». Il s'agit de répondre aux **carences protéiques** des habitants de ces pays dits « en voie de développement », par exemple pour la FAO (5/6). C'est aussi en lien avec le **maintien de la biodiversité** qu'est traitée l'entomophagie. La question de la protection des ressources conduit à envisager leur statut tel celui du gibier et à chercher à encourager leur élevage, nécessaire pour faire face à des demandes urbaines importantes (par exemple en Afrique).

Un autre fil directeur du traitement de l'entomophagie est celui des **cultures alimentaires** (17/ 18/19). Quelques textes évoquent la façon dont les régimes alimentaires traditionnels, et donc la place des insectes, évoluent dans le contexte de systèmes alimentaires qui se mondialisent (cad parfois s'urbanise ou s'exporte, parfois s'affaiblit).

Dans plusieurs des textes, il apparaît que les insectes, à l'échelle mondiale, ne sont pas d'abord des aliments de substitution (lié à la durabilité des systèmes alimentaires) ni de famines (comme en Irlande au 19^{ème} siècle) alors que c'est ce qui transparaît en premier lieu de la perspective occidentale. De nombreux ouvrages évoquent **les « tabous alimentaires » des Occidentaux** vis-à-vis de la consommation d'insectes (22/23/24/25).

Certains pays, notamment pour la recherche francophone, concentrent le plus de références ; souvent en lien avec les thématiques de chercheurs particuliers rendant compte de leur terrain (comme le Mexique ou l'Afrique) tandis que **certaines aires géographiques sont moins bien représentées**. Les ouvrages anglo-saxons ou des programmes mondiaux (comme la FAO) ouvrent eux sur l'Asie.

Certains **ouvrages à caractère encyclopédique** ou certains auteurs se distinguent par leur volonté d'exhaustivité et tentent des compilations (22/23/24).

Cette revue de la littérature sur l'entomophagie à partir du fonds du centre Ressource des terroirs montre la façon dont cette question a pu évoluer récemment et gagner en audience. D'articles rares, isolés et confidentiels, de textes de professionnels militants (comme les chefs

cuisiniers) ou de recherches sur le long terme de chercheurs ou enseignants (à l'instar de Julieta Ramos-Elorduy ou Gene R. DeFoliart), on passe à des publications de plus en plus nombreuses, de natures très diverses : liés à des sites internet ou donnant lieu à des ouvrages conséquents, balayant la problématique et surtout abordant **la question de la transposition de cet aliment à l'Occident**. Ils abordent alors des points plus spécifiques tels la description des espèces européennes consommables ou la **complexité de leur introduction** dans les pays occidentaux. Quelle place peuvent prendre ces aliments dans l'alimentation européenne, quels statuts doit leur donner **la législation européenne** dès lors que des petits élevages cherchent à s'y développer ? (26/27/28)

II. Liste des documents consultables ou référencés par le centre Ressource des terroirs (Bourg-en-Bresse)

(1) *Hommes, plantes, insectes. Regards croisés Programme Lyon : Grand Lyon / Jardin botanique*, 2004. - 47 p.



L'exposition est ainsi composée de trois parties qui font l'objet d'une introduction, donnant les bases d'écologie, d'éthologie... Chacun de ces 3 grands thèmes est illustré d'exemples concrets : l'homme et le ver à soie, les plantes carnivores... mais aussi d'exemples plus proches de notre quotidien comme les insectes de nos maisons, l'utilisation des plantes par l'homme, les insectes et la santé, l'invasion de la région lyonnaise par l'ambrosie... Cette exposition est complétée par des événements ponctuels, comme des ateliers pédagogiques.

(2) SABAH, Caroline (dir.); PUJOL, Raymond (préf.); MOTTE-FLORAC, Elisabeth; MOURET, Hugues; MARCHENAY, Philippe; CHAVANCY, Gérard; GOYON, Jean-Claude; GOYON, Marie; MALAISSE, François; RAMOS-ELORDUY, Julieta *Des insectes et des hommes : Ethnoentomologie* Lyon : Editions EMCC, 2004. - 124 p, ill., couleur, photos. Bibliogr. pp. 120-123 (coll. Des cultures qui racontent une histoire)

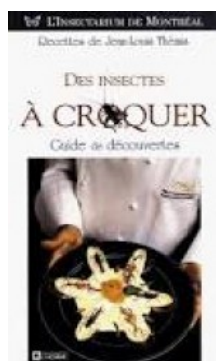


Ce livre de 2004 se veut un tour d'horizon de pratiques et d'expériences faisant aussi écho aux collections du muséum d'Histoire naturelle de Lyon, futur musée des Confluences.

Dans la deuxième partie, consacrée à l'utilisation des insectes, le chapitre 4 (pp. 66-83) aborde le rôle des insectes dans l'alimentation à partir d'une classification par ordres (Orthoptères, Isopères, Lepidoptères, Hyménoptères, Coléoptères, Hémiptères). Un encadré (pp. 82-83) présente les enjeux de l'entomophagie, tels que perçus en 2004.

Gastronomie et insectes

(3) THÉMIS, Jean-Louis (Recettes) LAFORGUE, Monique (Rédaction) *Insectarium de Montréal Des insectes à croquer : guide de découvertes* Canada : Les éditions de l'homme, 1997. - 137 p, ill., noir et blanc, dessins. Bibliogr. pp. 129-132. Liste des recettes pp. 135-136



La consommation d'insectes, ou entomophagie, est une pratique culinaire qui compte de plus en plus d'initiés en Amérique du Nord et en Europe. Le succès incontestable de l'événement Croque-insectes, tenu chaque année à l'Insectarium de Montréal, constitue l'une des marques de cette ouverture d'esprit à de nouveaux aliments. Chef cuisinier de l'exotisme et du quotidien, Jean-Louis Thémis s'est surpassé pour donner à chacun l'envie irrésistible de retrouver des insectes dans son assiette.

BRANCHU, Florent; L'AGENCE CULINAIRE CHEFS & FLO « La consommation d'insectes : un défi ou une alternative d'alimentation ? » (présentation powerpoint) In *Palim Food heritage and culinary* 2015 (20/10) Congrès : International and interdisciplinary symposium , Sorbonne Universities 5 Paris, 2015 Oct. 14-16



Powerpoint d'une présentation générale de la consommation d'insectes reprenant des données chiffrées anglo-saxonnes avec un tableau des goûts associés aux différents insectes

Insectes et sécurité alimentaire

(5) DURST, Patrick B. (Dir.); JOHNSON, Dennis V. (Dir.); LESLIE, Robin N. (Dir.); SHONO, Kenichi (Dir.) *Forest insects as food: humans bite back. Proceedings of a workshop on Asia-Pacific resources and their potential for development* Bangkok : FAO Regional office for Asia and the pacific, 2010. - 43 p.



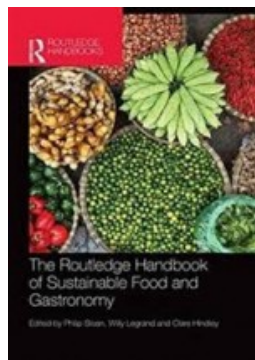
(6) FAO 2013 : *Edible insects Future prospects for food and feed security* Rome



Les insectes représentent une bonne opportunité d'associer connaissances traditionnelles et science moderne afin d'améliorer la sécurité alimentaire partout dans le monde. Ce document aidera à mieux comprendre les nombreux rôles importants que les insectes jouent dans le maintien de la nature et de la vie humaine, et stimulera certainement le débat sur l'expansion de l'utilisation des insectes dans l'alimentation humaine et animale.

Insectes et alimentation durable

(7) HALLORAN, Afton; MÜNKE, Christopher; VANTOMME, Paul; READE, Benedict; EVANS, Joshua "Broadening insect gastronomy" In *The routledge hanbook of sustainable food and gastronomy* Routledge, 2015, pp. 199-205



Les auteurs d'un article paru en 2015 dans un ouvrage anglo-saxon consacré à l'alimentation durable considèrent l'intérêt grandissant porté aux insectes en tant qu'aliments et veulent rendre compte des conditions sous lesquelles ils pourraient jouer un rôle en terme de durabilité des systèmes alimentaires. Ils présentent les insectes comme une ressource alimentaire sauvage largement sous évaluée, une constatation que l'on retrouve dans plusieurs documents (notamment Chardonnet, Ph. Et al. 2002 : "The value of wildlife" parue dans la *Revue scientifique et Technique - Office International des Epizooties* n°21). Ils analysent la façon dont les insectes pourraient passer de la catégorie d'aliments immangeables à celles de réels composants culinaires. Ils font part de recettes qu'ils ont expérimenté.

Les auteurs se penchent sur le rôle des chefs cuisiniers et des gastronomes pour élargir la gamme de ce qui est jugé bon à manger et notamment les insectes, objet de dégoût assez répandu pour les populations occidentales. Ils rendent compte d'un programme nordique (nordicfoodlab) sur plusieurs espèces, sauvages (fourmis), domestiquées (sauterelles) ou semi-domestiquées (abeilles).

(8) MÜLLER, A.; EVANS, J.; PAYNE, C.L.R. ; ROBERTS, R. "Entomophagy and Power" *Journal of Insects as Food and Feed*, 2, 2 Wageningen : Wageningen Academic Publishers, 2016, pp. 121-136



Cet article de 2016 établit une comparaison de la durabilité environnementale de diverses alternatives à la viande. Cette comparaison intègre une estimation des changements socio-techniques nécessaires et une estimation de leur acceptabilité potentielle. Les auteurs incitent à la prudence vis-à-vis de la fascination pour des options très technologiques et peu durables au détriment d'options plus basiques (telles que les légumineuses) et entendent montrer qu'une des questions centrales n'est pas tant l'optimisation technologique des systèmes de production que la prise en compte du cadre dans lequel se déploie le choix des options (rapport à la nature, jeu d'acteurs, etc.)

(9) FEINDT, Peter H.; VAN BOEKEL, Tiny; VAN DER GOOT, Atze-Jan; VAN MIERLO, Barbara; VAN DER WEELE, Cor "Meat alternatives compared: their pathways of change and sustainability" In *Social and technological transformation of farming systems: Diverging and converging pathways* Newport : ifsa / Harper Adams University, 2016. - 7 p.



Comparaison de la durabilité environnementale de diverses alternatives à la viande, comparaison qui intègre une estimation des changements socio-techniques nécessaires et une estimation de leur acceptabilité potentielle. Les auteurs incitent à la prudence vis-à-vis de la fascination pour des options très technologiques et peu durables au détriment d'options plus basiques (telles que les légumineuses) et entendent montrer qu'une des questions centrales n'est pas tant l'optimisation technologique des systèmes de production que la prise en compte du cadre dans lequel se déploie le choix des options (rapport à la nature, jeu d'acteurs, etc.)

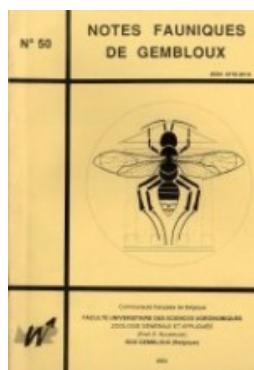
Élevage des insectes dans les pays du Sud

(10) HARDOUIN, Jacques « Le mini-élevage et la faune : 1983-2002 » *Tropicultura*, 26-29 Gembloux : BEDIM, Faculté universitaire des Sciences agronomiques, 2004. - pp. 26-29



L'auteur revient sur la genèse de l'intérêt des agronomes et zootechniciens en contexte tropical pour ce qu'il appelle les "petits élevages" ou les "mini élevages" à partir d'une revue des publications dans *Tropicultura*. Il note son émergence en lien avec le thème de la recherche de plus de "durabilité" des élevages avec la problématique de la biodiversité. Il note également son lien avec le développement de l'intérêt pour l'agriculture urbaine et l'élevage péri-urbain avec la problématique de l'urbanisation à l'échelle mondiale. Cela correspond à la volonté de passer d'une ressource prélevée (chasse, cueillette etc.) à une ressource produite (élevage). Il évoque ainsi l'ensemble de ces espèces alternatives aux animaux domestiques du modèle occidental, notamment petits rongeurs, escargots etc. mais également vers et insectes.

(11) HARDOUIN, Jacques « Production d'insectes à des fins économiques ou alimentaires : Mini-élevage et BEDIM » *Notes fauniques de Gembloux*, 50 Liège Belgique : Facultes Agronomiques de L'Etat, 2003. - pp. 15-25



L'auteur présente dans cet article d'abord la consommation des insectes (terme employé plus au sens commun qu'au sens naturaliste) par les hommes et les animaux. Il argumente ensuite pour le développement d'une "zootechnie des insectes" susceptible d'accompagner et de soutenir les pratiques d'entomophagie (et plus largement l'usage des insecte comme nourriture animale) dans le monde tropical. Il passe en revue les techniques d'élevage principales et leurs enjeux par classe d'insectes. L'élevage des insectes est selon l'auteur une solution durable à une surexploitation des insectes d'un côté, à une qualité de l'alimentation de l'autre. Il développe cet argumentaire dans un ouvrage plus conséquent dont la conclusion est accessible en ligne (Hardouin, Jacques; Mahoux, Guy, 2003 : *Zootechnie d'insectes. Elevage et utilisation au bénéfice de l'homme et de certains animaux*, Bedim 164 p.)

(12) HARDOUIN, Jacques; MAHOUX, Guy *Zootechnie d'insectes. Elevage et utilisation au bénéfice de l'homme et de certains animaux* Gembloux : BEDIM / Faculté universitaire des Sciences agronomiques, 2003. - 164 p.



Ce livre sur l'élevage et l'utilisation d'insectes en régions tropicales constitue la suite d'une démarche amorcée vers 1984. À cette époque en effet, le doute était apparu sur le bien fondé du développement zootechnique classique dans les pays du Sud (...) pratiquement tous les projets d'élevage mis en place avaient été imaginés et conçus par des spécialistes occidentaux, imprégnés par leur propre culture et formés dans un contexte assez rigide créé par les professeurs qu'ils avaient eus. (...) qui avait songé à proposer l'élevage d'aulacodes, d'escargots, de cobayes de boucherie ou de larves d'insectes? (d'après les auteurs)

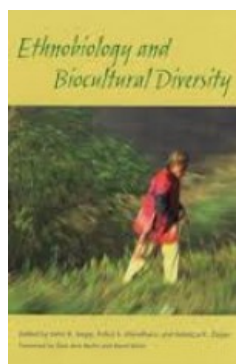
Valeur nutritionnelle des insectes

(13) RAMOS-ELORUY, Julieta « Rôle des insectes dans l'alimentation en forêt tropicale » In *L'alimentation en forêt tropicale. Interactions bioculturelles et perspectives de développement* Vol. I Paris : Unesco / Mab, 1996. - pp. 371-382



Cet article d'anthropologie biologique s'intéresse à la valeur nutritionnelle des insectes dans la consommation humaine. L'auteur, bien représentée dans les publications, travaille au Mexique. Elle présente la consommation d'insectes dans le monde et insiste sur leur diversité tout en énumérant les principales classes d'insectes présentes dans l'alimentation humaine et notant la place importante de la consommation des insectes à l'état larvaire. Dans ce même esprit d'inventaire, l'auteur essaie de recenser les types d'insectes élevés et donne également des exemples de modes d'élevage pris au Mexique : pour les abeilles et guêpes (p. 374), accompagnant ces descriptions de photos (p. 375) mais aussi pour les punaises aquatiques et pour une espèce de chenille de papillons. Plusieurs tableaux présentent ensuite la composition chimique des insectes au Mexique et accompagne un argumentaire sur la valeur nutritive des insectes. L'article s'inscrit dans un plaidoyer pour la prise en compte des insectes dans l'alimentation et dans l'économie des populations qui les consomment.

(14) MOTTE-FLORAC, E.; RAMOS-ELORDUY, J. "Is the traditional knowledge of insects important ?" In *Ethnobiology and biocultural diversity* 2002. - pp. 207-224



Dans cet article qui se veut synthétique pour défendre l'importance qu'il y a à tenir compte des connaissances traditionnelles à propos des insectes, un paragraphe (p. 211) est consacré aux insectes dans l'alimentation humaine à partir de l'exemple du Mexique.

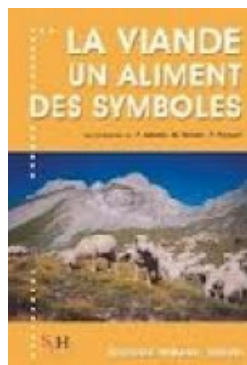
Les auteurs arguent du marquage régional et ethnique de la consommation d'insectes dans ce pays ; l'entomophagie est avant tout le fait des populations amérindiennes et relève des cultures alimentaires. Les auteurs développent surtout le rôle des insectes dans l'alimentation humaine en lien avec la problématique du manque et des famines, présentant les avantages diététiques et nutritionnels de cette habitude (pp. 215-216). Ils reviennent sur les modes d'approvisionnement (élevage ou glanage). Un autre aspect traité est l'importance médicale de l'usage des insectes. L'esprit systématique voulu est rendu par la place que prennent les tableaux dans l'argumentaire.

(15) RAMOS-ELORDUY, Julieta "Threatened edible insects in Hidalgo, Mexico and some measures to preserve them" *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 51, 2 London : Bio-Med Central, 2006. - 10 p, ill., cartes, photo, tableaux. Bibliogr. pp. 9-10



L'auteur passe en revue les diverses espèces d'insectes consommées dans une localité mexicaine où elle enquête depuis de nombreuses années. Elle présente pour chacune le mode de prélèvement et l'usage qui en est fait. Elle revient sur les enjeux de faire reconnaître à l'échelle gouvernementale et internationale les différents insectes comme sources alimentaires et médicales indigènes, notamment pour garantir leur protection et ainsi garantir leur pérennité. L'auteur montre les enjeux économiques et nutritionnels qu'il y a pour les populations concernées, parmi les plus pauvres du Mexique, de continuer à utiliser les insectes. Elle termine sur une série de mesures qui serait à adopter.

(16) PAGEZY, Hélène « Gibiers, poissons ou chenilles ? : Comment les Ntomba du Congo satisfont-ils en toute saison leurs besoins en protéines et leurs normes culturelles » In *La viande : un aliment, des symboles* 2004. - pp. 191-204, ill., noir et blanc, carte, tableaux. Bibliogr. p. 204

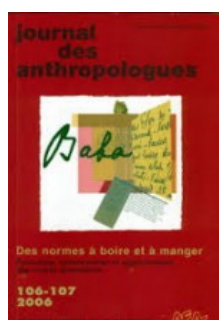


L'entomophagie est évoquée pour le Congo dans cet article d'une ethnologue du Museum nationale d'histoire naturelle dans un paragraphe (p. 195) en lien avec "la valeur sociale et hédonique des grandes catégories de viande". L'auteur associe crevettes et chenilles qui apparaissent en 3ème position après le gibier et le poisson dans les aliments préférés. Elle évoque la consommation uniquement féminine des termites (p. 195) ou des larves de Coléoptères (p. 196) ou la consommation réservée aux veufs et orphelins de la chenille noire molima (*Nudaurelia dione*) (p. 196). L'auteur évoque brièvement les conditions et techniques du ramassage des chenilles (p. 199). La perspective d'anthropologie biologique prédomine et des tableaux rendent compte de la fréquence mensuelle des chenilles parmi d'autres chairs animales consommées sur les années enquêtées (un terrain de thèse réalisé 30 ans auparavant, en 1971 et 1972) pour deux groupes différenciés (agriculteurs-pêcheurs et chasseurs-cueilleurs). Elle montre que la recherche gustative d'une forte teneur en graisse est commune à toutes ces viandes (p. 196) qui sont finalement plus complémentaires dans le régime alimentaire de ces deux populations, qu'opposées ou substitutives.

Ces conclusions laissent entendre que les insectes sont en Afrique centrale des aliments objets de vrais choix et sont une part intégrante des cultures alimentaires.

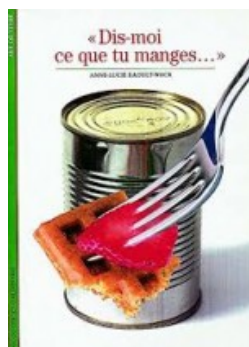
Insectes et cultures alimentaires

(17) KATZ, Esther « Les normes alimentaires des paysans mixtèques (Etat d'Oaxaca, Mexique) » In *Des normes à boire et à manger : production, transformation et consommation des normes alimentaires* 2006. - pp. 205-223



Les paysans mixtèques considèrent comme consommable une large gamme d'aliments d'origine animale ou végétale. Leur pensée holistique les mène à considérer, plus encore que d'autres sociétés, que l'on est ce qu'on mange, aussi se préoccupent-ils de la source de leurs aliments. Comme ils sont avant tout agriculteurs, la base de leur alimentation est végétale. Le maïs, en particulier, plante à forte valeur symbolique, est indispensable, et la saveur dominante est celle du piment. Leurs normes alimentaires imposent un cadre au sein duquel les variations et les innovations sont possibles. Le cadre est tout d'abord spatial et temporel, car ils distinguent le repas pris à la maison de celui pris aux champs ou en déplacement. L'un ou l'autre doivent avoir lieu à heures régulières, en dehors desquelles tout grignotage est permis. Le repas doit ensuite obéir à une certaine structure et à un équilibre entre aliments « chauds » et « froids », au risque de s'exposer à des désordres de santé. Jusqu'à présent, ce cadre est relativement respecté, tout en ayant permis des changements alimentaires sur le long terme et surtout récemment par l'impact de la migration [résumé de l'auteur].

(18) RAOULT-WACK, Anne-Lucie *Dis-moi ce que tu manges* Paris : Gallimard, 2001. - 127 p, Bibliogr. pp. 121-127



Dans la rubrique "témoignages et documents" cet ouvrage reprend page 102 un extrait d'un ouvrage de I. Zongo et G. Sylai Gotto "L'Afrique, côté cuisines" paru en 1994 et du chapitre "Vous prendrez bien un petit ver !"
Il reprend aussi 3 photographies de consommation d'insectes par Peter Menzel (pages 10, 16b, 102)

(19) STESSER, Stan « Ruée sur le "Gudji" » In *Tout le monde à table ! Tendances, traditions et recettes des cinq continents Courrier International*, 2002. - p. 84



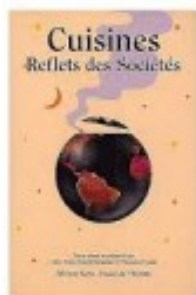
Insectes et mondialisation des systèmes et normes alimentaires

(20) LEGALL, Philippe; SEIGNOBOS, Christian; FOGO, John Muafor; DOUNIAS, Edmond; MOTTE-FLORAC, Elisabeth; LOGNAY, Georges; MALAISSE, François; AWONO, Abdon *Des insectes au menu. L'entomophagie en Afrique* Paris : IRS, 2012. - pp.7-9



Sur 3 pages, plusieurs chercheurs de l'Ird présentent chacun ce que représente l'entomophagie sur leur terrain. Le contexte en est, en 2012, l'encouragement des études sur la consommation d'insectes pour les pays du Sud par les instances internationales comme substituts écologiques et bon marché à la viande. Le développement de leur élevage est une piste étudiée par les chercheurs de l'IRD comme P. Le Gall qui déplore l'affaiblissement de leur consommation au profit d'autres aliments. D'autres chercheurs évoquent les modes de préparation très variés et la vitalité du marketing associé avec le succès des insectes auprès des populations urbaines. E. Dounias parle de la chasse aux larves au Cameroun, activité rémunératrice pour les populations rurales avec les débouchés des consommateurs en ville et de la protection nécessaire des écosystèmes associés. Le succès touche aussi l'exportation vers les marchés européens en lien avec l'exportation des habitudes alimentaires en condition de migration. C. Seignebos évoque pour la zone sahélienne la fine connaissance des criquets qui se constitue dans l'enfance et l'aliment privilégié des enfants que constituent ces insectes. John Muafor Fogoh évoque les aspects gastronomiques de la consommation du scarabée pour le Congo et le Cameroun. Les conditions de la collecte des insectes, principalement aux mains des femmes et des enfants sont évoquées pour l'Afrique centrale, ou à propos des fines connaissances mobilisées par les chasseurs de termites au Cameroun.

(21) GOLOUBINOFF, Marina « Coca et sauterelles grillées. Les aliments "modernes" face aux saveurs du terroir dans une campagne mexicaine » In *Cuisines, reflets des sociétés* Paris : Musée de l'Homme / Sépia, 1996. - pp. 199-215



L'auteur se penche sur la place d'aliments issus de l'agro-industrie dans les habitudes alimentaires d'une population indienne du Mexique, les Nahuas. Le développement d'un certain pouvoir d'achat a des conséquences sur un modèle alimentaire, par ailleurs déprécié. Les changements alimentaires concernent en premier lieu les enfants, cible de la publicité, et posent des problèmes de santé publique que cet article évoque. L'auteur traite de la recomposition des identités alimentaire face à la rapidité des changements. Elle constate à partir de 1990 la revalorisation des nourritures de "terroir" qui accompagne une célébration des langues et cultures autochtone.

L'auteur évoque l'entomophagie quand elle définit l'alimentation traditionnelle (p. 201) et indique le rôle qu'y prennent les enfants. C'est à eux que reviennent la cueillette et le glanage d'aliments sauvages, végétaux et animaux, dont les insectes. Elle rappelle leur importance nutritionnelle.

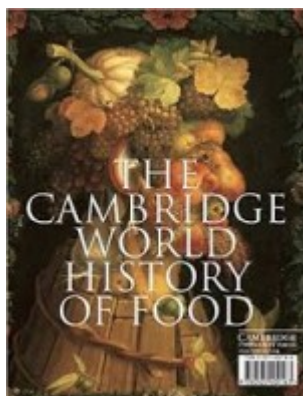
Compilations

(22) MENZEL, Peter (Textes et Photo); D'ALUISIO, Faith; Berenbaum, May R.; MANN, Charles C. (dir.); CAHILL, Tim (Préface) *Man eating bugs : the art and science of eating insects* Napa, USA : A Material World Book, 1998. - 191 p, ill., couleur. Bibliogr. p. 190 ; glossaire pp. 188-189



Cet ouvrage datant de 1998, basé sur une enquête photographique à travers le monde, documente la place importante et quotidienne de l'entomophagie de nombreuses populations pour les confronter aux tabous occidentaux vis-à-vis de cet aliment

(23) DUFOUR, Darna L.; SANDER, Joy B. "Insects" In *The Cambridge world history of food* Cambridge : Cambridge University Press, 2000. - pp. 546-554



Cet article passe en revue les intérêts nutritionnels de l'entomophagie à partir de l'examen de régimes alimentaires intégrant la consommation d'insectes à travers le monde (par aires géographiques) et à travers les époques. Pour l'Europe, les auteurs évoquent la consommation en Irlande liée à la famine et celle par gourmandise chez les Anciens Grecs et Romains (p. 549). Il fournit une listes des espèces consommées (pp. 547-548). Il revient sur des grands types de consommation d'insectes à travers le monde et sur les valeurs nutritionnelles de quelques uns.

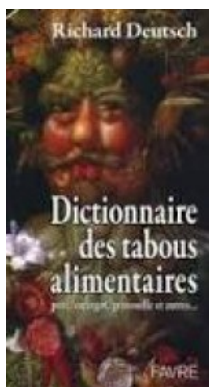
(24) DEFOLIART, Gene R. *The Human Use of Insects as a Food Resource. A Bibliographic Account in Progress* Russell Labs/ Department of Entomology University of Wisconsin-Madison, 2012. - 29 pp.



Une compilation commentée d'écrits réalisée à partir de 1975 à l'occasion d'un enseignement sur "les sources non conventionnelle de protéines". L'ensemble est organisé en aires géographiques réparties dans 3 parties : Occident, Afrique, Asie-Océanie

Insectes et tabous alimentaires

(25) DEUTSCH, Richard *Dictionnaire des tabous alimentaires : porcs, escargots, grenouilles et autres...* Paris : Favre, 2008. - 159 p.



L'auteur évoque la consommation de fourmis (p. 69), de mêmes que celle de sauterelles au goût de noisette (p. 125) associées aux scorpions (p. 126) ou de vers blancs en Australie (p. 145) en lien avec la mode des nourritures exotiques ; celles des chenilles (p. 46) comme sources de protéines dans un monde où les préoccupations écologistes pousseraient au végétarisme.

Introduction de l'entomophagie dans les pays Occidentaux

(26) ALBOUY, Vincent; CHARDIGNY, Jean-Michel; PROSPER, Miguel (Préface) *Des insectes au menu ? Ce qui va changer dans mon alimentation au quotidien* Versailles : Quae, 2016. - 168 p. (Hors collection)

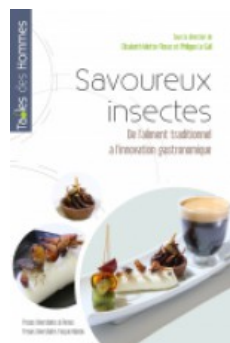


Un entomologiste et un spécialiste en nutrition se sont associés pour faire le point des pratiques anciennes ou émergentes et répondre à nos questionnements : est-ce vraiment bon pour moi et pour la planète ? Est-ce antinature d'en manger ? Comment les élève-t-on ?

Le constat est simple. Augmentation de la population mondiale et de son niveau de vie, plafonnement des rendements agricoles, lutte accrue contre le changement climatique risquent d'entraîner une pénurie de protéines à l'horizon 2050. Les insectes seraient le meilleur moyen de résoudre le problème. Déjà consommés par 2 milliards de personnes dans le monde, ils cumulent de nombreux avantages : richesse en protéines, élevage facile et économique, bon rendement...

Mais des freins peuvent remettre en cause leur présence à grande échelle dans nos assiettes en 2050 : blocage culturel, risques sanitaires, difficultés d'élevage et de règlement... (D'après l'éditeur)

(27) LE GALL, Philippe et MOTTE-FLORAC, Elisabeth (dir.) *Savoureux insectes. De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique* Tours / Rennes : PUFR/ PUR, 2016. - 500 p. (Tables des hommes)



Comment ne pas se lancer dans cette découverte gastronomique quand les insectes sont envisagés comme source majeure de protéines animales pour les décennies à venir ? Le sujet est à la mode mais exige d'être abordé sans tomber dans la raillerie, le sensationnalisme ou les raccourcis approximatifs et discutables. C'est pourquoi ce livre dresse une large fresque de la façon dont des insectes ont été consommés par l'homme, depuis nos plus lointains ancêtres jusqu'à l'époque contemporaine, et envisage leur contribution à la sécurité alimentaire de la population mondiale pour le XXI^e siècle.

De nombreux spécialistes apportent, à travers des exemples pris sur tous les continents, des réponses simples et claires mais aussi précises et rigoureuses aux interrogations que soulève la consommation d'insectes.

Tous les insectes peuvent-ils être consommés ? Qui en mange dans le monde ? Quel goût ont-ils ? Lesquels sont comestibles ? Comment faut-il les préparer, les conserver, les accommoder ? Faut-il les manger tout entiers ? Existe-t-il des produits alimentaires industriels qui en contiennent ? En manger n'est-il pas dangereux pour la santé ? Leur récolte ne met-elle pas en péril l'équilibre des écosystèmes ? Que penser de leur élevage ? (Résumé d'après l'éditeur)

(28) Mlcek, Jiri; Rop, Otakar; Borkovcova, Marie; Bednarova, Martina “A Comprehensive Look at the Possibilities of Edible Insects as Food in Europe – a Review” DeGruyter Open, 2014. - pp. 147-157 *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* The Journal of Institute of Animal Reproduction and Food Research of Polish Academy of Sciences in Olsztyn, Sept., No. 3 - 8, Vol. 64

