



L'ENTOMOPHAGIE

Cellule de réflexion

2017 - 2018

Un grand merci à nos deux intervenants NIZAMUDDIN MOHAMED HANIF Nishan et MOHAMED HANIF Abdoukhani pour leur présentation qui a été d'une grande qualité sur l'entomophagie

I. Leffets néfastes d'une consommation accrue de viande

En effet, il existe plusieurs conséquences suite à une consommation accrue de viande et tout particulièrement celle des viandes rouges.

En 60 ans, la consommation de viande des français a augmenté de 43%. Ceci s'explique notamment par la croissance démographique, l'amélioration des niveaux de vie et l'industrialisation de l'élevage. Chaque année, ce sont plus de 66 milliards d'animaux qui sont abattus dans le monde pour la consommation des humains.

Si les habitudes alimentaires restent les mêmes, la production mondiale de viande pourrait augmenter de 75% d'ici 2050. ce qui entrainerait une augmentation de 78% des émissions de gaz à effet de serre.

Une augmentation accrue de viande rouge augmente le risque de cancer. Manger moins de viande n'entraîne en aucun cas une carence alimentaire. Au contraire, réduire sa consommation de viande permettrait de réduire le risque de cancer. Selon l'OMS¹, une surconsommation de viande rouge ainsi que celles des viandes transformées sont cancérigènes. Cela augmente également le risque d'autres maladies à savoir le diabète de type 2 ou bien encore les maladies cardio-vasculaire.

Enfin, l'impact des risques sanitaires ont suscité des doutes sur la sécurité alimentaire des produits carnés, tels que la grippe aviaire, la viande de cheval ou encore la vache folle. Le fait d'avoir consommé des viandes atteintes de ces « maladies » ont impacté le métabolisme de l'homme.

L'élevage est le facteur le plus dangereux car ils boostent la croissance des bovins, ovins... ces derniers ont donc une variabilité génétique très pauvre et sont donc favorable à la propagation de nouveaux pathogènes incubateur de virus.

L'association L214 est pour un changement de régime alimentaire où les protéines végétales serait au cœur de notre alimentation.

Le fait de bouleverser son régime alimentaire permettrait d'améliorer notre santé ainsi que l'environnement.

Des progrès sont visibles, le nombre d'abattage annuel a baissé de 0,36 millions de tonnes en plus de quinze ans. Et 2/3 des abattoirs en France sont consacré aux abattoirs de volailles.

¹ OMS : Organisation Mondiale de la Santé

II. L'entomophagie

L'entomophagie : consommation d'insectes par des êtres humains.

Ce n'est que depuis le 01/01/18 que les insectes sont considérés comme des « novels food »² en Europe. Ce sont donc maintenant des aliments dans la communauté européenne.

Pour faire partie des novels food, il faut répondre à un certains nombres de critères.

La mise en vente de ces insectes doivent respecter une législation qui est très encadrées afin de prouver que ces insectes ne sont pas nocifs pour l'homme. Il faut donc obtenir au préalable une autorisation.

Les insectes peuvent être une alternative à la viande. Ils sont bourrés de protéines mais aussi de fer, de zinc et de calcium.

D'ici 2050, la population mondiale atteindra les 10 milliards d'habitants (9,8milliards). D'après des chiffres de l'ONU, la production alimentaire va devoir augmenter de 70% pour nourrir ces 2 milliards de personnes en plus. Et ce, alors qu'aujourd'hui on n'arrive déjà pas à nourrir tout le monde puisque 11% de la population mondiale souffre déjà de faim. Les insectes peuvent être la solution.

De plus manger des insectes c'est bon pour l'environnement. L'élevage d'insectes est beaucoup moins énergivore que l'élevage de bétail "traditionnel".

Par exemple : avec 10kgs de matières végétales, on produit 1kg de bœuf contre 7 kgs d'insectes. On pourra donc nourrir sept fois plus de personnes.

Les bienfaits de l'entomophagie :

- Nouveau régime : procure les mêmes apports que la viande sauf qu'ici il y a une prise de conscience de l'avenir (augmentation de la population mondiale)
- Réduction des 14,5% des émissions de gaz à effet de serre produites par l'élevage
- Alternative équivalente

III. Le débat

Lors du débat, les personnes étaient un petit peu septique à l'idée de consommer des insectes de par leurs aspects répugnant. Les faits étaient bien là, pour eux c'était un non catégorique.

² Aliments ou ingrédients dont la consommation était négligeable voire inexistante dans les pays de l'Union européenne avant le 15 mai 1997.

Tout d'abord, l'idée qui a émergé c'est le fait qu'il y ait une mauvaise répartition de la viande à travers le monde, notamment en Afrique où le manque se fait ressentir. De ce fait, pallier à ce problème tout en diversifiant notre alimentation impactera moins l'année 2050.

Ensuite, certains arguments se sont appuyés sur la culture. Dans certaines parties du monde, les personnes sont habituées à manger les produits locaux, cela va de simple légumes, en passant par la viande et certains consomment déjà des insectes.

Pour finir, une personne a émis l'hypothèse que tout cela est dû à cause de l'économie. Ce que les gens veulent c'est consommer de la viande à moindre coût, ils négligent donc la qualité de la viande. Par conséquent, les distributeurs vont répondre aux besoins, c'est plus rentable pour eux de faire tourner les machines que de payer les hommes pour faire le travail. L'économie joue donc un rôle majeur.

IV. L'après débat

Cette septième rencontre de l'année était une nouvelle fois d'une grande qualité. A l'issue de cette prestation, nous avons eu la chance de nous retrouver autour d'un buffet composé de plusieurs délicieux mets.

L'équipe de la Cellule vous remercie pour votre présence et votre participation