

Contribution des insectes à la sécurité alimentaire mondiale

10 juin 2013

Selon une nouvelle étude de la FAO présentée lors de la Conférence internationale sur les forêts pour la sécurité alimentaire et la nutrition, **les insectes constituent une source majeure et facilement accessible de protéines**. D'après les recherches de la FAO, menées en partenariat avec l'université de Wageningen aux Pays-Bas, l'entomophagie s'inscrit déjà dans les régimes alimentaires d'environ 2,5 milliards de personnes, principalement en Afrique, en Asie et en Amérique latine. Plus de 1900 espèces d'insectes sont consommées à l'échelle mondiale, les principales étant les scolythes (31%), les chenilles (18%), les abeilles, les guêpes et les fourmis (14%), les sauterelles et les criquets (13%).

Les insectes présentent des **avantages nutritionnels** : nombreux sont riches en protéines et en lipides mais aussi en calcium, en fer et en zinc. Le bœuf contient en moyenne 6 mg de fer pour 100 g de poids sec, alors que ce chiffre varie entre 8 et 20 mg pour 100 g de poids sec chez la sauterelle, selon l'espèce et le type d'aliments que cette espèce elle-même consomme. Ils présentent également des **avantages environnementaux** : il faut en moyenne 2 kg d'aliments pour produire 1 kilo de viande d'insecte, contre 8 kg d'aliments pour produire 1 kg de viande de bœuf.

Actuellement, l'élevage d'insectes a lieu à petite échelle, dans des exploitations familiales et s'adresse principalement aux marchés de niche. **Le passage à une production à plus grande échelle reste contraint par les coûts de production**, qui peuvent être plus élevés que ceux de la production d'aliments traditionnels. Une mécanisation accrue est, selon les auteurs du rapport, nécessaire à la croissance de cette industrie. En outre, une législation appropriée régissant la production et le commerce des insectes en tant que denrées alimentaires animales et humaines est encore à développer.

Céline Laisney, Centre d'études et de prospective

Source : [FAO](#)