

Les insects font le buzz

Autor(en): **Cassidy, Alan**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **44 (2017)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-912379>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les insectes font le buzz

La Suisse a autorisé récemment les vers de farine, grillons et criquets migrateurs comme denrées alimentaires. Les restaurateurs et commerçants y voient une belle aubaine.

ALAN CASSIDY

Les clients de la table d'à côté regardent nos assiettes avec insistance, ce qui ne manque pas de nous agacer. Nous sommes au «Bug A Thai», à Bâle, l'un des premiers restaurants de Suisse à avoir mis des insectes au menu. Sur la carte, en plus des pads thaïs, riz frits et autres mets asiatiques, on trouve un burger aux insectes, à base de criquets migrateurs hachés, ainsi qu'une brochette de criquets entiers grillés. Une fois le burger et la brochette d'insectes servis dans nos assiettes, nous hésitons.

Depuis le 1er mai, les vers de farine, grillons et criquets migrateurs sont autorisés en Suisse comme denrées alimentaires. Cette nouveauté a entraîné un buzz surprenant autour de ces insectes. Ces six derniers mois, la banque de données des médias suisse a recensé quelque 250 articles sur ce sujet. Des équipes de télévision sont venues de toute l'Europe, des États-Unis et du Japon en Suisse pour tourner des reportages sur des journalistes et des passants excités grignotant un ver de farine ou croquant dans un grillon.

Roger Greiner, gérant du «Bug A Thai», sent aussi cet intérêt du public. Il se réjouit de la tournure prise par la vente des insectes. Peu après l'ouverture de son restaurant, il écoulait déjà une bonne vingtaine de burgers par jour, alors qu'il ne propose les insectes que le soir. «Les gens sont plus propices à tenter ce genre d'expérience le soir qu'à midi», explique-t-il.

Boulettes d'insectes en supermarché

Le restaurateur espère bien accueillir de plus en plus de clients prêts à goûter ces petites bêtes. Selon lui, c'est l'avenir. Depuis fin août, on trouve aussi des insectes dans la grande distribution. Coop a été le premier à proposer deux produits en rayon: un burger et une sorte de boulette, tous deux à base de vers de farine. En réalité, Coop voulait vendre ce type de produit depuis longtemps, mais a eu des difficultés à se procurer des insectes: la production nationale n'en est qu'à ses débuts et l'importation d'insectes depuis l'étranger n'était tout d'abord pas possible à cause des prescriptions fédérales sur la protection des denrées alimentaires. Actuellement, la demande de vers de farine est toujours supérieure à l'offre.

Les insectes ont toutefois été mis en vente par des éleveurs en Belgique. À Coop, on est satisfait des débuts. Le détaillant ne donne aucun chiffre, mais sa porte-parole Andrea Bergmann déclare: «Les produits à base d'insectes suscitent un intérêt très fort et se sont très bien vendus dès le début.» Les burgers et les boulettes sont fabriqués par l'entreprise suisse Essento. Son fondateur Matthias Grawehr a fortement contribué à l'engouement autour des insectes comestibles. La vente d'insectes a en effet été autorisée grâce au travail de lobbying

acharné et efficace mené conjointement par des pionniers de l'alimentation et des écologistes.

Isabelle Chevalley, conseillère nationale vert'libérale, est la représentante politique du lobby. La Vaudoise est intervenue plusieurs fois au Parlement pour lui demander d'autoriser les insectes comme denrées alimentaires. Si sa première interpellation ne portait que sa signature, la deuxième a recueilli celles de plus de soixante conseillers nationaux. Entre-temps, un apéritif aux insectes organisé au Palais fédéral avait été fortement médiatisé. L'ancien président du PDC



Des criquets dans les assiettes suisses: une nouveauté insolite et qui séduit.

Photo Keystone

Christophe Darbellay s'était fait photographier pour le «Blick» en train de mordre dans un grillon caramélisé. Lorsque la Confédération a entrepris peu après de remanier la vaste loi sur les denrées alimentaires, le Conseil fédéral a déclaré dans une réponse à une autre intervention d'Isabelle Chevalley qu'il était prêt à étudier l'autorisation de certains insectes.

Particulièrement riches en protéines

Les adeptes des insectes défendent toujours les mêmes arguments: ces petites bêtes sont saines, savoureuses et leur production est écologiquement durable, car elle nécessite bien moins de ressources que la production de viande traditionnelle. Manifestement, les consommateurs et les clients des restaurants sont également sensibles à ces arguments. Andrea Bergmann explique que ces produits s'adressent à plusieurs groupes: «des curieux en quête de nouvelles expériences gustatives aux écologistes, sans oublier ceux qui recherchent une alimentation riche en protéines.»

Pour oser goûter ces plats, il faut vraiment faire preuve de curiosité. Un peu moins pour le burger – où on ne voit pas les insectes – que pour la brochette de criquets. Nous sommes un peu tendus lorsque nous enlevons l'aile sur le derrière du premier insecte pour la croquer, mais le soulagement arrive rapidement. Nous percevons un goût de friture, de popcorn ou de sticks salés, mêlé à une sorte d'arrière-goût de viande. Les clients de la table d'à côté ne nous ont pas lâchés des yeux.

ALAN CASSIDY EST RÉDACTEUR POUR LA SUISSE AU TAGES-ANZEIGER