Grrr'insect, des insectes dans votre assiette !

vendredi 18 septembre 2015, par lpe

Tristan de Pelseneer, artiste, engagé pour la sauvegarde de l'environnement, originaire de l'île de Ré et passionné de cuisine, a lancé il y a quelques mois une activité autour d'un concept innovant, en relation avec le domaine alimentaire et éco-responsable : Grrr'insect, des insectes comestibles.
Il a proposé au fil de l'été, sur les marchés, des insectes comestibles en provenance de Micronutris, producteur depuis 2011 dans la région toulousaine.

L'entomophagie (du grec ancien « entomos » : insecte, et de « phagos » : manger) se profile donc comme une toute nouvelle forme d'alimentation dans des pays occidentaux comme la France. Toutefois, c'est une pratique ancienne sur d'autres continents (Asie, Afrique ou Amérique latine). D'après les recherches menées par l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), plus de 1900 espèces d'insectes répertoriées sont consommées - principalement à partir de cueillettes faites dans la nature - par près de deux milliards d'individus dans le monde. Une solution à examiner de près pour nourrir la planète à moyen et long terme !

En France aujourd'hui, l'entomophagie en est encore à la phase découverte.
Pourtant, les insectes comestibles présentent de nombreux atouts, tant sur le plan nutritionnel que sur le plan environnemental. Ils sont très riches en protéines (plus de 55 g de protéines pour 100 g d'insectes, soit le double de la viande rouge), minéraux (calcium, fer, zinc, phosphore), vitamines (B1, B2, B3) et fibres. De plus, le faible impact environnemental lié à leur production et à leur consommation est sans doute un point fort dans la lutte contre le réchauffement climatique. Il ne faut pas oublier que l'élevage d'insectes nécessite 7 fois moins de nourriture, 50 fois moins d'eau et qu'il émet 100 fois moins de gaz à effet de serre que l'élevage de viande bovine.

Les différents produits Micronutris distribués par Grrr'insect :
- insectes entiers déshydratés (ténébrions meuniers et grillons domestiques), nature et aromatisés,
- biscuits sucrés et salés à base de poudre d'insectes,
- pâtes aux ténébrions entiers,
- livre de recettes gastronomiques d'initiation à la cuisine aux insectes.

Les sachets d'insectes déshydratés contiennent soit des grillons, soit des vers de farine (ténébrions meuniers) ou alors un mélange des deux. Nature pour les curieux ou aromatisés pour les gourmands (thym, goût méditerranéen, goût grillade, goût pop-corn), ils se dégustent lors d'un apéritif en famille ou entre amis, ou peuvent être incorporés dans des préparations culinaires telles que quiches, salades ou encore desserts.

Micronutris, fondée en 2011 par Cédric AURIOL, est une jeune entreprise française, installée dans la région Toulousaine, qui produit des insectes comestibles de haute qualité. Cette année, Micronutris a été sélectionné par La Fondation Nicolas Hulot dans le cadre de sa campagne de mobilisation "My Positive Impact", car manger des insectes, c'est lutter contre le réchauffement climatique.

Contact : 06.33.40.19.51 ou tristanovitch@yahoo.fr

Plus : consulter sa page Facebook : www.facebook.com/Grrrinsect