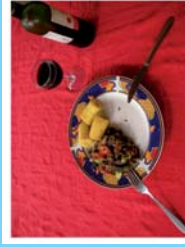


En Afrique de l'Ouest et du Centre 11% des enfants de moins de 5 ans souffrent de malnutrition aiguë (http://www.unicef.org/wcaro/french/4493_4568.html). Les insectes riches en protéines et contenant potentiellement du fer et de la vitamine A, seraient aussi une solution à ces déficiences nutritionnelles.

QUELQUES PLATS CUISINÉS PAR S. TCHIBOZO



POURQUOI MANGER ET ÉLEVER LES INSECTES ?

Correspondance à:

04 B. p. 0385 Cotonou, Bénin

tchisev@yahoo.fr

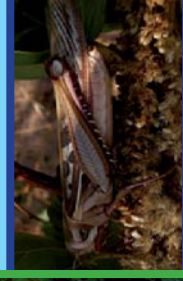
www.crgbbj.org

www.efemontaigne-cotonou.com

www.africamuseum.be

POURQUOI ÉLEVER LES INSECTES COMESTIBLES ?

En 2050, il faudra nourrir 9 milliards d'êtres humains sur la planète. La consommation mondiale de viande ne cesse d'augmenter. Or il faut 10 Kg de nourriture



végétale pour produire 1 kg de bœuf, alors qu'il en faut 1 à 2 pour produire 1kg d'insectes comestibles. L'élevage d'insectes comestibles, nécessite donc pour une même quantité finale, moins de « fourrage » et donc moins de surface agricole et moins d'eau. Leur élevage pollue moins les nappes phréatiques et émet très peu de gaz à effet de serre.

QU'EST CE QU'UN INSECTE COMESTIBLE ?

C'est un animal invertébré à six pattes consommable comme aliment par les humains.

QUELQUES ESPÈCES CONSOMMÉES AU BÉNIN



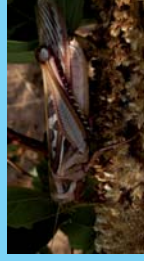
Coléoptère, Curculionidae
Coléoptère, Dynastidae
Rhynchophorus phoenicis F.



Coléoptère, Dynastidae
Larves de *Oryctes* spp.



Isoptère, Termitidae
Macrotermes falciger
Gerstaecker



Orthoptère, Cyrtacantho-
ridinae *Ornithacris turbida*
cavroisi (Finot, 1907)



Coléoptère, Scarabaeidae,
Cetoniinae *Pachnoda*
marginata aurantia



Coléoptère, Scarabaeidae,
Cetoniinae *Gnathocera*
trivittata Swederus, 1787

DEPUIS QUAND SONT-ILS CONSOMMÉS ?

Depuis plusieurs siècles et du temps de nos ancêtres. Ils sont mangés en Afrique, Asie, Amérique, Europe et Australie.



QU'EST CE QU'ILS APPORTENT À NOTRE ORGANISME ?

Ces insectes sont riches en fer, zinc, calcium, phosphore, en vitamines B, D et C. Leur consommation peut contribuer à réduire des carences en protéines. En effet la teneur en protéines pour le poulet n'excède pas 23 %, le bœuf 18 %, les crevettes 24 % et le porc 17 %. Les sauterelles, quant à elles, ont une teneur qui varie de 50 à 75 % et les termites 35 %. Ils constituent un potentiel très important dans la lutte contre la faim dans le monde, mais sont encore négligés voire méprisés.