

Les insectes alimentaires de la République du Bénin

LES INSECTES ALIMENTAIRES FONT PARTIE DES PRODUITS FORESTIERS NON-LIGNEUX (PFNL). PLUSIEURS ESPÈCES SONT CONSOMMÉES PAR LES HUMAINS EN AFRIQUE, EN ASIE, EN AMÉRIQUE, EN AUSTRALIE ET EN EUROPE. 19 ESPÈCES, AU MOINS, SONT CONNUES DES COMMUNAUTÉS LOCALES ET CONSOMMÉES AU BÉNIN. L'ONG BÉNINOISE 'CENTRE DE RECHERCHE POUR LA GESTION DE LA BIODIVERSITÉ' (CRGB) A CONSTITUÉ EN 2010 UNE BASE DE DONNÉES DE CES ESPÈCES CONCERNANT 10 PAYS D'AFRIQUE, DONT LE BÉNIN, AVEC L'AIDE DU 'FONDS FRANCOPHONE DES INFOROUTES' DE L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE (OIF) ET DU PROJET 'CENTRAL AFRICAN BIODIVERSITY INFORMATION NETWORK' (CABIN), DU MUSÉE ROYAL DE L'AFRIQUE CENTRALE (MRAC) EN BELGIQUE, SOUTENU PAR LE MINISTÈRE BELGE DE LA COOPÉRATION AU DÉVELOPPEMENT (DGD). LA BASE DE DONNÉES PEUT ÊTRE CONSULTÉE À [HTTP://GBIF.AFRICAMUSEUM.BE/LINCAOCNET/](http://gbif.africamuseum.be/lincaocnet/)



ACANTHACRIS RUFICORNIS CITRINA (AUDINET-SERVILLE, 1838). "TCHOUBOU" ('CRIQUET) EN WAMA



RÉCUPÉRATION DE LA RÉCOLTE DE MACRO-TERMES FALCIGER (ESPÈCE DE TERMITES)



ORYCTES GRILLÉES ET FRITES



LARVES DE RHYNCHOPHORUS PHOENICIS, "KPITRAN" EN NAGOT



DICHROSTACHYS CINEREA. "TCHOYA" EN WAMA.



ORYCTES SPP. "ATRANDEPKOMETON" EN FON



BROCHETTE D'ORYCTES EN CUISSON

NOMBRE D'ESPÈCES CONSOMMÉS PAR FAMILLE



CONTACT: TCHISEV@YAHOO.FR

Quels nutriments contiennent ces insectes ?

Ils sont riches en protéines, fer, zinc, calcium, phosphore, vitamines B et D. Leur consommation peut contribuer à réduire des carences de malnutrition. En effet la teneur en protéines pour le poulet n'excède pas 23 %, le boeuf 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.

Quels sont leurs prix ?

L'espèce la plus chère est Rhynchophorus phoenicis F. suivie de Oryctes spp. vendue à partir de 15 FCFA / pièce. Les Dynastes frits à 25 FCFA / tas, de même que les termites prêts à manger.

Comment la cueillette est-elle faite ?

Les criquets, grillons et larves de coléoptères sont capturés à la main. Les termites ailés sont piégés le soir après les pluies; quand ils se regroupent près des sources de lumière, en étant immergés dans une bassine d'eau. Les Dystiscidae sont collectés à l'aide d'un bol circulant dans l'eau des mares. Plusieurs espèces ont pour hôtes les palmiers: les Dynastidae (« Woïvo » en Nagot), Rhynchophorus phoenicis (« Kpitran » en Fon) et Oryctes ssp. sont capturés en dépouillant les tas de rafles (charpente de grappes) abandonnés ou les troncs de palmier à huile en fin d'extraction du vin et raphia en voie de décomposition. Enfin les petits orthoptères appelés « guègbèlé » en Anii sont capturés en dépouillant les feuilles sèches de cocotier.

Comment sont-ils préparés ?

Ils sont souvent grillés à l'aide de trois briques regroupées pour faire cuire les aliments au dessus ou à coté desquelles on dispose les insectes (souvent en brochette). C'est notamment le cas des criquets, grillons et larves de coléoptères. Les termites (après l'enlèvement des ailes) sont grillés dans une marmite sur un feu doux. Les Dynastidae, Rhynchophorus phoenicis et Oryctes ssp. sont vidés et lavés à l'eau chaude ou froide et assaisonnés avant d'être frits ou en brochettes.

Les insectes se mangent-ils seuls ou accompagnés ?

C'est libre, ils peuvent être consommés directement ou bien, par exemple, accompagnés d'akassa (lait de maïs cuit au feu), du riz, piron (farine de manioc mélangée à de l'eau chaude).

SÉVERIN TCHIBOZO¹, FRANCK THEETEN², PATRICIA MERGEN², JÉSSICA DUARTE³

1. CENTRE DE RECHERCHE POUR LA GESTION DE LA BIODIVERSITÉ (CRGB), COTONOU, BÉNIN
2. MUSÉE ROYAL DE L'AFRIQUE CENTRALE, TERVUREN, BELGIQUE, WWW.AFRICAMUSEUM.BE
3. ECOLE DON BOSCO GROENVELD, LEUVEN, BELGIQUE



KONINKLIJK MUSEUM VOOR MIDDEN-AFRIKA
MUSÉE ROYAL DE L'AFRIQUE CENTRALE

