

L'élevage d'insectes comestibles comparé à l'élevage de bœuf.

POSTED ON MAI 14, 2018 BY LAURENT CHELLAPERMAI



À l'échelle mondiale, la production de viande n'arrive plus à suivre la demande en hausse constante. Par conséquent, l'**élevage d'insectes** apparaît comme une solution face à ce problème. En plus, la production d'**insectes comestibles** reste 10 fois moins chère que la production de viande.

La nourriture

La production d'1 kg d'insectes ne nécessite que 2 kg d'aliments alors que pour produire 1 kg de viande de bœuf il faut 8 kg de nourriture. De plus, les insectes possèdent une vitesse de croissance plus rapide par rapport aux autres animaux d'élevage.

La réduction de déchets

Élever des insectes s'avère être un moyen efficace pour diminuer les déchets. En effet, les petites bêtes peuvent être élevées avec des épluchures de légumes et de fruits. Se nourrissent aussi de lisier, de fumier ainsi que d'autres déchets provenant de l'agriculture.

L'espace d'élevage

En raison de leur taille, les **insectes** occupent peu d'espace (5 à 15 m²) comparé à l'élevage de bœuf qui nécessite 50 à 200 m² d'espace afin de produire 1 kg de viande. Les insectes puisent leur eau dans leurs aliments. Ainsi, leur élevage ne nécessite que très peu d'eau (quelques litres) pour le nettoyage des bacs d'élevage. Au contraire, il faut environ 15 000 litres d'eau pour produire 1kg de bœuf (eau de boisson, eau de nettoyage des étables etc...)

La multiplication

Les **insectes** deviennent adultes en 4 mois et une fois adulte, pondent approximativement 1 200 œufs tous les mois. À l'inverse, les vaches atteignent l'âge adulte au bout de deux ans, ne peuvent porter qu'un seul veau et la gestation dure 9 mois.

Les insectes remplacent la viande

Les chercheurs songent à inclure progressivement les insectes dans l'alimentation humaine. À Bruxelles, toutes les épiceries commercialisent des **chenilles**. Les pays asiatiques constituent les lieux de consommation d'insectes. En Afrique, les **chenilles** et les **termites** restent les insectes les plus prisés. En Europe, les vers de farine, les grillons et les fourmis sont servis à l'apéro. La plupart des consommateurs répugnent l'entomophagie (consommation d'insectes) mais se disent prêts à en consommer s'ils sont sous une forme moins visible. De nombreuses entreprises ont déjà inclus les insectes dans les ingrédients des aliments destinés à l'aquaculture et à l'élevage de volailles.

L'élevage d'insectes comestibles encouragé par les organismes internationaux

Les tendances prédisent une augmentation de la population à environ 9 milliards de personnes en 2050. Cette hausse constante de la démographie implique une augmentation de la production alimentaire humaine et animale : cela augmentera les dégâts sur la planète. Ainsi, **l'Organisation des Nations Unies, incite à la consommation d'insectes.**