

Oseriez-Vous?

Cet étrange objet, que peut être vous n'allez pas trop désirer, réalisé par Katharina Ungel (Designer industriel australienne), est appelé la Ferme 432 et elle a été conçue pour nous permettre, à la fois, d'élever nos propres larves de mouche et de les récolter pour les manger.



FARM-432

Ces mouches soldats noires, *Hermetia illucens*, composées à 42% de protéine, pleines de calcium et d'acides aminés, sont elles-mêmes alimentées par des déchets biologiques et dans les 432 heures suivant leur introduction dans la ferme, 1 gramme de larves de mouche devient 2,4 kg de viande de mouche comestible.

Les larves, selon Ungel, et les autres insectes comestibles pour l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), sont une alternative, à faible incidence par rapport à la production de viande et il est conseillé de nous y mettre!

Le fonctionnement de la Ferme 432:

La ferme comporte un premier compartiment à sa base ("Birthday place") où seront déposées quelques larves de mouches, les futures productrices de larves. Une fois à l'état de mouche,

celles-ci pourront virevolter à loisir dans un “Fly Fun Park”, le dôme transparent de la ferme. Elles disposeront d’un approvisionnement en eau et d’un tube à l’odeur alléchante pour déposer leurs œufs. Ceux-ci tomberont dans un troisième compartiment, le rez-de-chaussé de la ferme où ils se transformeront en larves qui se délecteront de déchets biologiques préalablement disposés au fond. Une fois correctement nourries, les larves, avant de commencer leur pupe, grimperont le long d’une rampe, attirées par la lumière diffusée par une petite coupole transparente, pour tomber dans le récipient collecteur de viande...

La Ferme des insectes 432 n’est pas encore disponible, mais Ungel espère qu’elle le sera bientôt et que cela fera une différence dans la façon dont nous considérons nos sources de nourriture. Elle met en avant quelques arguments assez convaincants sous forme d’infographies dans sa présentation de la Ferme 432.

Non seulement les insectes sont plus riches en éléments nutritifs que la viande, mais il ne faut également que 0,157g de CO₂ et presque pas d’eau pour en produire 1000 grammes à la différence d’un steak qui nécessitera, pour la même quantité de viande produite, 285 g de CO₂ et plus de 2000 litres d’eau.



comparaison nutritive entre
mouche et viande

L'idée est très intéressante, avec de nombreux avantages tant au niveau écologique, nutritif qu'économique mais, certainement et comme bon nombre d'entre vous, je ne l'utiliserais, pour l'instant, qu'en cas d'extrême nécessité. Certains préféreraient mourir (ou devenir végétariens), plutôt que d'insérer dans leur bouche des choses grillées qui ont plus de 4 pattes. Les habitudes sont difficiles à changer, mais nous n'aurons peut-être pas le choix.

Mais pourquoi autant de méfiance?

Si on y regarde de plus près la distinction entre le comestible et le non comestible s'établit sur des bases arbitraires: le Français mange des escargots, les chenilles riches en protéines font le bonheur de bien des Africains par exemple. Sans compter en Chine où l'on mange du chien, des foetus de canard, des yeux de poisson et autres joyeusetés dont je vous fais grâce.

J'ai même vu, au Canada, un livre de cuisine du grand chef Martin Picard qui proposait la recette de sushis...d'écureuils. Si, si! Voici la preuve en photo:



Montreal – Sushi d'écureuil

Certains goûts sont présents dès la naissance: le nouveau-né (quelque soit son origine ethnique) va apprécier d'emblée le sucré alors que l'amer va provoquer un rejet. Mais l'homme goûte également avec sa culture, son psychisme. Il confère à chaque aliment une valeur en fonction d'un apprentissage socio culturel qui débute dès la petite enfance. Et le goût dépendra aussi des expériences personnelles qu'il aura faites dans son histoire individuel . Ah! Le parfum de la madeleine de Proust...On aime ce que nos parents, notre groupe social, nos pairs, nos héros mangent en montrant à l'envie le plaisir qu'ils y prennent.

Peut-être serait-il bon de mettre de côté notre méfiance et nous montrer plus aventureux...quand on sait que la population mondiale est passée de 2.5 milliards en 1950 à plus de 7 milliards en 2012 et que cette croissance pourrait bientôt poser de sérieux problèmes politiques et socio démographiques à l'humanité.

A nous ces délicieuses et appétissantes croquettes de larves de mouches!

Vous êtes prêts à vous lancer? Voici l'adresse d'un site où vous trouverez vos premières recettes: itada-kimasu.over-blog.com/



Bouchées gourmandes ...aux
larves de mouche

Plus de détails sur cet ingénieux prototype de ferme à insectes sur le site de Katharina Ungel.

Sources: Wikipédia et Magazine « Nourrir » juillet août 2013