

Les insectes comestibles peinent à séduire

Après avoir été le premier pays européen à autoriser la vente d'insectes comestibles, la Suisse voit ce nouveau marché peiner à décoller. Les grillons, vers de farine et criquets ne séduisent pas les consommateurs, malgré leurs hautes valeurs nutritives et leur faible impact environnemental.

ADELINE ACERBI

En 2017, la Suisse devient le premier pays européen à autoriser la vente de trois insectes comestibles: le grillon, le ver de farine et le criquet. On met en avant le faible impact écologique lié à leur production, souligné par plusieurs organismes internationaux, ainsi que leur haute valeur nutritive. Cent grammes de criquet contiennent autant de protéines que deux gros œufs, une saute-elle en contient 70%, alors que le poulet en contient 24%. Quatre ans plus tard, ce marché prometteur ne décolle pas. En 2018, les ventes totalisaient à peine quatre cent mille francs et, en 2020, deux cent nonante mille francs, selon les chiffres de l'Office fédéral de l'agriculture. A titre de comparaison, le marché de la viande fraîche et de la charcuterie s'élève à quelque cinq milliards de francs.

Lors de la commercialisation des insectes comestibles, on parlait «d'alimentation du futur». Les grandes enseignes comme Coop, Manor ou Migros ne voulaient pas rater le train. «De nouvelles saveurs et l'enrichissement de l'alimentation: deux critères importants que les insectes remplissent. Nous sommes convaincus qu'il y a une vraie demande envers ces produits. Nous sommes curieux de voir comment nos clients réagiront», confiait en 2017 à *L'Agefi* Ramon Gander, porte-parole de Coop. Aujourd'hui, cette enseigne a drastiquement réduit son offre. Quant à Migros, elle a annoncé renoncer aux insectes comestibles en septembre dernier. Pourquoi tant de résistance à manger des insectes de la part des Occidentaux, alors que les insectes sont consommés depuis des siècles en Thaïlande ou au Burkina Faso? Plusieurs facteurs expliquent pourquoi le marché des insectes comestibles n'a jamais décollé. «Faire manger des asticots,

des criquets ou des vers aux consommateurs est un défi», confessait Anthony Warner, chef cuisiner et auteur de *Ending Hunger: The quest to feed the world without destroying it*. «L'idée qu'un insecte est synonyme de saleté et de mort est inscrit dans l'inconscient collectif et contribue à la révolusion à manger des insectes», explique Maaïke Kruseman, docteure en nutrition et diététique. «Pour que la consommation d'un nouvel aliment entre dans les mœurs, il faut deux facteurs: l'adop-



MÊME BIEN CUISINÉS, les insectes sont difficiles à avaler!

tion par la masse critique et un avantage clair à consommer l'aliment en question. Le problème avec les insectes c'est qu'ils ne répondent à aucun manque. Nous n'avons pas besoin d'un nouvel apport en protéines puisque nous avons déjà suffisamment d'aliments différents pour répondre à ce besoin.» D'autres aliments ont été adoptés en Occident après des débuts difficiles: c'est le cas des sushis, arrivés en Europe au début des années 2000. «Avant, la consommation de poisson cru était en Occident synonyme de maladies», continue-t-elle. «Mais contrairement aux insectes, le sushi a un intérêt gustatif.»

DES REMPLAÇANTS VÉGÉTAUX

Le prix des insectes comestibles est également un frein. Pour un kilo de criquets de la marque Entomos, il faut compter trois cent quarante-neuf francs. Quant aux vers de farine et aux grillons, ils sont respectivement à cent vingt-neuf francs et deux cent dix-neuf francs le kilo (source: gourmetbugs.ch). Pourquoi des prix aussi élevés alors que ces insectes demandent moins de ressources pour être produits? La réponse est sans doute le manque de concurrence. L'offre n'a quasiment pas évolué en quatre ans. Un manque de renouveau qui a suscité le désintérêt des amateurs potentiels. «L'offre des produits végétaux de remplacement à la viande est en train de s'étoffer à très grande vitesse», explique Barbara Pfenniger, responsable alimentation au sein de la Fédération romande des consommateurs. Bien qu'elles soient encore modestes – leur part de marché est de 2,3% dans le commerce de détail –, les solutions végétales sont en plein essor. En cinq ans, le nombre de produits mis sur le marché a plus que doublé et, en 2020, les ventes ont augmenté de 74,5%. Pour l'Office fédéral de l'agriculture, «le marché des succédanés de la viande présente un potentiel élevé pour l'agriculture suisse, en particulier pour la production de matières premières végétales. Un marché qui n'a pratiquement pas été exploité jusqu'ici. En effet, les protéines végétales servant à la production de succédanés de viande en Suisse sont aujourd'hui presque toutes importées.» L'Union européenne a donné son feu vert en mai 2021 à la commercialisation du ver de farine. Le criquet migrateur a été autorisé en novembre. Les supermarchés européens ne devraient pas tarder à voir arriver ce nouvel aliment dans leurs rayons. Le marché européen pourrait aider à démocratiser la consommation d'insectes et relancer le marché suisse. ■