DAILY SCIENCE
DÉCOUVREZ LA SCIENCE, LA RECHERCHE ET L'INNOVATION "MADE IN BELGIUM"

INNOVATION: LES ASSIETTES WALLONNES EN MUTATION

Publié le 21 octobre 2015

Vendredi prochain, ce ne sera pas le « jour du poisson ». Ce sera celui des insectes. Les « entopreneurs », ces entrepreneurs qui misent sur les insectes pour développer leur business, ont en effet décrété que le 23 octobre serait la journée des insectes comestibles (« World edible insect day »).

A Liège, les « Goffard sisters », Sophie et Géraldine, n'ont pas attendu cette date pour élaborer un plat à base d'insectes. « Depuis deux ans, nous travaillons à la mise au point de pâtes riches en protéines animales autres que celles issues de la boucherie traditionnelle », explique Sophie Goffard. « Au départ, nous voulions élever nous-même des insectes puis les transformer et les intégrer dans un produit fini. Nous avons finalement opté pour l'achat d'insectes élevés en Espagne, du côté de Malaga, faute de pouvoir s'approvisionner chez nous ».

10% de ténébrions meuniers déshydratés

L'idée derrière ce projet est certes économique. Elle prend également en compte le développement durable et la préservation de l'environnement. « La consommation de viande coûte cher à la planète », souligne Sophie Goffard. « Les élevages d'insectes sont plus respectueux de l'environnement. Et certaines espèces constituent une véritable source alternative de protéines animales ».

DAILY SCIENCE
DÉCOUVREZ LA SCIENCE, LA RECHERCHE ET L'INNOVATION "MADE IN BELGIUM"

Les deux « entopreneures » ont installé leur atelier à Wierde, non loin de Namur. Depuis février, elles y produisent chaque mois quelques dizaines de kilos de pâtes sèches dopées à la farine de… vers de farine.

« Nous ajoutons à nos pâtes 10% de poudre de ténébrions meuniers déshydratés », précise Sophie Goffard. « Ces protéines sont équivalentes à celles d'origine animale. Inutile dès lors d'ajouter de la viande à un plat de pâtes de ce genre. Une portion de 100 grammes (de pâtes sèches) apporte toutes les protéines nécessaires ».

Tolérance de l'Afsca

Quelques légumes en plus pour agrémenter le plat, et le tour est joué. Voilà un repas complet au goût de pâtes classiques. La barrière culturelle est difficile à passer quand il s'agit de remplacer des protéines animales par la consommation d'insectes. Dans le cas présent, ils passent inaperçus (à la vue et au goût: les pâtes goutent les pâtes…). L'apport nutritionnel spécifique en prime.

Une inconnue plane toutefois sur la pérennité de cette jeune entreprise. La législation européenne sur les nouveaux aliments (« novel food ») est en cours de révision. « Nous bénéficions pour le moment d'une tolérance de la part de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) », indique Sophie Goffard.

« En ce qui concerne l'approvisionnement local, nous attendons, notamment, que la spin off de l'Université de Liège (Gembloux AGro-Bio Tech) de production d'insectes commercialise un produit utile à notre projet ».

Risques d'allergies

En ce qui concerne la santé humaine, les pâtes aux vers de farine ne sont cependant pas recommandées à tout le monde. La mise en garde sur les sachets de 200 grammes est limpide: « cet aliment ne convient pas aux personnes allergiques aux crustacés, aux mollusques ou aux acariens ».

« Des pâtes riches en protéines issues d'insectes, cela peut être une alternative à la consommation de viande », insiste la jeune femme. « Et vu la texture de l'aliment préparé, il est peut-être intéressant pour les personnes qui ont des difficultés à mâcher, comme certaines personnes âgées, ou encore les enfants ».

A propos d'assiettes wallonnes, pourquoi ne pas agrémenter le plat de « pâtes « Aldento » des soeurs Goffard de quelques pleurotes produites à domicile, sur un substrat à base de marc de café recyclé? C'est ce que propose une autre jeune entreprise wallonne, Fungi Up, présentée cette

année par Innovatech, lors de sa 4e édition de l'opération « A la découverte des innovations wallonnes ».

> ***Innovations wallonnes: un peu d'agroalimentaire, beaucoup d'ICT***
>
> *La 4e édition de l'opération « A la découverte des innovations wallonnes », qui vient de se dérouler à Gembloux a été l'occasion de découvrir des dizaines d'innovations développées par des entreprises, petites ou moyennes, implantées en Wallonie.*
>
> *La tendance de cette année? Organisée par l'association Innovatech, qui accompagne ces mêmes entreprises dans leur développement par l'innovation, cette manifestation a permis de découvrir surtout des nouveautés numériques. Dix-huit innovations concernent des logiciels ou des applications. Dix autres encore ont un rapport direct à l'informatique ou à l'électronique.*