

Savoureux insectes
De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique

Table des matières

Préface

Avertissement

Introduction

L'entomophagie : diversités culturelles, ressources biologiques et défis contemporains

Pratiques entomophagiques

Diversité des insectes comestibles

Questions contemporaines

Petit lexique entomologique

Partie I. Comportements entomophagiques

Les insectes, une ressource nutritionnelle pour l'évolution humaine

Du primate à *Homo ergaster*

Les données actuelles de l'archéo-entomologie

Quelques produits entomologiques de consommation très ancienne

L'entomologie moléculaire

Conclusion

Remerciements

Aperçu de l'entomophagie en chine

La période historique jusqu'à la fin de l'Empire (1911)

La période contemporaine

Conclusion

Les insectes comestibles en Amérique latine : de nourritures d'Indiens à patrimoine alimentaire

Classification des insectes : consommation ou rejet

Entomophagie/non-entomophagie dans l'Amérique Latine d'aujourd'hui

Répartition géographique des espèces consommées

De nourriture d'Indiens à nourriture gourmet

Conclusion

Consommation de criquets, sauterelles et autres insectes dans le nord du Cameroun

La longue liste des insectes consommés

Criquets et sauterelles, au cœur de l'entomophagie

Chasse et commercialisation des criquets

Entre consommations ludiques et ressources alimentaires stratégiques

Consommation d'insectes : des arguments santé à l'acceptation et au changement de comportement alimentaire

Goût et dégoût

Précieuse ressource alimentaire pour l'avenir

Valeur nutritionnelle mais aussi culinaire

Valeurs santé mais aussi qualité et sécurité

Perspectives et impact environnemental

Des insectes aphrodisiaques au menu ?

L'insuffisance érectile et ses traitements

Nourritures de « lune de miel »

Dissimulée (ou non) pour des plaisirs (in)attendus

Aliment/médicament, l'éternelle question

Conclusion

Notes sur l'automédication à base de fourmilions en Indonésie ou l'entomothérapie à l'ère des médias numériques

La consommation thérapeutique de larves de fourmilions
Les posologies indonésiennes des larves de fourmilions
Les fourmilions sont-ils efficaces ?
Conclusion. L'entomothérapie à l'heure de la Science... et d'Internet

Partie II. Insectes comestibles

La chimie des insectes et ses implications pour leur consommation

La Chimie de l'alimentation
Alimentation et évolution humaine
Composition chimique alimentaire des insectes
Insectes médicinaux
Les catégories de molécules actives
La chimie des insectes et la médecine

Les coléoptères dans l'alimentation de l'homme

La diversité des espèces consommées
La vedette des coléoptères comestibles
Les croyances attachées à la consommation de coléoptères
De la cueillette à l'élevage ou à l'aménagement de l'écosystème
Les apports nutritionnels de la consommation de coléoptères
Considérations sanitaires
Conclusion

Chenilles et papillons dans l'alimentation humaine

Consommation de lépidoptères par l'homme
Techniques de récolte
Quelques aspects particuliers de la connaissance des lépidoptères
Composition chimique et valeur alimentaire des lépidoptères consommés par l'homme
Usage médicinal des lépidoptères
Conclusion
Remerciements

Des moissons éphémères. Connaissances locales, collectes et consommations alimentaires et thérapeutiques de termites dans la zone intertropicale

Les sociétés termites : biologie, écologie, organisation
La collecte des termites
La consommation humaine de termites
La valeur nutritionnelle des termites
Valeur patrimoniale et culturelle des termites comestibles
Valeur économique des termites comestibles
Valeur thérapeutique des termites
Les champignons de termitières
Conclusion

Se nourrir de mouches ?

Une petite mouche, providence des Kutzadika'a
Un moucheron bien nommé, le chaobore comestible
Le pain de mouches des Modoc
La revanche des Yanomami
Asticots et varrons
La « mouche soldat noire », une ressource future ?
Mouches et gastronomie
Remerciements

Partie III. Questions contemporaines

Transformer une tradition menacée en industrie ? fasopro®, une passion burkinabe

L'idée de projet
Le promoteur

L'entreprise
Une ambition sociale forte
FasoPro de demain...

**Gérer les carences alimentaires dans les pays du Sud. Un biscuit à base d'insectes
les insectes comme mets : l'importance de la diversité dans la gastronomie**

Arôme et acidité
À la poursuite de la saveur umami
Magnifier la texture
Conclusion

**Une expérience de créateur et d'enseignant culinaire
l'entomophagie et le droit européen ne font pas – encore – bon ménage**

Le flou juridique actuel encadrant la commercialisation en Europe des insectes destinés à la consommation humaine
Les insectes au cœur du nouveau règlement sur les nouveaux aliments
Conclusion

Conclusions. Perspectives sur la consommation et la production d'insectes dans les sociétés modernes

La croisée des chemins
L'Asie : les tigres à l'assaut des insectes
L'Afrique traditionnaliste mais porteuse d'espoir
L'Europe : attrait et répulsion face aux insectes
Vers une nouvelle relation au monde des insectes ?