

QUESTION 2, Nathann Morand 296190

Vous souhaitez convaincre la direction de l'EPFL d'intégrer des plats à base d'insectes dans les menus proposés chaque semaine aux étudiants et aux membres du personnel dans les restaurants et cantines du campus. Vous devez rédiger une page à destination de la direction dans laquelle vous exposerez vos arguments en faveur de ce projet ainsi que les éventuels risques d'échec du projet à prendre en considération.

Element de Réponse

Dans ce court exposé, nous aborderons les principaux avantages de la protéine d'insecte ainsi que les défis qui peuvent ralentir son adoption.

Le premier point et pas des moindres est la relativement bonne efficacité de la production de viande d'insecte. En effet tant du point de vue input qui se voit nettement plus faible que pour la même quantité de bœuf ou même de poulet que du point de vue output où 80 % de l'insecte est comestible contrairement à 40% environ dans le cas de l'animal. De plus la culture d'insecte nécessite peu d'infrastructure et la viande est relativement rapide à produire ce qui permet de resserrer le cycle logistique et donc les pertes le long de celui-ci en s'adaptant plus facilement à la demande. Finalement il faut noter que les besoins en eau sont sensiblement plus faibles que dans le cas de la viande classique ce qui limite la pression sur les sources d'eau potable et les écosystèmes qu'elles habitent.

Le second point à noter sur l'entomophagie est le risque d'aversion chez ceux si par les occidentaux qui représentent une bonne partie de l'effectif de l'EPFL. Hors selon l'état de la recherche dans le domaine, une exposition graduelle aux insectes permettrait de l'abaisser. Par exemple en les ajoutant à d'autres aliments sous forme de poudre. De plus, une relation positive entre la taille du bagage culturel d'un individu (généralement corrélé avec le niveau d'étude) et la curiosité culinaire a été mise en lumière. Cela laisse espérer que la population de l'EPFL accepte bien l'introduction d'insecte dans les menus.

En troisième et dernier point, la difficulté de lutte anti-spécisme et anthomophagie.

Il est difficile d'introduire les insectes comme substitut à la viande classique avec comme argument qu'elle réduirait l'exploitation animale car elle sous-entend que les insectes seraient inférieurs aux autres espèces ce qui peut poser problème pour ceux qui cherchent un substitut à la viande pour des convictions éthiques.

En conclusion, l'introduction d'insecte permettrait de limiter l'impact de la production de viande sur l'écosystème en limitant les besoins en terre agricole et en eau tout en offrant une alternative économiquement compétitive. Bien que n'étant pas une solution moralement parfaite, elle a l'avantage de contribuer à limiter l'impact de la viande sur l'environnement. Il est tout à fait concevable que les insectes fassent partie de la gamme de repas proposés à l'EPFL à condition qu'un soin particulier soit attribué à la présentation.