

PROVINS

ÉDUCATION. Prêt à manger des insectes ?

Lundi 20 mars, les élèves de 1^{re} ES et L du lycée Thibault de Champagne vont proposer à leurs camarades de goûter aux insectes.

Les élèves du lycée Thibault de Champagne ne connaissent sans doute pas le ténébrion. Ils vont apprendre à le connaître le lundi 20 mars. De 11 à 14 heures, leurs camarades de 1^{re} ES et L, qui suivent les cours de SVT de Philippe Thibault-Hervé, vont avoir pour mission de les initier à l'entomophagie, la nourriture via les insectes. « Dans le cadre du programme pour le BAC, les élèves doivent aborder la problématique du fait de nourrir davantage de monde tout en préservant la planète », explique l'enseignant.

Limitier l'impact sur l'environnement

De cette problématique, il a été amené à découvrir un rapport de la FAO (organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) : « Il recommandait de manger des insectes. On peut en produire beaucoup tout en limitant l'impact sur l'environnement ». De cette découverte va naître une idée : « J'ai proposé à Bertrand Dziuba (proviseur adjoint) de faire goûter des insectes aux élèves de ma classe et avec le soutien d'Eric Mansencal (proviseur), il m'a conseillé de mener cette

découverte sur l'ensemble du lycée ».

« Deux élèves ont déjà goûté aux insectes »

Pour cela, il s'est rapproché de la société Micronutris : « Je l'ai choisi car ses insectes sont produits en France ». Au menu de cette dégustation : Ténébrions aux goûts nature, barbecue ou wasabi, ainsi que des cookies à la farine d'insecte. « Je n'ai jamais mangé d'insectes mais un tiers de la population mondiale en mange. Sur les 88 élèves qui ont travaillé sur le projet, deux seulement ont déjà goûté aux insectes », confie le professeur qui a baptisé son projet Hakuna Matata. « Dans le Roi Lion, Timon et Pumba disent à Simba que s'il veut vivre avec eux il va falloir qu'il mange des insectes. Nous sommes dans le même cas que Simba. On est habitué à manger de la viande, pas des insectes ».

Environ 2000 insectes seront à déguster. « Les insectes peuvent permettre d'avoir une nourriture complémentaire à la viande. Il faudrait que l'on mange moins de viande en compensant l'apport en protéine par la

consommation d'insectes », développe Philippe Thibault-Hervé. Un insecte contient ainsi 72% de protéines lorsque la viande a un apport de 52%.

Dans le cadre du projet Hakuna Matata, les élèves ont réalisé des affiches qu'ils présenteront lors de la dégustation du lundi 20 mars. Chaque affiche déclinant différents aspects de l'entomophagie : constat, avantages, la répartition de la consommation d'insectes dans le monde et l'élevage d'insectes comestibles.

« Une opération ludique et éducative »

Une initiative soutenue par Eric Mansencal, proviseur du lycée Thibault de Champagne : « Cela nous permet d'aborder la problématique de la nutrition tout en opposant deux images qui se percutent avec d'un côté la farine d'insectes et de l'autre les insectes que les candidats mangent à Koh-Lanta. C'est une opération ludique et éducative ». Le proviseur voit deux champs d'action avec cette opération



Une partie des affiches réalisée par les élèves pour la promotion de l'entomophagie.

Hakuna Matata : « On va être sur une fonction découverte gustative, éducative qui va apporter une réflexion par rapport à la nourriture vis-à-

vis de la planète ». « On leur lance un défi. Cela marquera leurs années lycées », ajoute avec sourire Philippe Thibault-Hervé.

Rendez-vous le lundi 20 mars pour savoir quels élèves vont oser relever le défi de manger des insectes.

Sébastien LATTANZIO