

Les insectes comestibles

par Marcel LECLERCQ

(1^{er} Doc. Médecine).

Les quelques notions que nous allons exposer très succinctement suffiront à montrer que la bromatologie entomologique est un vaste chapitre d'Histoire naturelle médicale.

Les insectes représentent avec leurs centaines de milliers d'espèces, la partie la plus importante du règne animal. D'autre part, certains ont même pensé qu'en mangeant des insectes, l'homme pourrait peut-être acquérir de leur extraordinaire force ! Ils peuvent en effet apporter des Protides et des Lipides. Une analyse de criquets migrateurs frais montre que ces insectes contiennent notamment 19,72 % de matières azotées, 2,50 % de matières grasses et 1,55 % de matières minérales. La composition des sauterelles les rapproche beaucoup de la viande de bœuf et à l'état sec, elles représentent une valeur alimentaire de 5 à 6 fois supérieure.

Après ces quelques considérations générales, passons en revue sommairement chacun des groupes de la classification avec leurs possibilités culinaires.

I. — **Archiptères** : Il y a 3 types d'Archiptères comestibles : les **éphémères**, les **libellules** et surtout les **termites**. Dans toutes les régions où vivent les termites, elles sont utilisées par les indigènes comme aliments ou comme friandises. Les procédés de chasse varient à l'extrême. Aux Indes, les naturels pour attraper les insectes ailés avant leur migration, font 2 trous dans le nid, l'un au vent, l'autre sous le vent. Ils adaptent sous le vent un pot frotté d'une herbe aromatique ; du côté du vent, ils font du feu avec des matériaux d'une odeur

désagréable qui chasse les insectes dans les pots. Ils attrapent ainsi beaucoup de termites avec lesquels ils font une farine propre à la confection de diverses pâtisseries vendues à bon marché au peuple. Dans la saison où cette nourriture est abondante, l'abus qu'on en fait produit une colique épidémique accompagnée de dysenterie qui emporte les malades en 3 ou 4 heures. En Amérique du Sud, les Indiens de l'Amazone qui ne mangent que les soldats, les obtiennent en ouvrant quelque peu la termitière et en y introduisant une longue tige de graminée qu'ils enfoncent profondément. Les soldats mordent fermement et ne lâchent plus, de sorte qu'ils sont aisément retirés. En Afrique, la consommation des termites est une coutume répandue sur toute l'étendue du continent. Dans certaines régions, on entoure la termitière de menues brindilles et on y met le feu. Les termites cuisent dans leur propre jus. Au bout d'une demi-heure, on casse la croûte et on y trouve une pâte gluante et noire rappelant le caramel mou ; les indigènes y plongent leurs doigts qu'ils sucent avec délices. Dans le Moyen Congo, les termites ailées sont consommées par tous les indigènes, mais les reines ne sont mangées que par les femmes, car selon la croyance, elles entraîneraient la stérilité des hommes.

II. — **Orthoptères** : Ce chapitre est dominé par l'importance des **criquets**. En temps ordinaire, les indigènes du Lomami (Congo belge) chassent les sauterelles avec des flèches spéciales en bambou à 4 pointes divergentes. Lors de migration de saute-

** Encore de nos jours, dans toute la*

Asie, le commerce des criquets et des sauterelles est

très en honneur.

relles, la quantité d'insectes est telle qu'il est facile, avec très peu de peine, de faire d'amples provisions. Les premiers repas peuvent être difficilement décrits. La quantité d'insectes ingérés entiers est telle que les pattes des sauterelles, avec leurs épines acérées sur les tibias, peuvent occasionner de véritables bouchons avec occlusion intestinale complète, mortelle sauf intervention chirurgicale. Après un certain temps, ces accidents se font plus rares, car les nègres enlèvent les pattes et ailes avant de faire mijoter les sauterelles dans l'huile de palme. Le nègre n'est pas seul à se régaler lors d'une migration; les singes de toutes sortes se précipitent sur les buissons envahis d'insectes; mais pour eux aussi, leur glotonnerie peut leur être fatale.

III. — **Hémiphères** : Au Mexique et en Egypte, les indigènes recueillent les œufs des **punaises** d'eau pour en faire des gâteaux et des galettes qui sont paraît-il, un goût de fromage acidulé. Aristote nous apprend aussi que les Grecs mangeaient des **cigales**.

IV. — **Anoploures** : Presque tous les sauvages mangent des **poux**. Les nègres de la côte occidentale de l'Afrique se font chercher leurs poux par leurs femmes qui les croquent. Chez les Aztèques, ce parasite était si abondant que les rois n'avaient rien trouvé de mieux, pour en débarrasser leurs sujets, que de leur imposer un tribut de poux, et ils en faisaient de bons mets.

V. — **Diptères** : Il y a en France des gourmets qui affirment qu'il ne faut pas enlever les vers du fromage, mais au contraire, les écraser avec le fromage sur le pain. Les Esquimaux recherchent et mangent les grosses larves parasites cutanées du renne.

VI. — **Aphaniptères** : Les **puces** sont aussi pour les Esquimaux une véritable friandise; aussi, ont-ils imaginé des engins spéciaux pour captu-

rer ce gibier. Les pièges sont constitués de brindilles de bois surmontées de touffes de poils de lièvre que l'on place dans le cou entre la peau et les vêtements. Les puces se réfugient dans les touffes chaudes de poils et se font ainsi prendre très facilement.

VII. — **Hyménoptères** : Les **fourmis**, les **guêpes** et les **abeilles** sont comestibles. Notons qu'en Colombie, les fourmis sont très recherchées; on leur fait la chasse pour les vendre dans les rues des villes. Les parents les envoient même à leurs fils, étudiants à l'université de Bogota.

VIII. — **Lépidoptères** : Chenilles et chrysalides de **papillons** sont consommés un peu partout et aux différentes sauces.

IX. — **Coléoptères** : Leur rôle alimentaire n'est pas très important; mais certaines grosses larves peuvent aussi être préparées et constituées de bons mets. Les **hannetons** sont comestibles sous la forme de larve ou d'adulte. La recette nous est donnée par le Révérend **Sheppard** qui recommande de les frire au beurre ou à l'huile avec du persil et de l'ail haché menu. C'est à son avis « plus délicat que l'escargot ». En 1875, de la tribune même du sénat, le sénateur **Testelin** donna une autre recette pour faire cuire les hannetons : « prenez des hannetons, pilez-les, jetez-les dans un tamis. Si vous voulez faire un potage maigre, versez de l'eau dessus. Si c'est un jour permis, et si vous voulez faire un potage gras, versez du bouillon cela a un goût délicieux »

Bien que les **Arachnides** ne soient pas des insectes, on les mange tout aussi bien. Après leur avoir ôté les pattes et le corselet, on avale seulement l'abdomen frotté de beurre. Les indigènes de la Nouvelle-Calédonie les mangent grillées par centaines. Mais les araignées ont, paraît-il, une vertu

aphrodisiaque. M. Larrey cite le cas d'une femme qui voulut se défaire de son mari, et qui croyant les araignées vénéneuses, en mit huit grosses dans ses aliments. Loin d'en être empoisonné, le mari se trouva beaucoup plus animé que d'habitude, et fit goûter les plaisirs de l'amour à celle qui voulait lui donner la mort. Au Brésil et en Amérique du Sud, les araignées en poudre sont employées dans le peuple comme aphrodisiaque. (Harrant et Brygco)

Toutes ces pratiques nous paraissent bien étranges, mais même à l'heure actuelle, le commerce d'insectes comestibles existe encore, pour les sauterelles et les termites par

exemple, qui constituent pour les noirs de bonnes ressources alimentaires.

Pour rédiger cette note, je me suis référé aux travaux suivants :

Bouvier, G., 1945. Quelques Questions d'Entomologie médicale et vétérinaire et lutte contre certaines Arthropodes en Afrique tropicale (*Acta Tropica*).

De batisse, G., 1946. L'Entomophagie (*Le Naturaliste Amateur*).

Harrant, H. et Brygco, E., 1946. Les Insectes comestibles (*Revue Médicale de France*).

