

ALIMENTAIRE 28 Décembre 2017

Les insectes comestibles de plus en plus présents en Suisse

PAR AWP Depuis quatre mois, les détaillants suisses proposent des produits à base d'insectes comestibles. Dans la restauration également, grillons et sauterelles font leur entrée.



La Suisse fait oeuvre de pionnier en la matière. Dans l'Union européenne, aucun insecte n'est pour l'heure autorisé. (Crédits: keystone)

0

Depuis quatre mois, les détaillants suisses proposent des produits à base d'insectes comestibles, et les clients se montrent intéressés. Dans la restauration également, grillons et sauterelles font leur entrée.

Ainsi, la chaîne de restaurants asiatiques Nooch vante les sauterelles comme une source de protéines durable. Elles sont frites et ajoutées sur les plats en fonction des vœux des clients, a indiqué à l'ats Daniel Wiesner, de l'exploitant Fredy Wiesner Gastronomie.

WERBUNG

inRead invented by Teads

Seules quelques portions sont vendues chaque jour. "Au début, la curiosité était forte, mais elle est vite retombée", ajoute M. Wiesner. La plupart des clients trouvent que le goût des insectes est "ok", mais souvent, ils en restent à un seul essai.

Chez Hitzberger, qui compte plusieurs établissements de restauration rapide naturelle outre-Sarine, le burger aux insectes fait partie de l'offre depuis peu. Une centaine de pièces sont écoulées chaque semaine.

Selon le directeur Andy Schwarzenbach, la dégustation demande un peu de courage et de décision, c'est pourquoi les chiffres de vente sont encore plutôt bas. Le responsable songe à étendre l'assortiment, par exemple avec des barres aux insectes proposées à l'emporter.

Coop étoffe son offre

Du côté du commerce de détail, Coop vient d'introduire dans ses rayons la barre aux grillons séchés comme troisième produit aux insectes avec le burger et les boulettes. "Ces produits se sont très bien vendus dès le premier jour", selon le service de presse, qui refuse toutefois de donner des chiffres "pour des raisons de concurrence".

La demande dépasse les attentes, la curiosité est grande et les retours très positifs, précise Coop. Les produits aux insectes sont désormais disponibles dans douze magasins au lieu de sept précédemment. Ils peuvent également être commandés chez Coop@home.

Des magasins bio ou en ligne, comme Farmy.ch, proposent également ce type de produits. Selon Farmy.ch, l'intérêt va croissant: de novembre à décembre, une hausse des ventes de sauterelles de plus de 50% a été enregistrée.

Matière première disponible

Du côté du fabricant, la start-up Essento, l'objectif est d'étendre le réseau de partenaires, indique son directeur Christian Bärtsch. Jusqu'ici, le commerce des insectes comestibles était limité par le fait que les producteurs n'arrivaient pas à se fournir en matière première, qui est ensuite transformée en produit fini en Suisse.

Ces problèmes appartiennent désormais au passé et "nous avons beaucoup d'idées de nouveaux produits", ajoute M. Bärtsch. La plupart des insectes arrivant sur le marché suisse proviennent de pays européens. Depuis peu, des insectes élevés en Suisse sont également disponibles en petites quantités.

Depuis mai 2017, les vers de farine, grillons et criquets migrateurs sont autorisés dans l'alimentation humaine en Suisse, mais il a fallu attendre le 21 août pour

qu'ils soient proposés dans le commerce. Ils doivent être déclarés sur l'emballage, ce qui est important pour les personnes allergiques.

La Suisse fait oeuvre de pionnier en la matière. Dans l'Union européenne, aucun insecte n'est pour l'heure autorisé.