

Конкурс понимания устного текста

СКРИПТ

France: des insectes dans l'assiette

Présentatrice de l'émission

Cédric Auriol, fondateur de Micronutris, Toulouse, France.

Sources de protéines bon marché, les insectes comestibles sont déjà consommés en Asie, Afrique et Amérique latine par deux milliards de personnes. Une pratique alimentaire encouragée en 2013 par la FAO, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. C'est en lisant ce rapport que ce jeune entrepreneur décide de recruter un docteur en biologie et un ingénieur agronome pour relever le défi en Europe.

Cédric Auriol, fondateur de Micronutris

Pour l'anecdote, le premier élevage qu'on a mené, c'était dans nos bureaux. C'était hyper drôle, parce qu'il y avait le son des grillons qu'on entendait.

Présentatrice de l'émission

Cette première expérience leur permet de mieux comprendre les conditions optimales d'élevage dont l'impact environnemental est cent fois inférieur à la production de viande conventionnelle.

Cédric Auriol, fondateur de Micronutris

Il y a des logiques qui sont complètement aberrantes dans l'élevage de volailles ou de bœufs, qui sont hyper pertinentes dans l'élevage d'insectes comestibles, donc, je vais prendre un exemple: ça va être la densité. Donc, nous, les larves qu'on élève chez nous, plus la densité est élevée, mieux elles se développent et plus elles sont dans un élevage qui est sain.

Présentatrice de l'émission

Pionnier dans l'élevage d'insectes comestibles en Europe, Cédric s'est aujourd'hui spécialisé dans la production de vers de farine et de grillons domestiques.

Cédric Auriol, fondateur de Micronutris

Heureusement, la première fois où j'ai goûté des insectes, ben déjà, j'ai aimé ça et surtout, je me suis rendu compte que les insectes avaient un goût qui était assez subtil et pas très fort. Et donc, j'ai de suite compris que ce qui était important, c'était la manière dont ils allaient être cuisinés et accommodés, plus que le goût intrinsèque de l'insecte.

Présentatrice de l'émission

Tous les mois, une tonne d'insectes part à la fabrication de biscuits, pâtes alimentaires et barres énergétiques. Ils sont également consommés tels quels, à l'apéritif, une fois séchés et assaisonnés.

Cédric Auriol, fondateur de Micronutris

Aujourd'hui, on a une chance exceptionnelle, c'est qu'on est arrivés à se positionner dans quelque chose de novateur, qui a du sens et je pense que c'est quelque chose qui arrive une seule fois dans une vie.

Présentatrice de l'émission

Alors? Prêts à rejoindre le mouvement, toujours plus nombreux, des consommateurs insectivores?