

# Des insectes

dans nos assiettes ?

Le programme ANR Cri-Kee, piloté par le Groupe de recherche angevin en économie et mangement (Granem), tente de comprendre les mécanismes qui freinent ou encouragent la consommation alimentaire d'insectes.



Différentes dégustations ont été organisées par Gaëlle Pantin-Sohier, comme ici à la Nuit des chercheurs à Angers, en septembre 2019.

On le sait, les insectes ont une valeur nutritive. En 2014 dans un rapport, la FAO, organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, indiquait même que leurs protéines pouvaient constituer une alternative intéressante à la viande. Chaque Français en consomme d'ores et déjà un demi-kilo chaque année, par accident ou sous forme de colorants (E120). De là à en ingurgiter volontairement...

Quelle représentation avons-nous des insectes en tant qu'aliment ? Quels sont les mécanismes d'acceptabilité, comment lever les freins à leur diffusion dans l'alimentation humaine ? Ces questions sont au cœur du programme de recherche Cri-Kee (*Consumption and representations of insects – Knowledge on their edibility in Europe*). Soutenu par l'Agence nationale de la recherche (ANR), il a été lancé en octobre 2019 pour 3 ans.

Spécialiste du comportement des consommateurs et des innovations alimentaires, Gaëlle Pantin-Sohier, professeure de marketing à l'UA, coordonne le projet né de travaux antérieurs. «**En 2015, une première étude auprès de jeunes consommateurs français avait montré qu'ils étaient plus ouverts à la consommation d'insectes que leurs aînés, rappelle l'enseignante-chercheuse membre du Granem. Mais nous avons aussi constaté qu'il y avait beaucoup plus de freins que de motivations**».

## Importance du packaging

Trois axes de recherche ont été définis pour le programme Cri-Kee qui rassemble une trentaine de chercheur·e·s français et étrangers de différentes disciplines (marketing, sociologie, psychologie, droit...). Le premier, emmené par Céline Gallenz (IAE Nantes) s'intéresse à la représentation des insectes en tant qu'aliment et vise à définir des profils de consommateurs susceptibles d'être davantage séduits par ces produits (flexitariens, sportifs...). Le deuxième axe, piloté par Joël Brée (Université de Caen), porte sur les enfants qui peuvent être des prescripteurs pour leur famille.

Gaëlle Pantin-Sohier (IAE Angers) et une dizaine de collègues explorent un troisième axe : les problématiques de design, packaging et circuits de distribution des produits qui vont faciliter leur accessibilité. Une doctorante, Agathe Marie, travaille sur les aspects culturels et les différences qui existent en la matière entre Asie, Amérique du Sud et Europe.

## « Les industriels sont intéressés »

Différentes dégustations ont été organisées (avec des produits provenant de l'étranger, la commercialisation d'insectes n'étant pas légale en France). «**Ce que l'on constate sur les premiers tests, c'est que la représentation de l'insecte sur le packaging peut influencer l'acceptabilité**, indique Gaëlle Pantin-Sohier. **Si vous mettez une mouche, il y a trop d'aversion. Et il vaut mieux un dessin qu'une photo**». Avant de se lancer, «**les gens veulent beaucoup d'informations, savoir d'où viennent les insectes, dans quelles conditions ils ont été élevés, etc.**» Et mieux vaut que la bête ne soit pas trop reconnaissable. «**On a fait déguster des gâteaux à base de farine d'insectes, avec des taux d'acceptabilité proches de 100 %**».

## Intérêt des industriels

Les travaux de Cri-Kee sont suivis avec intérêt. «**Nous avons beaucoup de contacts avec des industriels, avec des éleveurs, qui veulent savoir comment lever les freins et sous quelles formes proposer les insectes**».