

03.12.2025 – 10:01 Uhr

Communiqué de presse : Des insectes dans un burger ? Seulement si c'est bon !

Madame, Monsieur,

Les insectes sont une source de protéines saine et durable. Et pourtant, beaucoup hésitent à y goûter. Une étude menée par la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires BFH-HAFL l'a prouvé : les connaissances sur la durabilité ne suffisent pas à nous convaincre de manger des insectes.

Consultez notre communiqué de presse pour en savoir plus sur cette étude. Nous restons volontiers à votre disposition pour plus d'informations.

Meilleures salutations

Bettina Jakob

Responsable de la communication et des médias

Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL

Communiqué de presse**Des insectes dans un burger? Seulement si c'est bon!**

Les insectes sont une source de protéines saine et durable. Pourtant, il est extrêmement rare qu'ils trouvent le chemin vers nos assiettes. Pourquoi ? Une étude dirigée par la BFH-HAFL indique que décider de manger des grillons et autres petites bêtes n'est pas une question de faits, mais de goût et d'émotions.

Burgers de vers de farine, barres protéinées à la farine de grillons... Les possibilités d'intégrer les insectes à nos repas sont multiples. Les insectes sont une alternative à la viande durable et riche en protéines, idéale pour l'avenir du système alimentaire. Mais beaucoup hésitent : l'idée de manger des insectes suscite plus de scepticisme que d'appétit, et l'argument de la durabilité a peu de poids. Une étude dirigée par la BFH-HAFL s'est penchée sur le sujet : que faut-il pour convaincre les consommateurs/-trices de choisir des produits contenant des insectes ? L'étude a été financée par le Fonds national suisse et publiée dans la revue spécialisée Future Foods.

Des résultats on ne peut plus clairs

« Peu importe que les gens sachent que les insectes sont des aliments sains, nutritifs et durables : cela ne suscite guère d'intérêt », explique Thomas Brunner, enseignant en comportement de consommation. En revanche, ce qui fonctionne bien, ce sont les expériences et les émotions. T. Brunner : « Si l'on goute un produit contenant des insectes et qu'on le trouve savoureux, on se montre plus disposé à manger de tels produits à l'avenir. » Les insectes peuvent offrir une expérience gustative agréable : les vers de farine ont une légère saveur de noisette avec une note umami, tandis que le goût des sauterelles rappelle celui des crevettes.

Mais les attitudes inconscientes jouent également un rôle : ceux qui associent inconsciemment les insectes à des notions positives sont plus ouverts. Inversement, les personnes présentant une néophobie alimentaire élevée, c'est-à-dire la peur de nouveaux aliments, restent sceptiques. Les conclusions sont claires : « Le meilleur argument ne convaincra pas si la première bouchée n'a pas bon goût. »

Voici comment s'est déroulée l'étude

Environ 190 étudiant-e-s et collaborateurs/-trices ont participé à l'étude. Ils/elles ont goûté une barre protéinée contenant de la farine de grillons et ont reçu au préalable l'un de ces quatre types d'informations : la valeur nutritionnelle, la durabilité, le goût ou aucune. Pendant la dégustation, leurs émotions, leur expérience gustative et leurs attitudes inconscientes ont été consignées.

Information ou intuition ?

La conception des produits est tout aussi importante : outre un design attrayant, les produits à base d'insectes doivent être proposés sous une forme familière, par exemple sous forme de barres ou de galettes. Si l'on veut que les insectes aient une chance d'être la source de protéines de l'avenir, il faudra pouvoir en faire l'expérience, par le goût et l'émotion.

Kontakt:

Prof. Dr. Thomas Brunner, Dozent für Konsumentenverhalten,
thomas.brunner@bfh.ch

Medieninhalte



Même si les produits à base de vers de farine sont durables, ce seul fait ne suffit pas à convaincre de les consommer. (Photo : Julia Filirovska, Pexels)



Barre protéinée. (Photo : Unsplash)