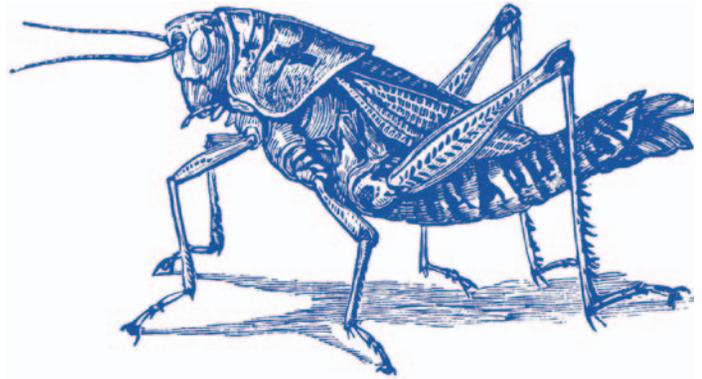


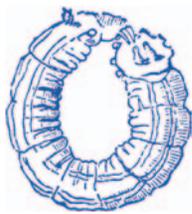
On en mangeait, parfois...



L'habitude de consommer des insectes est répandue partout sur la Planète. Sauf en Europe où elle a disparu, à quelques exceptions près, depuis la nuit des temps. Petit aperçu des espèces d'insectes occasionnellement au menu de nos ancêtres, citées par les bons auteurs, de Fabre à Aristote en passant par Pline l'Ancien et ses fameux cossus.



Le seul aliment « entomologique » accepté par tout le monde est le miel. Encore faut-il qu'il soit extrait des rayons et filtré : sa consommation sous forme de gâteau de cire juste tiré de la ruche, avec larves et nymphes vivantes, et quelques ouvrières enlisées – en n'en faisant qu'une bouchée – a sans doute disparu¹. Et, pour certaines personnes, mieux vaut ignorer



que les abeilles tirent le « miel de sapin » du miellat de pucerons...

En Sardaigne, le cazu marzu est un fromage que l'on mange avec les asticots qui y vivent et qui lui ont donné un goût et une texture bien particuliers. On sait que, dérangée, la larve de *Piophilid* *casei* (Dip. Piophilid) saute ; c'est pourquoi on recommande de déguster cette spécialité – qu'on ne trouve qu'au marché noir² – en se protégeant les yeux.

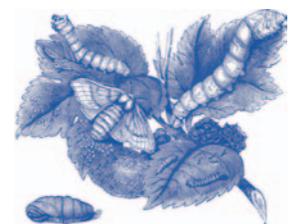
On ne traitera pas ici de la consommation militante ou ludique d'insectes comme les grillons ou les vers de farine (de nombreux ouvrages et sites Internet leur sont consacrés), ni de pratiques exotiques importées, ni de l'emploi de l'entomophagie comme moyen d'épa-

ter ou d'effrayer les gens (voire de les torturer) en jouant sur la répulsion que les arthropodes terrestres inspirent à presque tout le monde. Quant à l'insecte « protéine du futur », si son rendement par rapport aux herbivores à viande est très bon, cela reste encore spéculatif³ : les élevages géants et économiquement viables ne sont pas au point. Il y a quelques lustres, on mangeait des insectes à l'occasion. En cas de disette ou pour améliorer un ordinaire insuffisant : en Ardèche, c'est attesté à Saint-Jean-le-Santenier au début du XX^e siècle, le magnan (chenille du **Ver à soie**) s'accommode en omelette. Comme gaminerie : les cuissots de sauterelle – mais aussi l'abdomen de grosses fourmis – sucés dès qu'arrachés, sont au menu de la cantine de l'école buissonnière. À propos de fourmis, on les emploie alors pour donner un goût de citron aux crèmes pour entremets (et à l'eau de vie, en Suède). Et l'on met volontiers un Longicorne musqué, *Aromia moschata* (Col. Cérambycidé), dans sa blague à tabac.

Du XIX^e siècle nous sont parvenues des anecdotes entomophagiques. Jean-Henri Fabre a servi du criquet grillé selon une recette arabe à sa famille : « Bon, du reste sans désir de

recommencer ». Félix-Archimède Pouchet, à Rouen, fit une démonstration frappante devant un auditoire d'agriculteurs, en avalant tout crus des spécimens de ravageurs redoutés – avec ce slogan « ils nous ont mangés... mangeons-les ! ». M. de Fontvielle, président de la Société entomologique de France, étudia les qualités comestibles du Hanneton. L'astronome Joseph Jérôme Le François de la Lande avait coutume de cueillir au jardin, en guise d'apéritif, des chenilles et des araignées – goûts de noisette et de fruit à noyau, respectivement. Sans oublier les insectes parfois au menu des banquets de sociétés savantes ; ni les cas pathologiques notés par les médecins.

Plus tôt dans l'Histoire, on rapporte des cas de consommation de sauterelles en cas de pullulation locale. Parfois avec précaution : J. Ludolph, grand voyageur de retour en Allemagne, les fait d'abord goûter par son valet.

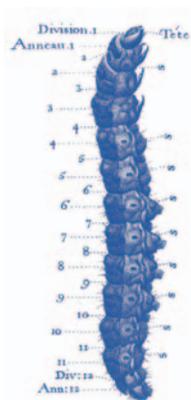


Sautons pas mal de siècles obscurs (sur ce sujet) pour lire au Livre XVII de l'*Histoire naturelle* de Pline cette phrase : « [...] *praegrandesque roborum delictiore sunt in cibo : cossos vocant ; atque etiam farina saginati, hi quoque ahiles*

1. Pratique toujours vivante dans les campagnes marocaines, par exemple.
2. Si les asticots bougent encore, c'est qu'il n'est pas toxique, affirment les amateurs. Son commerce est interdit (en principe) car sa consommation est effectivement risquée : elle peut déclencher une réaction allergique ou, plus communément, une myiase intestinale, l'asticot traversant sans dommage l'estomac.
3. Le meilleur candidat semble être le ver à soie, *Bombyx mori* (Lép. Bombycidé). Il n'est pas prévu de le manger tel quel, mais de l'incorporer à des préparations.

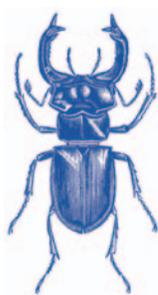
siunt », soit, à peu près : les gros vers du chêne sont parmi les mets les plus délicats, on les appelle des *cossus* ; on les engraisse dans la farine pour les rendre meilleurs. Et il ajoute « *Omnes tamen in cerastem figurantur, sonumque edunt parvuli stridori* » – tous ces vers deviennent des capricornes qui font entendre une légère stridulation.

Cossus a donné en français *cosson*, avec le même sens de ver du bois⁴. Son identité taxinomique est restée indéterminée, d'autant plus qu'il n'existe que quelques allusions chez d'autres auteurs romains. À la suite de Carl Linné, pour qui il s'agissait de la **chenille de *Cossus cossus*** Linné 1758 (*sic*), de nom-



breuses « peintures » de l'entomologie se sont attaquées avec passion à ce mystère, avec des résultats variés : **Cerf volant**, *Lucanus cervus* (Col. Lucanidé) pour August Johann Roessel von Rosenhof ; *Oryctes nasicornis* (Col. Scarabéidé) de l'avis de Jan Swammerdam et de Karl von Frisch, et même le « charan-son palmiste » pour l'historien des insectes de Paris. Pierre-André Latreille, dans son cours d'entomologie⁵, après avoir cité Festus – des vers « gras et paresseux » – et rappelé l'étymologie de *cossus* – ridé, arqué – conclut, en accord avec Thomas Mouffet, qu'il s'agit du Hanneton commun, **Melolontha melolontha** (Col. Mélolonthidé) périodiquement en assez grands effectifs pour fournir un mets et qui dévorent, entre autres, les feuilles de chêne (et effectivement consom-

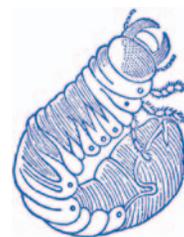
me par les montagnards lombards). Étienne Mulsant, dans son mémoire de 1841, arrive à la conclusion que les Romains désignaient par *cossus* la larve du Grand Capricorne, *Cerambyx cerdo* (Col. Cérambycidé) ainsi que celles de longicornes plus petits vivant également aux dépens du chêne. À Sérignan, J.-H. Fabre⁶ se pose la question « Quand il eut assez mangé de peuples, le Romain abruti par l'excès de luxe se mit à manger des vers... Que sont au juste ces vers ? » Et reprend tout à zéro. Décidant que Pline « n'y regardait pas de si près », il balaye l'identification de l'arbre-hôte et réfute l'hypothèse du Grand Capricorne. Dans des souches de pin, il trouve des spécimens du « véritable *Cossus* bien supérieur au rustique ver du Capricorne », les pique sur des brochettes, les sale, les braise et les goûte en famille ; ensuite, il vérifie que ses *cossus* « prospèrent dans la farine » et les identifie comme les larves de l'Ergate forgeron (*alias* E. cordonnier), *Ergates faber* (*id.*). L'imago stridule, à l'instar d'ailleurs de celui du Grand Capricorne. En tout cas, le véritable *cossus* est celui qui guérit les ulcères (*dixit* Pline), qui cohabite avec les taons dans ses galeries (du même) et fait reprendre « les formes amples des Cornelia de la république » aux « Romaines de l'empire vieilli » (Jules Michelet). Personne n'a encore vérifié ces propriétés. Taxon gastronomique, *Cossus* était peut-être plus le nom d'un plat que celui d'une espèce précise d'insecte, les esclaves cuisiniers faisant au mieux avec ce qu'on avait pu récolter juste avant pour qu'il figure parmi



les plats raffinés au menu de la cène. Très loin de cette ambiance romaine, dans certaines subéraies marocaines, les gardiens des troupeaux mangent les larves du Grand Capricorne en brochettes ; l'espèce est protégée depuis peu - alors que c'est un ravageur dangereux pour le chêne liège⁷. Il n'y a pas d'interdit sur un autre habitant des troncs de cette essence, rare : le *Cossus* gâte-bois dont les chenilles, grosses comme le doigt pourtant, ont une odeur qui coupe l'appétit des plus audacieux. À côté d'une consommation occasionnelle de sauterelles grillées, les Grecs, nous enseigne Aristote, goûtaient les cigales sous leur forme *tettigometra* (larve au dernier stade, sortant de terre) ou, à la

rigueur les imagos, *tettix*, femelles et pleines d'œufs. On vendait ces insectes enfilés en chapelets. Ce qui ne plaisait pas à tout le monde : Élie voit dans la consommation de ces créatures musiciennes une insulte aux muses. Mets délicieux ? J.-H. Fabre et sa maisonnée mettent des heures à en trouver quatre, les mangent ; il lui reste l'impression d'avoir mâché du parchemin⁸. On ne dispose en fait que de fort peu d'indications, ce qui laisse penser que l'entomophagie a été, durant les temps historiques, une pratique très marginale dans nos contrées. ■

les plats raffinés au menu de la cène. Très loin de cette ambiance romaine, dans certaines subéraies marocaines, les gardiens des troupeaux mangent les larves du Grand Capricorne en brochettes ; l'espèce est protégée depuis peu - alors que c'est un ravageur dangereux pour le chêne liège⁷. Il n'y a pas d'interdit sur un autre habitant des troncs de cette essence, rare : le *Cossus* gâte-bois dont les chenilles, grosses comme le doigt pourtant, ont une odeur qui coupe l'appétit des plus audacieux. À côté d'une consommation occasionnelle de sauterelles grillées, les Grecs, nous enseigne Aristote, goûtaient les cigales sous leur forme *tettigometra* (larve au dernier stade, sortant de terre) ou, à la



rigueur les imagos, *tettix*, femelles et pleines d'œufs. On vendait ces insectes enfilés en chapelets. Ce qui ne plaisait pas à tout le monde : Élie voit dans la consommation de ces créatures musiciennes une insulte aux muses. Mets délicieux ? J.-H. Fabre et sa maisonnée mettent des heures à en trouver quatre, les mangent ; il lui reste l'impression d'avoir mâché du parchemin⁸. On ne dispose en fait que de fort peu d'indications, ce qui laisse penser que l'entomophagie a été, durant les temps historiques, une pratique très marginale dans nos contrées. ■

Pour en savoir plus

- « Les insectes, une ressource alimentaire d'avenir ? », par Véronique Bizé, *Insectes* n° 106, 1997.
- « Des libellules dans l'assiette : les insectes consommés à Bali », par Nicolas Césard, *Insectes* n°140, en ligne à www.inra.fr/opie-insectes/pdf/i140cesard.pdf
- Émile Bergier, 1941. *Insectes comestibles et peuples entomophages*. Ruthière Frères, Avignon, 229 p.
- La fiche HYPPZ du *Cossus* gâte-bois, à www.inra.fr/hyppz/RAVAGEUR/3cossos.htm

4. Et aussi, localement, ver du fromage, en concurrence avec mulot – voir ci-dessus.
 5. Publié en 1831, en ligne à [//books.google.fr/books?id=6wcAAAAQAAJ](http://books.google.fr/books?id=6wcAAAAQAAJ)
 6. « L'Ergate – le *cossus* », par J.-H. Fabre. *Souvenirs entomologiques*, série X, chap. 6, en ligne à www.e-fabre.com/e-texts/souvenirs_entomologiques/ergate_cossus.htm
 7. À (re)lire, dans le *Courrier de l'environnement* n°52 (2004), « Le Grand Capricorne », par A. Fraval, en ligne à www.inra.fr/dpenv/inmemc52.htm
 8. Pourtant, les Américains mangent (ou mangeaient) les *Magicalcada septemdecim* pendant leurs pullulations !