

Mission #5 : Miam, des grillons !

Élever des grillons et réveiller l'artiste culinaire qui sommeille en vous

Les insectes côtoient les humains depuis ses origines et ils font partie de l'alimentation courante dans de nombreux pays. Véritables bombes nutritionnelles, les grillons domestiques se démarquent des autres insectes par leurs apports en vitamine B12 mais surtout pour leur quantité de protéine similaire à celle des produits carnés conventionnels. Mais élever des grillons domestiques émet 100 fois moins de gaz à effet de serre que la production de viande bovine tout en nécessitant 25 fois moins de nourriture, 2000 fois moins d'eau et 15 fois moins d'espace! Il est temps de repenser notre façon de nous nourrir et d'explorer de nouvelles sources de protéines durables et délicieuses!

Implication 

Complexité 

Adapté pour Entreprises, étudiants, écoles de cuisine, particuliers en zone urbaine

Pré-requis Disposer d'un endroit chaud (entre 20°C et 25°C) et d'un volume d'1/2 m3

Budget Le coût financier correspond à l'achat de bébés grillons (15€) et à la fabrication de modules (0-20€). Celui-ci dépend de la provenance des matériaux (récupération, achat en magasin...) et sera à la charge des participants.

Mission

À vous de jouer ! Le défi consiste à mettre en place un élevage de grillons comestibles du stade adolescent au stade adulte et d'expérimenter leur consommation. Des idées de recettes, conçues par un chef spécialement pour l'occasion, seront fournies. À l'issue de l'expérimentation, vous aurez l'occasion de présenter vos meilleures recettes à base de grillons. Un partenariat avec une entreprise permet aux participants d'acheter à moindre coût des grillons juvéniles pour initier leurs élevages. Toutes les 3 semaines, l'entreprise envoie par la poste, à chacun des participants, une boîte de grillons adolescents.

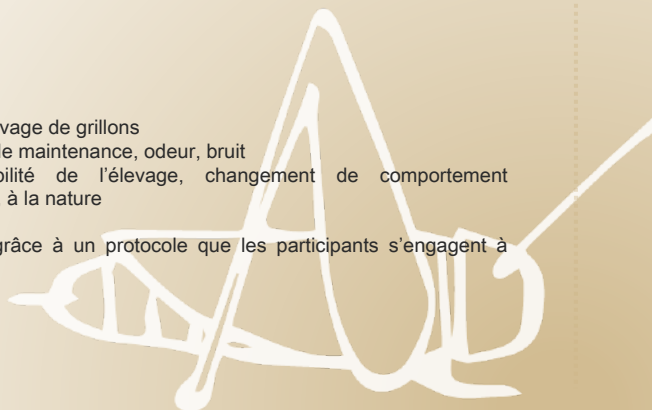
Objectifs

Le grillon peut-il devenir un ingrédient de notre alimentation? Cette mission a pour but d'étudier à la fois l'efficacité et l'acceptabilité d'un tel élevage, ainsi que les moyens pour changer nos comportements alimentaires.

Données récoltées

- techniques : efficacité de l'élevage de grillons
- d'usage : ergonomie, temps de maintenance, odeur, bruit
- psychologiques : acceptabilité de l'élevage, changement de comportement alimentaire, rapport au vivant, à la nature

Ces données seront récoltées grâce à un protocole que les participants s'engagent à suivre avec assiduité.



Déroulé

15 mars - 15 avril 2024

OUVERTURE DES CANDIDATURE À LA MISSION

Suivez ce [lien](#) pour remplir le formulaire de candidature. La sélection se fera principalement sur la motivation et la disponibilité des candidats.

16 avril - 31 mai 2024

SÉLECTION DES PARTICIPANTS

Le jury dévoile les participant(e)s sélectionné(e)s pour participer à la mission ! Sur un même territoire, vous êtes mis en relation via un canal de discussion mis en place par l'association.

1er juin - 31 août 2024

PRÉPARATION DES PARTICIPANTS

Sur base de plans fournis, les participants auto-construisent les boîtes d'élevage de grillons pour être prêts à débiter l'expérience le 1er septembre.

Le canal de discussion permet aux participants d'échanger, de s'entraider et de partager leurs astuces.

1er septembre - 31 octobre 2024

EXPÉRIMENTATION

Les participants assurent le bon fonctionnement de l'élevage, la bonne santé et reproduction des grillons. La maintenance est estimée à 2 minutes par jour (nourriture + eau). Une fois la taille adulte atteinte, les participants expérimentent leur consommation et élaborent des recettes créatives.

Durant tout le déroulé de l'expérimentation, les participants suivent le protocole fourni et s'engagent à répondre aux divers questionnaires nous permettant de recueillir un panel de données fiables.