

## Transcription

Des insectes pour garnir vos assiettes ou pour l'apéritif, cette boutique parisienne s'en est fait une spécialité.

- Des vers de farine, des buffalos, des grillons et Ici, c'est des criquets.

Depuis trois ans, Lauret Veyet commercialise une vingtaine de produits à base d'insectes. Un commerce tout juste toléré jusqu'à cette décision hier de l'Union européenne qui autorise pour la première fois la mise sur le marché d'un insecte comestible.

- C'est un soulagement et un encouragement même. Avant, on les vendait sans que ce soit officiellement légal, c'était une période transitoire un peu, donc, c'était pas facile d'assumer.

Et voici à quoi ressemble ce premier insecte validé par Bruxelles. Des vers de farine déjà produits en France dans cette usine du Jura.

- Ici, c'est l'unité de transformation, et c'est là qu'à partir de nos insectes, cela nous permet de produire une farine très riche en protéines.

Leader de la production d'insectes pour animaux, l'entreprise espère bientôt commercialiser sa production sous forme de barres de céréales.

- Ici, on a un exemple avec du riz soufflé, différentes céréales, du chocolat...

Avec un argument marketing : l'apport en protéines.

- Pour les sportifs, pour les athlètes, pour les seniors, ... qui a pour objectif enfin de favoriser la régénération musculaire...

Mais le public est-il prêt à consommer ces insectes?

- Aah, rien que d'y penser, ça me dégoûte.
- Je ne vais pas me précipiter dessus, mais j'essaierai, je pense, oui.
- Si ce n'est visuellement pas un insecte, c'est plus sympa, en fait, si c'est de la farine, c'est plus intéressant. C'est moins effrayant.
- Moins cher, il y en a du bœuf, c'est meilleur!

Les partisans des insectes, eux, mettent en avant leurs vertus écologiques, quant à Laurent Veyet, il espère que cette reconnaissance encouragera les curieux à venir découvrir son sablé aux insectes.