



HAL
open science

Insectes, Kaki lima

Nicolas Césard

► **To cite this version:**

Nicolas Césard. Insectes, Kaki lima. Christophe Lavelle; Marie Merlin. Je mange donc je suis. Petit dictionnaire curieux de l'alimentation, pp.118, 122-123, 2019. hal-02546418

HAL Id: hal-02546418

<https://hal.science/hal-02546418>

Submitted on 8 Mar 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Insectes

Rôtis, frits ou bien mélangés à d'autres aliments, les insectes sont consommés régulièrement ou occasionnellement par plus de deux milliards de personnes dans le monde, estime-t-on. Contrairement à une idée répandue, ceux-ci ne sont pas consommés dans les seuls pays tropicaux. Ils le sont aussi dans des pays partiellement ou entièrement tempérés tels que la Chine, le Japon et le Mexique. La littérature scientifique recensait, en avril 2017, la consommation de plus de 2111 espèces. Un chiffre qui augmente au fur et à mesure que des usages traditionnels sont répertoriés.

Ces exemples géographiquement variés nous apprennent que les insectes ne sont pas uniquement consommés en cas de disette, ou lorsque la récolte (ou l'achat) d'une nourriture plus conventionnelle devient difficile : la majorité des groupes sociaux consomment des insectes par choix, principalement du fait de leur goût* et de la place bien établie qu'ils occupent dans les cultures gastronomiques* locales.

La fréquence de la consommation d'insectes d'une région à l'autre s'explique par des différences culturelles et/ou religieuses comme par des facteurs biologiques qui en facilitent la récolte. Beaucoup des collecteurs issus de populations autochtones possèdent par ailleurs une connaissance fine des insectes qu'ils consomment, y compris de leur cycle de vie.

La plupart des insectes sont consommés à l'état immature (sous forme de larves ou de pupes), parfois à l'état d'œufs* ou adultes. Très variée, leur saveur peut évoquer des aliments plus communs, comme le citron, la noix ou le poulet*. Ils offrent de ce fait une grande polyvalence en cuisine*. Toutes les espèces ne peuvent pas être consommées, certaines ont mauvais goût et d'autres

peuvent être toxiques. Les insectes les plus communément consommés sont les coléoptères (un ordre qui comporte le plus grand nombre décrit d'espèces par la science), viennent ensuite les chenilles de lépidoptères, puis les hyménoptères (abeilles, guêpes et fourmis) et les orthoptères (sauterelles, criquets et grillons).

Aujourd'hui cependant, l'urbanisation et l'occidentalisation croissante, notamment dans les régions en développement, modifient les modes de consommation : des connaissances et des savoir-faire disparaissent dans les campagnes, quand d'autres sont réinterprétés dans de nouveaux produits « terroirs* » ou « gourmets », ou dans de nouvelles recettes à la table des grands chefs*.

Plus récemment, ce sont les sociétés occidentales qui ont orienté leurs réflexions vers les insectes. Face à la croissance de la population mondiale, mais surtout avec l'augmentation de la demande en nourriture et plus spécialement en protéines* animales, nos sociétés cherchent de nouveaux modèles de développement. Parmi les nouvelles sources de protéines, les insectes ont attiré l'attention non seulement par leurs qualités nutritionnelles, mais aussi par leur capacité à être élevés en masse avec des coûts écologiques moindres (émission de CO₂, consommation d'eau*, recyclage des coproduits de l'agriculture) que les animaux d'élevage* habituels. Plus que de représenter une alternative plus ou moins évidente aux habitudes de consommation de viande* actuelles, ils sont une alternative plausible aux farines animales (de poisson) ou protéinées très fortement sollicitées dans l'aquaculture et l'aviculture.

par Nicolas **Césard**

→ ANIMAL, (DÉ)GOÛT, GOÛT, PROTÉINES

KAK

Kaki lima

Le terme signifie littéralement « cinq jambes » ou « cinq pattes » : deux pour les roues (souvent de vélo), une pour l'étau ou la cuisine* et deux pour le vendeur. La carriole comporte principalement un réchaud (ou parfois un bac à glace) et un plan de travail surmonté d'un présentoir vitré dans lequel sont disposés les produits à vendre ou à cuisiner. Les *kaki lima* proposent toutes sortes de plats et de boissons mais chacun a sa spécialité : brochettes de poulet*, salade de légumes à la sauce cacahouète, crêpes épaisses sucrées ou salées... Le véhicule participe à l'animation urbaine. Dans les villes et les villages indonésiens, les vendeurs parcourent les rues en le poussant devant eux. Ils proposent leur cuisine en frappant une cloche de bois, une pièce métallique ou en criant régulièrement les noms des plats proposés. Chaque *kaki lima* possède

son propre son, une signature bien identifiable et souvent familière. Si ces cuisines ambulantes viennent aux clients à toute heure sans que ceux-ci aient à les chercher, certains vendeurs possèdent des emplacements permanents devant lesquels ils disposent chaque jour une table et quelques chaises.

Aujourd'hui, les *kaki lima* ne sont pas toujours appréciés des citadins car ils s'ajoutent à une circulation urbaine déjà chaotique. Ils circulent pourtant aisément. D'autres les trouvent trop informels et leur préfèrent les cafés ou les chaînes de restauration plus modernes. Dans certains lieux, ils sont même interdits. Ces derniers proposent pourtant la nourriture de rue la moins chère d'Indonésie, à travers des plats peu sophistiqués mais très appréciés.

par Nicolas Césard

→ MANIÈRES DE TABLE, RÉGIMES, RESTAURANT

Kéfir

La fermentation* est traditionnellement utilisée dans de nombreuses sociétés comme moyen de production, conservation et/ou optimisation nutritionnelle des aliments. Celle-ci est déclenchée spontanément ou favorisée par l'ajout d'un catalyseur biologique (levures, bactéries). Le kéfir fait partie des boissons fermentées les plus répandues, le nom désignant une préparation obtenue à partir de lait* (kéfir de lait) ou d'un jus* sucré (kéfir de fruit) ensemencé avec des grains de

kéfir. Ces derniers se présentent comme des agrégats translucides composés de communautés de microorganismes (levures et bactéries) vivant en symbiose dans une matrice constituée de protéines* et polysaccharides. Le kéfir véhicule une image de boisson « saine » riche en probiotiques* et facile à produire, ce qui explique sans doute en partie l'engouement qu'il suscite auprès des consommateurs.

par Jean-Baptiste Boulé
et Christophe Lavelle

→ FERMENTATION, LAIT, NUTRITION,
PROBIOTIQUES, PROTÉINES, SANTÉ, YAOURT



Kaki lima, Indonésie, époque contemporaine. Matériaux divers, 175 × 180 × 80 cm. Paris, Muséum national d'histoire naturelle.

Le *kaki lima* est une carriole de cuisine ambulante. Chacun a sa spécialité culinaire : celui-ci vend du *bakso*, soupe de boulettes de viande, et du *es campur*, un dessert à base de glace pilée, de noix de coco, d'algues, de lait et de sirop. Bien que les cafés et les chaînes de restauration plus modernes leur fassent aujourd'hui concurrence, les *kaki lima* participent encore à l'animation des villes et villages indonésiens.