



## Manger des insectes pour sauver la planète ?

C'est en effet ce que soutient une étude rendue publique par l'**Agence des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture** (la FAO). L'entomophagie (le fait de consommer des insectes) est, en effet, une pratique culinaire qui pourrait **répondre à certains défis écologiques** notamment en termes de réduction des gaz à effet de serre **mais aussi sociaux** en contribuant à lutter contre la faim dans le monde.

C'est sur la base de ce constat que la HEPH-Condorcet a décidé de sensibiliser ses étudiant.es à travers l'organisation d'un événement intitulé « Bugs In Mugs ». **Entièrement organisé PAR des étudiant.es POUR des étudiant.es**, il se déroulera sur l'implantation athoise de la HEPH-Condorcet (rue Paul Pastur n°11 - 7800 Ath), les 30 novembre et 1<sup>er</sup> décembre prochains de 09h à 17h.

### Consommer des insectes, une alternative riche en perspectives

Aujourd'hui, déjà plus de 2,5 milliards de personnes consomment des insectes dans le monde.

Dans nos sociétés occidentales, beaucoup sont encore réticent.es à avoir des insectes dans leur assiette. Que ce soit la peur, l'aversion ou le dégoût, nombreux sont les sentiments négatifs qui nous viennent à l'esprit lorsque l'on parle d'insectes.

Outre les problématiques agro-alimentaires, l'entomophagie sera envisagée sous différents angles originaux tels que le marketing ou encore le tourisme. En effet, l'entomophagie, en plus d'être une alternative saine à des aliments protéinés, pourrait apporter une réelle valorisation touristique. L'élaboration de recettes culinaires et de circuits touristiques autour de l'entomophagie pourraient constituer des attractions touristiques atypiques pour une région.

### Sensibiliser la jeune génération à des solutions innovantes

Durant deux jours, scientifiques, expert.es, entreprises, enseignant.es et étudiant.es se côtoieront afin de faire évoluer les mentalités sur ce sujet qui ne laisse personne indifférent !

L'événement sera ponctué de **conférences et d'activités de sensibilisation** avec des invité.es internationaux.

A travers ces activités de valorisation, l'objectif est de faire **prendre conscience**, au plus grand nombre, des multiples atouts de l'entomophagie pour lutter contre les maux qui rongent la planète : faim dans le monde, pollution émanant de l'industrie agro-alimentaire, surconsommation d'eau pour l'élevage des animaux destinés à la consommation...

### Le programme de l'événement

Les deux journées débuteront par des activités formatives et des conférences animées par des scientifiques et des experts du tourisme, de l'agronomie et de l'entomophagie. Le premier jour sera plus axé sur le tourisme, tandis que le deuxième adoptera une perspective agronomique.

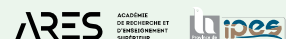
Ensuite, les deux après-midis seront consacrées aux activités de sensibilisation animées par des étudiant.es et des expert.es. Au programme : tables rondes, débats, **visite guidée de la ferme à insectes**, exposition, atelier de recherche sur la perception de l'entomophagie ainsi qu'un petit marché local et des **dégustations culinaires** à base d'insectes.

Plus d'infos ? [stephanie.crabeck@condorcet.be](mailto:stephanie.crabeck@condorcet.be) - + 32 (0) 497 89 48 02

Une organisation des étudiant.es des sections : Management du tourisme et des loisirs, Gestion hôtelière et Agronomie de la HEPH-Condorcet.  
Graphisme : Arts graphiques de la HEPH-Condorcet.



Avec la participation de





## MERCREDI 30 NOVEMBRE 2022

### Conférences - Entomotourisme Implantation Paul Pastur - Salle Delmée

- 09h00 : Accueil
- 09h30 : Mot de bienvenue de **Barabara Lefèvre**, Directrice du département AgrobioSciences Chimie et **Michel Laurent**, Directeur du département Marketing, Management touristique et hôtelier (HEPH-Condorcet)
- 09h40 : **Stephanie Crabeck** (HEPH-Condorcet)  
Présentation du Projet Bugs in Mugs
- 10h00 : **Marc Sohounnon** (Université Abomey Calavi- Bénin)  
Entomophagie au Bénin : Etat des lieux de la consommation des insectes comestibles au Bénin et perspectives pour le secteur touristique
- 10h30 : **Nard Bennas** (Université Abdelmalek Essaadi - Maroc)  
Valorisation de la biodiversité en écotourisme scientifique
- 11h00 : **Étudiants en Gestion hôtelière** (HEPH-Condorcet)  
Des insectes comestibles dans les quatre coins du monde

### Ateliers de sensibilisation Implantation de La Sucrierie de 13h30 à 16h30

- Dégustation et participation à une enquête de perception et d'accessibilité (labo entomologie)
- Comment développer un produit d'entomotourisme ? (Partie I)  
Le rôle des professionnels du tourisme (Local S2)
- Atelier d'interculturalité Belgique-Afrique (Local S5)
- Visite guidée de l'insectarium et des laboratoires d'entomotechnie de la HEPH-Condorcet et de l'exposition "Les insectes au secours de la planète"
- Petit marché aux insectes comestibles et dégustation de crêpes (salle des profs)



**JEUDI 01 DECEMBRE 2022**

### **Conférence – Entomophagie**

- 09h00 : Accueil
- 09h30 : Mot de bienvenue de **Barabara Lefèvre**, Directrice du département AgrobioSciences Chimie et **Michel Laurent**, Directeur du département Marketing, Management touristique et hôtelier (HEPH-Condorcet)
- 09h40 : **Stephanie Crabeck** et **Matthias Gosselin**  
Présentation du projet Bugs in Mugs
- 10h00 : **Dr. Nico Coen** (vice-président de la Belgian insect industry federation BIFF)  
Promotion de la consommation des insectes comestibles en Belgique
- 10h30 : **Gaëlle Pantin-Sohier** (Université d'Angers France)  
Acceptabilité des insectes en tant qu'aliment : étude des freins et motivations chez les consommateurs
- 11h00 : **Rudy Capparos-Megido** (Liège Université Gembloux Agro-bio Tech)  
Les chenilles comestibles en République Démocratique du Congo
- 11h30 : **Alexia Nectoux** (HELMO) et **Matthias Gosselin** (HEPH-Condorcet)  
Valorisation des insectes dans les compléments alimentaires

### **Ateliers de sensibilisation**

#### **Implantation de La Sucrerie de 13h30 à 16h30**

- Dégustation et participation à une enquête de perception et d'accessibilité (labo entomologie)
- Comment développer un produit d'entomotourisme ? (Partie II)  
Regards croisés de l'agronome et du professionnel du tourisme (Local S2)
- Atelier d'interculturalité Belgique-Afrique (Local S5)
- Visite guidée de l'insectarium et des laboratoires d'entomotechnie de la HEPH-Condorcet et de l'exposition "Les insectes au secours de la planète" s
- Petit marché aux insectes comestibles et dégustation de crêpes (salle des profs)



HAUTE ÉCOLE  
**CONDORCET**

Avec la participation de



ACADÉMIE  
DE RECHERCHE ET  
D'ENSEIGNEMENT  
SUPÉRIEUR

