

Leurs crackers à base de vers ont du croquant



Lucie Le Guellec (stagiaire assistante sociale), Grégory Lébert (assistant social encadrant l'atelier jardin), Logan et Louis qui participent aux ateliers du Tremplin pour une remobilisation, une orientation et une initiation aux savoirs (TROIS).

Ouest-France

Des biscuits apéro faits à base de vers de farine : l'idée, originale, est mise en œuvre par l'association La Sauvegarde 29, qui aide des jeunes à remettre le pied à l'étrier.

L'initiative

De petits rectangles dorés prêts à déguster à l'apéro : vus de l'extérieur, les crackers confectionnés par l'atelier jardin du Tremplin pour une remobilisation, une orientation et une initiation aux savoirs (TROIS) – le service d'accueil de jour de l'association La Sauvegarde 29 – ne semblent pas différents des autres. Leur secret est à l'intérieur : ils sont faits à base de « **vers de farine** », la larve de couleur jaune-orange et comestible du ténébrion meunier, un insecte coléoptère très commun.

Très riches en protéines

L'objectif de ce projet, débuté il y a un an et demi, est simple : « **Essayer d'aborder des questions environnementales avec un support ludique** », résume Grégory Lébert, assistant social qui encadre l'atelier jardin. Car ces vers de farine sont très riches en protéines et peuvent donc aider à réduire la consommation de viande. « **Cela ouvre donc sur les thématiques des cultures, de la déforestation, de la culture du soja et de l'alimentation animale** », poursuivent Luigy, Marvyn, Logan, Jonathan, Louis – cinq participants de cet atelier – et Grégory Lébert.

Ces vers de farine s'adaptent visiblement facilement. « **C'est un élevage assez simple, qui ne demande pas beaucoup d'entretien et qui vit dans un environnement assez sec.** » Côté alimentation, ces vers ne font pas les fines bouches non plus : « **Ils se nourrissent de pommes, courgettes, pain et son de blé, et n'ont pas besoin d'être nourris tous les jours** », ajoutent-ils.

Et pour ensuite passer ces vers à la casserole ? « **Un peu d'huile pour les faire frire, du cumin ou du parmesan pour aromatiser, on forme une pâte à biscuit et au four !** » Les jeunes accueillis par le TROIS et les salariés de l'association La Sauvegarde peuvent passer commande de ces gâteaux apéro, pour une livraison mi-novembre. Et côté goût, ça donne quoi ? « **Salé et sec** », avec même pour certains « **un petit goût de poulet rôti** ». Le packaging ne manque pas d'humour avec des étiquettes « **Allez les vers !** », « **L'envers du décor** » et « **On vous sert un ver** ».

Rose-Marie DUGUEN.