



Ci-dessus, brochettes d'akokono. En encadré, la larve, à déguster aussi bien crue qu'en brochette.

Par Pierre-Olivier Maquart, Marine Popoff, Jesse Willems

Les clichés sont de Pierre-Olivier Maquart et Marine Popoff



L'akokono

un mets apprécié au Ghana

L'entomophagie est une pratique traditionnelle en Afrique. À Kumasi, la capitale ashanti du Ghana, la société ASPIRE s'est lancée dans un business très particulier : la production de larves d'un charançon du palmier pour l'alimentation humaine.

Tandis que l'agriculture représente 60 % des emplois au Ghana, les revenus des fermiers sont très faibles (moins de 400 GHC, soit 100 € par mois). Les zones rurales sont les plus touchées par la pauvreté : le manque d'infrastructures de qualité telles que des routes limite l'accès et augmente les coûts des produits importés.

Le vin de palme – une boisson alcoolisée très répandue et produite à partir de suc de palme fermenté – est très apprécié par la population ghanéenne. Sa production, néces-

sitant de couper la tête du palmier, tue l'arbre et produit une grande quantité de déchets. Ceux-ci, inutilisables comme source d'alimentation pour les humains ou les animaux, sont abandonnés sur place.

■ *Rhyncophorus phoenicis* est une espèce de charançon, relativement trapue et dodue, mesurant de 28 à 43 mm, et large de 11 à 16 mm. En 1907, Vosseler la citait déjà comme peste du palmier en Afrique de l'Ouest. Elle est répandue dans toute l'Afrique du Sénégal à l'Afrique du Sud, en passant par l'île de Zanzibar.

On la trouve jusqu'à 1 200 m d'altitude. Ses larves – localement appelées akokonos – sont très appréciées des Ashantis et des Ewés, les deux ethnies majoritaires au Ghana. Produit de luxe, son élevage est cependant très facile, et peut apporter un revenu non négligeable aux petits exploitants agricoles. Jacob Anankware, doctorant, cherche à développer au travers de sa société cette production écologique et renouvelable.

L'akokono : une larve très riche !

D'après l'Organisation mondiale de la santé, 100 g de larves de charançon contiennent 182 kilocalories, 6,1 % de protéines, 13,1 % d'acides gras, 9 % de sucres, 19 des 21 acides aminés essentiels, 4,3 mg de fer, 461 mg de calcium. La forte concentration en zinc et en fer de ce mets en fait un moyen efficace de lutte contre l'anémie.



Une employée d'ASPIRE drainant le liquide dans les bassines pour forcer les larves à se métamorphoser.



Bassine contenant les déchets de palmiste ainsi qu'un couple de charançons.



Un charançon dans un bac.



Une bassine d'akokonos.

Sa méthode est très simple : il place un couple de charançons dans une bassine contenant des restes de pal-

mier fermentés. Il la recouvre d'une moustiquaire métallique et laisse la nature faire son œuvre. Les adultes vivent environ un mois en captivité (contre 3 dans la nature) et pondent entre 80 et 100 œufs par bol avant de mourir. Les jeunes larves se nourrissent des restes de palmiste. Après un mois, elles arrivent au stade 3 et pèsent environ 8 g chacune. Elles sont récoltées à la main, puis lavées dans une bassine d'eau claire afin qu'elles se vident du contenu de leur tube digestif. Elles sont ensuite vendues dans les marchés locaux sous forme de brochettes assaisonnées d'oignons et d'épices, ou encore vivantes. Crues, leur goût rappelle celui du cœur de palmier tandis que cuites, il évoque celui des crevettes. Ces larves juteuses se revendent jusqu'à 1,25 € les 20 (pesant environ 125 g). Lorsqu'elles ne sont pas vendues, elles sont utilisées pour produire des adultes.

Dans ce cas, le liquide dans les bols est drainé, afin d'assécher le milieu. Cette modification va pousser les larves à se faire une coque en fibre de palmier pour s'y métamorphoser. Ce qui prendra 1 mois. Les adultes nouvellement émergés sont alors mis dans des bassines où un nouveau cycle commencera.

Les restes de palmier digérés par les larves sont stockés, et peuvent être utilisés comme engrais sur les cultures locales. Avec plus de 5 employés, ASPIRE produit entre

Akokonos à la Ghanéenne
Recette pour agrémenter vos barbecues d'été... tout en surprenant vos invités !

Vous aurez besoin de :
une dizaine d'akokonos ; une brochette ; un oignon ; un mélange d'épices.

Embrochez vos akokonos en intercalant une tranche d'oignon entre chaque larve. Saupoudrez du mélange d'épices. Mettez à feu doux durant quelques minutes.

Servez chaud !



Le cocon formé par la larve lors de sa métamorphose.

16 000 et 20 000 larves par mois. Sa méthode d'élevage très facile et très bon marché, a déjà été adoptée par près de 500 fermiers dans les environs de Kumasi.

C'est une façon écologique de valoriser des déchets sans valeur marchande. ■

Les auteurs

Pierre-Olivier Maquart est doctorant à l'université de Stirling en Écosse. Il travaille au Ghana afin de monter un système commercial d'Hermétie brillante (*Hermetia illucens*, Dip. Stratiomyidé) – *black soldier fly* en anglais – pour transformer des déchets organiques en source de protéines et en engrais (pierreoliviermaquart@yahoo.fr).

Marine Popoff, fraîchement diplômée d'un master de sécurité alimentaire à l'université d'Édimbourg travaille sur l'acceptation par la population ghanéenne de l'usage des larves de mouches et de l'engrais produits par ce processus (marinepopoff@gmail.com).

Jesse Willems est un étudiant hollandais passionné par l'entomophagie. Il a travaillé plusieurs mois au Ghana afin d'optimiser et de simplifier le système de production d'Hermétie et a récemment ouvert une ligne de production de criquets pour l'alimentation animale (Jesse.willems@gmail.com).