

La petite morgue

Mon autopsie est maintenant terminée, le médecin légiste est en train d'établir son rapport. Il n'a écrit pour l'heure que la première page (en annexe) et n'a pas encore rendu ses conclusions. Mais vous pouvez cependant remarquer dans ses examens que la plupart des organes ne souffraient d'aucune maladie. En associant un organe à la maladie qui le concerne, vous constaterez qu'il reste un unique organe. Celui-ci apparaîtra probablement dans les conclusions du légiste. Il est probablement le responsable de ma mort.



Quel est l'organe restant ?

Ce qui est sûr, c'est que je n'aurais jamais dû manger les larves en provenance de la ferme de Mat Lamark, ni réclamer un supplément à Jo Lancien. Si le poison était dissimulé dans le cassoulet, de prendre une seconde assiette avait signé mon arrêt de mort. Dommage, je n'ai même pas eu le temps de fumer un Cohiba, un cigare cubain que m'avait offert Pit Vormus. Il pensait peut-être m'amadouer pour tenter de me faire changer d'avis et lui éviter ainsi une révocation.



L'ancienne Petite Morgue faisait partie du port fluvial où l'on débarquait le sable qui s'accumulait au milieu du fleuve. Il y avait une véritable effervescence à proximité de cet endroit où des bateaux-lavoirs étaient amarrés. Ils servaient aux habitants pour faire leur lessive. On y trouvait également des gabarres qui emmenaient des passagers sur l'eau.



Pour poursuivre votre enquête, rendez-vous rue du Pont de Tounis. Trouvez La Symphonie des Songes, un nouvel indice vous y attend.





Les médias et les réseaux sociaux véhiculent l'idée que les insectes sont l'une des solutions pour nourrir le monde. Les arguments avancés sont que plus de deux milliards de personnes s'en nourriraient déjà, bénéficiant ainsi d'apports importants en protéines.

En réalité, on observe que la consommation d'insectes adultes ou de larves est moins pratiquée qu'autrefois par les populations au sein desquelles elle est culturellement enracinée. Les insectes sont le plus souvent de simples amuse-gueules, souvent très chers, consommés occasionnellement. Au Mexique, par exemple, des sauterelles grillées sont vendues au prix moyen de 5 euros le kilo sous le nom de chapulines.

Qu'en est-il des protéines d'insectes ? Au regard de leur composition en acides aminés, elles sont d'une qualité comparable à celle de la viande. Mais il faut consommer 50 grosses chenilles fraîches pour bénéficier d'un apport équivalent à 100 grammes de blanc de poulet ou de poisson. Pas très excitant !

Faites votre choix



100 grammes de blanc de poulet ou une cinquantaine de grosses chenilles pour un apport équivalent en protéines.

Sur le plan sanitaire, les risques liés à la consommation d'insectes ne doivent pas être sous-estimés (présence de substances toxiques, de virus et de microorganismes pathogènes). Tous les insectes ne sont pas bons à manger. Il faut se garder de s'en nourrir sans discernement. Les autorisations de les commercialiser doivent être données au cas par cas.

Un argument souvent avancé pour promouvoir la consommation d'insecte est la faible empreinte écologique de cette ressource, tout particulièrement son empreinte réduite sur les sols. Cet argument a sa valeur mais demeure insuffisant. En effet, les conditions de développement des insectes sont une température moyenne de 25°C et une hygrométrie de 80%. Le maintien de ces valeurs à leur niveau optimal consomme beaucoup d'énergie.

Pour ces multiples raisons, notamment culturelles, l'arrivée des insectes sur nos tables devrait rester une pratique marginale. Les pattes de sauterelles ne remplaceront pas le gigot d'agneau ! Tout au plus pourra-t-on s'amuser à en grignoter lors d'un apéritif. Ou les retrouver en faible quantité dans des aliments sous forme d'ingrédients dans des biscuits, par exemple.

Par contre, des farines d'insectes produites dans de grandes usines pourraient entrer dans le circuit de l'alimentation animale, principalement pour l'élevage des volailles et des poissons. Une société française prévoit la première installation industrielle sous deux ou trois ans. Une première mondiale.

