

Les «Pop-Bup Burgers»: succulents, avec une touche de vers de farine

Entre le 26 et le 28 juin, le restaurant Migros Topolino à Zurich aura au menu le tout nouveau «insect-burger» de Micarna. Le «Pop-Bug Burger»: fabriqué à partir d'ingrédients naturels et comprenant 35% de farine d'asticots, il promet une expérience gustative unique!

Les insectes. Sincèrement, en entendant ce mot, qui d'entre nous pense à un délicieux burger, plutôt qu'à la panique qui nous gagne lorsqu'on sent des petites pattes fourmiller sur notre corps? C'est faire aux insectes une injustice: Non seulement ils jouent un rôle essentiel pour notre agriculture, et pour la survie de notre flore et notre faune, mais plusieurs espèces sont un aliment de base pour des millions de gens sur la planète. En Suisse – et en Europe en général –, le rôle alimentaire des insectes est encore trop peu connu. Et si c'est le cas, ils sont présentés de la façon la plus effrayante possible. «C'est vraiment dommage, car c'est justement dans le traitement des insectes que résident les principales innovations», estime Ralph Langholz, responsable produit Insectes chez Micarna.

«POP-BUG»: L'INNOVATION SANS LE FACTEUR ÉPOUVANTE

Et c'est précisément à cela que travaille Micarna, le spécialiste des viandes, volailles et fruits de mer de Migros. Après que l'automne dernier, le groupe a obtenu le prix de l'innovation pour ses «Pop-Bug Balls», il y a désormais un insect-burger dans les rayons! Outre les dégustations publiques ou les food-trucks, le nouveau pop-bug-burger pourra être dégusté la semaine prochaine au restaurant Migros Topolino à Zurich. «Nous allons préparer notre Pop-Bug Burger sur place, afin que les clients voient comment est préparé leur produit et que les insectes vivants n'envahissent pas la place!» Car c'est exactement dans ce préjugé que le responsable produit voit le principal obstacle: «Beaucoup, à l'entente du mot, s'imaginent des insectes entiers écrasés entre deux tranches de pain. C'est certes une image répugnante, mais c'est très loin de la réalité!» Car en effet, nos classiques boulettes de bœuf ne comprennent pas d'yeux ou de sabots – pourquoi devrait-il en être autrement de nos boulettes de vers de farine?

DES DÉGUSTATIONS POUR ESSAYER, ÉVALUER, AMÉLIORER

Ainsi, à première vue, le Pop-Bug Burger de Micarna ne fait pas exactement penser à une masse de vers grouillants, ni à une source particulière de protéines. Or il comporte 35% de vers de farine (larves du ténébrion meunier), ce qui en fait le burger le plus riche en vers de farine. «La farine d'insectes est certes une source de protéines dans un produit sans viande, mais aussi, du fait de sa saveur de noix, c'est un élément de saveur très intéressant.» Outre les vers de farine, le goût délicat du burger est dû à du quinoa bio, des oignons, des œufs et diverses épices et fines herbes. Les produits Pop-Bug sont élaborés dans notre nouvelle cuisine expérimentale à Sissach. «Nous sommes convaincus que le marché recèle un potentiel pour les produits dérivés des insectes. On se sait toutefois pas encore comment évoluera ce marché.» Il est donc d'autant plus important d'organiser et de promouvoir les dégustations de produits Pop-Bug. «Ces manifestations nous permettent de recueillir les commentaires des clients et de les intégrer directement dans la conception des produits.»

Essayez donc vous aussi! Mardi 26 juin – jeudi 28 juin 2018, Restaurant Migros Topolino, Zurich

Le groupe Micarna

www.micarna.ch

Les entreprises du segment Viande, volaille, poisson et œufs de M-Industrie, qui appartiennent au groupe Migros, produisent de la viande, de la volaille et du poisson de première qualité. Fondé en 1958 à Courtepin (FR) par Gottlieb Duttweiler en tant qu'entreprise de transformation de viande de Migros, le segment Viande, volaille, poisson et œufs de M-Industrie englobe aujourd'hui les entreprises sises en Suisse que sont Micarna, Favorit Geflügel, Gabriel Fleury, Lüchinger + Schmid, Natura, Mérat & Cie., Optisol, Rudolf Schär et Tipesca, ainsi que deux entreprises dont le siège se situe en Allemagne: Stauss Geflügel GmbH et KM Seafood GmbH. Grâce à des installations de production à la pointe de la modernité et des normes extrêmement strictes en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail, ces entreprises atteignent un niveau de qualité en tout point remarquable. Elles s'engagent systématiquement en faveur de conditions d'élevage respectueuses des animaux et de transports engendrant le moins de stress possible. De plus, elles garantissent la traçabilité irréprochable de chaque produit. Le segment Viande, volaille, poisson et œufs de M-Industrie, dont l'effectif s'élève à quelque 3'000 collaborateurs, a réalisé un chiffre d'affaires de 1,6 milliard de francs en 2017.

Bazenheid, 25.06.2018

Informations complémentaires | Service de presse de Micarna

Roland Pfister / Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, media@micarna.ch