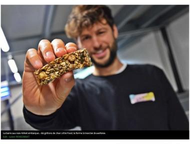
Annonce
vimeo
Choisissez qui peut voir vos vidéos
En savoir plus

MIAM!

Kriket: 66 grillons bruxellois dans cette barre aux noix

Home > Régions > Bruxelles > Le fil d'actu - 26/07/2017 à 09:57 - Julien RENSONNET - L'AVENIR

Partager 114 partages


La barre aux noix Kriket embarque... 66 grillons de chez Little Food, la ferme à insectes bruxelloise.
EdA - Julien RENSONNET

Les insectes ne sont pas seulement riches en protéines. Ils sont aussi délicieux. L'Europe reste pourtant le seul continent à refuser d'en manger. Les Bruxellois Michiel et Anneleen Van Meervenne veulent changer cette mentalité: ils lancent Kriket, le premier snack belge aux grillons. La barre est saine et durable. Et drôlement bonne.

Suivre @JulienRENSONNET

Annonce
vimeo
Gardez vos vidéos privées
En savoir plus

Les grillons à l'apéro ou dans une pizza: on avait déjà testé.

Mais l'orthoptère dans une barre aux noix: c'est une nouveauté. Et la dégustation est concluante. Les noix, noisettes, les graines de courge et le sésame croquent sous la dent. Le sirop de riz et de malt d'orge sucre ce müesli et l'agglomère. On n'a donc qu'une question: où se cachent les quelque 66 grillons qui composent cette barre à hauteur de 10%? On n'en voit pas les antennes...

PUBLICITÉ
inRead invented by Teads

+ VIDÉO | Oubliez le prosciutto avec Bugs in Mugs: testez la pizza aux... criquets

+ PHOTOS | Dans la ferme à insectes de Berchem-Sainte-Agathe, grillons au wasabi, vers de farine au sel marin

«On utilise de la farine de grillons», corrige Michiel Van Meervenne, qui commercialise la barre Kriket avec sa sœur Anneleen. «Elle vient de l'élevage de Little Food, à Laeken, la plus grande ferme à insectes urbaine d'Europe» (lire cadrée).

Kriket est la première barre aux insectes 100% bruxelloise. Surfant sur l'économie locale, l'agriculture en circuit court et quelques grammes de branchitude dans un design pastel, ses concepteurs ont bouclé en juillet un crowdfunding. «C'est pour ça qu'on a choisi les noisettes européennes au lieu de noix de cajou asiatiques, moins chères. Ou qu'on achète notre chanvre dans le Hainaut».

Et quand Michiel dit «local», il ne se trompe pas: le grillon domestique de Little Food, ou «acheta domestica», est l'espèce la plus commune d'Europe occidentale. On peut parfois le trouver dans les stations de métro. Qui sait: peut-être pourrez-vous bientôt l'acheter en barres dans les distributeurs de la STIB. Car Kriket veut avant tout «rendre la consommation d'insectes beaucoup plus grand public».

«Vous avez vu les snacks des distributeurs dans les écoles?!»

La barre Kriket compte 10% de farine de grillons: cette forme a été préférée aux insectes entiers pour ne pas rebuter les clients et tenter de faire de cet en-cas un snack «normal».
EdA - Julien RENSONNET

Michiel Van Meervenne, qu'y a-t-il dans la barre Kriket?

Des noisettes et noix européennes, du sarrasin, des graines de courge et de chanvre hennuyer pour les oméga 3, du sésame et, bien sûr, de la farine de grillon. On la préfère aux insectes eux-mêmes, qui peuvent «refroidir» le client. Elle s'élève à 10% du poids de la barre, soit 5 grammes. Ça semble peu mais ça correspond à quelque 66 grillons séchés.

66 grillons! C'est beaucoup! C'est pour les protéines?

Les grillons de Little Food, à Laeken, se nourrissent de résidus de l'agriculture belge.
EdA - Julien RENSONNET

L'idée n'est pas de cibler les consommateurs de barres superprotéinées, même si Kriket leur convient. Nous voulons plutôt ouvrir l'horizon vers d'autres aliments, que manger des insectes devienne normal. Tout en favorisant le circuit local et stimuler la réflexion. Qui gagne de l'argent quand je mange? D'où vient ma nourriture? Mon assiette profite-t-elle à des entreprises de chez moi? C'est pourquoi j'aime les végétariens, même si je n'en suis pas un: ils ont une réflexion sur la nourriture.

Vous visez donc tout le monde?

On va bien entendu viser les magasins bio en premier lieu car ce sont les petites adresses urbaines dont la clientèle se montre la plus intéressée. Après Bruxelles, Gand, Anvers et Louvain, on espère bien convaincre à Louvain-la-Neuve et Liège, qui ont un public. On a aussi des entreprises ambassadrices, de toutes les tailles, qui nous intègrent à leur offre de snack. Enfin, on va collaborer avec les écoles car les enfants sont les consommateurs de demain. D'ailleurs, je trouve incroyable de voir la malbouffe qui remplit encore les distributeurs dans les écoles! Partout en Europe, les insectes, même locaux, restent peu valorisés: on va les rendre plus cool.

Michiel refuse d'acheter ses grillons en Thaïlande, même si c'est nettement moins cher.
EdA - Julien RENSONNET

Kriket, c'est aussi une éthique écologique?

On aurait pu acheter les grillons en Thaïlande, qui est le premier producteur mondial. Ça aurait été beaucoup moins cher. Mais ce n'est pas durable. C'est comme acheter du soja en Amérique du sud pour nourrir porcs et poulets belges. Nous, on veut des protéines locales et circulaires. Le grillon est parfait pour ça car il se nourrit également de résidus agricoles.

Vous ne vouliez pas élever vous-mêmes les insectes?

Ce n'est pas le but, d'autant qu'on n'a pas le temps. De plus, on veut créer une chaîne où chacun garde sa spécialisation. Il se passe quelque chose à Bruxelles. Regardez Little Food: c'est la plus grande culture de grillons urbaine d'Europe! Il y a d'autres initiatives comme nous et ça va pas s'arrêter. Plus on est de fous, plus on rit!

Kriket, c'est bon?

C'est là tout l'objectif! Avec ma sœur Anneleen, on adore la bouffe, la cuisine, les gâteaux... On s'est posé la question: pourquoi y a-t-il si peu de snacks à la fois sains, durables et délicieux? Car c'est ça le plus important! On a fantasmé sur l'en-cas parfait. Pour le côté durable, j'avais rencontré Little Food pour mon travail de journaliste au VILT, le centre flamand d'info sur l'agriculture, l'environnement et le climat. Ça m'intéressait. Et comme on adore les noix et les graines, la base était trouvée. On a testé une quarantaine de recettes avant d'arriver à Kriket.

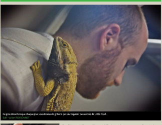
La recette prend?

Un chouette design.
EdA - Julien RENSONNET

On a fait une dizaine d'événements cet été et personne n'a refusé de goûter! En festival, c'est clairement la nourriture la moins chère. C'est moins cher qu'une bière! Et en plus, Kriket est l'inverse du plaisir coupable qui accompagne habituellement le snack: c'est un plaisir sans culpabilité!

+ «Kriket», disponible (entre autres) à Bruxelles chez Belgomarkt. Plus d'info sur le site web de Kriket et sur la page Facebook du projet

«Avec 1 grillon par belge chaque mois, on reste loin de la viande»


Ce gros lézard croque chaque jour une dizaine de grillons qui s'échappent des enclos de Little Food.
EdA - Julien RENSONNET

Les boîtes d'œufs permettent aux grillons de rechercher la pénombre et de s'agglutiner.
EdA - Julien RENSONNET

Sur l'épaule d'un collègue, Nikolaas Viaene nous présente la mascotte de Little Food: un gros lézard ocre. «Il croque les grillons qui s'échappent», rigole le responsable élevage de la ferme urbaine. «Ça doit correspondre à 10 ou 12 par jour».

L'anecdote est représentative de la mentalité Little Food: la ferme à insectes ne jure que par le circulaire. Dans ses nouveaux locaux de Greenbizz, près de Tour & Taxis, rien ne se perd, tout se transforme. Sur trois étages désormais, «ce qui serait impossible avec des vaches», s'esclaffe l'agriculteur.

3 tonnes par mois

Ce nouveau QG doit permettre à Little Food de passer de 250kg aujourd'hui à 2,5 puis 3 tonnes d'insectes par mois, soit 12 millions de grillons. «Mais ça reste à peine un grillon pour chaque belge. Pour égaler les chiffres du marché de la viande, y a encore du chemin», mesure le jeune entrepreneur.

Comparé à la bidoche, le sauteur a pourtant de quoi séduire. «Il consomme 25 fois moins de nourriture, 300 fois moins d'eau et produit 60 fois moins d'effet de serre. Au niveau du ratio de conversion, on arrive aussi à 85% d'aliments ingérés transformés en nourriture pour l'homme, car on mange la totalité de l'insecte, ce qui est loin d'être le cas dans la viande».

Au-delà de ces chiffres, l'écologie reçoit toutes les attentions dans les hangars humidifiés où s'égaient les grillons entre des milliers de boîtes d'œufs «car ils aiment s'y rassembler à l'ombre». Le bâtiment est isolé et neutre avec panneaux solaires et échangeur de chaleur.

Le grillon mange de tout, mais pas n'importe quoi

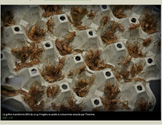
Nikolaas Viaene refuse la farine de poisson ou le soja pour nourrir ses grillons bruxellois de Little Food.
EdA - Julien RENSONNET

De plus, l'assiette des bestioles ne vient pas de n'importe où. «On pourrait les nourrir avec des farines de poisson ou du soja mais ça n'a pas de sens. Alors on achète des "coproduits" agricoles comme des tourteaux issus de la fabrication d'huile de lin ou de tournesol, ou du son de céréales. Tout est bio». Ce qui montre un autre avantage du grillon: «il mange de tout».

Distribué dans 70 ou 80 magasins bios, surtout à Bruxelles et en Wallonie, Little Food est son premier client. «Pour l'instant, on vend nos insectes entiers, en tubes. On fait aussi du vrac et de la farine. Mais on va tenter des crackers et des tapenades. Le steak? C'est un objectif. Mais la chaîne du froid complique le jeu».

Avec le nouvel espace, des transformateurs vont évidemment s'ajouter aux clients de Nikolaas et ses collègues. Comme Kriket. De quoi faire grésiller le marché du grillon.

+ «Little Food», Greenbizz, Atelier C3, 37 Rue Dieudonné Lefèvre, 1020 Bruxelles. Liste des détaillants et des produits sur le site web de Little Food


Le grillon transforme 85% de ce qu'il ingère en poids à consommer ensuite par l'homme.
EdA - J. R.

2 Réactions

Les commentaires sont clôturés. Il n'est plus possible de réagir à cet article.

Mercredi 26 juillet 2017 par Claude Treselle:

Ils peuvent garder leur bazar je n'en mangerais jamais. Quelle horreur.

Recommander - 0 Votes Réagir Noter le modérateur

Mercredi 26 juillet 2017 par Jocelyne Guyaux:

Comme dirait Katy Perry : Bon appétit pour vous !

Recommander - 0 Votes Réagir Noter le modérateur

NOTRE DOSSIER

Tout sur l'environnement à Bruxelles

Bruxelles s'emballe pour le zéro déchet: tous nos articles sur le circulaire dans la capitale

Gueuze & stoemp: boire et manger à Bruxelles

L'ACTUALITÉ DE BRUXELLES