





# Sommaire

*Page 3*

En bref

*Page 4*

L'histoire de l'entreprise

*Page 8*

Les marques

*Page 12*

Chiffres clés du marché

*Page 14*

Actualités

# En bref

Insectescomestibles.fr est la première entreprise historique et le premier site e-commerce d'insectes comestibles en France.

Ses produits à base d'insectes comestibles s'adressent au plus grand nombre : de l'enfant qui souhaite manger son premier insecte, au trentenaire amateur de sensations tout comme le sportif qui voudrait compléter son alimentation en insectes comestibles.

L'entreprise possède deux marques qu'elle commercialise sur ses sites Internet, en points de vente et en grande distribution en France et à l'international : INSECTEO, insectes-apéritif et à cuisiner et KINJAO, aliments sportifs et diététiques à base de farine d'insectes.

L'entreprise réalise aussi des événements pour les entreprises et associations et a également publié le premier livre de recettes à base d'insectes comestibles en France : Délicieux ! 60 recettes à base d'insectes aux éditions HélioPoles.

## FAITS MARQUANTS

# 2009

Création d'insectescomestibles.fr qui devient la première entreprise française à proposer des insectes comestibles.

# L'histoire de

**2008**

Romain Fessard, PDG d'INSETESCOMESTIBLES, goûte ses premiers insectes comestibles en Thaïlande



**2011**

L'entreprise crée sa propre ferme d'élevage en Thaïlande avec des Français restés sur place.



**2009**

Création d'INSETESCOMESTIBLES qui devient la première entreprise française et site e-commerce à proposer des insectes comestibles



**2012**

Création de la marque Insectéo, les insectes apéritifs et à cuisiner pour répondre à la demande de commercialisation en points de vente des insectes comestibles.

# l'entreprise

## Fin 2012

La grande distribution teste discrètement les premières mises en rayon d'insectes comestibles.



## 2015

Nouvelle marque pour l'entreprise : Kinjão, les aliments sportifs et diététiques à la farine d'insectes. Collaboration avec Algues de Bretagne autour d'un produit unique au monde, les pâtes aux grillons et spiruline.



## 2013

Parution de «60 recettes à base d'insectes comestibles» aux éditions HélioPoles.



## 2016

Sortie d'une barre protéinée à la farine de grillons sans gluten, une première.

## ROMAIN FESSARD, PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL INSECTESCOMESTIBLES.FR



“

Rien ne laissait présager qu'un jour j'allais créer et faire vivre une entreprise autour des insectes comestibles !

C'est en 2008 que tout commence : je suis engagé dans l'armée en tant que militaire et goûte mes premiers insectes comestibles en Thaïlande, Après la phase de franche rigolade, j'ai vraiment été conquis.

C'est à mon retour en France que ça s'est compliqué : je voulais continuer à manger des insectes et mes proches voulaient eux-aussi s'y mettre... Aucune entreprise ne commercialisait des insectes comestibles en France / Europe. Je me suis étonné de cette tendance et j'ai pris les devants : j'ai recherché des informations, contacté quelques connaissances encore en Thaïlande et j'ai créé Insectescomestibles.fr qui est devenue par la même occasion la première entreprise française autour des insectes comestibles (NDLR : Nous sommes en 2009).

J'ai longtemps endossé la double-casquette de gérant d'entreprise et de militaire. En 2009, l'entomophagie était à ses prémices : par le biais des médias, d'événements et ateliers autour des insectes comestibles, nous avons pu éduquer les Européens aux insectes comestibles. C'est dans cette même lignée que j'ai choisi de publier en 2013 aux éditions HélioPoles « Délicieux ! 60 recettes à base d'insectes », le premier livre édité en France de recettes à base d'insectes : parce qu'il fallait à mon sens éduquer les palais à ces nouvelles saveurs.

Je me suis entouré toutes ces années de cabinets, consultants experts et laboratoires spécialisés dans les recherches et études autour de la nouvelle alimentation.

J'ai initié avec d'autres pionniers et passionnés du secteur de l'entomophagie la FFPIDI (Fédération Française des Producteurs Importateurs et Distributeurs d'Insectes) et j'ai à coeur qu'un jour on reconnaisse l'insecte comestible comme patrimoine culinaire à part entière. Je suis aussi persuadé qu'on peut compter sur l'insecte comestible pour répondre aux enjeux actuels et à venir de la planète.

”

# Les marques de l'entreprise



## Insectéo, les insectes du monde à l'apéritif et à cuisiner

Il existe plus de 1900 insectes comestibles dans le monde consommés principalement en Asie, Afrique et Amérique du Sud. Certains pays et régions en ont même fait leurs spécialités transmises de génération en génération. Insectéo propose de vous les faire découvrir à l'heure de l'apéritif ou dans votre cuisine : grillons à la thaï, fourmis tisserandes, vers géants...

Avec Insectéo, nous proposons des insectes élevés et assaisonnés dans notre propre élevage en Thaïlande mais aussi d'autres sélectionnés sur critères auprès de fermes partenaires - Colombie et ailleurs - avec lesquelles nous travaillons au quotidien.

Aujourd'hui grâce à cette expertise, Insectéo permet à chacun d'ouvrir ses papilles aux saveurs inconnues des insectes comestibles et de se laisser embarquer «là-bas» le temps d'une dégustation.

Il existe des moyens plus rapides, plus industriels moins authentiques que les nôtres et, bien entendu, des moins chers : nous avons fait le choix de proposer des insectes comestibles dans le respect de nos principes pour une vraie invitation au voyage.





**En haut**

Vers à soie cuits et préparés entourés de leurs cocons

**En bas à gauche**

Focus sur «les grillons à la thai» de marque Insectéo, recette traditionnelle thaïlandaise à base de citronnelle et de kaffir

**En bas à droite**

Packaging grillons à la thai - Marque Insectéo



# Kinjao, l'alimentation sportive et diététique

**Kinjao® est la première gamme de nutrition sportive à base de farines d'insectes comestibles.**

Avec Kinjao, nous concevons et fabriquons des aliments à base de farines d'insectes comestibles destinés aux sportifs de haut niveau ou aventurier du quotidien. De l'amateur de stage de survie à celui qui suit un régime paléo, en passant par l'adepte de la musculation... Nos produits ont été conçus pour tous les profils et tous les usages avec pour volonté de remplacer l'apport en protéines traditionnelles par les insectes comestibles sans que l'insecte soit visible.

Nous nous sommes inspirés de l'intérêt nutritionnel et des bénéfices dont pouvaient tirer la population locale en Afrique ou Asie pour concevoir les produits en enlevant le frein visuel que peuvent constituer les insectes comestibles auprès de certains clients.





### **Des produits conçus autour de la farine d'insectes**

Les insectes comestibles que nous proposons sont intégrés sous forme de farines à des préparations. Les ingrédients que nous utilisons pour fabriquer nos produits sont riches en protéines et reconnus pour leur apport bénéfique sur la santé. Les insectes sont en eux-même une mine d'or nutritionnelle mais nous intégrons aussi à nos produits des super-aliments tels que la spiruline, le beurre d'amande... Nous proposons également des produits compatibles avec le régime sans gluten ou régime paléo.

### **Une gamme de produits : de la barre protéinée aux pâtes alimentaires**

La gamme KINJAO est composée notamment de farine de grillons, de pâtes hyper-protéinées, barres protéinées...

Les produits KINJAO sont vendus online sur le site de la marque, mais également sur les sites e-commerces spécialisés en nutrition sportive et dans de nombreux points de vente à travers l'Europe (dont grande distribution).

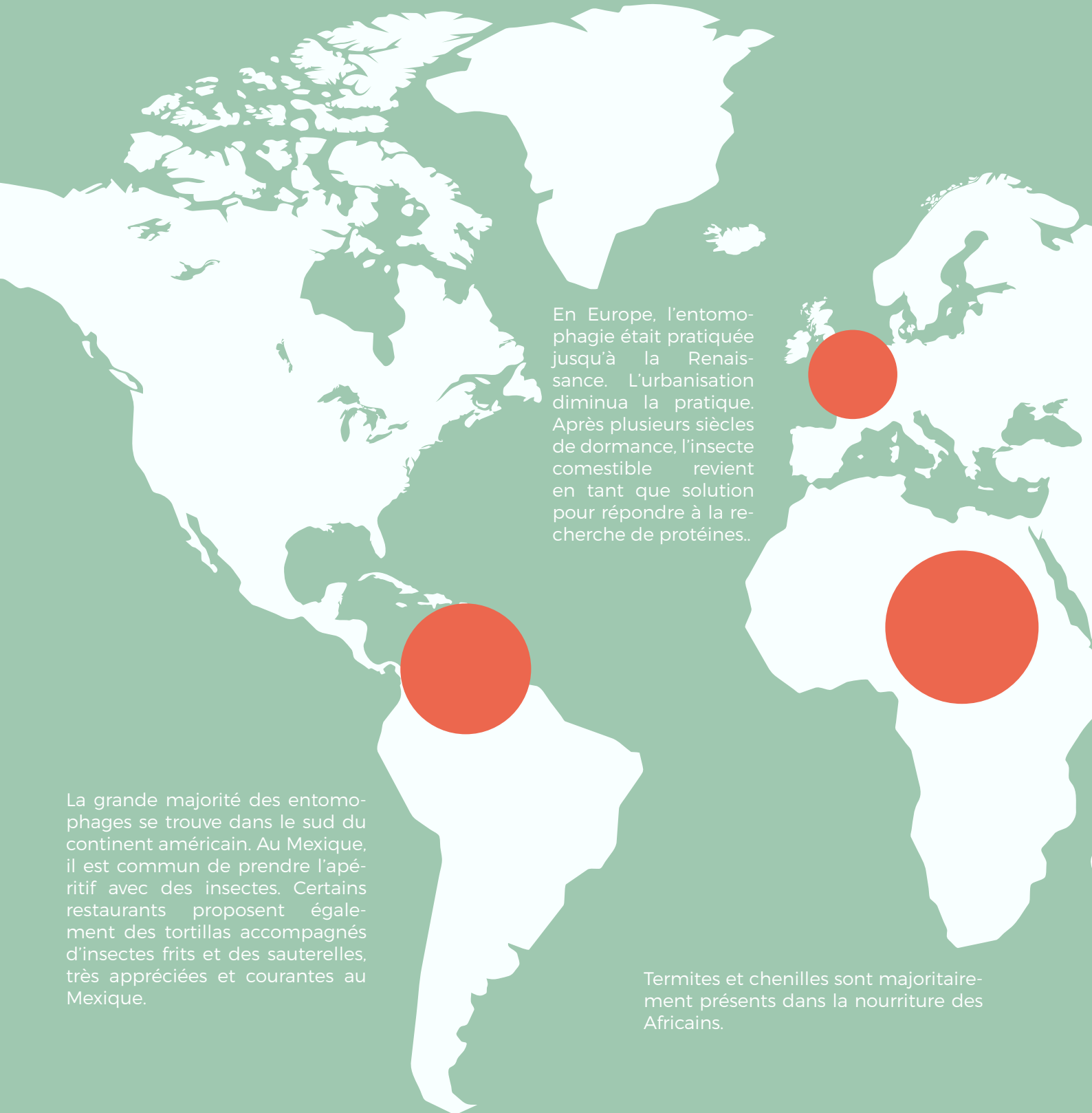
# Les chiffres clés du marché de l'entomophagie

**2,5 milliards** de personnes mangent des insectes comestibles dans le monde

**Entre 500gr et 1kg d'insectes.**

C'est la quantité d'insectes qu'un Européen mange chaque année sans le savoir.

**1900 insectes comestibles** sont recensés dans le Monde (chiffre en constante augmentation)



En Europe, l'entomophagie était pratiquée jusqu'à la Renaissance. L'urbanisation diminua la pratique. Après plusieurs siècles de dormance, l'insecte comestible revient en tant que solution pour répondre à la recherche de protéines..

La grande majorité des entomophages se trouve dans le sud du continent américain. Au Mexique, il est commun de prendre l'apéritif avec des insectes. Certains restaurants proposent également des tortillas accompagnés d'insectes frits et des sauterelles, très appréciées et courantes au Mexique.

Termites et chenilles sont majoritairement présents dans la nourriture des Africains.

## 10 à 100 fois moins de gaz à effet de serre pour produire des vers

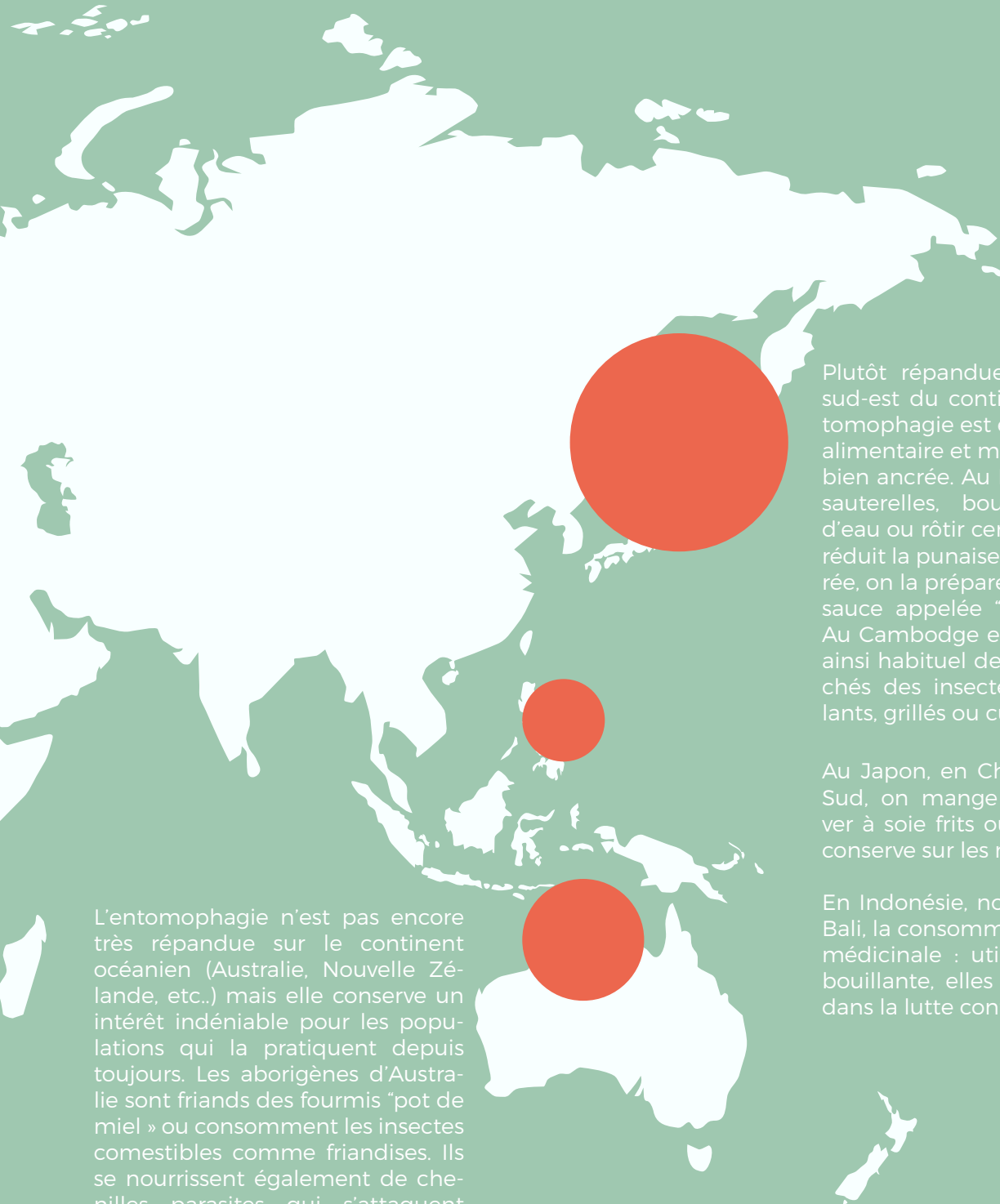
qu'un kilo de viande de porc.

## Avec 10 kg de nourriture, vous produisez 9kg d'insectes comestibles.

Contre 1kg de boeuf / 3kg de porc ou 5kg de volaille.

## Consommer 100gr de boeuf équivaut à manger 100gr de criquets.

L'apport en protéines est identique.



Plutôt répandue dans les pays du sud-est du continent asiatique, l'entomophagie est en Asie une pratique alimentaire et médicinale bien ancrée. Au Laos, on fait frire des sauterelles, bouillir des scorpions d'eau ou rôtir certaines araignées. On réduit la punaise d'eau géante en purée, on la prépare pour concevoir une sauce appelée "nam prik mangda". Au Cambodge et en Thaïlande, il est ainsi habituel de trouver sur les marchés des insectes rampants ou volants, grillés ou cuits à la vapeur.

Au Japon, en Chine et en Corée du Sud, on mange des chrysalides de ver à soie frits ou on les propose en conserve sur les marchés locaux.

En Indonésie, notamment à Java ou Bali, la consommation de fourmis est médicinale : utilisées avec de l'eau bouillante, elles seraient bénéfiques dans la lutte contre le diabète.

L'entomophagie n'est pas encore très répandue sur le continent océanien (Australie, Nouvelle Zélande, etc..) mais elle conserve un intérêt indéniable pour les populations qui la pratiquent depuis toujours. Les aborigènes d'Australie sont friands des fourmis "pot de miel » ou consomment les insectes comestibles comme friandises. Ils se nourrissent également de chenilles parasites qui s'attaquent aux acacias Kampeana. En Nouvelle-Calédonie,

# Actualités

---

## **Twitter**

<http://twitter.com/insectescom>

## **Facebook**

<https://www.facebook.com/insectescomestibles.fr/>

## **Instagram**

<https://www.instagram.com/insectescomestibles/>

## **Blog**

<http://insectescomestibles.fr/blog>

## **Communiqués de presse**

<http://www.insectescomestibles.fr/content/27-espace-presse>

**Mis à jour en Septembre 2016**

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modification.

Visitez notre site internet ou contactez-nous pour une version plus à jour.

Les photos, logos et informations contenues dans ce document sont la propriété d'INSECTESCOMESTIBLES.

Leur utilisation est soumise à conditions.

Ne pas jeter sur la voie publique.

InsectesComestibles (ENTOTECH SAS) - 801 177 726 RCS Rouen - SAS au capital de 10 000€  
Imprimé en Allemagne par Onlineprinters GmbH.