

DOSSIER DE PRESSE 2015



LA SAGA INSECTESCOMESTIBLES.FR

L'histoire. Le fondateur. Page 5

LES PRODUITS

Scarabées, criquets, vers. Page 6-7

Pour de plus amples informations, photos ou échantillons, veuillez contacter :

Romain Fessard - Président, Directeur Général d'Entotech et gérant d'Insectescomestibles.fr
06 34 11 45 67 / romain.fessard@entotech.fr

ou le Service Presse d'insectes comestibles : presse@insectescomestibles.fr

SOMMAIRE

04 EN BREF

En un coup d'oeil, découvrez l'histoire d'insectescomestibles.fr, son activité et ses produits.

05 LA SAGA DE L'ENTREPRISE

Pénétrez dans l'histoire d'insectescomestibles.fr et faites connaissance avec Romain Fessard son fondateur

06 LES PRODUITS & L'ÉLEVAGE

Apprenez en plus sur nos produits et notre élevage français en Thaïlande.

08 LES ÉVÉNEMENTS

Événements d'entreprises, soirées chez les particuliers, conférences... plongez dans l'autre facette d'insectescomestibles.fr

09 LE LIVRE & LES RECETTES

Jetez un coup d'oeil au livre Délicieux! 60 recettes à base d'insectes et parcourez quelques recettes.

12 LE SITE ECOMMERCE

Derrière l'écran : nous vous dévoilons les coulisses de notre site e-commerce.

13 CHIFFRES CLÉS

Quelle est la réglementation en vigueur sur l'élevage d'insectes? la population entomophage dans le Monde? Les espèces les plus consommées? Nous répondons à vos questions dans cette rubrique

15 CONTACTS PRESSE

INSECTESCOMESTIBLES.FR EN BREF

CRÉE EN 2009 PAR ROMAIN FESSARD, INSECTESCOMESTIBLES.FR PROPOSE AU GRAND PUBLIC, ENTREPRISES ET COLLECTIVITES DE MANGER DES INSECTES.

Date de création : 2009

Fondateur : Romain Fessard

Produits à début 2015 : 60



En photo : Brochettes de criquets

Romain Fessard, 27 ans, Président et Directeur Général d'Insectescomestibles.fr, ne s'imaginait pas qu'un voyage en Thaïlande en 2009 allait changer sa vie. Sur place, il goûte pour la première fois aux insectes comestibles. De retour en France, désireux de partager cette expérience avec des amis, il se rend compte qu'il n'existe aucune offre, aucun produit, aucun site de vente d'insectes comestibles : dès lors, il se lance.

D'un forum de discussion au n°1 des ventes d'insectes comestibles en France, Insectescomestibles.fr propose aujourd'hui 60 produits et 13 espèces d'insectes comestibles différentes à la vente. L'entreprise réalise aussi des événements pour les particuliers, entreprises et associations.

Insectescomestibles.fr compte TF1, Auchan, Carrefour, GET 27, Johnson & Johnson comme clients. L'entreprise a également publié le premier livre de recettes à base d'insectes comestibles en France : *Délicieux! 60 recettes à base d'insectes aux éditions Hélio poles*.

Insectescomestibles.fr s'ouvre au marché européen en 2014, avec la création du premier groupe agro-alimentaire d'insectes comestibles en Europe : Entotech.

Initiés et accompagnés par Romain Fessard, depuis son lancement en 2009, ce sont près de cent-mille particuliers, professionnels mais aussi entreprises et collectivités qui se sont laissés tenter par les insectes comestibles.

Entomophage : Mangeurs d'insectes comestibles.

Entomophagie : Art de manger des insectes

LA SAGA

INSECTESCOMESTIBLES.FR

EN 2009, ROMAIN FESSARD A L'IDEE QUI FAIT MOUCHE : APRÈS UN VOYAGE EN THAÏLANDE, IL VEUT LUI AUSSI, DE RETOUR EN FRANCE, MANGER DES INSECTES. D'UNE ENTREPRISE FAMILIALE A UN GROUPE AGRO-ALIMENTAIRE, HISTOIRE D'UNE ENTREPRISE QUI EN CROQUE POUR LES INSECTES.

Un simple voyage en Thaïlande, voici le point de départ de l'histoire d'insectescomestibles.fr. A l'époque Romain Fessard, 20 ans, goûte sur un marché ses premiers insectes comestibles. En Thaïlande, les insectes comestibles font partis de la cuisine quotidienne. Consommés par les Thaïlandais comme par 2,5 milliards d'individus¹ dans le Monde, les insectes comestibles sont pourtant introuvables en France : aucune offre, aucun site, aucun produit. Romain Fessard, de retour en France, désireux de partager cette expérience d'entomophilie avec des amis se rapproche alors de contacts français encore sur place en Thaïlande pour s'en procurer et pouvoir en manger en France.

Fort intéressé par les insectes comestibles et en consommant de plus en plus, Romain lance un forum de discussion pour s'étonner de l'absence d'insectes comestibles en France et ajoute quelques insectes à la vente. La plateforme devient rapidement un lieu de visite et d'achats des

quelques entomophages français de l'époque.

Les années passent et Romain devient de plus en plus "le Monsieur Insectes comestibles français". Son forum est de plus en plus fréquenté et finalement, il lance officiellement le premier site de vente d'insectes comestibles en France en 2009. Il complète son site par une offre d'animations à domicile pour les particuliers ou des événements d'entreprises autour de dégustations d'insectes.

En 2013, désireux de montrer au grand public que les insectes peuvent s'intégrer à la cuisine quotidienne, il publie aux éditions Héliopoles le premier livre de recettes d'insectes comestibles "Délicieux! 60 recettes à base d'insectes".

Son offre d'insectes se diversifie de plus en plus passant de quelques références à plus de 60 produits et 13 espèces différentes.

En 2013, il lance une gamme de produits spécialement dédiée à l'apéritif : Insectéo, les insectes pour l'apéro.

En 2014, Romain Fessard s'aventure sur le marché européen pour constituer la première filiale agro-alimentaire européenne d'insectes comestibles : Entotech. Le site insectescomestibles.fr se traduit en portugais, espagnol, en anglais pour sa version internationale et en belge.... et l'aventure continue !



En photo : Romain Fessard, fondateur d'insectescomestibles.fr. Président et Directeur Général d'Entotech.

Source : 1. [Durst, 2008]

LES PRODUITS ET L'ÉLEVAGE

A SON LANCEMENT EN 2009, SEULEMENT QUELQUES RÉFÉRENCES APPARAISSENT SUR LE CATALOGUE D'INSESCOMESTIBLES.FR : Désormais en 2015, 60 produits s'y cotoient et 13 espèces dont scorpions, vers géants, scarabées, fourmis...

Insectescomestibles.fr est le premier site de vente d'insectes lancé en France mais aussi avec le plus large choix : plus de 60 produits et 13 espèces. Une offre qui s'élargit de jour en jour sous l'œil expert de nos équipes qualité en France et en Thaïlande.

Laisser le choix au consomm'acteur

Chez insectescomestibles.fr nous proposons une gamme de produits très large : de la farine, à des en-cas, bonbons, insectes natures ou assaisonnés, une gamme spéciale pour l'apéritif... Permettre aux consommateurs de choisir quel espèce, à quel moment et comment il allait manger son insecte comestible est un

60 produits
13 espèces

Espèce la + commandée :

Ver de farine

La + impressionnante :

Scorpion

La + forte en goût :

Grillons à la thaï

parti-pris que nous assumons. Pour nous, l'insecte comestible est une nourriture d'avenir, un substitut à la viande qui doit s'intégrer petit à petit dans notre quotidien sous toutes ses formes. C'est un aliment qu'on mange pour ses saveurs, qui n'est pas seulement fun mais aussi parce qu'on veut être responsable de son environnement, tout en s'alimentant sainement.



En photo : Vers de farine natures au premier plan, à droite Grillons à la thaï.



En photo: Sucette scorpion à l'orange



En photo : La gamme Insectéo, insectes comestibles pour l'apéro.

Insectéo, la gamme spécialisée pour l'apéritif

Clin d'oeil aux débuts d'insectescomestibles.fr quand Romain Fessard a voulu manger des insectes comestibles avec des amis en soirée, Insectéo, notre gamme spéciale apéritif, a vu le jour en 2013. Tartinades, pestos, insectes prêts à manger et assaisonnés, Insectéo est une gamme qui se veut conviviale, originale et pleine de saveurs.

Un élevage traditionnel aux normes européennes

La consommation et la préparation d'insectes comestibles est une tradition millénaire en Asie : une expertise et un savoir-faire qu'ils se transmettent de génération en génération. L'histoire d'insectescomestibles.fr, intimement liée à la Thaïlande, mais aussi ce savoir-faire inégalable, nous ont poussé à conserver notre élevage en Thaïlande.

Quand d'autres choisissent de faire construire d'immenses laboratoires surchauffés en Europe où les insectes sont nourris de produits non locaux et autres substituts, nous choisissons d'élever nos insectes en Thaïlande 100% en plein air, nourris aux légumes et fruits locaux gorgés de soleil dont ils se nourrissent depuis des millénaires. Nos experts



En photo : Préparation des insectes en Thaïlande dans notre élevage

En photo : Conditionnement de nos vers à l'abri de l'humidité et de l'air



français sur place s'assurent que les normes européennes sont appliqués. Ca n'est pas moins de deux contrôles qui sont réalisés sur place en Thaïlande jusqu'à l'acheminement en France : une première fois sur l'insecte vivant puis une seconde fois sur l'insecte préparé.

Conditionnements et services clients en France

Les insectes comestibles nous parviennent depuis la Thaïlande contrôlés et vérifiés mais nous assurons également à leur arrivée en France un suivi et un nouveau contrôle. Avant d'arriver chez le consommateur, nos insectes seront donc vérifiés au total trois fois par des laboratoires. Enfin, le conditionnement des insectes, l'impression des packagings, les fournisseurs et les services clients sont intégralement traités en France.

LES ANIMATIONS ET ÉVÉNEMENTS

INSECTESCOMESTIBLES.FR PROPOSE
AUX PARTICULIERS, ENTREPRISES ET
COLLECTIVITES DANS LE CADRE
D'ÉVÉNEMENTS DE MANGER DES INSECTES.

Nos clients :
TF1, Auchan, Carrefour,
Johnson & Johnson, Get 27...



En photo : Nos produits au cours d'une soirée privée

Depuis son lancement en 2009, Insectes Comestibles propose, en parallèle de son activité de vente d'insectes comestibles, des événements et animations aux particuliers, entreprises et collectivités.

Différents événements : du "green" au + fun

Romain Fessard et son équipe gèrent depuis des années des événements en relation avec les insectes. Différentes prestations qui peuvent passer par des soirées ou événements orientés "écologie" à d'autres plus funs, à la fois pour les particuliers mais aussi les professionnels.

De nombreuses entreprises ont déjà fait appel aux services d'insectescomestibles : Auchan, Carrefour, Get 27, Johnson & Johnson, TF1...

Les particuliers

Les particuliers sollicitent bien souvent insectescomestibles.fr pour réaliser une soirée fun : il s'agit dans ce cas d'une activité de traiteur où le client commande différents plats intégrant des insectes comestibles.

Les collectivités et associations

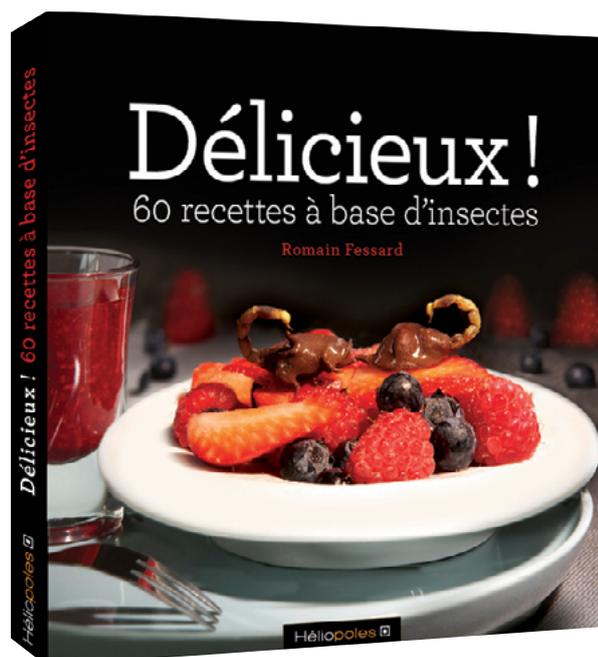
Insectescomestibles.fr intervient également auprès des collectivités et associations essentiellement pour la promotion de la consommation d'insectes dans le monde : derniers chiffres clés du secteur, impact écologique, nécessité de passer à l'entomophagie...

Les entreprises

Les entreprises nous sollicitent pour réaliser des événements originaux. Des soirées qui permettent bien souvent aux salariés ou aux clients de ces sociétés de s'initier à leurs premières dégustations d'insectes.

LE LIVRE

RÉALISÉ PAR INSECTESCOMESTIBLES.FR, LE LIVRE “DÉLICIEUX ! 60 RECETTES À BASE D’INSECTES”, PARU EN 2013, PERMET AU GRAND PUBLIC DE SE FAMILIARISER ET SE LANCER EN CUISINE AVEC DES INSECTES COMESTIBLES.



Verrines de tarator aux fourmis tisserandes, riz cantonais aux vers, criquets caramélisés goût spéculoos, scorpions chocolat... Ces recettes passeraient presque incognitos si les principaux ingrédients n'étaient pas des insectes. Un pari que de les proposer dans un livre, que la société insectescomestibles.fr a voulu relever avec la parution en 2013 du premier livre de recettes d'insectes en France : “Délicieux ! 60 recettes à base d'insectes” aux éditions HélioPoles.

Le concept du livre

La consommation d'insectes, bien qu'elle soit encore marginale en France, n'en reste pas moins très commune de par le Monde avec 2,5 milliards d'entomophages. Publier un livre de recettes à base d'insectes ne semblait dès lors pas si fou. Entouré de la maison d'éditions Hé-



lioPoles, insectescomestibles.fr a choisi de proposer aux Français ses insectes dans des recettes simples, accessibles regroupées en quatre catégories : apéritifs, entrées, plats et desserts. Le livre est ponctué d'anecdotes telles que “insecte très consommé au Mexique avec du ketchup” mais n'en oublie pas pour autant de présenter l'entomophagie

dans le monde et les intérêts nutritionnels des insectes. Au tarif de 19€80, disponible chez Natures et découvertes, Amazon et de nombreux librairies, mais aussi directement sur le site insectescomestibles.fr, les curieux, geeks, restaurateurs et cuisiniers amateurs ont de quoi se mettre sous la dent !

Source : 1. [Durst, 2008]

LES ENTRÉES

Un plat des Balkans revisité aux fourmis tisserandes et leur goût légèrement citronné. Pour débiter un repas, cette recette séduira vos convives par sa délicatesse légèrement relevée par le cumin.

Pour une dégustation idéale, veillez à servir les verrines bien réfrigérées.

ACCOMPAGNEMENT

Gressins aux grains de sésame et quartiers de pommes

58

Verrines de tarator aux fourmis tisserandes

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes / Temps de repos : 1 heure

Ingrédients

- 4 yaourts grecs
- 1 concombre
- 60 g de fourmis tisserandes
- 3 branches de menthe
- 3 cuillères à café de cumin
- Sel et poivre

1. Pelez et coupez le concombre en petits dés. Ciselez les feuilles de menthe. Gardez quelques feuilles pour la décoration.
2. Dans un saladier, mélangez les yaourts et les dés de concombre. Ajoutez ensuite la menthe, les fourmis et le cumin. Salez et poivrez. Si le mélange est trop ferme, vous pouvez diluer avec un peu d'eau.
3. Couvrez le saladier à l'aide d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant une heure. Versez ensuite la préparation dans quatre verres assez larges. Décorez la verrine avec les feuilles de menthe, quelques fourmis et un peu de cumin. Servez bien frais.

Extrait du livre **Délicieux ! 60 recettes à base d'insectes** aux éditions Héliopoles

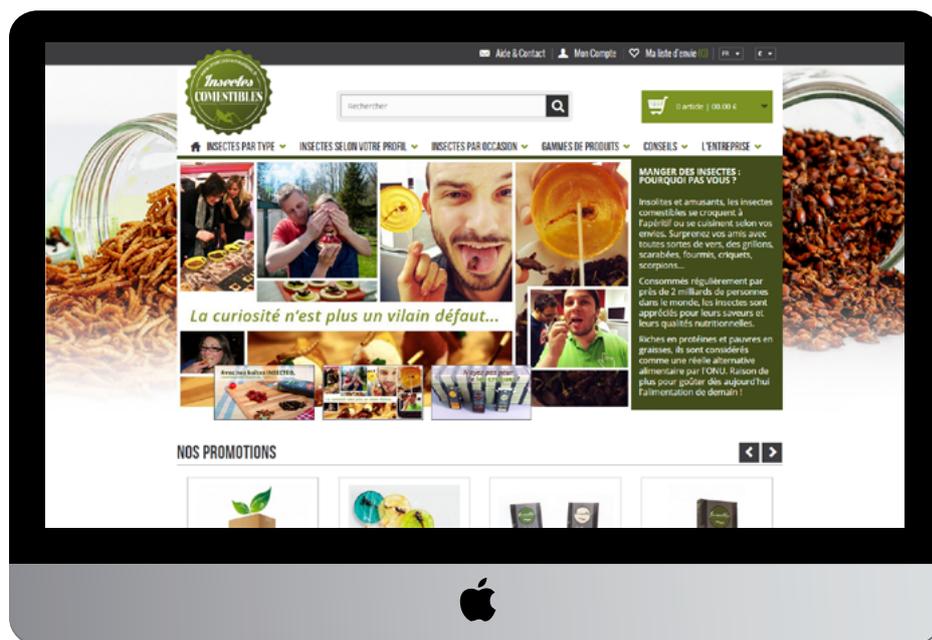


LE SITE E-COMMERCE

SIMPLE FORUM DE DISCUSSION À SES DÉBUTS, INSECTESCOMESTIBLES.FR EST DEVENU EN QUELQUES ANNÉES LA PLATEFORME FRANÇAISE DE VENTE D'INSECTES COMESTIBLES. DÉCOUVREZ LES PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS DU SITE.

Nous l'appellerons Joe, Joe est un client parmi des milliers d'autres qui vient de commander sur le site insectescomestibles.fr. Joe, pour sa première commande, s'est laissé tenter par des scarabées, des scorpions et un assortiment d'insectes. Joe est ce qu'on appelle "un aventurier" : il a opté pour des espèces de taille à l'allure assez impressionnante qu'il recevra dans un délai d'une semaine chez lui. Marie, quant à elle contacte notre service client par email avant achat : elle veut intégrer ses insectes à une quiche et ne veut pas se tromper : natures ou déjà assaisonnés?

Une variété de choix et d'espèces unique en France
Débutant entomophage? Entomophage intermédiaire ou aventurier? Voici l'une des questions que l'on vous pose à votre arrivée sur insectescomestibles.fr. En fonction, le site génère une sélection d'insectes adaptée à votre profil. Vous voulez goûter au scorpion mais vous ne savez pas encore sous quelle forme?



Sur le site, le consommateur a la possibilité de choisir son insecte, sous quelle forme il souhaite le manger et à quelle occasion.

La recherche par espèces permet de faire votre choix.

De la commande à la livraison
Les commandes sont nombreuses à arriver chaque jour : celles de particuliers, distributeurs, points de vente en France mais aussi de l'Europe et du Monde. Régis, qui s'occupe du service logistique les prend en charge et expédie le tout en moins de 48h.

Un insecte commandé le lundi sort de nos entrepôts le mardi, maximum le mercredi. Nos services passent alors le relais à La Poste qui assure quant à elle la livraison sous 3 à 4 jours. Emballés sous colis, le client reçoit ses insectes en moyenne sous 5 jours à maximum une semaine.

ENTOMOPHAGIE :

CHIFFRES CLÉS ET RÉGLEMENTATION

LES TENDANCES À L'HORIZON 2050 PRÉVOIENT UNE AUGMENTATION DE LA POPULATION MONDIALE JUSQU'ÀUX 9 MILLIARDS DE PERSONNES¹. UNE PRODUCTION ALIMENTAIRE HUMAINE ET ANIMALE QUI DEVRA SUIVRE : LES INSECTES COMESTIBLES SEMBLANT UN CHOIX TOUT TROUVÉ. ALORS QUE L'EUROPE Y RÉFLÉCHIT TOUT DOUCEMENT, D'AUTRES PAYS CONSOMMENT LES INSECTES DEPUIS DES MILLÉNAIRES.

Des tendances à l'horizon 2050 prévoient une augmentation de la population mondiale jusqu'àux 9 milliards de personnes. Une production alimentaire humaine et animale qui devra suivre le rythme, avec un impact considérable sur l'environnement. Les insectes représentent une excellente opportunité pour l'avenir : protéines de qualité, impact écologique moindre... Tandis que l'Europe se tourne tout doucement vers ces produits de consommation encore "alternatifs", d'autres pays comme l'Asie et l'Afrique n'ont pas attendu : depuis des siècles ils se sont déjà tournés vers les insectes.

Les insectes : des protéines de haute qualité

Qui aurait pu penser que derrière les insectes comestibles se cachaient protéines de haute qualité, vitamines et acides aminés pour les humains? Les insectes sont une parfaite source de protéines, soit pour la consommation humaine directe,

soit indirectement dans les aliments reconstitués (avec la protéine extraite des insectes) ou comme source de protéines dans l'alimentation des animaux. Avec les insectes, impossible de se retrouver avec un problème de maladie génétique liée à l'humain, mutations ou maladies comme la grippe aviaire : ils sont beaucoup trop éloignés de nous.

Un impact écologique moindre pour l'élevage d'insectes

En 2050, on nous annonce que nous n'aurons pas le choix pour préserver l'environnement et suivre le développement de la population mondiale, il faudra trouver des alternatives. Les insectes semblent avoir tout bon : ils ne nécessitent pas une grande consommation d'eau, ni un immense espace, et on ne risque pas d'en manquer.

Les grillons ont besoin de six fois moins de nourriture que les bovins, quatre fois moins que les moutons et deux fois moins que les porcs et les poulets pour produire la même

quantité de protéines.² Les insectes comestibles émettent aussi moins de gaz à effet de serre et d'ammoniac que l'élevage conventionnel. Les insectes peuvent être cultivés en utilisant des déchets organiques.

La consommation d'insectes en Afrique³

Termites et chenilles sont majoritairement présents dans la nourriture des africains. En Afrique Centrale, les Mandjas sont connus pour leur consommation de termites. Sur l'île de la Réunion, ce sont les larves de guêpes maçonnes qui sont consommées frites ou en rougail. En Zambie, les chenilles représentent la principale source de



En photo : Criquets comestibles.

Références : 1. Etude bisannuelle de l'Institut français d'études démographiques (INED) / 2. www.fao.org / 3. Sources variées dont [Malaisse, 1997], [Wikipédia], [Oliviera, 1976]

protéines de certaines ethnies : elles sont consommées de novembre à février pendant la saison humide et un véritable échange commercial se met alors en place durant cette période. Au Burkina Faso, les chenilles sont également très répandues le long des étals de marchés. Dans les environs de Johannesburg, en Afrique du Sud, il est fréquent de trouver à la vente des sacs de chenilles séchées ou préparées en conserve avec de la sauce tomate. A Madagascar, les larves d'une guêpe locale sont cuisinées au beurre avec ail et persil. On pourrait croire que la consommation d'insectes comestibles très répandue en Afrique est liée à la recherche de nourriture protéinée bon marché, c'est majoritairement faux. Un exemple ? au Zimbabwe ou au Botswana, des pays producteurs de bétail, sont aussi de grands consommateurs d'insectes comestibles et certains vendus sont plus chers que la viande locale!

L'entomophagie en Asie¹

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'Océanie et les insectes comestibles²

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 pratique 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, une fête est organisée tous les ans, pour y célébrer le ver de Bancoule : un concours est organisé pour récompenser celui qui mangera le plus de vers.

L'Amérique³

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 : une chenille de papillon accompagné avec des œufs de fourmis baignés dans une sauce à l'ail ou « du caviar mexicain » qui est composé d'œufs de punaise d'eau. Certains restaurants proposent également des tortillas accompagnés d'insectes frits et des sauterelles, très appréciées et courantes au Mexique.

Et nous en Europe ?⁴

Pour des raisons à la fois culturel-

les et sociologiques, et bien que les Grecs et Romains se délectaient de cigales et de larves de scarabées, l'entomophagie ne s'est jamais réellement développée en Europe. Une prise de conscience et un intérêt s'est manifesté il y a quelques années à la fois au Pays-Bas qui a ouvert la voie en finançant le développement d'élevages d'insectes mais aussi en France grâce à l'énergie d'associations ou de sociétés comme insectescomestibles.fr

La réglementation des insectes comestibles en Europe

La loi autorise la commercialisation et la consommation d'insectes en France et dans l'Union européenne. La mise sur le marché d'insectes pour la consommation humaine entre dans le champ d'application du règlement (CE) n° 258/97 sur les nouveaux aliments. Ce règlement soumet, depuis le 15 mai 1997, tout nouvel aliment à autorisation communautaire avant mise sur le marché. Une évaluation qui vise à démontrer que le nouvel aliment ne présente pas de danger pour le consommateur, n'induit pas le consommateur en erreur et ne crée pas d'inconvénients nutritionnels.

Références : 1. 2.3.4 Wikipédia et FAO

CONTACT PRESSE

Romain Fessard

Président, Directeur Général d'Entotech

Gérant d'Insectescomestibles.fr

06 34 11 45 67 - romain.fessard@entotech.fr

Service Presse d'insectescomestibles.fr

presse@insectescomestibles.fr