

Des biscuits à base d'insectes pour la planète

Brigitte GERARD

Comment participer activement à la protection de l'environnement et à la lutte pour le climat ? C'est la question qui, en ce début d'année scolaire, taraudait plusieurs rhétoriciens du Sacré-Cœur de Lindthout à Woluwe-Saint-Lambert¹. Après réflexion, ils ont fini par se lancer un défi inédit : créer une mini-entreprise et vendre des produits alimentaires à base... d'insectes !

« On a toujours voulu faire quelque chose pour l'écologie et qui soit bon pour notre planète, explique **Diego SANCHEZ**, administrateur-délégué de la mini-entreprise *Crick'eat*. L'idée était, au départ, de trouver une alternative à certains produits. Après avoir essayé avec le plastique, nous nous sommes tournés vers la problématique de la consommation de viande et son impact sur l'empreinte carbone. »

L'idée a fini par surgir au cours d'un brainstorming : pourquoi ne pas fabriquer des biscuits à base de farine d'insectes ? « Notre objectif est, en effet, d'entamer une transition vers l'entomophagie, la consommation d'insectes, dont la production est bien moins polluante. » « Le but est de briser une certaine barrière psychologique, ajoute **Christopher TREMLETT**, du département marketing/commercial de la mini-entreprise. Les débuts n'ont toutefois pas été simples. À quelques jours de la première production, on s'est rendu

compte que la cuisine où nous comptons fabriquer les biscuits n'était pas agréée par l'AFSCA ! » Heureusement, Diego avait des contacts avec un autre propriétaire de cuisine, qui a pu les dépanner. « On s'est basé sur la recette des sablés, en changeant un peu la composition de la farine, précise-t-il. Il fallait, en effet, trouver la juste proportion entre la farine d'insectes et la farine classique, afin de bien faire tenir les biscuits. »

Les neuf compères de *Crick'eat* ont pu vendre leurs premières boîtes de biscuits salés et sucrés lors d'un marché de Noël, le 15 décembre dernier. « En deux jours, nous étions déjà en bénéfice », se félicite Diego.

Un succès mérité

Les élèves se débrouillent en grande partie seuls, même s'ils sont encadrés par un coach mis à leur disposition par LJE (Les Jeunes Entreprises)², qui leur proposent également des formations sur le fonctionnement des sociétés : « On reçoit des

conseils, mais on s'occupe de tout nous-mêmes : l'achat des ingrédients, la production des biscuits, la livraison, la gestion du stock, le marketing... »

Et cela porte ses fruits : les biscuits, salés comme sucrés, sont une réussite et se vendent comme des petits pains. Les élèves de l'école sont conquis, et les enseignants en sont les premiers fans ! Pour la vente, les jeunes profitent de toutes les occasions : marchés, centres commerciaux, petits magasins... Les commandes sont prises via Facebook, et un site internet est en finition. Mais tout ça a un prix : les élèves s'investissent sans compter, et il n'est pas toujours simple de tout concilier. « Cela nous prend beaucoup de temps, et j'avoue que ça a déjà impacté ma scolarité, constate Diego. Mais je ne le regrette pas ! Je préfère rater une interro, mais réussir une vente ou décrocher une interview ! Ce projet m'a, en plus, apporté de la confiance en moi, dans le fait d'oser lancer des projets. Cette année, je me suis donné un double challenge : réussir ma rhéto et tirer cette mini-entreprise à fond ! »

Quant à Christopher, cette expérience l'a aidé à savoir ce qu'il voulait suivre comme études : « Je veux me lancer dans l'entrepreneuriat ! Ce projet m'a aidé à identifier les options que j'apprécie vraiment. » Les élèves sont à ce point motivés qu'ils envisagent de poursuivre cette activité l'année prochaine. « Nous voulions faire de ce projet un projet viable, et aujourd'hui, il est même durable, se réjouit Diego. Cela vaut toujours la peine de se bouger... Il faut continuer à avancer, ensemble, et on pourra changer les mentalités ! » ■

1. <http://lindthout.be/>
2. www.lje.be

Un projet à faire connaître ?
redaction@entrees-libres.be

