



Bruno Wattenbergh quitte Impulse

Les marchés donnés en baisse, une cession de plus pour...



Cancer: De Block étend le remboursement de l'immunothérapie

"Des gens en flammes couraient"



- Accueil
- Les Marchés
- Mon Argent
- Sabato

Fonds se'nse Trois autres start-ups choisies

21 décembre 2016 00:00

Christine Scharff

- Sauvegarder
- Page du journal
- Imprimer

Donnez une réaction

Trois autres start-ups belges ont été sélectionnées, parmi 33 dossiers de candidature, pour recevoir 25.000 euros du Fonds SE'nSE, créé par Pierre Mottet, le président et cofondateur d'IBA. Un fonds philanthropique destiné à aider de jeunes pousses actives dans l'environnement au sens large. L'une d'elle est iFlux (www.ifluxsampling.com). Elle a breveté une technologie permettant d'avoir une vision plus complète et plus exacte des eaux souterraines, pour aider les exploitants à réduire les risques et à assainir les sites contaminés.

Un autre lauréat est Local Repair (www.localrepair.be), une application mobile et un site web qui met en relation des utilisateurs d'ordinateurs, de tablettes ou de smartphones en panne et des "experts" locaux pouvant leur venir en aide.

L'autre start-up retenue est YouMeal (www.youmeal.eu), un logiciel en ligne qui permet d'analyser les recettes des restaurants et de les traduire en allergènes, valeurs nutritionnelles et impacts environnementaux.



PAGE 15

[La Loterie s'attaque au Ponzi anversois](#)

[Little Food, quand les grillons lèvent des fonds](#)

[Des écarts de performances qui posent question](#)

[Les actionnaires de Nanocyl continuent de soutenir la "pépète" wallonne](#)



Quoi de neuf dans la presse de ce mercredi? Voici les...

Un plan B pour le dossier Arco?



En 2014 et 2015, le coût salarial a baissé en Belgique

Encore une démission chez Twitter



Accueil

Les Marchés

Mon Argent

Sabato

21 décembre
2016 00:00

Christine Scharff

Sauvegarder

Page du journal

Imprimer

Se Connecter

Abonnez-vous

Recherche

Donnez une
réaction

Little Food, quand les grillons lèvent des fonds



© doc

Little Food est déjà le plus important élevage de grillons en Belgique. Et il va passer à la vitesse supérieure en s'installant à Greenbizz, à Laeken, en 2017.

La société coopérative Little Food a été créée le 8 décembre, et vient de lever 180.000 euros auprès de proches, choisis pour leurs compétences ou leur motivation autant que pour leur apport financier. Elle vient aussi d'être sélectionnée par le fonds SE'nSe, créé par Pierre Mottet, le président d'IABA, qui va lui allouer 25.000 euros sous la forme d'un prêt subordonné convertible.

De quoi construire au sein de l'incubateur Greenbizz, au nord de Tour & Taxis, une ferme d'insectes urbaine et verticale, et y multiplier sa production par 30. La production actuelle de la start-up est de 100 kilos par mois - 300.000 à 400.000 grillons sont élevés dans une cave à Saint-Gilles.

3 ans d'apprentissage

"Cela fait trois ans que nous avons les mains dans le cambouis, témoigne Raphaël Dupriez, un des fondateurs de la start-up. Nous avons dû apprendre beaucoup de choses: les techniques d'élevage des insectes, mais aussi à ouvrir des barrières légales, en développant nos systèmes d'autocontrôle pour l'Afscsa, ou à lever les barrières mentales face à l'idée de manger des insectes. Nous sommes maintenant prêts à passer à la vitesse supérieure."

Créée par trois bio ingénieurs - Raphaël Dupriez, Maïté Mercier et Nikolaas Viaene - rejoints par un quatrième associé, David Mellett, multipreneur et spécialiste du crowdfunding, Little Food ambitionne de faire de ses grillons non plus un "produit de découverte", mais bien une source de protéines écologiques, saine et accessible à tous. Un insecte dont le goût ressemble un peu à celui d'un crustacé. "Les grillons offrent la même quantité de protéines que du boeuf pour 25 fois moins de nourriture, 300 fois moins d'eau et 60 fois moins de gaz à effet de serre produits", argumente Raphaël Dupriez.

Little Food, qui commercialise actuellement la majorité de sa production via des magasins bio, veut élargir sa gamme, centrée sur les grillons séchés. Elle compte aussi développer de nouveaux segments de clientèle en vendant une partie de sa production à des transformateurs. Et avec le changement d'échelle, le prix de ses produits devrait baisser.

L'entreprise, qui avait essayé de nourrir ses insectes à partir d'invendus de pains, de drèches de brasseries et de pelures de légumes bio, a dû renoncer pour des raisons logistiques et techniques. Elle achète désormais ses aliments à un moulin de Halle - à savoir des résidus de pressage d'huile de tournesol et de lin bio. "Une fois passé le seuil de rentabilité, que nous prévoyons d'atteindre en 2018, nous pourrions recommencer à développer ces projets qui nous sont très chers", affirme Raphaël Dupriez.

PAGE 15

[La Loterie s'attaque au Ponzi anversois](#)

[Des écarts de performances qui posent question](#)

[Les actionnaires de Nanocyl continuent de soutenir la "pépète" wallonne](#)

[Fonds se'nse Trois autres start-ups choisies](#)

LIRE PLUS

[Little Food, quand les grillons lèvent des fonds](#)

