

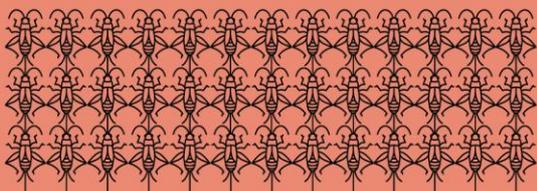
QIBAO

novel generation food



Cricket Cookies

Cookies protéinés à la poudre
de grillons



CRICKET
PROTEIN
POWER

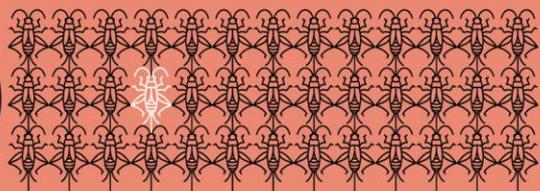


Table des matières

1. <i>Bref historique de HealthYnsect et de QIBAO</i>	3
2. <i>Cricket Cookies by QIBAO</i>	4
3. <i>Pourquoi les grillons («cricket » en anglais) ?</i>	5
4. <i>Informations sur la farine de grillons Acheta Domesticus</i>	6
5. <i>Ingrédients</i>	8

1. Bref historique de HealthYnsect et de QIBAO

- Lors d'un trek de Michel dans le nord de la Thaïlande en 2015 , celui-ci prend conscience de l'importance de l'entomophagie pour l'avenir de l'homme et de la planète. L'entomophagie est la consommation d'insectes par l'être humain .
- Les chiffres et recommandations de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) sont sans appel quant à la nécessité de la consommation d'insectes par les humains ; ils encouragent et déterminent la naissance d'une start-up : HealthYnsect & Co.
- Le choix des insectes afin de lancer ce projet se fait rapidement et ce seront les « Acheta Domesticus » qui seront exploités. Les grillons (ou cricket en anglais) de par leur exceptionnel apport en protéines et leur faible teneur en matières grasses se démarquent des autres insectes (tels que les vers de farine par exemple).
- Vu la résistance culturelle du Belge et de l'Européen à manger des insectes entiers , la start-up fait le choix judicieux de les réduire en farine qui sera intégrée dans des produits alimentaires connus : ainsi est né QIBAO et sa déclinaison d'aliments.
- QIBAO décide de collaborer avec des fermiers et des producteurs de poudre de grillons en Thaïlande puisque notre société est animée par un esprit Fair trade et que cette activité est ancienne et bien établie en Asie du Sud Est . Dans ces pays tropicaux , il s'agit en plus d'une économie durable puisque dans les fermes aérées et éclairées à la lumière du jour la croissance du grillon ne nécessite aucun apport d'énergie . « A noter que l'empreinte écologique dépend surtout du mode de production , le transport ne pesant que 10% dans le calcul » d'après l'asbl Fairtrade Belgium .
- Des législations européennes (NovelFood) ont longtemps empêché ce projet ambitieux d'aboutir. Pour y remédié , QIBAO sous-traite également avec un fermier hollandais de qualité (norme ISO 22000). La recherche en Thaïlande se poursuit pour améliorer l'élevage des grillons , leur alimentation et leur transformation en poudre .

2. Cricket Cookies by QIBAO

Les Cricket Cookies by QIBAO se distinguent des en-cas classiques : entre tradition & innovation.

Les cookies que nous avons développés ont été conçus pour être avant tout savoureux. Mais en tenant compte des enjeux sociétaux et environnementaux.



Les cookies sont sans gluten afin de répondre à une demande de plus en plus grande et de faciliter la digestion

Aucun conservateur n' a été ajouté et nous n'avons pas utilisé d'huile de palme pour vous proposer un produit naturel et respectueux de l'environnement.

Enfin, afin d'allier plaisir et modération, nous avons ajouté de la farine de grillons les protéines seront votre coupe-faim et votre source d'énergie



*« Osez le goût naturel
de l'énergie ! »*

Développé par
Jean-François Thirionnet
en collaboration avec
David Redon & François Galtier

3. Pourquoi les grillons («cricket » en anglais) ?



Les insectes sont une base fantastique de nutriments :

La farine de grillons est ultra-riche en protéines, environ 65%. Tandis qu'à dose équivalente, le poulet n'en contient que 23% et les œufs 12%.

Quelques chiffres pour 100 gr :

- 7x plus de vitamines B12 que dans le saumon (32 µg vs 4,5 µg)
- Plus de calcium que dans le lait (170 mg vs 115 mg)
- Plus de fer que dans les épinards (6,3 mg vs 3,4 mg)
- Autant de fibres que dans les fèves (4,4 gr)



Les insectes sont durables :

A dose équivalente de bœuf, c'est....

- 20x moins d'eau,
-100x moins de gaz à effet de serre,
-14x moins d'espace

Tout en utilisant 4x moins de nourriture !



L'entomophagie (la consommation d'insectes par les humains) est une solution durable et responsable face aux défis environnementaux majeurs qui nous font face. Nous entendons souvent dire que les insectes constituent la nourriture du futur. Or, nous devons nous y atteler dès aujourd'hui !

4. Informatio

5. ns sur la farine de grillons *Acheta Domesticus*

Comme vous pourrez le lire ci-dessous, la poudre de grillons est un aliment très complet et source incroyable de protéine. Il est important de souligner également dans cette poudre 9 acides aminés essentiels, tout comme les 2 acides gras essentiels (omega 3 et 6) . De plus , des nutriments tout aussi essentiels à la santé sont présents (Fer, vitamine B12, zinc, etc ...)

5.1. Farine de grillons Hollandaise

Énergie	Pour 100 g
<i>kJ</i>	1 738
<i>kCal</i>	413
Composition	g/100 g
Graisses	13,2
<i>Dont acides gras saturés</i>	5,3
<i>Dont acides gras insaturés</i>	7,2
<i>Acide linoléique (oméga 6)</i>	3,8
<i>Acide linoléique (oméga 3)</i>	0,2
Glucides	6,6
<i>Dont sucres</i>	< 0,2
Fibres alimentaires	4,6
Protéines	64,8
Sel	1,0
Analyse Microbiologique	Max
<i>Germes Totaux</i>	< 100 000 /g
<i>Enterobactérie</i>	< 100 / g
<i>E. Coli</i>	< 10/ g
<i>Bacillus Cerreus</i>	< 100 / g
<i>Staphylococcus Aureus</i>	< 10/ g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Absence dans 25 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g

Allergènes :

- Peut contenir des traces de protéines de soja et du gluten

ATTENTION : les personnes intolérantes aux crustacés et aux acariens peuvent faire une réaction allergiques à la poudre de grillons

5.2. Farine de grillons Thaïlandaise

Énergie		Pour 100 g
	<i>kJ</i>	1 796
	<i>kCal</i>	429
Composition		g/100 g
<i>Graisses</i>		11,3
	<i>Dont acides gras saturés</i>	3,8
<i>Glucides</i>		7,1
	<i>Dont sucres</i>	< 0,03
<i>Fibres alimentaires</i>		6,5
<i>Protéines</i>		74,6
<i>Sel</i>		1,0

Allergènes :

- Nous **ne retrouvons pas** de traces de soja et de gluten dans cette poudre

ATTENTION : les personnes intolérantes aux crustacés et aux acariens peuvent faire une réaction allergiques à la poudre de grillons

6. Ingrédients

5.1. Cricket Cookies au Thé Earl Grey

Composition: 31% de Chocolat Belge (Chocolat Blanc Belge 28% de Cacao (Sucre, Beurre de Cacao, Poudre de **Lait** Entier, Émulsifiant: Lécitine de **Soja**, Arôme Naturel de Vanille), Chocolat Noir Belge 60% de Cacao (Masse de Cacao, Sucre, Beurre de Cacao, Émulsifiant: Lécitine de **Soja**, Arôme Naturel de Vanille)), Farine de Riz Intégrale d'Italie*, Farine d'Avoine d'Allemagne*, Amidon de Maïs Natif d'EU, Huile de Colza entièrement raffinée d'UE, Eau, Sucre de Coco d'Indonésie*, 5% de Poudre de **Grillons** (Risque de réaction pour les personnes allergiques aux acariens et crustacés), 1,8% de Thé Earl Grey (Thé Noir, Arôme Naturel de Bergamote), Fleur de Sel, Maltodextrine
*issus de l'Agriculture Biologique



VALEUR NUTRITIVE	Par 100 g
Energie	2107kj / 504kcal
Matières Grasses	25,6 g
dont Acides Gras Saturés	8,5 g
Glucides	58,5 g
dont Sucres	23,0 g
Protéines	8,6 g
Sel	0,74 g

5.2. Cricket Cookies au Spéculoos

Composition : 30,8% de Chocolat Belge (Chocolat Blanc Belge 28% de Cacao (Sucre, Beurre de Cacao, Poudre de **Lait** Entier, Émulsifiant: Lécitine de **Soja**, Arôme Naturel de Vanille), Chocolat Noir Belge 60% de Cacao (Masse de Cacao, Sucre, Beurre de Cacao, Émulsifiant: Lécitine de **Soja**, Arôme Naturel de Vanille)), Farine de Riz Intégrale d'Italie*, Farine d'Avoine d'Allemagne*, Huile de Colza entièrement raffinée d'UE, Amidon de Maïs Natif d'EU, Sucre Complet de Canne*, Eau, 5% de Poudre de **Grillons** (Risque de réaction pour les personnes allergiques aux acariens et crustacés), Épices*, Fleur de Sel, Concentré Naturel (Carthame, Citron).
*issus de l'Agriculture Biologique



VALEUR NUTRITIVE	Par 100 g
Energie	2148kj / 514kcal
Matières Grasses	26,1 g
dont Acides Gras Saturés	8,5 g
Glucides	59,3 g
dont Sucres	25,5 g
Protéines	8,9 g
Sel	0,83 g

5.2. Cricket Cookies au Chocolat Noir à la Vanille Bourbon

Composition : 28 % Chocolat Noir Belge 60% de Cacao (Masse de Cacao, Sucre, Beurre de Cacao, Émulsifiant: Lécitine de **Soja**, Arôme Naturel de Vanille), Farine de Riz Intégrale d'Italie*, Farine d'Avoine d'Allemagne*, Huile de Colza entièrement raffinée d'UE, Sucre de Coco d'Indonésie*, Eau, Amidon de Maïs Natif d'EU, 5 % de Poudre de **Grillons** (*Risque de réaction pour les personnes allergiques aux acariens et crustacés*), **Noisette** Grillée, Maltodextrine, Fleur de Sel, Caviar de Vanille Bourbon.

*issus de l'Agriculture Biologique



VALEUR NUTRITIVE	Par 100 g
Energie	2083kj / 499 kcal
Matières Grasses	26,4 g
dont Acides Gras Saturés	8,0 g
Glucides	54,7 g
dont Sucres	21,3 g
Protéines	9,1 g
Sel	0,67 g