

## Colruyt wil krekels op het menu zetten

Date : 12 mei 2020

De [familie Colruyt](#) investeert enkele honderd duizenden euro in het jonge Brusselse bedrijfje Kriket. Dat bedrijf, in handen van broer en zus Michel en Annelaan Van Meervenne, verwerkt krekels in voedingsrepen. Naast onder meer geroosterde hazelnoten, havervlokken, zaden en agavestroop gaan er 20 krekels in een reep. Gemalen als krekelmeel weliswaar. De ambitie van de Van Meervennes is even duidelijk als torenhoog: tegen 2030 moeten krekels bij de consument even normaal zijn als garnalen of scampi's.

Krekels hebben een smaak die varieert tussen garnalen en geroosterde noten. Ze staan al eeuwen op het menu in Azië, Latijns-Amerika en Afrika. Ze leveren een hoge dosis hoogwaardige eiwitten, bevatten alle essentiële aminozuren en zijn een uitstekende bron van vitamine B12, ijzer, calcium en magnesium, zo klinkt het. De wereldwijde vleesproductie is goed voor 15% van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen, 25% van het zoetwaterverbruik en neemt 75% van het totale landbouwareaal in beslag, ten koste van het bos. Krekels zijn daar tegenover een stuk efficiënter. Ze zetten voer 25 keer efficiënter om in eiwit dan koeien, stoten 60 keer minder broeikasgassen uit en verbruiken 300 keer minder water.

Kriket is gevestigd in de Brusselse Brogniezstraat, in het centrum van de stad. De insecten worden gevoed met restafval van voedingsbedrijven. Vorig jaar verkocht Kriket 100.000 repen, goed voor 135.000 euro omzet. De helft minder dan beoogd. De verse middelen van Colruyt moeten voor een boost zorgen. De repen liggen nu al in 350 winkelpunten waaronder de keten Bio Planet van Colruyt. De winkelprijs van een reep bedraagt 1,9 euro. Na de intrede van de grote distributeur behouden broer en zus Van Meervenne wel nog de meerderheid in het bedrijf. *(Lees verder onder de foto)*

Kriket wil nu de verkoop opdrijven en nieuwe producten ontwikkelen. Granola met 5 % krekelmeel staat boven de lijst. Krekelkoekjes voor kinderen of krekelbrood kunnen de volgende stap zijn. Een andere optie zijn volledige, niet-gemalen krekel met verschillende kruidingen in kleine zakjes. Te eten als een alternatief voor pindanootjes. Eerder al investeerde Colruyt in het [bedrijf Ojah](#), een producent van vleesvervangers voor kippenvlees.