

MISEZ SUR L'AVENIR !

PARTICIPEZ AU FINANCEMENT DU 1^{ER} CONTAINER
À GRILLONS MINUS FARM !



MINUS FARM MINUSFARM est une micro-ferme urbaine d'insectes comestibles élevés dans une démarche éco-responsable, chez nous, à Marcq-en-Baroeul (région Hauts-de-France).

Depuis 2015, nous y testons et élevons **3 espèces d'insectes comestibles** : le grillon domestique, le criquet migrateur et la larve de ténébrion molitor (ver de farine).

Notre démarche vise à **promouvoir l'entomophagie** (la consommation d'insectes comestibles) : en sensibilisant le public sur les intérêts de cette nouvelle agriculture (enjeux environnementaux, nutritifs et économiques) et en proposant comment **intégrer cette nouvelle protéine dans notre alimentation de façon durable**, à travers divers événements : ateliers dégustation, cours de cuisine, recettes, animations en magasin, tables rondes...

À PARTIR DU 3 AVRIL
SUR MIIMOSA.COM

minusfarm.fr





UN PROJET DE VIE

MINUS FARM est devenu un projet de vie au sein de notre famille.
Sensibles aux problématiques environnementales et sociétales depuis plusieurs années, nous avons décidé d'agir aujourd'hui et de nous investir pleinement dans cette nouvelle aventure, pleine d'avenir.

VIRGINIE MIXE, porteuse de notre projet, gère aujourd'hui l'élevage et le développement de la production des **larves de ténébrion molitor**, la préparation et la transformation des insectes et la coordination des divers événements. Porte parole de la FFPIDI (**Fédération Française des Producteurs & Importateurs D'Insectes**), elle promeut l'entomophagie de manière générale..
Durant un riche parcours professionnel (agriculture, banque, industrie musicale, communication), elle a acquis des compétences en matière de **communication**, de **gestion administrative, comptable, financière et juridique**.



Conjointement avec **MATTHIEU COLIN**, « maker touche à tout » autodidacte, en veille technologique permanente. Par ailleurs, doté d'une forte fibre artistique, graphiste/photographe/vidéaste de métier, il est également le directeur artistique de l'agence de communication La Cuisine à Marcq-en-Barœul, que nous avons créée en 2007.
Au sein de MINUS FARM il gère **l'élevage et la production des grillons domestiques et des criquets migrants**, conçoit nos process d'élevage, le conditionnement de nos produits et la communication.

CROWDFUNDING CONTAINER MINUS FARM



ET DEMAIN ? ...

Dans notre laboratoire de 10m², nous atteignons **une production mensuelle d'environ 10kg** (5kg de vers, 2kg de criquets et 3kg de grillons domestiques).

Aujourd'hui, nous développons notre production avec la création et la mise en œuvre d'un prototype : **une unité d'élevage de grillons domestiques** dans un container de 20 pieds.



COURANT 2019/2020 :

Installation d'une ferme centrale avec plusieurs containers dédiés pour les ténébrions molitor et les criquets migrateurs.



À L'HORIZON 2022 :
Création et lancement d'un réseau de producteurs indépendants MINUS FARM.



minusfarm.fr



CROWDFUNDING CONTAINER MINUS FARM



LE CROWDFUNDING

Nous lançons le 3 avril 2018 une campagne de financement participatif sur la palte-forme miimosa.com.

Le financement participatif (crowdfunding en anglais) est un mode de financement permettant au grand public de soutenir financièrement et collectivement des projets originaux et/ou qui font sens.

Durant près de 30 jours (du 3 au 27 avril 2018), vous pourrez faire 1 don de 10 à 1000 euros pour **NOUS AIDER À ATTEINDRE L'OBJECTIF MINIMUM FIXÉ DE 7500 EUROS**, et recevoir vos contreparties.

En échange de votre contribution, vous aurez un large choix de cadeaux : des produits MINUS FARM (insectes ou biscuits), des badges, ustensiles ou accessoires MINUS FARM, une dégustation privée, une visite de la ferme, la soirée de clôture MINUS FARM, l'atelier de cuisine entomo, une soirée privée à domicile...)

Détail de l'investissement TOTAL du premier container :

ACHAT CONTAINER D'OCCASION	3 000 €
AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR, isolation, chauffage, installation électrique, éclairage, ventilation, gestion de l'hygrométrie...	8 000 €
ÉQUIPEMENTS ÉLEVAGE, étagères INOX, bacs d'élevage, matériaux de customisation de bacs,	6 000 €
ÉQUIPEMENTS DE MAINTENANCE, rangements d'entretien, plan de travail INOX, station de lavage...	3 000 €

À travers vos dons, vous financez une partie (1/3) du développement du prototype de notre container.

VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER ?

Alors, rendez-vous le 3 avril pour poursuivre l'aventure tous ensemble.
& **SAVE THE DATE POUR LA SOIRÉE MINUS FARM DU JEUDI 26 AVRIL 2018 !**

minusfarm.fr





MAIS POURQUOI MANGER DES INSECTES ?

À qualité nutritionnelle équivalente aux protéines de bœuf ou de poulet, la production de protéines d'insectes comestibles a moins d'impact sur l'environnement : leur élevage nécessite en effet très peu d'espace, d'eau ou de nourriture.



PARCE QUE C'EST BON POUR LA SANTÉ...

Les insectes comestibles sont aussi riches en protéines, lipides et acides grass que le bœuf ! Ils sont également souvent plus riches en vitamines (A, C, B2, B3, B12...), en micro-nutriments (fer, cuivre, magnésium, zinc...) et en acides aminés essentiels dits « BCAA » (isoleucine, leucine, valine : les 3 acides aminés essentiels qui facilitent la récupération après le sport).

UNE ALIMENTATION SAINES

Chez MINUS FARM, ils sont nourris avec du son de petit épeautre bio, offert par Agri CPS dans la Somme, avec des carottes, des pommes et des courgettes ... récupérées chez nos partenaires.

PARCE QUE C'EST BON POUR LA PLANÈTE...

L'élevage d'insectes comestibles émet 99% de GES en moins (Gaz à Effet de Serre) que l'élevage du bœuf, nécessite 100 fois moins d'eau et 1000 fois moins d'espace.

DES CIRCUITS COURTS

L'alimentation de nos insectes provient de producteurs locaux. La transformation de nos insectes s'effectue dans la région auprès d'artisans et nos distributeurs sont proches de notre élevage (La cerise sur l'Apéro (Lille), Better Primeur (Villeneuve d'Ascq)).

ZÉRO DÉCHET

Le guano de nos ténébrions molitor (leurs déjections) est un super fertilisant utilisé pour faire pousser fruits & légumes de nos maraîchers partenaires.

L'élevage d'insectes comestibles
99% PROUIT
EMISSIONS DE GAZ A EFFET DE SERRE EN MOINS que le bœuf !

PARCE QUE C'EST BON, TOUT SIMPLEMENT ...

Les insectes comestibles ont toujours fait partie du régime alimentaire des humains. On estime qu'au moins **2 milliards de personnes** en consomment régulièrement dans le monde parmi les **2000 espèces comestibles** !

Les insectes tiennent ainsi une place de choix dans la gastronomie au Mexique, en Asie...



+ DE 2 MILLIARDS
DE PERSONNES
EN CONSOMMENT

Pour le découvrir, il faut les goûter dans les meilleures conditions possibles... c'est précisément le but que nous nous sommes fixé chez MINUS FARM.

Depuis 2 ans nous testons des recettes et proposons des dégustations.

Nous avons également toute une **gamme de produits** à découvrir sur notre site www.minusfarm.fr.

DÉCOUVREZ NOS RECETTES
SUR NOTRE SITE WEB !





DES DÉBUTS PROMETTEURS

Démarrage de l'aménagement du laboratoire d'élevage

Arrivée des premières souches
de vers de farine

Arrivée des premières souches
de criquets migrants

Incubation [Euralimentaire](#)

Conception d'un stand triporteur
pour les événements/vente/dégustations

**Animation et dégustation
à l'assemblée générale du Medef
à la cité des échanges à Marcq en Juillet 2017
en présence de M. Gattaz**

Article de 3 pages dans la Voix du Nord

Inauguration du [Triporteur MINUS FARM](#)

Démarrage de la distribution de la gamme
chez [Better Primeur](#) (Villeneuve d'Ascq)
avec soirée de lancement

Participation à la conférence de l'IFFIP

Lancement des torsades Minus Farm

Démarrage de la distribution de la gamme Minus Farm
à Naturalia (Marcq en Barœul)

[Optimisation du site](#) et de son référencement

Lancement d'une opération de [crowdfunding](#)

Lancement d'un livre de recettes de cuisine

DÉC.
2015

Arrivée des premières souches
de grillons

JUIN
2015

Première récolte et premières dégustations

Animation au restaurant [Baraka](#) (Roubaix)

Lancement de la page Facebook (+ de 500 followers)

Lancement du site internet

AVRIL
2017

Reportage 1'30 au journal de France 3

Lancement des Box apéro
Lancement des biscuits sucrés et salés
Lancement de la page marchande du site

JUIN
2017

OCT.
2017

Participation au Pecha Kucha de Saint Sauveur

Démarrage de la distribution des Box apéro Minus Farm
à la [Cerise sur l'Apéro](#) (Lille)

NOV.
2017

Partenariat avec l'ISA Lille (Tests sensoriels, recherche
bibliographique, microbiologie, analyses nutritionnelles,
DLC, process de fabrication, de transformation...)

DÉC.
2017

**Participation à Insectinov - Paris
Intervention en direct sur WEO
Participation au salon Natura Bio
Participation à l'Instant Start Up à la Catho**

2018
...

Conception et réalisation du prototype de module
d'élevage de grillons dans un container

Optimisation des packagings de notre gamme et des
supports de communication

Réalisation d'une vidéo de présentation

Lancement des tartinables Minus Farm



Pour + d'infos contactez-nous
MINUSFARM
158, rue Raymond Derain - 59700 Marcq en Baroeul

Virginie MIXE
hello@minusfarm.fr
Tél. +33 (0)6 79 00 09 29

minusfarm.fr



MIIMOSA



Euralimentaire
Site d'excellence dédié aux produits frais, locaux et 100% végétaux