



COMPÉTENCES

Management

- Leadership
- Gestion de projet
- Prise de décision

Science

- Santé & Nutrition
- Entomologie
- Sciences industrielles

Soft skills

- Écoute active
- Adaptabilité
- Ouverture d'esprit

MANTRA

« One body, one life, one planet »

INFORMATION

Célibataire

31 ans (24/06/1987)

Permis B

Nationalité : Française

Résidence : Paris (FR)

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES SALARIALES

06/2017 – 05/2019 : Jimini's (FR) (Paris - France)

Leader européen de la production et commercialisation de produits alimentaires à base d'insectes
Responsable webmarketing et E-commerce / Développement de la marque

04/2016 – 05/2017: LIVIN farms (AT) (Shenzhen - China)

Développement du 1^{er} système d'élevage d'insectes domestique en climat régulé
Responsable marketing, Développement technique et commercial

01/2016 – 03/2016: Solivers (FR) (Molsheim- France)

Entreprise sociale et solidaire alsacienne souhaitant développer l'élevage d'insectes
Chef de projet – Étude de faisabilité technique d'un élevage d'insectes pour la nourriture animale

12/2011 – 02/2012: ADEME Polynésie Française (Tahiti)

Développement du 1^{er} Espace Info Energie du Pacifique sud.
Chef de projet – Conseiller technique aux particuliers à l'économie d'énergie

ENTREPRENEURIAT

Depuis 02/12: Développement de mon expertise du domaine des insectes comestibles

- Développement d'un système d'élevage domestique d'insectes
- Étude du domaine de manière générale pour avoir une vision d'ensemble
- Création d'un [blog bilingue sur la consommation d'insectes](#)
- Relations presse, événementiel et partenariats
-

Depuis 01/16: Création de contenu écrit et audio

- Rédacteur pour [Entomofago](#) (IT) (*média spécialisé dans les insectes comestibles*)
- Chroniqueur pour [Entonation](#) podcast (US) (*média spécialisé dans les insectes comestibles*)
- Création d'un recueil de récits scientifiques en partenariat avec le [Dr. Benno Meyer-Rochow](#) (FI)
- Rédacteur expert en Fitness et Nutrition pour Freeletics (DE)

Depuis 08/17: Consultant technique en élevage d'insectes

- Élevage d'insectes en conteneurs à installer chez l'agriculteur (INVERSE, Riom - FR)
- Développement de la première ferme urbaine d'insectes en France (FLAB farm, Paris – FR)

ÉDUCATION UNIVERSITAIRE ET PROFESSIONNELLE

- 2019 – Spécialiste du Changement du comportement - American council on exercise (US)
- 2017 – Spécialiste en Nutrition sportive - American council on exercise (US)
- 2017 – Coach Sportif certifié - American council on exercise (US)
- 2015 – Edible insects workshop – Farming, legislation, marketing & business – Wageningen (NL)
- 2010 – Master en Ingénierie environnementale (*Mention AB*) – EOST, Université de Strasbourg (FR)
- 2008 - Licence en Physique et ingénierie (*Mention AB*) – IPST, Université de Strasbourg (FR)
- 2007 – DUT Génie Industriel et Maintenance – IUT Schiltigheim, Université de Strasbourg (FR)
- 2005 – Baccalauréat STI génie Électronique (*Mention AB*) – Lycée Louis Couffignal Strasbourg (FR)

APPRENTISSAGE CONTINU – CERTIFICATS OFFICIELS (MOOCs)

Management

- Becoming an effective leader – Queensland
- Soft Skills – Rochester University
- Introduction to Project Management – Adelaide University

Communication & Marketing

- Digital Branding and Engagement – Curtin University
- Online Marketing Strategies – Curtin University
- Google Analytics Academy : Basics & Advanced

Sciences cognitives

- Introduction to Sociology – Arizona state university
- Human Origins – Arizona state university
- Introduction to Animal Behaviour – Wageningen University

Santé et nutrition

- Science & Cooking: From Haute Cuisine to Soft Matter Science – Harvard
- Promouvoir l'activité physique chez les jeunes – INSPS
- Environnement et Santé – Un homme sain dans un environnement sain – Université de Paris Descartes

LOISIRS

- Sport et nutrition
- Nature et environnement
- Sciences et technologies, innovation
- Lecture et écriture
- Développement personnel et professionnel

LANGUES

- Français : langue maternelle
- Anglais : Compétence professionnelle
- Allemand : Niveau scolaire
- Néerlandais : Débutant

Contacts – Derniers partenaires

Dr. Meyer-Rochow (FI)
PhD, DSc in life sciences
meyrow@gmail.com

Rabastens Bastien
CEO of JIMINI'S
Bastien@jiminis.fr

Katharina Unger (AT)
CEO of Livin Farms
Katharina@livinfarms.com

S'engager pour l'éducation et le développement du système alimentaire de demain

Après avoir obtenu mon baccalauréat STI en génie électronique en 2005 au Lycée Louis Couffignal, j'étais à la recherche d'une formation plus généraliste me permettant d'élargir mes compétences et de comprendre différents domaines aussi bien techniques que managériaux couvrant l'ensemble du domaine industriel. Suite aux visites des journées portes ouvertes, j'avais pris la décision de rejoindre le DUT Génie Industriel et Maintenance à l'IUT de Schiltigheim. En plus d'acquérir des connaissances théoriques et pratiques approfondies des sciences industrielles, les cours dispensés par des professionnels et universitaires pédagogues m'y ont permis de mûrir et de me responsabiliser.

À la suite de ce diplôme obtenu en 2007, j'ai continué mon cursus universitaire par une licence en Physique mention Ingénierie à l'IPST de Strasbourg. Grâce aux compétences et à la rigueur acquise durant le DUT, j'ai pu obtenir un dossier scolaire m'ouvrant de nombreuses portes. Intéressé par l'écologie et l'environnement, j'ai décidé de rejoindre le Master Ingénierie et Sciences de l'Environnement à l'EOST pour combiner les connaissances du monde industriel avec les sciences de l'environnement. Dans la continuité du DUT, ces 2 années de formation m'ont permis de couvrir un large éventail de sujet. J'ai pu acquérir des compétences en gestion des déchets, maîtrise de l'énergie, dépollution et contrôle de la qualité.

Durant mon stage de fin d'études réalisé à l'Espace Info Energie de la Chambre de Consommation d'Alsace, j'ai pu combiner mes compétences des sciences industrielles et de l'environnement afin de conseiller les particuliers sur la maîtrise de l'énergie. J'y ai également développé une affinité pour l'éducation, la vulgarisation scientifique et la sensibilisation du public aux enjeux environnementaux.

Fraîchement diplômé en septembre 2010, je me suis lancé à la recherche de mon 1^{er} emploi. Après de nombreuses candidatures infructueuses dues en partie au contexte économique de l'époque, je me résigne à trouver un travail « alimentaire ». C'est ainsi que je rejoins l'UGC Ciné-Cité en février 2011 en tant qu'agent de cinéma. Ce temps libre m'a donné l'occasion de me reconcentrer sur mes priorités et de m'intéresser à différents domaines. Toujours passionné par la nutrition et ayant un rapport particulier avec l'alimentation, j'ai passé de nombreuses heures à étudier la nutrition sportive. En combinant mes connaissances des sciences industrielles, de la nutrition et de l'écologie, j'ai commencé à me pencher sur l'impact environnemental de notre système alimentaire.

Le constat était simple : Sur une planète limitée en espace et déjà trop impactée par nos activités, notre système alimentaire n'est pas adapté pour répondre aux enjeux d'aujourd'hui et de demain. Inefficace et 2^{ème} secteur le plus polluant derrière le transport, notre système alimentaire ne permettra pas de nourrir sainement les 10 Milliards d'habitants qui peupleront notre terre d'ici 30 ans.

En recherchant les différentes sources alternatives de protéines de qualité nécessitant peu de ressources pour être produites, je me suis particulièrement intéressé aux insectes comestibles.

Consommés par plus d'un milliard de personnes sur la planète, riche en protéines et nécessitant peu d'eau, d'énergie et émettant peu de polluants, les insectes me semblaient une alternative que je souhaitais développer et promouvoir. Déjà plébiscité par la FAO depuis 2008, l'entomoculture (élevage d'insectes) semblait une solution pouvant répondre aux enjeux de notre système alimentaire.

Fin 2011, l'idée mûrit, je commence à me renseigner sur le domaine et découvre qu'en Occident, ce sujet est encore très méconnu. Que ce soit d'un point de vue de l'élevage nécessitant une industrialisation, de l'entomologie, de la nutrition ou de l'acceptation du consommateur, tout était à construire.

Alors que mes amis doutent de la possibilité de faire entrer les insectes au menu, je reçois une réponse positive d'une offre d'emploi à laquelle j'avais postulé de nombreux mois auparavant : Conseiller technique à l'Espace Info Energie de Polynésie Française. On oublie les criquets et direction les cocotiers !

En Décembre 2011, je m'envole pour Tahiti pour une durée initiale d'un an afin de participer à la création du 1^{er} espace Info Energie du Pacifique. Avec mon bagage technique, j'y conseillais les particuliers sur la maîtrise de l'énergie et le dimensionnement d'installations solaires. Ayant du mal à trouver mes repères lors de ce premier voyage, mon poste n'est pas conservé et je rentre à Strasbourg 3 mois plus tard.

De retour à Strasbourg en Février 2012, les informations s'affolent : « *La première ferme d'élevages d'insectes ouvre à Toulouse* ». L'idée n'était peut-être pas si folle après tout ! À ce moment-là, je décide que je n'écouterai plus les doutes, que je me ferai confiance et que cette fois, je n'abandonnerai pas.

Je reprends mon travail à l'UGC Ciné-Cité et décide **d'étudier les insectes de la même manière que le DUT m'a enseigné les sciences industrielles ; étudier le secteur de manière large afin d'avoir une vision d'ensemble et de connecter les idées elles.**

Alors que je commence un élevage de vers de farine dans mon salon pour comprendre les solutions techniques d'élevage et la physiologie de l'insecte ; j'étudie en parallèle la nutrition, l'anthropologie, le marketing, la sociologie de l'alimentation afin de couvrir un large panel de sujets.



Première version du système d'élevage en juin 2013 (Strasbourg – Krutenau)

Assisté par mon père, bricoleur dans l'âme et éternel soutien, nous améliorons petit à petit notre élevage. Dans le même temps, je commence à m'engager dans le développement de la filière et intègre en 2013, la FFPIDI (*Fédération Française des Producteurs, Importateurs et Distributeurs d'insectes*). Toujours employé au cinéma et alors que je réalise mes premières recettes auprès de mes amis et collègues, je participe à l'assemblée générale de la fédération en 2014.

Déçu par l'ambiance au sein de cette association, je commence à regarder ce qu'il se fait ailleurs. En rejoignant différents groupes sur les réseaux sociaux, je découvre qu'un événement regroupant les principaux acteurs du secteur du continent Nord-Américain se tenait à Montréal en Août 2014. Rassemblant mes économies, je décide de faire le voyage. J'y rencontrais de nombreux chercheurs, entrepreneurs et professeurs passionnés. Parmi ces personnes, j'ai pu également faire la connaissance de Bastien Rabastens qui avait fondé l'entreprise Française JIMINI'S commençant à développer des produits à base d'insectes comestibles. À la fin de la conférence où j'ai eu l'occasion d'intervenir, différentes personnes que je considérais comme des mentors et modèles sont venus me voir pour me dire « que j'étais très motivé, que je devais me lancer. » Ces paroles ont été bien entendues !

De retour de la conférence, je décide donc « de me lancer » mais par où commencer ? Au lieu de créer ma structure à ce moment-là, je décide de me consacrer à une étude complète et approfondie du domaine : **Devenir un expert des insectes comestibles et participer activement au développement de global de cette filière.**

Je négocie ainsi une rupture de mon contrat de travail au sein du cinéma UGC Ciné-Cité fin 2014, et demande à mes parents si je peux retourner vivre chez eux pour me concentrer sur mon cursus d'études personnalisé et créer un blog pour développer ma présence en ligne.

Je me crée et m'astreint à un programme strict composé de 12 heures d'études quotidiennes entrecoupées de séances de sport, de marche dans la nature et de méditation. Chaque week-end, je partageais résultats et idées sur mon blog.

Durant l'année 2015, alors que je crée du contenu sur mon blog en Français et en Anglais, j'ai l'occasion de présenter mon projet dans les médias alsaciens. (France 3, Alsace 20, DNA). Dans le même temps, toujours assisté dans l'élevage par mon père, je participe à différents événements locaux et deviens rédacteur pour l'entreprise JIMINI'S. Ce sont au total une centaine d'Alsaciens qui ont pu goûter à nos insectes et à en apprendre plus sur les intérêts nutritionnels et environnementaux de la consommation d'insectes.

En décembre 2015, je suis contacté par l'entreprise de l'économie sociale et solidaire alsacienne Solivers située à Molsheim. L'entreprise souhaitait diversifier son activité et étudiait la possibilité de mettre en place un élevage d'insectes pour la nourriture animale. Les particularités du projet étaient les suivantes ; les insectes étaient nourris avec les restes de l'activité de restauration de l'entreprise alors que les postes des futurs techniciens d'élevage devaient être adaptés à des personnes en situation de handicap.

J'ai rejoint l'entreprise en Janvier 2016 afin de mener l'étude de faisabilité technique du projet, la création des moyens techniques et le développement des chaînes logistiques d'approvisionnement.

Après 2 mois, les premiers résultats indiquaient que le lombricompostage représentait une solution plus efficace de réduire les déchets.

Toujours actif sur mon blog et souhaitant rester dans le domaine des insectes comestibles, je me suis rapproché de l'entreprise autrichienne LIVIN farms. Créée par 2 designers autrichiennes Katharina Unger et Julia Kaisinger, qui étaient, au mois de mars 2016, en plein

développement de la « Hive »™ après une campagne de crowdfunding réussie. La « Hive »™ est le premier système d'élevage d'insectes thermo-régulé à installer directement dans sa cuisine ; un moyen de transformer ses restes de table en une source protéines. Alors que les filles se trouvent dans un incubateur high-tech, le « HAX » à Shenzhen en Chine du Sud pour le développement du produit, j'intègre le projet depuis Strasbourg. Engagé en tant que consultant dans l'entreprise, j'assistais l'équipe sur différentes tâches : Tests des équipements, mesure et contrôle, développement du business, communication et marketing, participation à des projets de financements Européens.

Durant l'année, étant présent en Europe, je me rends à Vienne pour la préparation de nos produits alimentaires à base d'insectes et accompagne Katharina lors de notre tournée de présentation à Madrid (finaliste du South Summit 2016) et à Rome (Invité de l'espace Innovation food lors de la Maker Faire 2016). Lors de ce dernier évènement, nous rencontrons plus de 10.000 jeunes italiens intrigués par cette machine. En Août 2016, je représente l'entreprise et tient une présentation lors de la conférence « Eating Insects » à Détroit.



«Cibo alternativo, di qualità e soprattutto sostenibile»: è questo il motto di Florian Nock che alla Maker Faire ha presentato The Hive, una "cassettiera" che permette di allevare insetti commestibili in casa. Food del futuro che fa un po' paura, ma che non ha spaventato il pubblico presente

alla Fiera di Roma per la Fiera dell'innovazione più importante del mondo. In tanti, *Coupure de presse italienne lors de la Maker Faire à Rome*

Le développement du système d'élevage nécessitant du travail supplémentaire, je rejoins le reste de l'équipe à Shenzhen en Février 2017. Au sein de l'incubateur, je me concentre sur le développement technique de la machine et utilise mes connaissances en électronique, mécanique et thermique, couplées à mes connaissances en physiologie de l'insecte pour améliorer l'efficacité de la machine. Au final, ce sont plus de 500 personnes à travers le monde qui sont devenus des éleveurs d'insectes et ont pu transformer leurs déchets de table en source de protéines grâce à la Hive.

En parallèle, toujours engagé seulement en tant que consultant à cause des faibles revenus de l'entreprise, je diversifie mes sources de revenu, commence mes activités de rédacteurs pour différents blogs et valide mes compétences en sport et nutrition en passant une certification de coach sportif spécialisé en nutrition sportive.



Version finale de la « Hive »™ (Février 2017)

En Mai 2017, alors que mon visa chinois arrive à expiration et que l'entreprise Livin Farms prend de nouvelles directions, je suis contacté par l'entreprise parisienne JIMINI'S avec qui nous sommes toujours restés en contact.

À ce moment, l'entreprise JIMINI'S est déjà bien développée en France et souhaite continuer son extension en Europe et gagner en expertise. Elle est composée de 10 collaborateurs et les produits sont présents dans 300 points de vente. Je suis engagé en Juin 2017 en tant que responsable e-commerce et expert des insectes comestibles avec pour objectif de développer l'activité commerciale de l'entreprise en ligne, développer l'image de l'entreprise auprès des institutions et utiliser mes compétences techniques pour faire évoluer nos gammes dédiées aux sportifs. Les produits sont développés et produits dans un atelier de 400m² situé à Melun.

En parallèle de mon arrivée chez JIMINI'S et mon retour en France, je suis contacté par l'entreprise INVERS basée à Clermont-Ferrand qui souhaite développer l'élevage d'insectes pour nourrir les animaux d'élevage en collaboration avec des agriculteurs locaux. En août 2017 et jusqu'en mars 2018, je deviens consultant pour l'entreprise et participe à la mise en place d'un système d'élevage d'insectes dans des containers directement installés chez les agriculteurs souhaitant diversifier leurs activités. Aujourd'hui grâce à ce système, ce sont une dizaine d'agriculteurs auvergnats qui sont devenus des entomoculteurs.

Durant la fin de l'année 2017 chez JIMINI'S, nous sommes sélectionnés pour intégrer le programme d'accélération PepsiCo et je représente l'entreprise lors de la conférence Française et internationale « Insectinov » dédiée aux innovations du secteur. Nous étoffons notre gamme de produits et commençons les recherches sur la texturation de protéines d'insectes. Nos produits sont désormais référencés dans 600 points de vente et l'équipe compte 15 membres.

Durant l'année 2018, l'entreprise JIMINI'S se développe en France et à l'international. Nous décrochons nos premiers grands comptes en Europe et sommes désormais présents chez Carrefour en Espagne. Nous sommes 20 salariés et je suis en charge de plusieurs stagiaires. Nous avons agrandi notre atelier qui représente désormais 800m² et nos produits sont présents dans 1200 points de vente. Alors que l'atelier s'automatise, j'utilise mes connaissances en industrie et maintenance pour assister notre responsable qualité à l'élaboration de process et l'obtention de certifications.

Pendant l'année 2018, j'ai eu l'opportunité de représenter l'entreprise en Chine lors du sommet International « Insects to Feed the World 2 » en mai à Wuhan, aux États-Unis lors de « Eating Insects Athens » et à Bruxelles lors d'un groupe de travail à la Commission Européenne. Fin d'année, j'ai eu la chance de faire la présentation finale qui nous a valu le prix « *Entreprise contre le changement climatique* » décerné par le Ministère de la Transition Écologique et Solidaire.

Au cours de cette même fin d'année, je fais la rencontre des porteuses du projet Flab FARM, qui vise à transformer des sous-sols inoccupés parisiens en ferme urbaine d'insectes.

En janvier 2019, j'assiste les porteuses du projet lors de la présentation finale à la mairie de Paris où nous sommes lauréats. D'ici 2021, nous allons donc travailler au développement d'une ferme urbaine d'élevage d'insectes dans des sous-sols inoccupés du XXème arrondissement de Paris.

Chez JIMINI'S, nous continuons notre développement et décrochons un second grand compte. Nos produits sont désormais en vente chez Kaufland en Allemagne pour un total de plus de 1800 points de vente dans toute l'Europe. Nous sommes plus de 25 collaborateurs. En février 2019, j'accompagne notre stagiaire en agronomie pour le développement technique de nos barres protéinées que nous les présenterons lors du FIBO à Cologne, le plus grand salon fitness d'Europe qui se déroule début avril.

Aujourd'hui, les insectes se trouvent dans plus de 2000 points de vente en Europe et l'« Insteak », steak à base de protéines d'insectes, devrait arriver avant la fin de l'année 2019. L'évolution des systèmes d'élevage et l'acceptation des consommateurs en pleine croissance pourrait permettre aux insectes d'être une source de protéine alternative à faible impact environnemental.



Tweet d'Anne Hidalgo, maire de Paris

Avec ce constat, je considère que ma mission initiale a été remplie. En avril 2019, après 6 années à participer activement au développement de la filière de cette source alimentaire à faible impact environnemental, je me lance dans de nouveaux challenges alors que je continuerais à suivre le développement en qualité de consultant.

Toujours curieux et souhaitant avoir un impact, je m'oriente aujourd'hui vers d'autres projets visant à améliorer notre système alimentaire où je pourrais utiliser mes compétences techniques et managériales, j'étudie actuellement plusieurs offres.

En parallèle, je me forme afin de pouvoir transmettre mes expériences et permettre aux personnes d'accomplir leurs objectifs et projets. Après avoir présenté mon parcours lors des journées portes ouvertes de l'IUT de Schiltigheim, intervenir auprès des étudiants de manière plus régulière est une piste que je souhaiterais explorer. Il y a peut-être quelqu'un qui aimerait changer le monde à son échelle et qui aurait besoin simplement d'un petit coup de pouce.

« Ne doutez jamais qu'un petit groupe de citoyens engagés et réfléchis puisse changer le monde. En réalité, c'est toujours comme ça que cela se passe. » - Margaret Mead

Parutions média

- [Envie d'un ver ?](#) – DNA (Février 2015)
- [Une salade de vers grillés, ça vous dit ?](#) - France 3 Alsace (Mai 2015)
- [« Maker Faire, l'allevamento di vermi edibili: con The Hive gli insetti arrivano a tavola »](#) Il Messagero (Octobre 2016)
- [« Entopreneurs want you to have seconds on cricket pasta »](#) - Asian Nikkei Review (Décembre 2016)
- [« Vaux-le-Pénit : Le groupe PepsiCo a pris JIMINI'S et ses insectes sous son aile »](#) - Le Parisien (Décembre 2017)
- [« Florian Nock veut vous faire manger des insectes »](#) - Portrait – Alsace 20 (Avril 2018)
- [« Les insectes comestibles : Le marché derrière le mythe »](#) Postapmag (Mai 2018)
- [« Pourquoi les insectes peuvent se faire une place dans nos assiettes ? »](#) Ça commence par moi (Mars 2019)

Speaker

- Eating Innovation: Entomophagy – Montreal (CA) (2014)
- Eating insects - Detroit (US)(2016)
- Insectinov 2 - Adebitech - Paris (FR) (2017)
- Eating insects - Athens (US) (2018)
- « How small companies innovates ? » - Amazon HQ London (UK) (2018)
- Small businesses for food innovation – European Commission Brussels (BE) (2018)
- Insects to feed the world 2 – Wuhan (CN) (2018)
- Ecole de Nutrition et Diététique de Paris (FR) (2019)

Distinction

- Présentation finale au Ministère de la Transition Écologique et Solidaire pour l'obtention du [Prix Entreprises contre le Changement climatique](#) (2018)

Publication scientifique

- [Edible insects under all its forms: from niches to mass market?](#) - Journal of Insects as Food and Feed: 4 (Supplement 1) - Pages: S1 - S112