

# Colruyt Group investeert in Belgische krekelstart-up

nieuws

Colruyt Group wordt minderheidsaandeelhouder van de Brusselse start-up Kriket die een tweetal jaar geleden zijn eerste krekelrepen op de markt bracht. Met de steun van Colruyt wil Kriket nieuwe producten ontwikkelen op basis van krekels en die naar een zo breed mogelijk publiek brengen, zowel binnen als buiten België. “We willen voeding op basis van krekels zo lekker, toegankelijk en betaalbaar mogelijk maken”, zegt Michiel Van Meervenue, oprichter van Kriket.

🕒 12 MEI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:54

□

Colruyt Group wordt minderheidsaandeelhouder van de Brusselse start-up Kriket die een tweetal jaar geleden zijn eerste krekelrepen op de markt bracht. Met de steun van Colruyt wil Kriket nieuwe producten ontwikkelen op basis van krekels en die naar een zo breed mogelijk publiek brengen, zowel binnen als buiten België. “We willen voeding op basis van krekels zo lekker, toegankelijk en betaalbaar mogelijk maken”, zegt Michiel Van Meervenue, oprichter van Kriket.

De Brusselse start-up bracht in 2018 de eerste notenreep op basis van krekelmeel op de Belgische markt. Het gaat om een tussendoortje op basis van geroosterde hazelnoten, havervlokken, zaden, agavestroop en gemalen krekels. Intussen zijn de repen beschikbaar in drie varianten en zijn ze te koop in verschillende Belgische winkels zoals Bio-Planet, AS Adventure en Aveve. In totaal gaat het om 350 winkelpunten in ons land.

“Van bij de aanvang van Kriket is het de bedoeling geweest om het eten van insecten mainstream te maken. Want ondanks hun gezondheids- en duurzaamheidsvoordelen is het eten van insecten nog niet ingeburgerd in België”, vertelt Michiel Van Meervenue die zijn carrière startte als redacteur bij VILT. Zo bevatten krekels bijvoorbeeld twee keer zoveel eiwitten als rundvlees, zijn ze rijker aan calcium dan melk en bevatten ze meer ijzer dan spinazie. Terwijl insecten ook kunnen helpen om de klimaatimpact van ons voedingssysteem zo laag mogelijk te houden.

Tijdens zijn eerste jaar heeft Kriket gemerkt dat heel wat consumenten openstaan voor het eten van insecten. In 2019 werden meer dan 100.000 krekelrepen verkocht, goed voor een omzet van 135.000 euro. “Nu is het onze ambitie om een versnelling hoger te schakelen en krekels op het menu te krijgen in heel Europa”, legt Van Meervenue uit.

Daarvoor stapte de oprichter van de start-up zelf naar Colruyt Group met een investeringsvoorstel. “Die keuze lag voor de hand: binnen het Belgische voedingslandschap is Colruyt Group een absolute referentie op het vlak van duurzaam ondernemen”, luidt het. Hij is er dan ook van overtuigd dat Kriket met de steun van Colruyt erin zal slagen om het eten van krekels even normaal te maken als het eten van garnalen of scampi’s.

Colruyt Group doet volgens krant De Tijd een kapitaalinjectie van “enkele honderdduizenden euro’s” in Kriket, maar blijft minderheidsaandeelhouder. Michiel Van Meervenne blijft samen met zijn zus Anneleen die van bij het begin betrokken was bij het project, de meerderheid van de aandelen in handen houden. Zelfs stopten ze destijds 75.000 euro in hun start-up.

“Kriket is een jong en dynamisch Belgisch bedrijf dat volgens ons met de juiste dingen bezig is. Onze investering getuigt van het vertrouwen dat wij hebben in dit bedrijf en in de alternatieve eiwitsector in brede zin”, aldus Jef Colruyt, CEO van Colruyt Group.

De plannen van Kriket en Colruyt zijn ambitieus. Door de verse centen willen ze de verkoop opdrijven en nieuwe krekelp producten ontwikkelen. “Momenteel werken we aan ontbijtgranen op basis van krekelmeel. Krekelkoekjes voor kinderen of krekelbrood kunnen de volgende stap zijn. Een krekelpootje zal je in onze producten trouwens niet terugvinden. Alle krekels die we gebruiken, worden vermalen tot meel”, aldus Michiel Van Meervenne. Naar Colruyt wordt vooral gekeken voor zijn kennis van de consument. De supermarktgroep kan ideeën aanreiken die Kriket dan een "krekeltwist" kan geven.

Naast uitbreiding binnen België wordt ook gekeken naar Europa. “In Duitsland liggen insectenproducten vandaag al relatief goed in de markt. We zijn aan het bekijken of we daar volledige, niet-gemalen krekels op het menu kunnen zetten, met verschillende kruidingen in kleine zakjes. Het kan de vervanging zijn van een pistachenoetje bij een biertje. We bespreken daarover momenteel een grote deal met Lidl. Het gaat om 5.000 winkelpunten en grote volumes voor een tijdelijke actie”, aldus nog Michiel Van Meervenne.

Vandaag zijn de producten van het Brusselse bedrijf al te vinden in Duitsland, Nederland, het Verenigd Koninkrijk en Tsjechië. “Maar we willen ook in andere Europese landen onze producten verder introduceren. We wachten evenwel nog op een aanpassing van de Europese Novel Food-wetgeving over voeding op basis van insecten. Wanneer die er komt, kunnen we onze afzetmarkt binnenkort vergroten van een tiental EU-landen naar heel Europa. We willen klaar zijn om dit potentieel maximaal te benutten, eens dat mogelijk wordt”, klinkt het.

**Bron:** Eigen verslaggeving/De Tijd

**Beeld:** Kriket

# VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1030 Schaerbeek

## Contact

T • 0473 59 41 39  
M • info@vilt.be

## Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our twitter page: [https://twitter.com/vilt\\_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

---

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra