

Vous reprendrez bien du steak de pleurote ?

A Nice, Mycelium Technologies cultive ses premiers mycéliums à vocation alimentaire.

Un sésame i-Lab (comme Evolutive Agronomy), Deeptech Bpifrance et InnoTech Challenge de l'INRAE, un soutien de l'INSERM, un partenariat avec l'IMREDD, une place réservée à l'Incubateur PCA, pour MycTechs la voie est toute tracée dans la foodtech, avec son concept de mycélium (la partie souterraine du champignon) prêt à consommer pour offrir une alternative aux protéines animales dans un futur proche. Petite particularité : ni Laetitia Pierazzi ni Olivier Hiezely, les deux cofondateurs, ne sont du sérail scientifique. Tous deux cherchaient à soutenir un projet à impact quand ils ont croisé la piste du mycélium magique, aux vertus thérapeutiques ou nutritionnelles avérées. Côté recherche, ils ont fait appel au dispositif REA, grand marieur d'entrepreneurs et de labos publics. Le projet a démarré il y a deux ans avec quatre collaborateurs associés à l'aventure (et peut-être bientôt au capital).

Foodtech = avenir

A l'heure où l'élevage intensif bat de l'aile et où la population continue de croître, nos habitudes alimentaires sont de fait menacées. "Aux USA, on mange déjà du mycélium, précise Laetitia Pierazzi. *Ce qui nous différencie, c'est notre techno innovante pour le produire*". Pour optimiser les volumes, via un process hors-sol, industrialisé, de souches sélectionnées et des substrats adaptés sans pesticide ajouté.

Substitut de filet de viande

"Le mycélium a une saveur similaire au champignon qu'il produit. Il bénéficie d'une fibrosité intéressante, proche du filet carné, et convient particulièrement aux personnes âgées en déficit de protéines, aux immuno-déprimés ou aux sportifs." Un super-aliment qui en sus, via le procédé MycTechs, a tendance à pousser vite, très vite (une à trois semaine pour atteindre la maturité nécessaire) en diminuant de façon drastique les besoins énergétiques inhérents (-94% d'eau, -97% de terre et -97% d'émissions carbone par rapport à une culture traditionnelle selon les dirigeants). Le modèle se veut vertueux, avec la possibilité de raccrocher le wagon de l'économie circulaire en utilisant des substrats, solides ou liquides, issus d'autres industries alimentaires. Le Graal ? *"Enclencher des synergies avec de grands groupes de l'agro-alimentaire pour utiliser leurs déchets et les fournir en mycélium à intégrer dans leurs propres gammes."*

A la manière d'un Charal qui pour amplifier le moelleux de ses steaks inclut déjà 20% de soja dans ses préparations. Une levée de fonds est prévue en 2024 pour enclencher l'industrialisation.