

Ecrit par Didier Bailleux le 16 avril 2024

Cavailon : avec Mutatec, des mouches pour nourrir les animaux et demain, les hommes



Que faire des 536kg de déchets organiques produits par personne et par an ? Comment répondre aux besoins en protéines pour nourrir aujourd'hui les animaux et demain les hommes ? A ces deux questions, un insecte peut apporter une réponse. Fort de ce constat et de sa solution, l'entreprise [Mutatec](#), s'est lancée dans la production de farines riches en protéines en utilisant des déchets agro-alimentaires. CQFD.

Crée en 2015, par [Jérôme Costil](#), ingénieur agronome et [Christophe Trespeuch](#), vétérinaire, l'entreprise [Mutatec](#) a mis au point, un processus de production de protéines qui utilise des déchets alimentaires d'origine végétale (fruits et légumes). Chaque année, un européen produit par an, en moyenne, 536kg de déchets organiques (source Eurostat). Le potentiel est gigantesque. Ce procédé n'utilise pas de terres agricoles et ne prélève pas de ressources animales ou végétales. Il s'inspire du cycle de la nature et « industrialise » ce que font les insectes naturellement. Ce modèle d'économie circulaire pourrait bien faire école. Si aujourd'hui, les farines produites servent à l'alimentation des animaux et à la confection d'engrais, leur utilisation pour l'homme donnerait une nouvelle dimension au projet. Un enjeu majeur

Ecrit par Didier Bailleux le 16 avril 2024

quand on sait que les surfaces agricoles de la planète ne sauront répondre aux besoins en protéines et à leurs évolutions croissantes. Les prévisionnistes avancent un accroissement de la demande de l'ordre de 40% à l'horizon 2030.



[Jérôme Costil](#), ingénieur agronome et [Christophe Trespeuch](#), vétérinaire, créateur de l'entreprise [Mutatec](#).

Au cœur du système : la mouche soldat noir

Le processus, mis au point par Jérôme Costil et Christophe Trespeuch, utilise de simples mouches, mais pas n'importe quelle mouche : l'*Hermitia Illucens*. Appelée aussi 'soldat noir' en raison de ses capacités à se nourrir de n'importe quelle matière organique, elle est particulièrement prolifique. Et il n'est pas nécessaire de la nourrir et son élevage ne consomme aucune énergie. En six semaines, un kilo d'œufs se transforme en six tonnes de larves. Ces larves, particulièrement voraces, se nourrissent des déchets. Elles sont ensuite transformées en farine. Une vraie alternative à l'utilisation de farines animales, qui servent dans certains cas et contre toute logique, à nourrir d'autres animaux qui servent ensuite à la nourriture des hommes... Cas des poissons d'élevage notamment. On peut faire plus simple et plus écologique.

Ecrit par Didier Bailleux le 16 avril 2024



Ecrit par Didier Bailleux le 16 avril 2024



Ecrit par Didier Bailleux le 16 avril 2024

« On s'est inspiré de la nature et on a choisi un insecte dont les caractéristiques répondaient aux besoins » dit Christophe Trespeuch. « Et, elle n'est pas nuisible pour l'homme ou l'environnement » précise-t-il. Le procédé est assez rapide, quelques semaines pour un cycle complet, là où il faut plusieurs mois avec la technique du compostage.

L'élevage et la reproduction des insectes n'utilisent qu'une très faible quantité d'eau et ne produisent pas de déchets

Après avoir démarré son activité en 2015, à Châteaurenard, l'entreprise est aujourd'hui installée à Cavaillon, à proximité des fruiticulteurs et maraîchers qui l'alimentent en déchets organiques. Mutatec a une capacité de traitement de 30 000 tonnes de déchets par an. L'entreprise emploie une vingtaine de salariés. Si l'élevage des insectes n'utilise aucune terre arable, il est également très économe en eau et ne produit aucun déchet. Qui dit mieux, serait-on tenté de dire ?



L'équipe de Mutatec.

L'expérience acquise par Mutatec a donné naissance à un autre site de production installé en Équateur. La société qui a bénéficié du soutien de l'ADEME et de fonds européens a également en projet l'installation d'autres « fermes à insectes » sur le territoire national. Un projet vitrine qui dispose de tous les atouts pour se développer.