

# Des steaks à base d'excréments, une révolution dans le secteur de l'alimentation

*Après les différentes crises alimentaires que la France a connu ces dernières années, nombreuses sont les startups qui ambitionnent de bousculer le marché de l'alimentation, proposant des produits toujours plus sains, bios ou issus des circuits courts. S'inscrivant dans la tendance détox et éco-responsable, la jeune startup Kakatoon, que Maddyness a rencontrée pour l'occasion, entend elle aussi séduire les consommateurs par son originalité.*

Temps de lecture : minute

---

1 avril 2018

À l'heure où l'alimentation est au coeur des préoccupations des Français, où l'impact environnemental des chaînes de production alimentaire fait débat et où chacun se doit de mieux consommer pour soi et pour la planète, une startup vient révolutionner le paysage de l'alimentation de demain, mêlant éco-responsabilité et innovation en termes de matières premières. Inspirée d'une technique japonaise, et plus précisément de l'alimentation particulièrement équilibrée des habitants de l'île de Kakawoa, qui a pour réputation d'abriter des centenaires, la jeune pousse Kakatoon lance un tout nouveau produit sur le marché français. Elle espère ainsi convaincre les citoyens qu'il est désormais possible de consommer autrement. Nous avons rencontré Charles Germain et Hélène Géraud, cofondateurs de Kakatoon qui nous livrent leur vision de l'alimentation de demain.

# Une idée avant-gardiste venue d'ailleurs

Parmi les nombreux scandales qui ont éclaté ces dernières années, le secteur de l'alimentation n'a pas été épargné. Mieux vivre implique par définition une vie plus saine et plus équilibrée. Cela se traduit par une hygiène de vie correcte, associant le sport, et une alimentation respectant à la fois les enjeux environnementaux et les besoins du corps. Fort de ce constat, Charles Germain, brillant étudiant sorti major de promo de la prestigieuse école d'HEC, se définit comme un citoyen du monde qui a toujours aimé voyager et découvrir de nouvelles cultures. De ses nombreuses escapades au Japon, pays qui selon lui a parfaitement compris les enjeux d'une bonne alimentation en accord avec les besoins nutritionnels du corps humain, Charles Germain a rapporté dans ses bagages une idée innovante.

*“Notre travail est de rétablir un climat de confiance entre les Français et le secteur de l'alimentaire en leur proposant des produits dans lesquels ils peuvent avoir une confiance aveugle.”*

*Charles Germain, cofondateur de Kakatoon*

Suite à ce constat et après la rencontre en 2017 avec son associée Hélène Géraud, jeune active tout juste sortie d'une école de diététique, ils conçoivent ensemble un steak reconstitué à base d'excréments de rats. *“L'idée peut choquer, nous en sommes conscients, mais l'avenir est là, il nous faut simplement l'accepter”*, nous confie Charles Germain.

## Des débuts prometteurs

Parisiens de naissance, ils ont tous deux grandi à proximité des populations de rats qui, selon eux, polluent leur ville. Le métro, les poubelles, la Seine... nombreux sont les repaires du rat des villes. *“Paris n’est pas la seule ville où l’on trouve ces petits animaux : Lyon, Bordeaux, Lille, Strasbourg, ont dû faire face au même problème. Le rat est une espèce qui se reproduit à grande vitesse”*, tient à préciser Hélène. En effet, on se souvient tous de l’évacuation du Jardin des Tuileries en 2016, qui avait été totalement envahi par les rats. C’est lors de cet événement que l’idée est d’ailleurs née.

Selon une étude réalisée par un organisme indépendant, 76,5% des déchets retrouvés dans les égouts proviendraient des déjections de rats. Pour les cofondateurs, *“le calcul est simple : utiliser cette matière à bon escient et intelligemment est la meilleure manière d’imaginer l’alimentation du futur”*. Après deux longues années passées en laboratoire, à transformer cette matière afin qu’elle puisse être comestible et ce sans danger pour l’Homme, le steak composé à base de caca de rat (appelons un rat un rat) a enfin vu le jour il y a quelques mois. De nombreux tests consommateurs ont alors été passés et la réaction de cet échantillon a contre toute attente été très positive. La prochaine étape pour Kakatoon est celle de la commercialisation qui débutera en avril, portée par une levée de fonds de 100 000 euros en septembre dernier.

## Des ambitions assumées

Kakatoon a, à plus long terme, pour ambition d’élargir sa gamme et proposer de nouveaux produits, avec la volonté d’intégrer les menus de Noël dès l’hiver 2018. *“La dinde de Noël, les marrons, les huîtres, les Français n’en veulent plus. Aujourd’hui ce qui fait vendre, c’est la nouveauté, l’insolite, l’exotisme”*, se plaît à souligner Charles Germain.

Aussi Kakatoon souhaite développer des produits semblables aux produits vendus en épicerie fine, comme le foie gras aux pépites d'excréments de rats, l'huile parfumée ou encore le sel aromatisé à ce nouveau goût pour le palais. *“Outre le fait de proposer un produit de qualité, nous avons pour mission d'éduquer les palais des consommateurs, de les responsabiliser aussi. La planète va mal et il faut à notre échelle y remédier en offrant du plaisir.”* Pour l'année 2019, la startup a déjà des propositions de collaboration avec les cantines françaises, avec un premier test en janvier prochain pour l'école Pierre et Marie Curie de la petite ville de Bari, en Franche Comté.

Produire local, utiliser les matières dont on dispose et inventer l'alimentation du futur, ce sont donc les grands enjeux de la startup Kakatoon qui n'a pas froid aux yeux. Après les insectes grillés pour l'apéro, les steaks fabriqués à base de déjections de rat ne devraient pas faire peur à la France, terre de la (haute) gastronomie.

Pour ceux qui seraient arrivés au bout de cet article, merci, mais... vous n'y avez pas vraiment cru, quand même ? Bon 1er avril !