



SAVEZ-VOUS GOÛTER... LES ALGUES ?

<http://www.presses.ehesp.fr/produit/savez-vous-gouter-les-algues/>

Extraits

Page 131 à 133. Interview de Georges Garcia, et présentation du projet de Phytotièrè

Des projets porteurs d'espoir et d'optimisme

Voici deux projets novateurs qui mettent en valeur les ressources des algues dans le domaine de la nutrition. Georges Garcia, à travers son projet de développement de « phytotièrès », défend le potentiel de la spiruline et des microalgues pour l'alimentation. Anne-Gaëlle Jacquin, quant à elle, est à l'origine du projet itinérant la « Route des Algonautes », qui a mené des interviews de spécialistes dans 17 pays avec pour fil conducteur le potentiel des algues face aux enjeux du développement durable. Laissons-leur la parole.

Les « phytotièrès », projet de Georges Garcia

Georges Garcia est ingénieur et philosophe de formation. Pierre Mollo lui a transmis sa passion pour le plancton et, depuis 2010, à travers le développement de « phytotièrès » (voir ci-après), il souhaite faire de la spiruline et des microalgues un aliment pour tous, par la production locale. Ce projet a permis la création de l'association La Voie bleue et de l'entreprise Alg & You primée par le Concours mondial de l'innovation 2030 en 2014 et 2015 dans la catégorie « Protéines végétales ».

À l'instar de Parmentier avec la pomme de terre au XVIII^e siècle, ce Toulousain milite pour que les microalgues s'invitent à nos tables en France et ailleurs. Il veut s'entourer d'entreprises, d'ONG, de labos, de restaurateurs et de passionnés pour rendre ces microalgues accessibles à notre porte-monnaie comme à nos attentes culinaires. Pour cela, il faut imaginer des façons de les cultiver en faisant un bon usage des technologies et en misant sur nos capacités individuelles ou collectives pour subvenir à nos besoins alimentaires.

Qu'est-ce qui vous fait penser que l'heure des microalgues est venue ?

La malnutrition touche plus de 800 millions de personnes. Les populations deviennent de plus en plus urbaines, sans accès à la terre.

Les carences en fer, vitamine A ou en iode concernent 2,5 milliards d'êtres humains ! Du fait de l'augmentation de la population, notre consommation de protéines augmentera de 40 % d'ici 2030 ; un niveau difficile à atteindre sans aggraver les malnutritions si nous ne mettons pas l'accent sur les protéines végétales. Trois microalgues sont actuellement autorisées à la consommation, il peut y en avoir bien plus à l'avenir. La spiruline et la chlorelle sont championnes côté protéines idéalement assimilables (la spiruline peut en produire 200 fois plus que le bœuf par unité de surface !) et l'*Odontella* produit cet oméga-3 que nous allons chercher à l'autre bout de la chaîne alimentaire alors que le premier maillon de cette chaîne le contient déjà (voir page 19).

Quels sont les obstacles à vaincre pour que les microalgues arrivent jusqu'à nos assiettes ?

Faire évoluer durablement les habitudes alimentaires est toujours lent. Les microalgues touchent aussi des symboles forts : elles poussent dans un substrat inhabituel, l'eau, et sont invisibles à l'œil nu... Alors, il est intéressant de mobiliser des chefs, de permettre à tous les créatifs d'imaginer des recettes en lien avec leur univers gastronomique. Et puis nous allons développer l'accès aux microalgues sous forme fraîche et non plus exclusivement sous la forme déshydratée comme celles vendues aujourd'hui. Les œufs, les légumes, la viande que nous achetons contiennent 65 à 90 % d'eau, alors pourquoi déshydrater la spiruline ? Sous forme fraîche elle se garde une petite semaine au réfrigérateur et se présente comme une pâte à tartiner. La palette aromatique plus nuancée du produit frais, sa texture intéressante, ses propriétés d'exhausteur de goût et de correcteur d'acidité en feront un ingrédient discret au palais, à mi-chemin entre un fromage frais et un jaune d'œuf. Cet aliment de demain gorgé de pigments est fortement présent en couleur... mais aussi en nutriments essentiels!

La phytotière, yaourtière du phytoplancton

Et si l'on cultivait des algues chez soi pour s'en nourrir ? Majoritairement produites en grande quantité dans des méga-fermes, les microalgues passent par le séchage avant d'être empaquetées et expédiées vers les points de distribution. La FAO (l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) plébiscite le développement de la culture de spiruline à petite échelle, comme elle encourage la relocalisation des productions alimentaires.

Alors, à quand des potagers de plancton sur nos balcons ou sur les toits de nos immeubles ? Ce qui apparaît aujourd'hui comme futuriste, deviendra peut-être dans un avenir proche une pratique innovante valorisée et le projet de « phytotière » pourrait en donner le coup d'envoi. Partant du principe que les microalgues se développent facilement et qu'il leur suffit d'un petit volume d'eau pour pousser, la société Alg & You travaille actuellement à la conception d'un système de production de microalgues alimentaires, baptisé « phyto-tière ». À titre d'exemple une phytotière de 10 l générera 20 g de pâte de spiruline fraîche par jour.

Le nom de phytotière a été choisi par analogie avec la yaourtière. Le yaourt, c'est aussi la culture d'un

micro-organisme (les levures) et, jusque dans les années 1950, il n'a été vendu qu'en pharmacie. Puis il est devenu le dessert que l'on connaît, grâce notamment aux fameuses yaourtières. D'où la perspective d'évolution de la spiruline ou de la chlorelle, encore cloisonnées dans les rayons des parapharmacies ou magasins diététiques. Combien de temps leur faudra-t-il pour révéler leurs potentiels en tant qu'ingrédient alimentaire ?

Source : www.alg-and-you.com

La Voie bleue

À l'heure où la révolution verte agricole montre des limites en termes de contamination et d'appauvrissement des sols, d'autres voies sont à explorer, par exemple une « voie bleue », couleur de notre planète et des océans.

Certaines espèces de microalgues s'avèrent en effet très intéressantes pour notre alimentation. Une agriculture des microalgues est-elle possible et souhaitable ? Une gastronomie des microalgues désirable ? La Voie bleue est le nom d'une association créée en 2013 ; ce sera prochainement aussi le nom d'un label qui reconnaîtra les dimensions sociales et environnementales des initiatives facilitant l'accès aux microalgues alimentaires. Plateforme collaborative, l'association réunit des acteurs très divers prêts à développer sous forme d'un bien commun les connaissances utiles à l'émergence de nouvelles filières alimentaires rendant les microalgues accessibles au plus grand nombre, et en particulier aux plus démunis.

www.la-voie-bleue.org

Pour en savoir plus sur le projet :

<https://1001pact.com/fiche-projet/alg-and-you/presentation>