

La Rochelle : des algues, la tendance dans les assiettes

Mercredi 20 juin 2018 à 22:34 Par [Marie-Laurence Dalle](#) [France Bleu La Rochelle](#)



Le Solmon, un saumon végétal © Radio France - Marie-Laurence Dalle

Plus de 1 100 professionnels de l'agroalimentaire participent aux 12ème Journées Aliment Santé à La Rochelle. Tous les deux ans, elles permettent de faire le point sur les nouveautés et l'innovation en matière agroalimentaire. Les algues s'imposent comme une tendance d'avenir mais pas les insectes !

Le "Solmon" a l'apparence, le goût et se cuisine comme du saumon, mais ce n'est pas du poisson. Il s'agit de saumon végétal à base d'algues et micro algues marines., et c'est un des produits stars des 12ème [Journées Aliment Santé](#) qui se déroulent le 20 et 21 juin à La Rochelle. "Quand vous mangez un poisson, ce qui lui donne du goût, ce sont les micro-algues qu'il a mangé" explique Pierre Calléja, chargé du développement d'Odontella, une entreprise bordelaise qui a inventé le Solmon "on a des micro algues qui ont un goût de crustacé, de homard, de sardines et qui peuvent être utilisés dans l'alimentation, elles apportent des protéines, des lipides, des acides gras polyinsaturés qui sont bons pour le cerveau, énormément de nutriments qui sont bons pour notre corps". Le Solmon peut se cuisiner, et s'utilise comme du saumon. Il est commercialisé depuis 6 semaines, et figure sur des cartes de restaurant à Bordeaux, il arrivera dans 50 commerces parisiens cet été. Un pavé de thon, du caviar, des crevettes végétales, et même des boissons vont suivre.

Des algues, au goût de sous bois, ou aux arômes fumés

Sur l'île de Ré, la start-up [Algorithme](#) crée l'an dernier, a déjà du mal à répondre à la demande "nous vendons des algues déshydratées" explique Tanguy Gauvin, récoltant exploitant d'Algues "vous les consommez comme un complément alimentaire, comme une levure sur une salade, vous pouvez les mettre sur tous vos plats" Algorithme travaille avec les grands chefs étoilés au Michelin Christopher Coutanceau à La Rochelle, et Nicolas Durif de l'hysope à La Jarrie. "Nous avons une façon de traiter l'algue qui ne laisse que le végétal en bouche, pas son milieu marin. Nous sommes parfois sur des arômes de sous-bois, ou des arômes fumés". Algorithme qui s'expose dans le tout nouvel espace start up des Journées Aliment Santé à La Rochelle récolte des algues poussées en milieu naturel, sur le nord de l'île de Ré, en septembre elle se lancera sur une culture d'algues dans le marais d'Arç en Ré.



Les algues déshydratées d'Algorithme, sur l'île de ré. © Radio France - Marie-Laurence Dalle

Pour l'expert en tendances alimentaires, les algues sont une tendance durable : "C'est un élément qui est accepté déjà par le consommateur. Je crois beaucoup aux aliments à base de micro algues, dit Xavier Terlet, elles peuvent satisfaire les végétariens qui représentent 0.5% de la population, c'est un marché intéressant pour les entreprises". Il est convaincu que les algues ont un "très bel avenir pour l'innovation alimentaire" car dit-il "on s'oriente vers moins de poissons, moins de viande, moins de protéines animales dans nos assiettes"

Les insectes, on en a un peu marre - Xavier Terlet, cabinet de tendance alimentaire XTC

L'expert en tendance alimentaire, Xavier Terlet est en revanche catégorique : nous ne mangerons pas d'insectes à l'avenir. "l'insecte pourra peut-être intervenir dans l'alimentation animale. On fait rire ses copains à l'apéritif avec les insectes, mais on finit par en avoir un peu marre, et on arrête dit-il. Car contrairement aux algues, l'insecte n'est pas très bien perçu par les consommateurs. La tendance actuelle, est au retour du goût, au plus proche du goût naturel, avec par exemple de la fraise infusée dans les yahourts.

Le consommateur privilégie toujours le plaisir, et demande des garanties

C'est toujours le plaisir qui guide le consommateur, mais il demande aujourd'hui aux nouveaux aliments des garanties" indique Xavier Terlet. Garanties pour sa santé et sa sécurité, des garanties d'éthique environnementale dans la manière dont ils sont produits, et des garanties de praticité. "Aujourd'hui on cuisine à la maison comme avant, mais on a un quart d'heure pour cuisiner". Les nouveaux produits qui rencontrent le succès sont ceux qui apportent un vrai bénéfice au consommateur selon le spécialiste en tendances alimentaire "qui lui rendent service" à condition que le prix soit en rapport avec le bénéfice. Les sauces, par exemple qui permettent en 10 minute d'accommoder les restes et d'en faire un nouveau plat. "L'innovation doit être simple" ajoute-t-il "ce n'est pas de proposer des produits en rupture, le consommateur cherche avant tout à se faire plaisir". 3 000 nouveaux produits sortent tous les ans en France, la moitié ne vit pas plus d'un an.

La Rochelle, France



Par : [Marie-Laurence Dalle](#) [France Bleu La Rochelle](#)