

## PLANÈTE

## Georges Garcia, le Parmentier des algues à la conquête de nos assiettes

Rédigé le 23 Septembre 2014 | Lu 2622 fois



41



95



0



1

Comme Parmentier avec la pomme de terre au 18e siècle, ce Toulousain milite pour que l'algue s'invite à la table des Français. Il va commercialiser des « phytotières », des incubateurs permettant la production maison de spiruline, algue aux propriétés nutritives uniques.



Georges Garcia et son incubateur à microalgues, la phytotière © La voie Bleue

« Entre le Saint-Moret et le Tofu », c'est ainsi que Georges Garcia décrit la spiruline fraîche, une algue hyper-nutritive qu'il a décidé de faire manger à la France et au monde. Pas tenté ? Demain, vous pourriez pourtant en faire pousser dans votre cuisine ou sur le toit de votre immeuble. Avec le biologiste [Pierre Mollo](#), Georges Garcia a cofondé Alg&you, une start-up qui veut commercialiser des « phytotières » - sortes de yaourtières à spiruline et micro-algues, auprès des particuliers, des entreprises et des restaurateurs.

### Production décentralisée

La phytotière se présente comme un incubateur cylindrique transparent, dans lequel un mélange d'eau, de souches et de nutriments permet de produire des algues. N'importe qui peut s'en équiper. « Chez un particulier, une phytotière de 10 litres générera au moins 20 grammes de pâte de spiruline fraîche par jour », précise Georges Garcia, qui expérimente déjà le dispositif au sein du [bio-FabLab Artilect](#), à Toulouse. Alg&You prévoit à terme de commercialiser de bien plus gros modèles, « jusqu'à 10 000 litres pour l'agriculture urbaine. »

Les algues sont habituellement produites en grande quantité dans des méga-fermes,

Ne manquez aucune info We Demain,  
 INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER



Entrez dans We Demain n° 8 !



**N° 8**  
 OCTOBRE 2014

**Tout va bien!**  
 44 PAGES POUR VOUS REDONNER LE MORAL  
 LA FRANCE, SES CHAMPIONS, SES PRODIGES, SES BISTROTS D'AVENIR, SON ÉPANDONNEMENT

**WE DEMAIN**  
 une revue pour changer d'époque

**LEICA**  
 L'ŒIL DES GÉANTS  
 DE LA PHOTO  
 PAR F. PÉREZ ASSOLINE

### AGENDA

Aujourd'hui

■ 5e Prix Reporters d'Espoirs + La France des Solutions 2e édition

Jeudi 16 Octobre

■ Sortie de We Demain n°8

### ÉVÉNEMENTS

[Enquête] Et vous, quelle est votre raison de croire en la France ?

Et si l'on sortait de la sinistrose ? We Demain prépare un...

### @WEDEMAIN TWEETS

-  **WE DEMAIN** : Nous sommes presents au @lecese pour #fds2014 avec @reporterdespoir !  
 Lundi 13 Octobre - 14:55
-  **WE DEMAIN** : « Le droit a un train de retard sur l'économie collaborative » <http://t.co/ZUhonEjXZF> @droitdupartage <http://t.co/vXqd45KV9Za>  
 Lundi 13 Octobre - 13:26
-  **WE DEMAIN** : RT @monsieurkaplan: — Oyez, gens, le « mook » @WeDemain numéro 8 est sur le point de sortir, avec 100 raisons de croire en la France... <http://t.co/...>  
 Lundi 13 Octobre - 12:15
-  **WE DEMAIN** : RT @monsieurkaplan: — @WeDemain, un magazine qu'il est bien. Faites-moi confiance.  
 Lundi 13 Octobre - 12:14
-  **WE DEMAIN** : Découvrez un n° spécial avec 100 raisons de croire en la France... @WeDemain n°8 est disponible! <http://t.co/ormpLAD8L8> <http://t.co/WFfx28W0wwO>  
 Lundi 13 Octobre - 12:05
-  **WE DEMAIN** : RT @GuiLeGrand: Si j'étais abonné à @WeDemain j'aurais déjà lu l'article

Restaurants, dans les spas (la spiruline possède des vertus cosmétiques), dans les maisons de retraite... Alg&You compte vendre ces phytotières à tout types de clients. Pour industrialiser sa production, la start-up va s'associer à un grand fabricant d'électroménager.



Georges Garcia et son équipe devant un menu à la spiruline © La voie Bleue

Si la culture de spiruline et des micro-algues n'est pas nouvelle, le mode de production décentralisé d'Alg&You vise à enfin faire décoller la filière en France. « *L'objectif est de permettre à chacun de se doter d'un outil pour produire de la spiruline fraîche, la plus riche en nutriments, et de renforcer la filière des spiruliniers qui compte 200 producteurs artisanaux en France* », affirme Georges Garcia. Lauréate du [concours mondial d'innovation](#) dans la catégorie « protéines végétales et chimie du végétal », Alg&you vient de recevoir 192 000 euros de subventions. La start-up a également été distinguée lors du concours de création d'entreprises technologiquement innovante de BPI France.

### Le parmentier des algues

La spiruline affiche des qualités nutritives impressionnantes. Avec 60 % de protéines immédiatement assimilables, 20 % de glucides, 10 % de minéraux, source de fer, d'antioxydants et de vitamines, ce super-aliment est déjà utilisé pour lutter contre la malnutrition dans les pays pauvres et déclaré d'intérêt national en Chine. En plus d'être ultra-riche en nutriments, la spiruline peut être cultivée partout, très rapidement, et à bas coût. D'après la fondation Antenna Technologies, spécialisée dans les technologies au services des pays en voie de développement, « *la protéine produite par unité de surface de spiruline est 20 fois plus forte que pour le soja, 40 fois plus que pour le maïs ou le blé, 200 fois plus que pour le bœuf.* »

Mais l'algue souffre encore d'un déficit d'image. « *On est dans la même situation qu'Antoine Parmentier il y a deux cents ans avec la Pomme de terre, explique Georges Garcia. Un aliment facile à cultiver, au pouvoir nutritif remarquable, mais dont la consommation n'était pas encore entrée dans les mœurs. Il lui a fallu ruser en inventant des recettes nouvelles, comme le fameux Hachis-Parmentier.* »

Ingénieur en télécoms, passé par des études de philo, rien ne prédestinait ce Toulousain à devenir ambassadeur des micro-algues auprès des foyers français. C'est sa rencontre avec Pierre Mollo, spécialiste du plancton marin, qui l'orientera vers les problématiques alimentaires. Avant Alg&You, ils lancent « [La Voie Bleue](#) », un réseau de chercheurs, entrepreneurs, associations dont le but est de faire « *découvrir, connaître, sélectionner et cuisiner les microalgues qui feront partie de notre alimentation demain* ».



Un tartare de spiruline © La Voie Bleue

Avec des chefs cuisiniers, ce « think-tank de l'algue » imagine des recettes et tient des stands de dégustation autour de la spiruline fraîche. Aquamoles (Guacamole d'algue), tapenades, smoothies, pesto, omelettes... La spiruline s'incorpore facilement dans beaucoup de plats. « *Contrairement aux autres algues, la spiruline n'a pas d'odeur iodée et un goût assez subtil.* » La Voie Bleue est aussi à l'origine d'un film, « [La cuisine au plancton](#) », qui valorise l'utilisation de micro-algues dans la gastronomie, avec la participation de Marc Foucher, chef de cuisine et Premier Ouvrier de France. « *L'objectif est de créer une nouvelle filière alimentaire avec Alg&You et de la valoriser avec La Voie Bleue* », résume Georges Garcia.

Les premières phytotières d'Alg&You devraient arriver dès l'année prochaine dans les entreprises. « *On va en installer au sein d'une biscuiterie de Montauban* (ndlr : il s'agit de l'entreprise Poul, déjà connue pour avoir aboli la hiérarchie entre ses salariés, lire [We Demain n°5](#)), *dans une logique d'économie circulaire : les fours y génèrent de la chaleur qui n'est pas valorisée et pourra chauffer les bassins de spiruline* », annonce Georges Garcia. Les particuliers, eux, devront attendre encore environ trois ans avant de pouvoir déguster une salade à la spiruline maison.

### Côme Bastin

Journaliste We Demain

Twitter : [@Come\\_Bastin](#)

#### Côme Bastin



Journaliste chez We Demain [En savoir plus sur cet auteur](#)



Ajouter un commentaire...

Commenter



**Antenna France**

On attend avec impatience les phytotières !!!

Répondre · J'aime · 1 · 28 septembre, 08:00



**Christian Schiele** · Saint-Quentin

j'achète !

Répondre · J'aime · 25 septembre, 09:52



**Martine Dal Farra** · C.N.A.M.

SUPER

Répondre · J'aime · 25 septembre, 12:11