

4 enseignes, une multitude de savoirs faire...

La Pergola  
Toulouse Lardenne  
05 61 49 29 10

Pergola bistro  
Labège  
05 62 47 54 50

la pergola  
la pergola  
la pergola

Pergola Hôtel-Bistrot  
Toulouse Sporting Village  
05 34 40 50 58

Pergola Hôtel-Bistrot  
Bruguières  
05 34 40 50 58

Pains et Pergos  
Nailloux Fashion Village  
05 61 86 04 89

restaurant - hotel - seminaires - evenementiel - sandwicherie

**ToulousePost**  
l'Observatoire de l'Info



A la Une Accueil	Politique Société	Economie Entreprises	Sports Loisirs	Culture	Mode Déco	Gastronomie Arts de vivre	Sciences et Education	Confession d'un décideur		
---------------------	----------------------	-------------------------	-------------------	---------	--------------	------------------------------	--------------------------	-----------------------------	--	--

## Alg&You, les algues cherchent la vague du succès culinaire

Posté le 20 décembre, par La Rédaction in [Gastronomie Arts de vivre](#), [Sciences et Education](#). [Pas de Commentaires](#)



Georges Garcia avec sa yaourtière particulière, une phytotière qui produit de la spiruline fraîche, cette microalgue hyper-nutritive concentré de nutriments.

Cela ressemble à une contine pour enfants. L'on m'appelle spiruline, car je suis en forme de spirale. Je mesure un dixième de millimètre et je suis née il y a environ trois milliards d'années. Je suis une bonne copine de la terre, car avec l'oxygène que je produis, je permets à la planète de mieux respirer. De la famille des algues bleues, les Aztèques ont été les premiers à me manger. Des siècles après, cette microalgue hyper-nutritive concentré de nutriments a des envies de s'imiscer dans vos assiettes en étant toute fraîche à consommer. « Son traitement de séchage, comme elle est majoritairement produite aujourd'hui, pose question aux scientifiques : on n'est pas sûr que, séchée, la spiruline conserve tous ses micronutriments et la biodisponibilité de certains d'entre eux reste encore à évaluer » souligne la nutritionniste Béatrice Bénavant-Marco. Alors pour que la spiruline libère dans nos corps tout le potentiel qu'elle renferme, le bêta-carotène, le fer, les

vitamines B12 et E, les protéines, les minéraux, les oligo-éléments et des antioxydants, des malins « professeurs Tournesol » toulousains ont mis au point des sortes de yaourtières à spiruline et micro-algues pour en faire pousser vous-mêmes dans vos cuisines ou sur le toit de votre appartement.

### DES YAOURTIÈRES DU TROISIÈME TYPE

Ainsi avec le biologiste spécialiste du plancton, Pierre Mollo, Georges Garcia a cofondé Alg&You, une start-up pour faire commerce de phytotières, ces incubateurs cylindriques transparents dans lesquels un mix d'eau, de souches et de nutriments donne naissance aux algues, et notamment à la spiruline. « Du pont de vue environnemental, la culture très économe en eau, en énergie et en foncier est très intéressante. L'ONU, justement, en préconise des productions locales » indique Georges Garcia, qui concrétise cette vision pour produire « La spiruline, un aliment entre le Saint-Moret et le tofu » comme la décrit ce visionnaire qui promeut l'autoproduction en circuit court. « Chez un particulier, une phytotière de 10 litres générera au moins 20 grammes de pâte de spiruline fraîche quotidiennement » explique Georges Garcia, qui voit plus grand grâce aux

travaux combinés avec le laboratoire d'Ingénierie des Systèmes Biologiques et des Procédés de l'INSA



> COMPLÉMENTAIRE SANTÉ ET PRÉVOYANCE

**Mutuelle  
du Rempart**

MUTUELLE DU REMPART

L'ESPRIT  
MUTUALISTE  
depuis 1932



Une partie de l'équipe d'Alg&You devant une table de mets à la spiruline. Comme Antoine Parmentier avec le hachis pour démocratiser la pomme de terre, ils vont devoir donner du crédit à l'image des algues pour entrer définitivement dans les coutumes.

Toulouse, et le concours du groupe Poult – la biscuiterie dont la chaleur produite par les fours permettra de chauffer les bassins à spiruline – afin de commercialiser des yaourtières géantes jusqu'à 10.000 litres pour l'agriculture urbaine. Lauréate du concours mondial de l'innovation CMI 2030 et du concours BPI-Emergence, participant ainsi à la volonté affichée par le maire de Toulouse, Jean-Luc Moudenc, de placer Toulouse comme capitale de l'Innovation et de promouvoir l'excellence Made in Toulouse, Alg&You, incubée par l'Association La Voie Bleue, incubateur ISS Innovation Sociale de Toulouse soutenu par Toulouse Métropole, a vu le jour en septembre dernier et a été amenée à la table institutionnelle ce jeudi, en présence de Nicole Miquel-Belaud, l'élue de Toulouse en charge de l'économie sociale et solidaire et de la Promotion de la Ville rose.

#### CHANGER L'IMAGE COMME L'A FAIT ANTOINE PARENTIER AVEC LE HACHIS

Au cours de cette assemblée, où Alg&You a annoncé la prochaine levée de fonds et la phase 2 du Concours Mondial de l'Innovation, les jeunes dirigeants toulousains ont encore insisté pour donner du crédit à l'image des algues pour enfin l'inscrire au menu des us et coutumes: » On est dans la même situation qu'Antoine Parentier il y a deux cents ans avec la Pomme de terre. 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. »

Si on analyse le produit, 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, on peut comprendre pourquoi Alg&You mérite de prendre la vague du succès culinaire.

*Laurent Conreur*



Comments are closed.



#### METEO

1°  
12° / 1°

Demain 7°  
Jeudi 10°  
Vendredi 6°

© meteoam.fr, Foreca

[Plus »](#)

#### ARTICLES RÉCENTS

[Marcelo Bielsa, Marseille « l'haute aime »](#)

[Quel nom pour la future grande région?](#)

[Alg&You, les algues cherchent la vague du succès culinaire](#)

[Louis Aliot \(FN\): candidat à la future région Midi-Pyrénées/Languedoc-Roussillon](#)

[Transferts: le rugby devient foot...ou fou, c'est selon](#)

#### ARCHIVES

[décembre 2014](#)

[novembre 2014](#)

[octobre 2014](#)

[septembre 2014](#)

[août 2014](#)

[juillet 2014](#)

[juin 2014](#)

[mai 2014](#)

[avril 2014](#)

[mars 2014](#)

[février 2014](#)

[janvier 2014](#)

[décembre 2013](#)

[novembre 2013](#)

[octobre 2013](#)

