

RECEVEZ NOS NEWSLETTERS

SUIVEZ-NOUS

SOMMAIRE DU MAGAZINE

Mise à jour le 17 mars à 15h30

ACTUALITÉ VILLES/RÉGIONS

Le Point - Publié le 17/03/2015 à 11:39

Ils inventent ce que nous mangerons demain

Certains avant-gardistes toulousains innoveent avec des produits on ne peut plus originaux ! Au menu du futur : insectes, algues et racines.



Cédric Auriol, fondateur de Micronutris, a mis sur le marché divers produit à base d'insectes, comme ces chocolats et macarons. © Lydie Lecarpentier/RÉA

6

7

Par AUDREY EMERY ET STÉPHANE THEPOT

Les grillons de Micronutris

Il veut convertir les amateurs de steak aux grillons et aux vers de farine. Jeune diplômé de l'École supérieure de commerce de Toulouse, Cédric Auriol a lancé la start-up Micronutris en 2011 avec un entomologiste et un ingénieur agronome. La société, présentée comme le premier producteur d'insectes européen, en produit environ 1 tonne par mois, sur des barquettes à oeufs, dans un entrepôt de Saint-Orens. Mais seulement 30 à 50 % est commercialisée. A 12,50 euros le sachet de 40 grillons pour l'apéritif et à 2 500 euros le kilo, la note est salée pour qui veut s'offrir ce nouveau produit branché qu'on pourra trouver en ligne ou dans une nouvelle épicerie bio de la rue Amélie. Faire baisser les coûts en automatisant est donc une nécessité pour Micronutris, qui ne cherche pas à concurrencer la truffe ou le caviar. Cédric Auriol, qui s'est lancé dans l'aventure à la suite d'un rapport de la FAO, est persuadé que les insectes seront demain une source de protéines plus accessible et durable que la viande à l'échelle de toute la planète. "Contrairement à nos concurrents qui importent leurs insectes d'Asie, nous jouons moins sur l'effet nouveauté que sur l'argument nutritif et sanitaire", assure Cédric Auriol, qui garantit une production 100 % locale et une traçabilité sans faille.

L'entreprise toulousaine a également mis sur le marché des biscuits à la farine d'insecte. La poudre de grillon et de vers a peut-être davantage d'avenir que les chocolats et macarons ornés d'un insecte entier qui ont fait connaître la start-up. Micronutris fait aussi des pâtes à la farine d'insecte. "L'idée est de remplacer les lardons par des protéines", explique le jeune patron, qui travaille avec le centre de recherche et d'innovation spécialisé dans l'agroalimentaire d'Auch. Une barre énergétique pour les sportifs est également dans les cartons. Cédric Auriol peut compter sur le soutien de Marion Clignet. L'ancienne championne cycliste d'origine américaine, qui vit à Colomiers, a signé un contrat de partenariat avec l'entreprise.

La spiruline d'Alg-You

Cuisinerons-nous bientôt les microalgues aussi naturellement que la pomme de terre ou la tomate ? C'est le pari d'Alg-You. Hébergée à la Serre, cette société créée en septembre 2014 et lauréate du Concours mondial de l'innovation ambitionne de commercialiser d'ici trois ans un système de phytotière pour permettre à la ménagère de produire ses propres algues à consommer. "Les microalgues sont des aliments pour tous : elles poussent très vite, avec peu d'énergie et peu d'eau", expliquent les dirigeants Alexandre Besson et Georges Garcia. Sceptique ? Prenez la spiruline, par exemple. Riche en fer, en vitamines, en bêta-carotène et en protéines, elle est aujourd'hui essentiellement vendue comme complément alimentaire. Pourtant, Alg-You ose miser sur le goût. "Sa couleur très verte provoque un blocage à la vue. Mais c'est celle-ci qui fait sa qualité nutritive. Passé cette barrière visuelle, on découvre un goût qui n'est pas iodé et qui s'adapte aussi bien à des recettes salées ou sucrées", poursuit David Garcia. Tapenade, guacamole, omelette, crumble, les microalgues se mangent à toutes les sauces. Pour nous en convaincre, la plateforme de recherche La Voie bleue, qui a incubé Alg-You, organisera le 4 juin un "défi spiruline gourmande" ouvert aux professionnels et amateurs. Elle prévoit d'intégrer d'ici dix-huit mois les microalgues dans les restaurants, les cantines scolaires, etc.

L'imprimante à gâteaux

Nicolas Lassabe, fondateur du premier FabLab français à Toulouse, travaille à la demande du groupe Poult à la mise au point d'une machine qui utiliserait de la pâte alimentaire à la place du plastique fondu dans les imprimantes 3 D. Le premier biscuit " imprimé ", sera-t-il fabriqué à la

Strong Signal

Serre de Toulouse ?

Related Searches



[Champs Elysees Hotels](#)

[La France](#)

[Paris France](#)

[Tour Of The Loire Valley](#)

[Notre Dame Cathedral In Paris](#)

[Saint-Michel](#)

[Le Vieux Port](#)

[French Holiday Rental](#)

[French Language](#)

[France Today](#)

Granola et bananes à la spiruline fraîche

Par **Dominique Bordier, traiteur du Saint-Lundi**

Pour 4 personnes

Mélangez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé 120 g de flocons d'avoine, 100 g de noix de pécan concassées, 50 g de miel, 1/2 cuillère à café de cannelle et une pincée de sel. Enfouissez à 150 °C pour 30 minutes en remuant plusieurs fois pendant la cuisson. Mélangez une cuillère à soupe de spiruline fraîche et une cuillère à café d'eau. Laissez reposer 5-10 minutes pour que la spiruline absorbe bien l'eau. Dans un saladier, écrasez grossièrement à la fourchette 2 bananes bien mûres puis ajoutez-y la spiruline. Ajoutez au granola refroidi 80 g de fruits rouges séchés. Incorporez-le au mélange banane et spiruline sans trop mélanger

Consultez notre dossier : [Toulouse](#)

Accédez à l'intégralité des contenus du Point à partir de 1€ seulement

VILLES/RÉGIONS

RSS Villes/Régions

Toulouse, la révolution gourmande

Neuilly, les vrais lieux du pouvoir

Nîmes, l'épicurienne

Boulogne gourmand

[Tous les articles - Villes/Régions](#)



Camif Meubles

Découvrez plus de 3000 produits made in France. Paiement en 3x sans frais.

[» Cliquez ici](#)



6850 € par mois ?

Une mère célibataire parisienne gagne 6850 € par mois avec EZ Trader !

(Marché Risqué)
[» Cliquez ici](#)



Paiement Pro d'Orange

L'application gratuite pour encaisser vos clients via votre smartphone

[» Cliquez ici](#)



Croisières Paul Gauguin

Profitez de prix exceptionnels sur des croisières de prestige.

Tahiti à partir de 2 520 €
[» Cliquez ici](#)

Publicité Ligatus

Aucun commentaire

[Ajouter un commentaire](#)

Soyez le premier à réagir sur cet article