

Focus sur les algues : au naturel et comme produit du futur

ENVIRONNEMENT

Différents intervenants se penchent le 5 avril sur les algues. Avec "Algues au rythme", le lycée de la mer se met au vert. Une journée pour donner une meilleure réputation aux algues.

Eva Tissot
etissot@midilibre.com

Prenez le Codev, comité de développement bénévole et citoyen, qui réfléchit à l'avenir du bassin de Thau en parallèle avec la communauté d'agglo. Ce groupe compte une centaine de personnes. En son sein, l'ancienne cheffe étoilée du restaurant La Coquerie, Anne Majourel, est la vice-présidente. Puis détaillez la commission alimentation. La restauratrice y prend à cœur également un rôle prépondérant. « En tant que chef de cuisine, je m'interroge sur ce que sera notre alimentation demain. On est un territoire hypersensible avec un trait de côte qui va se modifier. La conchyliculture et la mytiliculture ont des chances de disparaître si on ne fait rien. Que fera-t-on à la place ? Comment mangeront nos petits enfants ? Je cherche des solutions... » Anne Majourel tient à préciser que toutes ces réflexions et actions sont le fruit d'un travail d'équipe.

Chercher des idées

Agneau des prés-salés, carottes des sables, pommes de terre de Noirmoutier tout y passe pour trouver des idées innovantes sur les aliments qui vont nous nourrir demain. « Il y a de plus en plus de recherche sur les végétaux qui poussent dans

l'eau salée. Mais aussi une tendance qui se développe en cuisine sur les algues, explique cette femme toujours bouillonnante d'idées. Dans mes réseaux de chefs étoilés, il y a par exemple un grand chef à Cadix, Angèl Léon, qui travaille sur le riz de mer. Une céréale qui pousse dans l'eau salée ».

Un super aliment

Anne Majourel s'intéresse actuellement aux algues, leur culture et leurs qualités nutritives. « C'est plein de protéines, c'est un super aliment », poursuit-elle enthousiaste. Elle constate une méconnaissance des algues dans la lagune de Thau. « Nous manquons de savoirs sur les algues du bassin de Thau. Elles ont mauvaise réputation ici, l'objectif de cette journée c'est de leur redorer le blason ». De nombreuses personnes, dont des scientifiques mais aussi des inventeurs et initiateurs, se penchent sur cet or vert. Si elles sont parfois nuisibles, elles sont aussi d'une richesse incroyable et leurs utilisations peuvent s'imaginer dans de nombreux domaines. « C'est une matière très riche qui touche tout le monde », ajoute Anne Majourel.

"Algues au rythme"... de Thau

Le Codev s'est rapproché du SMBT, syndicat mixte du bassin de Thau pour organiser une



Anne Majourel, l'ancienne cheffe étoilée de La Coquerie, cuisinera avec les élèves.

EVA TISSOT

journée dédiée, baptisée "Algues au rythme... de Thau" au sein du lycée Paul Bousquet. Elle se tiendra le mercredi 5 avril. La matinée sera dédiée aux scolaires et l'après-midi est ouverte à tous les curieux sur inscription ici. Une présentation de la filière "algues" en Bretagne sera assurée par le Ceva, le centre d'études et de valorisation des algues, complétée par l'Ifremer, l'institut Français de recherche sur les ressources marines, avec un sujet sur

leurs présences dans l'étang de Thau. Des porteurs de projets témoigneront avec le Cepar-mar, centre d'étude pour la promotion des activités lagunaires et maritimes qui opère des collectes d'algues en lagunes. Mais aussi, Greensea, le premier producteur Européen de microalgues qui parlera des molécules d'intérêt dans les algues et Eranova une start-up transformant les algues en plastiques. Elle utilise les macro-algues vertes échouées sur les plages, un pol-

lant, comme ressource pour la fabrication de résines biosourcées, recyclables, compostables. Seaneo, une entreprise de conseils en environnement littoral et en océanographie, présentera de son côté, la culture d'algues dans les lagunes occitanes. Enfin Pole Mer Méditerranée dévoilera les innovations autour des macro-algues. Pour clôturer l'après-midi une table ronde se tiendra sur le thème "Et demain les algues en Occitanie ?".

Une journée pleine d'enseignements

JOLI PROGRAMME

Le mercredi 5 mars, le lycée de la mer accueille une journée baptisée "Algues au rythme... de Thau". Les élèves de l'établissement suivront un joli parcours concocté spécialement pour l'occasion. Une balade au bord de l'étang, des prises de sons et photos du milieu marin au fil de l'eau avec les élèves sur le thème des algues. « Les élèves vont faire des petites bandes sonores avec leurs impressions, mais je vais aussi mener les ateliers culinaires ». Anne Majourel, ancienne cheffe étoilée, a préparé de belles recettes spécialement pour l'occasion. Les algues viendront de Bretagne. Il s'agit de Wakamé, dulce, laitue de mer, spaghetti de mer et nori. « J'en oublie une, mais il y aura six variétés différentes », explique-t-elle. Chaque groupe de douze d'élèves cuisinera la recette préparée par la cheffe. « Ce sont de petites préparations qui seront dégustées le soir au buffet qui sera offert à l'issue de la journée ». La cheffe a planché sur les produits locaux. Il y aura un maki au maquereau, une huître en portefeuille dans sa coquille avec du Wakamé, un taboulé au spaghetti de la mer, une soupe de moules à la laitue de mer... Si le programme des conférences est alléchant (lire ci-contre), le buffet est prometteur. Anne Majourel a également prévu de faire venir quelques-uns de ses anciens collègues pour donner la main. Dont le tout fraîchement étoilé, Jordan Yuste de l'Arrivage.

Le retour des paillotes sur les plages c'est pour bientôt

TOURISME

Plus que quelques jours avant de voir les premières paillotes ouvrir au public.

Paul De Roo
pderoo@midilibre.com

C'est le rituel de chaque début de printemps. Comme tous les ans, les plages sétoises voient débarquer les fameuses paillotes estivales. En cette fin de mois de mars, plusieurs d'entre elles commencent déjà à sortir de terre en même temps que l'arrivée des beaux jours.

Un mois d'avril rythmé

C'est d'abord Claude Hersog et son équipe de La Coquerie qui

présente sur place a pu entamer le montage de la structure en bois. Pour cette dernière, l'ouverture est officiellement prévue le 5 ou le 6 avril.

Depuis, d'autres commerçants ont également démarré la construction de leurs paillotes. Un peu plus loin sur la promenade, les passants peuvent désormais apercevoir le chantier de La Parenthèse et de La Canopée. Ces derniers devraient ouvrir respectivement mi-avril et fin avril. Plus que quelques jours de patience donc avant de voir transats et parasols décorer les



SÈTE



MIDI LIBRE RECHERCHE
UN LIVREUR
pour assurer la distribution de son quotidien jusqu'au domicile des abonnés

Si vous cherchez un complément de revenu, que vous êtes véhiculé et disponible tous les jours entre 4 h 30 et 7 h 30.