

Algues et microalgues pour une diversité cuisinée. La protéine bleue de l'économie demain.

“Homme libre, toujours tu chériras la mer !”
L'Homme et la mer, Charles Baudelaire

Par leurs qualités gustatives et nutritives, le succès croissant que rencontrent les algues et microalgues (spiruline, chlorelle, odontella...) dépasse heureusement la niche des compléments alimentaires. L'on ne peut que s'en réjouir, car de la récolte à la production en passant par la restauration et la recherche, la valorisation de ces ressources ouvre des gisements de création d'emplois non délocalisables.

Mais ces perspectives d'emplois, importantes en nombre, ne seront durables qu'à la condition impérative de prendre la mesure de la fragilité et de la complexité du milieu marin, encore trop souvent considéré malheureusement comme la plus grande décharge publique du monde. À la condition aussi d'inscrire ces filières dans le cadre d'une économie de proximité à grande échelle, émanant des territoires, articulant savoir-faire des populations et connaissances scientifiques.

C'est l'enjeu du combat syndical des récoltants d'algues de rives pour la reconnaissance de leur métier. C'est aussi l'enjeu de la promotion des microalgues cultivées en dehors des écosystèmes marins, y compris dans sa cuisine, chez soi, tel que porté par l'association La Voie Bleue auprès de particuliers et de professionnels.

Au regard de ces enjeux alimentaires, écologiques et sociaux, l'association Minga et La Voie Bleue unissent leurs efforts pour promouvoir les microalgues dans des filières alimentaires de proximité et de qualité.

