

Saumon fumé sans saumon

INNOVATION Le saumon végétal conçu à Bordeaux était présenté ce week-end au salon consacré au véganisme

AUDE BOILLEY
a.boilley@sudouest.fr

Il y a vingt ans, dans une campagne publicitaire restée célèbre, le collectif de promotion du sucre inventait Fast Huître, un spray qui, en deux minutes, reproduisait une huître plus vraie que nature.

C'était à la fin des années 1990. Depuis, les modes de consommation et les consommateurs ont changé. Et les fausses huîtres risquent bien d'être bientôt réelles. En attendant, place au faux saumon, ou plutôt au saumon végétal. Depuis deux mois, la société bordelaise Odontella commercialise du saumon qui en a le goût, l'odeur et l'apparence. Mais qui n'a pas nécessité de tuer un poisson.

Ce week-end, sur le salon Veggie World, destiné au monde végétain (1), la start-up a été dévalisée. Les visiteurs qui connaissent déjà le steak végétal étaient intrigués par cette nouvelle offre alimentaire.

100 % local

« Ce saumon végétal se consomme frais, mais aussi poêlé, frit, avec des pâtes, en sushi, présente Pierre Calleja, le cofondateur. Il est riche en protéines végétales et Oméga-3. Comme un autre saumon, il est fumé au bois de hêtre. »

Dans sa composition, entre autres, de l'eau, des algues marines, des protéines de pois et des épaississants. Et de l'odontella aurita, qui a

donné le nom à la société. « C'est la première microalgue marine au monde autorisée à la consommation humaine », poursuit le chef d'entreprise qui a essayé « plus de 200 versions » avant d'aboutir au produit final.

Fondée en 2016, Odontella entend développer des produits alimentaires à base de microalgues. Ses bureaux sont à Bordeaux, son atelier à Eysines (chez le traiteur Arom) et son laboratoire, à Pessac (chez l'expert en produits sucrés et en recherche agroalimentaire, Agir). « Odontella est la toute première société à développer des gammes de produits alimentaires 100 % naturels à base de microalgues marines. La revue CB Insights a identifié la société comme faisant partie des 50 Foodtech innovantes dans le monde. »

Mentalités pas encore prêtes

On doit Odontella au professeur Claude Guadin, 82 ans, au docteur en nutrition Alain Guillou, 58 ans, et au biologiste Pierre Calleja, 56 ans. Ce dernier était l'un des cofondateurs de Fermentalg, située à Libourne et spécialisée dans la production d'huiles et de protéines issues des microalgues. Tous trois ont passé leur carrière à développer la culture de microalgues marines. « Elles sont à la base de notre chaîne alimentaire et présentent d'indispensables vertus en plus de préserver les océans. Ce sont elles qui donnent la couleur, l'odeur et



Pierre Calleja, cofondateur d'Odontella, et Soraya El Fathi, responsable de l'administration, ce week-end au salon Veggie World, à Bordeaux. PHOTO THIERRY DAVID

le goût du poisson », souligne Pierre Calleja.

Présentées dans le même conditionnement que les tranches de saumon conventionnel, les plaquettes se sont rapidement vendues dans les allées du Hangar 14. « Le marché français a du mal à décoller. Les mentalités ne sont pas tout à fait prêtes. Les étrangers se montrent beaucoup plus intéressés.

En France, les véganes passent encore pour des illuminés, un peu rebelles. Pourtant, pour la première fois, des personnes s'affirment en disant qu'elles veulent gérer leur consommation », salue Pierre Calleja.

D'ici la fin de l'année, Odontella lancera de nouveaux produits substitués de fruits de mer à base de microalgues comme du caviar

végétal. Puis viendront les coquilles Saint-Jacques et autres crevettes. Une gamme bio est aussi en cours d'élaboration. Odontella travaille également sur des boissons et des produits lactofermentés.

(1) Un végétain exclut tout produit d'origine animale de ses consommations alimentaires mais aussi vestimentaires ou de loisirs.

DE VILLE EN VILLE

La rocade fermée de nuit cette semaine

TRAVAUX Sauf intempéries, les travaux d'élargissement de la rocade de Bordeaux nécessiteront la fermeture de la rocade extérieure entre les échangeurs 8 (Eysines) et 10 (Mérignac-centre), dans les nuits de lundi à mardi et de jeudi à vendredi, de 21 heures à 6 heures. La déviation se fera par la rocade intérieure, via le pont d'Aquitaine et le pont François-Mitterrand.

Les plus anciennes entreprises

BORDEAUX/BÈGLES Dans notre édition de samedi, nous avons consacré un article au dernier morutier de Bègles, « Sar Océan », qui fêtait ses 175 années d'activité. Sans parler de record, nous évoquions en termes d'ancienneté Marie-Brizard (1855) et Bardinet (1857) qui ne sont, certes, plus des entreprises familiales. Mais Yann Schyler, le PDG de la maison de négoce du même nom, a fait savoir qu'il dirigeait depuis trente ans « une vraie entreprise familiale » (il en représente la 8^e génération) qui va fêter ses 280 bougies l'an prochain ! Un record à battre ?

700 kilomètres de course pour le handicap

SOLIDARITÉ Guy Sabalcagaray et Noëlle-Line Dhenin ont pris le départ du Free Handi'se Trophy samedi, aux Quinconces. Un raid qui va amener le binôme handivalide jusqu'à Nantes

Pourtant plus de deux ans dans la même entreprise, Guy Sabalcagaray et Noëlle-Line Dhenin ne s'étaient jamais croisés. En mars dernier, le Free Handi'se Trophy a enfin provoqué la rencontre des deux collègues. Créé en 2010, ce raid handivalide veut faire évoluer la perception du handicap au sein des entreprises. CGI, l'employeur de Guy et Noëlle-Line, y prend part chaque année, en faisant participer huit salariés. Quatre personnes handicapées et quatre valides, formant des équipes handivalides. Retenus suite à un appel à candidature, Guy et Noëlle-Line se sont donc élancés samedi de la place des Quinconces, direction Nantes.

Seize jours dans le coma

Une semaine de course en tandem et en canoë. 700 km au programme, partagés avec les deux autres membres de leur équipe, un Brestois et un Parisien. Arrivée prévue samedi prochain. « Pour participer, nous avons dû expli-

quer nos motivations, retrace Guy. La mienne, c'est que je veux montrer que les personnes handicapées sont capables de participer à des épreuves physiques. » Comme il le dit, son handicap est « invisible ». Le quadragenaire est cérébrolésé, la conséquence d'un traumatisme crânien suivi de seize jours de coma. « À cause d'un très grand manque de sommeil, je me suis endormi au volant. C'était le 7 mars 1999, il y a bientôt vingt ans. »

Aujourd'hui, Guy n'a plus besoin de suivi médical. Ses séquelles ne sont pas physiques, mais cognitives, ce qui le rend « très fatigable, j'ai tendance à boîter quand je suis fatigué, et je travaille plus lentement ».

De son côté, Noëlle-Line a été marquée par les parcours de son oncle et de son frère. « Eux aussi ont des handicaps invisibles, explique la presque trentenaire. Le premier est diabétique et le second est dyslexique. Ce sont des parcours



Le binôme veut « prouver qu'avec de la solidarité, on peut se surpasser ». PHOTO ANNE BAYARD

de vie plus compliqués que les autres. » Les deux coéquipiers se sont préparés chacun de leur côté : nage une à deux fois par semaine et dix kilomètres de marche par jour pour Guy ; course à pied et semi-marathon de Bordeaux pour

Noëlle-Line. Si le binôme a jusqu'à maintenant pris des chemins différents, il fait maintenant route commune, soudé par une même envie. « Prouver qu'avec de la solidarité, on peut se surpasser. »

Fanny Laison