



## **COSTA CROISIÈRES ET SA FONDATION S'ASSOCIENT AVEC LE CHEF ESPAGNOL ANGEL LEON POUR CONCEVOIR "L'ALIMENTATION DU FUTUR".**

*Le partenariat avec le chef étoilé s'étend désormais à un projet pionnier mondial : la culture du riz marin, un "super aliment" aux qualités nutritionnelles exceptionnelles et qui contribue également à la préservation de la mer.*

*Grâce au soutien de Costa et de la Fondation Costa Croisières, l'initiative se développera à l'échelle internationale.*

Barcelone, le 16 juin 2022 - Un amour infini pour la mer et l'excellence gastronomique sont aux origines de la collaboration entre le chef espagnol **Ángel León** et la compagnie **Costa** depuis octobre dernier. Ce partenariat ne se résume pas aux menus et aux plats signés par le chef espagnol à bord des navires de la flotte puisqu'il s'étend désormais à un projet unique à l'échelle mondiale, tant sur le plan environnemental que social et scientifique : **la culture du "riz marin"**. Un programme qu'Ángel León et l'équipe du restaurant Aponiente expérimentent dans la baie de Cadix, en Espagne.

**Le « riz marin »** est une plante marine qui profite à l'écosystème en enrichissant sa biodiversité, il contribue à atténuer les effets du changement climatique en absorbant et en stockant de grandes quantités de carbone. Il est surtout capable de produire, à partir de ses graines, un "super aliment" aux grandes propriétés nutritionnelles qui pourrait devenir **"l'aliment du futur."**

**Grâce au soutien de la Fondation Costa Croisières, les travaux de recherche et développement sur le "riz marin" seront renforcés de manière significative**, marquant un tournant dans la mise en œuvre du projet. D'une part, il sera possible d'étendre la zone cultivée du "jardin marin" dans la baie de Cadix, augmentant ainsi la production du grain. En outre, Costa et Ángel León travailleront ensemble à la promotion du projet auprès du public, des institutions et de la communauté scientifique. L'objectif est de créer de nouvelles opportunités de déployer le projet jusqu'à l'étendre à de nouvelles zones côtières en Europe voire au-delà.

Ángel León, connu sous le nom de "chef de la mer" et récompensé par 3 étoiles Michelin avec son restaurant **Aponiente**, est un grand innovateur en matière de cuisine. Depuis plus de dix ans, il a doté Aponiente d'un centre de recherche et de développement **axé sur l'intégration de nouveaux aliments et autres produits de la mer dans l'alimentation humaine**. L'objectif est qu'un jour les gens puissent se nourrir de manière durable avec des produits marins qui ne sont pas nécessairement des poissons, trop souvent touchés par la pêche intensive.

En 2017, Aponiente **a lancé un projet pionnier à l'échelle mondiale**, permettant la récupération d'une espèce indigène de plante marine, la "**Zostera Marina**", dans un "jardin océanique" de 3 000 m<sup>2</sup> dans la baie de Cadix. **Cette culture expérimentale a également suscité l'intérêt du comité scientifique du département des pêches et de l'aquaculture des Nations Unies**, qui a constaté que les cultures de zostères contribuent à la protection de la biodiversité marine, constituant un écosystème aquatique particulièrement riche. Les cultures de zostères côtières sont également un allié efficace dans la lutte contre le changement climatique, grâce à leur forte capacité à absorber



et retenir une grande quantité de carbone dans les sédiments, ainsi qu'à protéger le littoral de l'érosion.

Mais le véritable trésor de la *zostera marina* est sa graine, rebaptisée "**riz marin**" par Ángel León, qui peut être consommée telle quelle ou transformée en farine et en produits dérivés comme le pain et les pâtes. **C'est un aliment aux propriétés nutritionnelles importantes** : sans gluten, riche en oméga 6 et 9, il contient une quantité plus élevée de protéines de haute qualité (13 %), de glucides (82 %, dont environ 50 % d'amidon) et 2 % de graisses (végétales) en moins que les céréales terrestres, comme le riz, l'orge, le blé, l'avoine et le maïs. Un "super aliment", donc, qui, s'il est correctement mis au point, pourrait être une ressource clé à l'avenir **pour lutter contre les problèmes de faim et de malnutrition**, qui sévissent dans plusieurs régions du monde.

**En outre, sa culture est durable, car elle peut pousser sans eau douce ni engrais.** Elle est également beaucoup plus productive et rentable que d'autres types de céréales terrestres, et peut devenir un atout économique pour les zones en difficulté, comme la région de Cadix, qui connaît une profonde crise économique et de l'emploi.

**Angel Leon a déclaré :** *"La mer est la plus grande ressource que nous avons dans la nature. C'est une conviction que Costa et la Fondation Costa Croisières partagent avec nous, et qui nous a amenés à collaborer sur ce projet. Grâce à leur soutien, nous avons l'opportunité de faire grandir notre initiative, dans l'espoir de pouvoir apporter une aide concrète aux populations qui ont des difficultés de subsistance ou économiques, tout en contribuant à la protection de la mer. J'ai toujours cru que ce rêve initial pouvait se transformer en réalité et, avec l'arrivée de nos nouveaux partenaires, nous allons vraiment faire un bond en avant."*

*" Nous avons déjà un partenariat en place avec Ángel León, partageant avec lui un amour profond pour la mer. Il nous a semblé naturel de renforcer notre synergie en soutenant un projet qui s'inscrit parfaitement dans les domaines d'intervention de la Fondation Costa Crociere et dans les valeurs de Costa Cruises, car il réunit plusieurs éléments auxquels nous sommes également attachés depuis longtemps : la protection et la préservation de l'écosystème marin et côtier ; la recherche et le développement de solutions innovantes liées à la lutte contre le changement climatique ; la vision à long terme en vue d'intégrer pleinement la durabilité dans le produit que nous offrons à nos hôtes ; et l'attention portée aux aspects sociaux et au soutien des communautés qui accueillent nos navires. », commente **Costa Croisières.***

Parmi les projets de la Fondation Costa Croisières qui ont de traits communs avec ce projet de culture du « riz marin », on peut citer les **Gardiens de la Côte**, un programme d'éducation environnementale pour la protection du littoral italien, qui a impliqué jusqu'à présent plus de 400 écoles et plus de 22 000 élèves et enseignants. Dans le domaine social, on peut citer les projets **d'assistance alimentaire**, avec plus d'un million de repas déjà distribués grâce à la Fondation à des personnes dans le besoin.

Ces projets, ainsi que tous les projets de la Fondation, sont également soutenus par les recettes des restaurants Archipelago à bord de la flotte Costa, qui proposent des menus « signature » de Bruno Barbieri, Hélène Darroze et Ángel León. Costa a également été le premier à lancer un programme



unique dans le secteur maritime, appelé " **4GOODFOOD** ", qui a permis de réduire de 35 % les déchets alimentaires à bord, en permettant leur réutilisation à des fins sociales et en sensibilisant les invités et l'équipage à la valeur de la nourriture.

La **Fondation Costa Croisières** est une organisation indépendante à but non lucratif dont l'objectif est de générer une amélioration sociale et environnementale dans les communautés que les navires Costa visitent au cours de leurs itinéraires, en diffusant et en développant les valeurs du Groupe Costa à travers la gestion et le financement de projets environnementaux et sociaux d'intérêt commun. Son travail est complémentaire et synergique avec les activités de durabilité de Costa, et constitue un écosystème capable de créer, multiplier et mesurer la valeur et l'impact positif sur les territoires. Un défi à l'échelle mondiale, dans lequel la Fondation engage toutes ses ressources, en investissant 100% des dons reçus dans des projets. Depuis sa création en 2014, la Fondation Costa Croisières a déjà un actif total de **30 projets environnementaux et sociaux**, qui ont bénéficié à plus de **100 000 personnes** de plus de **130 nationalités différentes**. [Costacrocierefoundation.com](http://Costacrocierefoundation.com)