



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 30.11.2023

Algolesko, le pionnier breton de l'algoculture de pleine mer à la conquête de nos assiettes

En 2013, Algolesko jetait ses premiers cordages au large de Lesconil (29), pour lancer une activité pionnière en France et en Europe : la culture d'algues en pleine mer et sans intrant. Après dix ans de R&D intensive et d'activité passionnée, la pépîte finistérienne approvisionne les entreprises agroalimentaires en produits de qualité supérieure. Et pourrait bien amener les consommateurs à changer d'avis sur les algues...

« Bons pour la santé, bons pour l'environnement, bons tout court » : voilà comment Timothée Serraz, directeur général d'Algolesko, résume la force de ses produits, nés d'un savant alliage d'innovation et de savoir-faire traditionnel. L'entreprise visionnaire commercialise des produits naturels d'avant-garde destinés aux secteurs de la santé, du bien-être et de l'agroalimentaire.

Respecter le cycle naturel des algues sauvages

Actuellement, une grande majorité des algues consommées en Europe proviennent du ramassage. « Chez Algolesko, nous avons choisi d'aller à l'encontre de cette pratique non durable : plutôt que de prélever la biomasse dans l'environnement, nous la générons via des procédés à faible impact », explique le directeur général. Dans un parc marin de 150 hectares - le plus grand de France - entre l'archipel des Glénan et la côte du Finistère Sud, Algolesko maîtrise le cycle de production de la semence à l'assiette : ensemencement en éclosérie via des géniteurs issus du milieu naturel local, semis à l'automne, récolte en mars... Les algues se développent en pleine mer, sans intrant et dans le respect total du cycle naturel des algues sauvages. Elles se nourrissent des nutriments présents dans l'écosystème et de soleil. À ce mode de culture vertueux, ajoutons la qualité exceptionnelle de l'eau dans laquelle les algues sont cultivées, puisque le parc est implanté au cœur d'une zone Natura 2000.

Une technique secrète tout droit venue du Japon

Dix ans de R&D et un partenariat exclusif avec une société japonaise ont permis à Algolesko de mettre au point des procédés de transformation

uniques en France : « En Asie, et au Japon en particulier, les industries ont plusieurs longueurs d'avance sur nous car l'algue fait partie des aliments incontournables. Grâce au savoir-faire technique que nous avons patiemment acquis auprès de notre partenaire, nos algues se distinguent par leur haute valeur organoleptique et leur mâche sans égal », affirme Timothée Serraz. Forte de ce secret - bien gardé - l'entreprise bretonne transforme elle-même les algues récoltées, qu'elle décline en plusieurs gammes de produits destinés au secteur agroalimentaire : frais sortis d'eau, surgelés, paillettes déshydratées, farines et frais salés. Algolesko en pleine maîtrise de sa technique après des années de recherches, l'entreprise prévoit d'accélérer son rythme de production pour prendre une place de leader dans les prochaines années. " Notre produit est agréable et gouteux, la texture est optimale pour le professionnel et le consommateur. Nous voulons faire découvrir et montrer que l'algue s'associe parfaitement avec nos plats », souligne Timothée Serraz.

Moteur de transition végétale

Mettre des algues dans nos assiettes : la tendance est là, relayée par des professionnels convaincus comme Algolesko que l'algue sera demain un aliment à part entière. Reste à aider les consommateurs à l'appivoiser. Pour ce faire, Algolesko dispose d'un réseau d'ambassadeurs de choix. Parmi eux, le chef Arnaud Le Levier, restaurateur à Loctudy (29) : « Je cuisine les algues depuis une trentaine d'années, mais j'ai accédé à une autre dimension quand j'ai découvert les végétaux marins d'Algolesko. Goût, couleur, croquant... tout y est pour exhauster les goûts et donner corps à des recettes exceptionnelles ! ». Et le directeur général d'enchéirir : « Nos partenariats culinaires se révèlent particulièrement porteurs quand il s'agit de mettre les industriels de l'agroalimentaire sur la voie de la transition végétale ».

À propos d'Algolesko :
Créée en 2013, Algolesko cultive ses algues dans un parc marin de 150 hectares au cœur d'une zone Natura 2000 située entre l'archipel des Glénan et la côte du Finistère Sud. Sa maîtrise du cycle de production est totale, de l'ensemencement à la transformation, en passant par la récolte. Les produits Algolesko, certifiés biologiques et 100 % bretons, sont destinés à l'industrie agroalimentaire (70 %), mais aussi à la cosmétique et à la nutraceutique (30 %). En 2023, l'entreprise bretonne, qui emploie 14 personnes, enregistre un chiffre d'affaires de 1,15 M€ (dont 30 % à l'export) pour 200 tonnes d'algues produites.