



14 octobre 2022

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

[*innovation agroalimentaire*]

L'entreprise ZALG qui veut démocratiser la consommation d'algues en France remporte le grand prix de l'innovation du salon international de l'alimentation (SIAL).



ZALG, l'entreprise bretonne créée à Vannes en 2021 par Tanguy Gestin et Vincent Lacaze, remporte le Grand Prix SIAL innovation 2022 – produits surgelés décerné par le jury du Salon International de l'Alimentation qui se tient du 15 au 19 octobre à Paris.

Alors que la consommation alimentaire d'algues est en hausse en France – 60% des Français en ayant déjà consommé en 2022 contre 30% il y a 10 ans – cette nouvelle récompense conforte l'ambition de ZALG de développer la consommation alimentaire d'algues en France à travers de nouveaux produits innovants.

Le légume de la mer à la conquête de nos assiettes

Grâce à ses innovations culinaires, ZALG offre de nouveaux formats pratiques, cuisinables et gourmands et entend faire de l'algue française un véritable légume de la mer pour la positionner comme un aliment dit "cœur d'assiette" et non comme un simple additif ou condiment d'assaisonnement.

Les produits ZALG, notamment les IO'DÉS qui prennent la forme de dés d'algues à poêler, ont d'ores et déjà séduit plus d'une cinquantaine de restaurateurs dont plusieurs étoilés au guide Michelin comme Laetitia et Stéphane Cosnier ou encore Clément Raby. ZALG travaille au développement d'une gamme adaptée à la grande distribution pour 2024

Une innovation alimentaire saine, 100% durable et 100% locale.

Alors que la majorité des algues commercialisées en France et en Europe proviennent de Chine, ZALG participe au développement de l'algoculture française, responsable et durable : l'algue est à ce jour le végétal de culture le plus durable au monde : Il faut 0 litre d'eau douce pour produire 1 kg d'algues, contre 900 litres pour 1kg de soja et 600 litres pour 1kg de blé.



Elle présente encore d'autres avantages en matière de développement durable :

- la culture des algues n'occupent aucune terre arable et ne nécessitent pas d'engrais;
- les algues capturent de grandes quantités de CO2 et favorisent le développement des écosystèmes marins.

Vincent Lacaze :

« L'algue n'est pas l'aliment de demain mais celui d'aujourd'hui. Notre ambition est de leur donner la place qu'elles méritent dans nos assiettes. »

Tanguy Gestin :

« La révolution alimentaire vers une production plus vertueuse passera notamment par les algues. C'est un aliment bon, sain et réellement durable. L'algue est une solution à portée de main. »

À propos de Zalg

Zalg est une entreprise fondée en 2021 par Tanguy Gestin et Vincent Lacaze et basée à Vannes (Morbihan) qui commercialise des innovations alimentaires élaborées à base de macro-algues cultivées en Bretagne grâce à un savoir-faire unique au monde. Les produits proposés sont une solution simple et innovante pour répondre aux exigences actuelles d'une alimentation saine, gourmande et durable. ZALG commercialise ses innovations auprès des professionnels de la restauration et ambitionne de le rendre disponible au grand public à partir de 2024.