

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**ZALG lance les IO'DÉS :**  
**Les premiers dés d'algues à poêler au monde !**

**Retrouvez ZALG au Salon International de  
l'Agriculture Le 27/02 et 01/03 au stand Merci Les  
Algues (hall 4 D125) Le 28/02 au stand AgroParisTech  
(hall 4 D070)**

L'ambition de cette jeune entreprise Bretonne est de **démocratiser la consommation d'algues en France et en Europe**. L'algue est en effet l'aliment de culture le plus durable et ses vertus nutritionnelles sont incomparables.

**Avec Zalg, fini les excuses !**

**Les Japonais consomment jusqu'à 8 kg d'algues** par an, ce qui correspond à la consommation de salade d'un français.

Malgré l'émergence des algues dans notre alimentation, il existe encore des freins à leur présence dans nos assiettes : mauvaise image, peur du goût et de la texture, accessibilité et méconnaissance d'utilisation. *Comment les préparer ? Comment les cuisiner ? Avec quoi les associer ?* Ce sont des questions qui reviennent souvent.



Zalg entend **placer ces super légumes au centre de nos assiettes** en levant ces freins à leur consommation.

Pour relever ce défi, la société a mis au point une **technique de préparation unique** en collaboration avec un chef étoilé.

Son premier produit, les IO'DÉS, prend la forme **de dés d'algues à poêler**.

**Gourmands, sains et pratiques à cuisiner**, ils rendent enfin accessible l'univers des algues à tous.

En **quelques minutes à la poêle**, ils dévoilent leur texture unique : un **cœur moelleux** et un **extérieur croustillant**.

Ils sont aujourd'hui à la carte de plusieurs restaurants partenaires **et seront commercialisés auprès des professionnels de la restauration hors foyer**. Pour le grand public, il faudra attendre la fin d'année 2022.

**A l'occasion de ce lancement, ZALG sera présent au Salon International de l'Agriculture de Paris du 27 février au 1<sup>er</sup> mars pour faire découvrir ses produits au plus grand nombre !**

## Les forces de l'algue sous toutes les formes

Zalg se positionne comme un **créateur d'innovations nutritionnelles** et gourmandes à base de macro-algues de culture telles que le Kombu Royal ou le Wakamé Atlantique.

Son savoir-faire consiste à **donner à cette ressource précieuse différentes formes** pour différents usages : des **tranches** iodées pour un burger, des **dés** pour accompagner un poisson, ou encore des **allumettes** dans une salade.

Ces produits apparaissent comme une solution simple et innovante pour répondre aux **exigences actuelles d'une alimentation saine, gourmande et durable**.



## Des bombes nutritionnelles et durables

Il n'y a pas plus durable comme végétal de culture : il faut 0 litre d'eau douce pour faire pousser 1kg d'algue alors qu'il faut presque **900 litres pour produire 1kg de soja** ! De plus, elles n'occupent aucune terre et ne nécessitent pas d'engrais pour pousser.

Leurs valeurs nutritionnelles sont exceptionnelles. Les algues contiennent des minéraux (fer, calcium, magnésium, iode), des vitamines (A, B12, K) et des oligo-éléments essentiels au fonctionnement du corps, le tout en étant très peu caloriques.

Leur teneur en fibres facilite la digestion et l'iode qu'elles contiennent joue un rôle essentiel dans la réduction des risques d'obésité et la régulation du métabolisme. Elles contribueraient également à la prévention de maladies cardio-vasculaires.

## À propos de ZALG

ZALG est une jeune entreprise bretonne créée en mai 2021 à l'origine d'un procédé unique de **mise en forme des macro-algues alimentaires**. Son ambition est de **démocratiser la consommation de ces super légumes** en France et en Europe.

Son premier produit de **fabrication 100 % bretonne**, prend la forme de **dés d'algues à poêler**. **Les IO'DÉS** sont faciles à cuisiner et rendent **accessible les bienfaits des algues à tous**.

La société s'est fixée pour mission de **valoriser cette ressource précieuse et durable**. Elle proposera très prochainement des algues à poêler sous forme d'**allumettes et de tranches**.

Fondée par Tanguy Gestin et Vincent Lacaze, ZALG commercialise ses produits auprès des professionnels de la restauration et sera disponible au grand public en fin d'année 2022.