

Bonnes pour la santé, bonnes pour la planète : les algues françaises de Neptune Elements et leurs super-pouvoirs arrivent dans toutes les assiettes

Aujourd'hui les ressources alimentaires s'épuisent alors même que les populations augmentent : en 2050, il y aura 9 milliards de personnes à nourrir sur Terre.

Un des problèmes majeurs vient de notre façon de produire l'alimentation, ultra-concentrée sur un espace restreint. En pratique, 97% de notre alimentation est produite sur seulement 30% de l'espace : les terres. Comme elles sont saturées, il a fallu recourir à l'agriculture et l'élevage intensifs qui génèrent à eux seuls 24% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde.

Pourtant, il existe un espace encore peu exploité : les océans ! Alors qu'ils représentent 70% de la surface de la planète, nous n'y produisons que 3% de notre alimentation...

N'est-il pas temps d'aller dans l'eau pour y développer une nouvelle filière alimentaire durable ?

C'est en cherchant une solution pour changer la donne que Cécile Bury et Victoire de Lapasse ont redécouvert les bienfaits exceptionnels des légumes aquatiques : les algues, qui sont à la fois des super-aliments délicieux, à la richesse nutritionnelle exceptionnelle, mais aussi des super-héros pour la Planète.

Elles ont donc démissionné de leurs emplois respectifs pour lancer [Neptune Elements](#), une entreprise engagée qui s'est fixé une double mission : démocratiser les algues dans l'alimentation et développer cette filière d'avenir en France.



NEPTUNE
• elements •

L'algue, l'aliment de demain à découvrir dès aujourd'hui

L'algue n'est pas seulement un aliment sain et naturel ! Ce légume aquatique recèle aussi de nombreux bienfaits qui répondent aux enjeux actuels et à venir.

"Selon les chercheurs, les algues sont capables de répondre aux grands défis de notre époque : nourrir la population en croissance permanente, plus sainement, sans détruire davantage la planète."

Cécile Bury et Victoire de Lapasse, co-fondatrices de Neptune

Un super-aliment pour l'Homme

Les algues disposent d'une **richesse nutritionnelle incomparable** qui va au-delà de n'importe quel aliment terrestre : protéines/vitamines/oligo-éléments et sels minéraux. Certaines d'entre elles contiennent même plus de vitamines que les oranges et d'autres jusqu'à 14 fois plus de calcium que le lait !

En prime, leur **goût exceptionnel** séduit même les palais les plus délicats. Les algues présentent en effet une **grande variété aromatique**, encore méconnue. Selon la variété, les saveurs vont de l'herbacé au boisé, en passant par des notes iodées, fumées ou poivrées. Cet exhausteur de goût naturellement salé contient la saveur authentique "umami" (une "saveur addictive" en japonais).



Un super-héros pour la Planète

Les algues agissent à 360° pour protéger l'environnement :

Super capture du CO2

Saviez-vous que l'algue est le seul aliment capable d'inverser le réchauffement climatique selon les chercheurs ? Sa force : capter le CO2 beaucoup plus vite que les végétaux terrestres.

Repeuplement des océans

L'algue contribue à la restauration des écosystèmes marins : plus il y a d'algues, plus il y aura de poissons dans l'océan.

Une culture positive

Cultiver des algues, c'est déjà agir pour protéger la Planète. Ce légume aquatique ne nécessite pas d'eau, pas de pesticide et encore moins d'engrais. De plus, le potentiel de culture est illimité, car les océans représentent 70% de la surface du globe. Les algues pourraient donc répondre aux défis planétaires auxquels nous devons tous faire face.

Neptune Elements : faire des algues un aliment du quotidien qui profite à tous



Le nom de Neptune Elements vient à la fois de Poséidon (Neptune en grec), le dieu des océans, et de la planète Neptune (qui rappelle notre mission de préserver notre Planète).

Cette entreprise "nouvelle génération" souhaite créer une nouvelle filière alimentaire durable grâce aux algues avec deux missions :

1) Démocratiser la consommation d'algues en créant des produits goûteux et faciles d'utilisation à base d'algues, mais aussi en éduquant les consommateurs. Neptune Elements participe par exemple à des podcasts (ex. : podcast sur le Gril d'Écotable) ou donne des conférences et masterclasses (ex. : pour la MAIF).

2) Développer la filière en France et en Europe en investissant dans la culture des algues pour rendre la ressource disponible et durable. Il s'agit aussi de permettre l'industrialisation de la filière afin de créer des emplois. Neptune Elements mène ainsi une révolution de fond, en sensibilisant notamment les acteurs publics et décisionnaires aux enjeux du secteur.

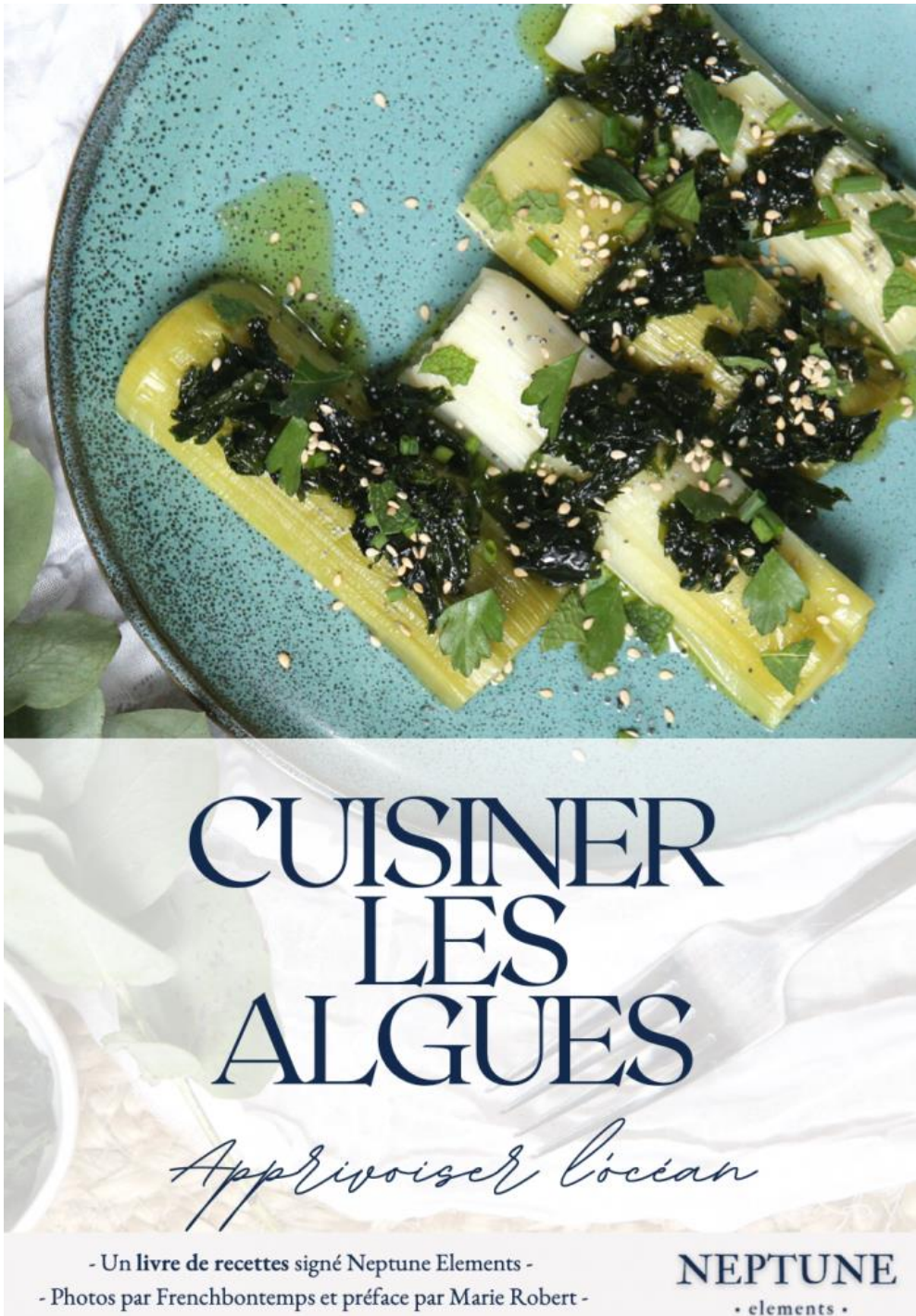
Des débuts prometteurs

Lancée en mai 2021 sur Ulule grâce au soutien de premiers clients enthousiastes (1000 produits vendus en un mois), Neptune Elements a ensuite convaincu les **Galeries Lafayette** **Hausmann**. La jeune pousse a obtenu un corner en octobre dernier qui a connu un franc succès : elle a été la 2ème marque la plus performante de la catégorie "nouvelles marques".

Elle est également soutenue par l'**ONU**, le **ministère de la Mer**, le **CNRS de Roscoff** et des **chefs de renom** cuisinent ses algues (Michel Sarran ou Glenn Viel par exemple).

De plus, en parallèle à leurs activités au sein de Neptune Elements, Cécile Bury et Victoire de Lapasse font partie de deux coalitions (une mondiale et une européenne) pour **participer à l'élaboration de standards internationaux**. Avec un objectif : éviter les dérives observées avec l'agriculture et l'élevage et établir des standards réglementaires internationaux.

Un e-book de cuisine aux algues pour découvrir des recettes qui réveillent les papilles



Neptune Elements innove en proposant le 1er livre de recettes pour s'initier à la cuisine aux algues françaises.

Offert gratuitement pour toute inscription à la newsletter, il stimule l'imagination et met l'eau à la bouche avec les superbes photographies de @Frenchbontemps qui illustrent chaque recette.

La préface est rédigée par la philosophe Marie Robert. Elle écrit notamment :

"Et pour nous ? De quoi nous remplissons-nous ? De quoi avons-nous faim ?

Neptune Elements répond à ces questions en regardant l'avenir, en proposant non seulement des recettes, mais aussi une autre manière de concevoir nos repas. Il s'agit de regarder vers la mer, de comprendre que nos habitudes peuvent être ajustées et repensées et que nous ne pouvons plus nier l'impact de nos choix gustatifs. Alors et s'il était temps de plonger ?"

Sommaire



- Préface
- Créer son jardin marin
- L'essentiel sur les algues
- Bienfaits, saveurs et associations
- A propos de Neptune Elements
- Recettes
 - Avec Palmaria Palmata : Tartines de sardine, Salade grecque, Tartare Thaï, Babka iodée, Mousse au chocolat ;
 - Avec Saccharina Latissima : Poêlée de légumes, Pâtes colorées, Butternut farci, Velouté de potimarron, Tarte colorama ;
 - Avec Ulva : Poireaux Vinaigrette, Carottes iodées, Antipasti Chou-fleur, Danse de légumes, Feta rôtie, Salade de chicorée ;
 - Avec Undaria Pinnatifida : Carpaccio de fenouil, Pâtes de la mer, Pommes de terre éventail, Sashimi de daurade, Fleu de poireaux mimolette ;
 - Algues mélangées : Tartines aux algues, Rillettes de Neptune, Bouillon aux algues, Tartare d'algues, Crêpe de la mer.
- Contacts

Zoom sur la première gamme de Neptune Elements : 4 algues gourmandes à saupoudrer dans tous les plats



La première gamme Neptune Elements se compose de 4 délicieuses algues à saupoudrer dans tous les plats, comme s'il s'agissait d'une épice.

Quelques grammes suffisent, car elles vont se réhydrater au contact des autres aliments pour mettre une touche de pep's dans l'assiette.

Palmaria Palmata (Dulse) : l'Algue rouge française (sauvage)

- Associations préférées : salades, tartares, viandes, poissons, salades de fruits, agrumes ;
- Super-pouvoirs : riche en potassium et source de fibres, magnésium, iode, protéines... ;
- Saveur : fumée, poivrée.

Undaria Pinnatifida (Wakamé) : l'Algue brune française (culture)

- Associations préférées : pâtes, viandes, poissons, salades, beurre d'algues, sauces ;
- Super-pouvoirs : riche en vitamine K1, source d'iode, potassium, magnésium, calcium, provitamine A, vitamine B9, fibres et protéines ;
- Saveur : iodée, épicée.



Saccharina Latissima (Kombu Royal) : l'Algue brune française (culture)

- Associations préférées : soupes, poêlées, purées, potées de légumes ;
- Super-pouvoirs : riche en iode et source de vitamines, fibres, magnésium, protéines ;
- Saveur : boisée

Ulva (Laitue de Mer) : l'Algue verte française (culture)

- Associations préférées : vinaigrettes, pâtes, tartinades, fromage, tartes, légumes ;
- Super-pouvoirs : riche en magnésium et source de fer, calcium, potassium, vitamines (A,C,B3, B12), protéines ;
- Saveur : herbacée, persillée, oseille.

Une filière française d'avenir soutenue par le Président de la République française



Déjà soutenue par les chercheurs et les Nations Unies, Neptune Elements était invitée comme porte-parole des algues au One Ocean Summit, le premier sommet mondial dédié à l'Océan et organisé à Brest du 9 au 12 février à l'initiative de la France.

L'entreprise a emporté le soutien du Président de la République française Emmanuel Macron pour sa mission de développement d'une filière industrielle durable en France.

A propos de Cécile et Victoire, les co-fondatrices



Cécile et Victoire ont toutes les deux suivi une formation en algues alimentaires en partenariat avec le centre d'étude et de valorisation des algues (CEVA).

Elles ont ensuite uni leurs compétences pour fonder Neptune Elements et se lancer dans le secteur de l'agroalimentaire, jusqu'ici essentiellement masculin.

Cécile Bury

Cécile, 30 ans, était avocate. Fan de course à pied et sensible à la cause environnementale, elle était à la recherche d'une alimentation plus saine et durable. Optimiste de nature, elle veut prouver, avec Neptune Elements, que demain a un bel avenir.

- LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/c%C3%A9cile-bury-18889a89>
- Instagram : [@10kmforbreakfast](#)

Victoire de Lapasse

Victoire, 29 ans, a commencé sa carrière chez Volkswagen et Pernod-Ricard. Elle a ensuite décidé d'écouter ses passions : la gastronomie et la mer. Elle a donc intégré une start-up dans la restauration et effectué en parallèle un CAP cuisine. Victoire a aussi une formation militaire supérieure dans la Marine Nationale qui lui a permis de devenir officier de réserve.

- LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/victoire-de-lapasse-00536489>
- Instagram : [@vic.tasty](#)

Pour en savoir plus

Dossier de presse : <https://www.relations-publiques.pro/wp-content/uploads/pros/20220201184507-p4-document-yosn.pdf>

Site web : <https://neptuneelements.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/neptuneelements>

Instagram : https://www.instagram.com/neptune_elements/

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/neptune-elements/>