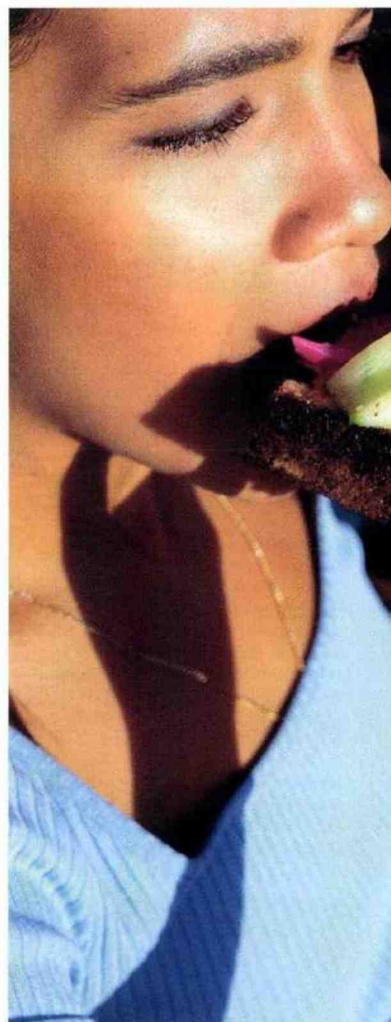


bento box



OLALA!

Le futur de notre alimentation passera-t-il par la mer ?

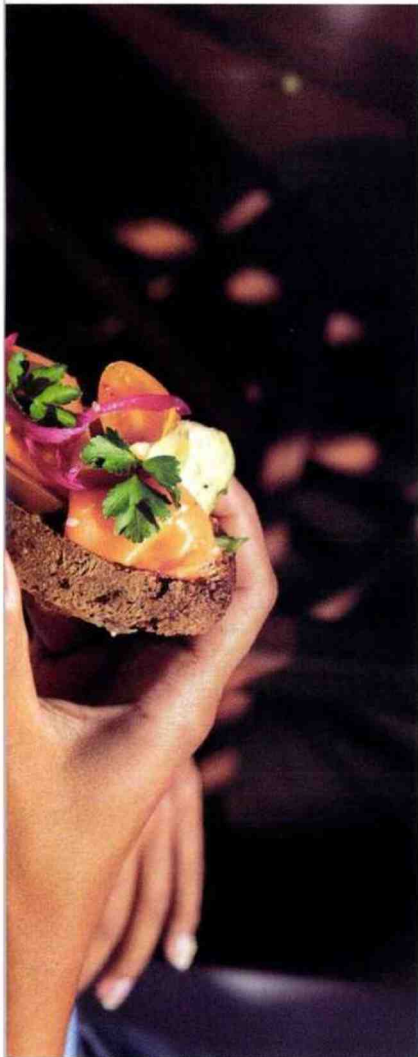
Si vous êtes un lecteur assidu de *France Sushi*, vous savez que nous sommes sensibles aux problèmes liés à la pêche industrielle, et à l'appauvrissement des stocks halieutiques (voir n°19 de notre magazine). Le grand chef-sushi Jiro lui-même l'a dit, d'ici quelques années, sa spécialité pourrait bien disparaître, faute de poissons à se mettre sous le couteau. Alors dans ce domaine, toutes les initiatives sont bonnes à prendre ; et si vous y êtes sensibles, la start-up que nous vous présentons aujourd'hui pourrait bien vous intéresser.

Texte JESS GRINNEISER

C'est en déambulant au sein du salon Taste of Paris cette année, que nous avons découvert par hasard OLALA!, une entreprise française qui s'est lancée dans la production de produits de la mer de substitution. Sur le stand, un thon émietté, un tarama et un saumon fumé. On ne vous le cachera pas, on n'est pas fans des « fausses viandes » que l'on trouve dans le commerce – ces imitations de poulet ou de saucisses de porc, à base d'ingrédients synthétiques ultra-transformés. Et pourtant, OLALA! a pour elle deux arguments de poids : une liste d'ingrédients minimaliste, 100% naturelle, et un goût tout simplement bon.

France Sushi : Pourriez-vous présenter le projet d'OLALA!
Simon Ferniot (co-fondateur) : Notre but, c'est d'aider les consommateurs

Visuels : © OLALA!



à changer leurs habitudes. La surpêche est dramatique, sans oublier la pollution créée par les bateaux, la production et la transformation qui ont un énorme impact. Mais personne (ou presque) ne veut changer ses habitudes alimentaires pour « sauver la planète ». C'est pourquoi nous devons créer des produits qui soient bons, qui aient du goût, et qui plaisent – que vous soyez végétarien ou pas. Après avoir passé dix ans dans le bio, dans l'alimentation traditionnelle, j'ai voulu saisir cette opportunité de proposer une nouvelle façon de manger. J'avais envie d'apporter un peu de douceur et de goût à un univers (*celui des substituts de viande, ndlr*) considéré comme « factice ».

Nous n'utilisons que des ingrédients naturels. L'idée, c'est de remplacer les produits de la mer animaux par des produits de la mer végétaux. Grâce à l'un

“Notre but, c'est d'aider les consommateurs à changer leurs habitudes.”

de nos partenaires, nous sommes capables d'extraire des algues une huile riche en oméga 3, pour un apport nutritionnel similaire à celui de produits carnés. Pour l'instant, il est compliqué d'extraire des protéines de qualité des micro-algues, mais nous y travaillons. Les autres entreprises font de l'extrusion de la protéine, mais cela altère le goût, la texture et la couleur. C'est pourquoi nous préférons utiliser du pois jaune pour le tona et le salmone, et pour le tomora, de la protéine de soja – sous forme de tofu.

Quels ont été les retours du salon Taste of Paris ?

Je ne m'attendais pas à des retours aussi positifs ! On a servi nos produits à 5000 personnes, et voir que les gens aimaient ce que l'on avait fait a été pour nos équipes un booster de moral formidable. Les gens sont souvent difficiles, et pourtant nos nouveautés ont été accueillies comme quelque chose d'agréable, qu'ils avaient plaisir à découvrir et à manger. Culpabiliser les consommateurs, on a vu que ça ne marche pas, et de toute façon ce n'est pas ma culture. La seule et unique raison pour laquelle les gens mangent quelque chose, c'est parce qu'ils aiment ça. Il faut que ça soit bon, que ça ait du goût. Ce qui m'a traumatisé durant les premières années

“Le paradoxe de l'omnivore, c'est que le changement intrigue autant qu'il inquiète.”

des substituts, ce sont les produits comme Beyond Meat. C'était bluffant niveau visuel et texture ; mais la plupart du temps, ça n'était pas bon. Pendant des années, quand on demandait aux gens « t'as goûté ce substitut ? », ils répondaient « oui, c'est intéressant » – ce qui, en fait, veut dire : « je n'en remangerai jamais. » Et c'est pour ça que le marché ne se développe pas plus vite. On ne peut pas faire changer les choses plus rapidement que la vitesse à laquelle les gens sont prêts à aller. Mais si vous arrivez à leur proposer des choses savoureuses, alors pourquoi pas ?

Vous pensez que des initiatives telle que la vôtre peuvent inciter le grand public à se nourrir différemment ?

Le sujet de la transition alimentaire est un vaste sujet, il s'inscrit sur le temps long. On ne change pas les habitudes alimentaires des gens en trois ans – pour notre génération, c'est quasiment foutu. L'enjeu, il est dans 20 ans. On est tous liés à des goûts de l'enfance. On a un rapport très intime avec cet acte qu'on fait trois fois par jour, et qui procure un moment de confort, de plaisir, de réassurance.

Le paradoxe de l'omnivore, c'est que le changement intrigue autant qu'il inquiète.



Apéritif végétal au tomora.



Simon Ferniot est CEO et co-fondateur d'OLALAI avec François Blum (Executive Chairman) depuis octobre 2021.

On a besoin de varier notre alimentation, mais on a tous dans notre cerveau reptilien un ancêtre qui est mort d'avoir essayé quelque chose. C'est pourquoi les nouveautés culinaires doivent rester proches de ce qui est déjà connu, et donc rassurant. On ne devrait pas avoir besoin de créer un nouveau produit ressemblant à celui d'origine, mais on ne peut pas aller plus vite que la musique. Il faut que l'on passe les étapes, qu'on soit pris par la main pour aller vers une autre alimentation, progressivement.

Comment s'est passé le développement de votre marque ?

Dès le début on voulait que nos produits soient simplement bons, n'utiliser que des éléments naturels (pas d'ingrédients de synthèse), et qu'un enfant de 6 ans puisse comprendre l'étiquette. Pour cela, nous avons pu compter sur notre directrice du département R&D, Isabelle Chambaud. Elle a parcouru toute la littérature scientifique sur le sujet afin de voir ce qui

est bon pour la santé et pour le goût. Nous mettons la science alimentaire au cœur de notre façon de procéder – et c'est d'autant plus nécessaire parce que l'on essaye de faire des choses naturelles. Combiner des ingrédients tirés de l'agriculture et de l'aquaculture entre eux, c'est beaucoup plus compliqué que de combiner des ingrédients synthétiques.

Alors qu'on était inconnus et qu'on n'avait pas encore de produits en démonstration, qu'on faisait de la prospection à blanc, tous les professionnels que l'on appelait acceptaient nos rendez-vous. Ça montre le niveau d'intérêt que les professionnels portent aux problèmes qui vont se poser. En nous recevant, ils disaient quasiment tous la même chose : « on voit l'évolution du marché agroalimentaire, la raréfaction des stocks halieutiques et l'augmentation des prix, et on sait que ça ne va pas s'arranger. Alors même si on voit que la demande des consommateurs n'est pas au plus fort concernant les produits de substitution, on sait aussi que si on ne commence pas à proposer ce genre d'alternatives, si on ne fait pas de pédagogie à destination des clients afin de les aider à changer leurs habitudes alimentaires, on est morts dans dix ans. »

Quel futur voyez-vous pour OLALAI ?

Aujourd'hui on commence par une gamme de trois produits. On en aura trois nouveaux à la fin de l'année : un thon cru, un saumon cru et un saumon cuit – qu'on pourra mettre dans des préparations chaudes. Notre intention, c'est de faire des produits pour le plus grand nombre. L'idéal serait que dans les stations-service, le contenu des sandwiches soit remplacé par nos produits, que dans les croquettes panées pour nos enfants, ça ne soit plus du colin d'Alaska – qui va finir par disparaître à cause de surpêche. Qui aurait prédit que le prix du saumon aurait triplé en quatre ans ? Ces problèmes, ils ont souvent été



Carpaccio de salmone, fenouil et agrumes.



La recette du tona roll

Ingrédients

125 g de tOna
 125 g de fromage frais ou de yaourt épais
 1 échalote
 Le jus et le zeste d'un citron vert
 Ciboulette (quelques brins)
 Persil (quelques brins)
 4 cornichons
 Sel, poivre
 2 pains briochés type pain à lobster roll
 1 noix de beurre
 Pickles de votre choix
 Herbes de votre choix

Étapes

- 1 Dans un saladier ou un bol de taille moyenne, mélangez le fromage frais avec le tOna.
- 2 Ciselez finement l'échalote, la ciboulette et le persil. Taillez les cornichons en rondelles. Zestez et pressez le jus de citron. Mélangez le tout dans le saladier. Salez et poivrez.
- 3 Tranchez les pains briochés dans le sens de la longueur sans aller jusqu'au bout. Faites-les dorer de chaque côté dans une poêle où vous aurez fait fondre une noix de beurre.
- 4 Lorsque les pains sont bien colorés, sortez-les du feu et garnissez-les avec les rillettes. Décorez avec des pickles et des herbes aromatiques (ici des pickles d'oignons rouges et de l'aneth)

Astuce : vous pouvez rajouter à vos rillettes du curry, de la menthe, un zeste d'orange, etc.

soulevés par les 150 entreprises environ chez qui nous sommes allés frapper (de l'industriel de l'agro-alimentaire qui fabrique des pokés, des salades, des wraps... à l'industrie du sushi, fabriquant ou restaurateur).

Mon rêve, c'est de créer quelque chose de naturel à base d'algues, et on y arrivera, probablement plus vite que ce qu'on pense. Aujourd'hui certains disent « c'est ridicule de faire du faux poulet », mais moi je pense le contraire. Ça permet d'aider les gens à tester d'autres choses de manière juste

un peu différente. Et si ça leur plaît, ils pourront passer à l'étape d'après. C'est ça, la transition alimentaire. Ça implique un mouvement en douceur. On a tous besoin d'être accompagnés, rassurés.

Notre longue traîne, ce sont les algues. On travaille déjà aujourd'hui sur des projets de produits qui ne sont plus du tout des analogues, mais des produits végétaux issus de la mer. J'ai découvert la richesse et la diversité de ce que proposent les algues en matière nutritionnelle, aromatique, de couleurs, de textures... C'est un énorme

espoir pour pouvoir nourrir demain toute l'humanité. Tous les atouts sont là. L'algue est un produit entièrement naturel, elle se cultive sans arrosage ni pesticides, elle croît à une vitesse folle, peut se récolter en toute saison, et les territoires d'exploitation (l'océan) sont immenses. Et son exploitation à grande échelle n'aura pas besoin de 20 ans pour se concrétiser. On parle de 2-3 ans.

Pour en savoir plus :
www.olalafoods.fr/fr/