

Barentin. Cantine : la spiruline à la place de la viande ?



Barentin. Cantine : la spiruline à la place de la viande ?

Société. La cuisine centrale de Barentin diversifie l'offre alimentaire en introduisant la spiruline dans ses recettes à la place de la viande.

Connaissez-vous la spiruline ? Cette microalgue bleutée est l'ingrédient phare des plats végétariens ou des sportifs puisqu'elle enrichit l'alimentation quotidienne en fer et en protéines. A Barentin, la société Newrest responsable de la cuisine centrale, s'est associée avec l'entreprise bordelaise Edonia pour intégrer la spiruline dans ses recettes. Lundi 27 octobre, une dégustation était organisée, les convives ont été bluffés.

Apporter du goût et des protéines

Fondée à Bordeaux peu avant le Covid, la société Edonia transforme la spiruline produite en bassin par des cultivateurs Français et Européen. Une production deux fois plus rentable que le soja et beaucoup moins polluante à produire. *"La spiruline est l'un des aliments les plus nutritifs que nous connaissons. Elle est très riche en nutriments et protéines et a un faible impact environnemental"*, expliquait le co-fondateur d'Edonia, Hugo Valentin.

Habituellement connue sous forme de poudre verte au goût prononcé, la spiruline est transformée en poudre noire plus moelleuse et au goût adouci. *"Ma frustration, c'était qu'on utilisait la spiruline comme un complément alimentaire et pas dans la cuisine. L'idée est de proposer un produit innovant à nos enfants, d'en faire manger à des personnes âgées qui manquent de nutriments, dans une mousse au chocolat par exemple"*, poursuivait Hugo Valentin. *"Aujourd'hui, on peut remplacer la protéine animale par la spiruline"*. Une idée qui a convaincu le chef de la cantine centrale de Ba-

rentin, Laurent Sicre. *"Hugo et moi sommes entrés en contact il y a six mois environ. Nous avons échangé sur le projet et les premières recettes. Je connaissais la spiruline mais pas dans cet état. Quand j'ai fait connaissance avec le produit, beaucoup d'idées de recettes me sont venues"*.

Un premier menu jugé par les enfants

Ce soir-là, des cookies au chocolat, des sushis balls au sésame ou encore de la moussaka ont été proposés aux convives. L'ingrédient secret : la spiruline. *"La couleur verte se retrouve un peu dans les cookies ou les sushis mais pas dans le goût, c'est impressionnant"*, réagissaient-ils.

La première recette avec de la spiruline a été proposée aux enfants du centre de loisirs de Barentin ce mardi 28 octobre. *"J'ai préparé une Bolognaise végétale. C'est très simple, je fais la cuisine et je viens végétaliser le tout en ajoutant la spiruline à la fin, dans ma sauce. Normalement, les enfants n'y verront que du feu, souriait le chef Sicre. Avec la loi Egalim, nous devons proposer un menu végétarien par semaine dans les écoles. La spiruline pourra être l'ingrédient de ce menu. Il n'y a pas vraiment de planning pour ajouter cet ingrédient et végétaliser le plat, ce sera au fil des créations"*.

Et vous, êtes-vous prêts à remplacer votre steak par de la spiruline ?

par Julie Hervieux

