

Avant-propos

Les algues marines sont utilisées depuis des millénaires en alimentation humaine et plus particulièrement par les populations asiatiques (Arasaki et Arasaki 1977). L'économie mondialisée, les flux migratoires observés au XX^e siècle ainsi que le développement du tourisme de masse ont facilité l'accès pour la population occidentale à d'autres pratiques culinaires et à d'autres aliments, que ce soient des fruits, légumes ou céréales inhabituellement utilisés, voire inconnus dans les pays occidentaux.

Les algues font partie de ces nouveaux aliments ou *novel foods* (CE 1997) qui ont bénéficié de l'ouverture économique et culturelle qui a accompagné la mondialisation des échanges économiques. Il est cependant cocasse de constater qu'il n'y a pas plus traditionnel comme aliment que les algues marines et que le concept de *novel food* ne résiste pas longtemps au bilan historique de leur utilisation en alimentation humaine.

Ce décalage dans la perception de l'algue en tant qu'aliment est le résultat de traditions culinaires très différentes entre les populations, mais dépend surtout du lien qu'elles établissent avec la mer comme milieu privilégié ou non pour la fourniture de ressources alimentaires.

Cet ouvrage propose un bilan sur l'exploitation des algues marines (microalgues, macroalgues) et leurs valorisations principalement en nutrition humaine et plus secondairement en nutrition animale. Les microalgues marines sont peu valorisées dans l'alimentation humaine au regard des macroalgues qui sont des aliments portés par une tradition séculaire en Asie.

Dans ce contexte, le bilan proposé concerne principalement les macroalgues qui sont exploitées traditionnellement pour des applications alimentaires. Toutefois, les microalgues marines, lorsqu'elles sont valorisées comme compléments alimentaires, sont également intégrées à ce bilan. De manière conventionnelle, le terme « algues » se réfère aux macroalgues, les algues microscopiques étant toujours qualifiées de microalgues.

Les modes de production, à savoir la cueillette et la culture des algues, sont décrits dans un contexte mondial dominé par l'Asie, principale région productrice d'algues à destination de l'alimentation humaine directe (légumes de mer) ou indirecte (phyco-colloïdes). Ce bilan est associé à quelques perspectives de valorisation des algues marines, notamment pour le développement d'aliments fonctionnels au pouvoir allergisant limité ou la formulation de nouveaux aliments pour la pisciculture.

Ces perspectives sont discutées au regard de l'évolution de la demande sociétale qui intègre de plus en plus la nécessaire préservation des écosystèmes et de la ressource, mais qui se montre favorable à la consommation de nouveaux produits et plus particulièrement issus de la mer (par exemple, le surimi).

Enfin, quelques préparations culinaires à base d'algues sont également proposées dans l'ouvrage afin d'établir un *continuum* entre connaissances et valorisation de cet aliment encore largement méconnu dans nos pays occidentaux.

Bibliographie

- Arasaki, S., Arasaki, T. (1985). *Les légumes de mer. Comment être et paraître en forme*. Guy Trédaniel Editions, Paris.
- CE (1997). Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires. *Journal officiel*, L043, 0001–0006.