

Locminé

## La consommation d'algues passe par le design alimentaire

Nourrir les hommes en 2050 ? Les étudiants de plusieurs lycées agricoles bretons réfléchissent sur la problématique des « Défis de l'alimentation », thème socioculturel retenu par le ministère de l'Agriculture pour la session d'examen de juin 2011.

Dés conférences sont organisées pour les étudiants de BTS. Après une journée à Quimper, le 18 janvier, le cycle se prolongeait mercredi à Locminé, pour les étudiants des lycées Anne-de-Bretagne et de Kerlebost (Pontivy). Après Serge Guégan, fondateur de Food Intelligence, cabinet spécialisé dans le marketing stratégique agroalimentaire, qui était intervenu à Quimper, c'est la designer Lucie Bolzec qui a informé une quarantaine de futurs commerciaux en produits alimentaires et agro-fouritures sur les nouvelles pratiques alimentaires.

Lucie Bolzec se spécialise vers « un métier qui n'existe pas encore, celui de designer alimentaire », au sein d'une première promotion de l'école de design de Nantes-Atlantique. Son projet de diplôme passe par la valorisation des algues dans l'alimentation. Comment introduire cette biodiversité dans l'assiette ? « La problématique est la perception négative du produit. L'algue est pourtant une ressource énorme. »

La jeune designer va s'appuyer « sur l'imaginaire du consommateur ». Pour associer l'algue à d'autres produits, comme les soupes, biscuits, bouchées apéritives. Elle cherchera à s'engouffrer dans les rayons de l'épicerie haut de gamme, de l'épicerie spécialisée. « Un sas pour



Lucie Bolzec, designer produit & graphisme, se forme au design alimentaire. Mercredi, elle est venue expliquer sa démarche aux étudiants de BTS technico-commerciaux des lycées Anne-de-Bretagne de Locminé et Kerlebost de Pontivy.

atteindre la grande distribution à long terme. »

Mais il faut tout d'abord concevoir les recettes. « Pour le packaging, depuis mai 2010 je travaille sur des bulles transparentes en film d'alginate, des polysaccharides obtenus à partir d'une famille d'algues brunes. Ce packaging devrait être industrialisé fin 2011. » L'action est

soutenue par le Centre d'études et de valorisation des algues (Céva). « Déjà de grands groupes agroalimentaires s'intéressent à la démarche », assure Lucie Bolzec. Elle souligne aussi l'échange autour des problématiques alimentaires entretenu avec le pôle de compétitivité breton Valorial.

### ■ Loto

Samedi 5 février, 19 h, salle des fêtes. 1 000 € en bons d'achat, ordinateur portable, téléviseur écran plat LCD (82 cm), console de jeux Wii, appareil photo numérique, GPS, tronçonneuse thermique, Home cinéma, lecteur DVD portable, 200 €, 150 €, 100 € et 100 € en bons d'achat, plancha, cave à vin, VTT, générateur vapeur. Payant.