

Présentation du Film « La Cuisine au Plancton »

(Durée 26' 20")

Un film de

Pierre Mollo et Jean-Yves Collet

Réalisé par

Jean-Yves Collet

Une production

COM ON PLANET

comonplanet@orange.fr

avec la participation de :

OCEANOPOLIS

La Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme

L'Observatoire du Plancton de Port-Louis

Résumé du film :

A la base de la chaîne alimentaire naturelle, le plancton végétal occupe une position fondamentale dans l'équilibre écologique des océans et des rivières de la planète. Sans plancton végétal, il n'y aurait pas de poissons, de crustacés ni de mollusques à pêcher ! C'est ce même plancton qui produit chaque jour près des 2/3 de l'oxygène atmosphérique.

Pierre Mollo, spécialiste du plancton, s'intéresse dans ce film à trois espèces de plancton végétal bien particulières : la spiruline, la chlorelle et l'odontelle. Ces algues planctoniques microscopiques, comestibles et cultivables, présentent des qualités nutritionnelles de premier ordre en tant que compléments alimentaires : protéines, vitamines, oligoéléments, acides gras oméga 3...

Marc Foucher, chef de cuisine et Premier Ouvrier de France 2004, tente, en compagnie de Pierre Mollo, d'utiliser ces trois planctons exceptionnels directement comme aliments dans nos menus quotidiens. L'opération est un succès de saveurs et de couleurs. Comme le dit le Dr. Bernard Schmitt, médecin nutritionniste et caution scientifique de l'expérience : « *non seulement c'est possible, mais en plus c'est bon, et en plus c'est sain* ».

En ouvrant des perspectives alimentaires particulièrement intéressantes, le plancton végétal pourrait bien représenter dans l'avenir un enjeu de taille en alimentation humaine, dans les pays du nord comme ceux du sud.