



Bréhan, le 23 septembre 2016

La Bretagne et le Japon réunis, grâce aux algues !

Cette année, pour sa 50^{ème} édition, la Foire de Vannes met le Japon à l'honneur. Olmix Group, PME bretonne spécialiste des biotechnologies marines est fière de participer au pavillon Japonais, pour mettre en valeur cette ressource marine qui unit le Japon et la Bretagne : les algues.

Dans la soupe Miso, en snacks apéritifs, autour des sushis, ou en salade... La consommation d'algues marines est une tradition millénaire au Japon, et fait partie du repas quotidien. Les bienfaits des algues (antioxydants, fibres, minéraux, ...) sont bien connus au Japon et des études épidémiologiques ont démontré qu'une consommation régulière d'algues coïncide avec une plus faible incidence du cancer du sein, du côlon et de la prostate. Et si les algues étaient le secret des fameux centenaires d'Okinawa ?

Sur les 15 millions de tonnes d'algues produites chaque année dans le monde, 75 % se retrouvent dans les assiettes, principalement asiatiques. On en est loin en France, avec seulement 1 000 tonnes récoltées annuellement. Il y a là une nouvelle filière à inventer, pour contribuer à la relance de l'agriculture et de la pêche en France, et notamment en Bretagne.

C'est le pari de Breizh Algae Invest, une filiale d'Olmix Group, qui innove en mariant les algues avec la cuisine française : yaourts, terrines, il y en a pour tous les goûts, grâce aux algues !

Mais les algues, en plus d'être savoureuses, ont des propriétés bénéfiques. Une étude récente de l'INRA démontre que des extraits d'algues vertes utilisant la technologie d'Olmix Group pouvaient renforcer l'immunité des animaux d'élevage. Fort de ses 20 ans de recherche scientifique, Olmix Group a développé une gamme de solutions naturelles à bases d'algue, qui permettent d'améliorer les performances d'élevage et le bien-être des animaux. Les éleveurs japonais des fameux bœufs wagyu (littéralement «bœuf japonais») ont bien compris l'intérêt des algues bretonnes : depuis 10 ans, les meilleurs producteurs de l'île de Kyushu utilisent les produits Olmix.

Quand la pointe de la biotechnologie bretonne des algues rencontre la haute couture de la gastronomie japonaise, cela donne un produit d'exception : le wagyu de Kagoshima ! C'est ce trésor partagé entre la Bretagne et le Japon, grâce aux algues, qu'Olmix Group vous invite à venir déguster, avec aussi les fameux produits du Kyushu (thé vert, jus de Yuzu) et également les yaourts aux algues et terrines aux algues, sur notre stand sur le pavillon Japonais, lors de la 50^{ème} foire de Vannes.

.....

Contact presse :

Aurélie GAREL
Responsable Communication
agarel@olmix.com
+33 (0)6 45 59 52 37



La Bretagne et le Japon réunis, grâce aux algues !



日本 Japon



Bretagne



Boeuf Wagyu