

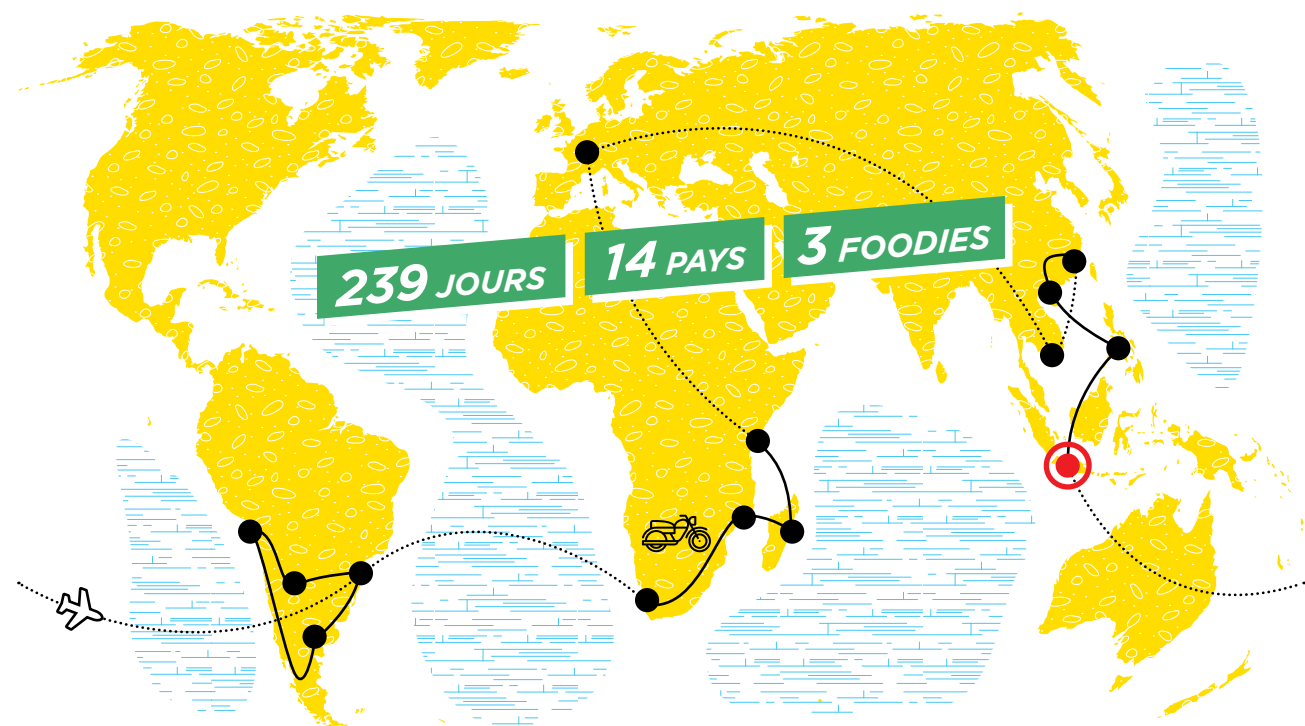


Food & Globe

Le tour du monde d'incorrigibles optimistes!



D'un tour du monde en quête d'innovations dans le secteur alimentaire, Adrien, Martin et Nicolas en ont rêvé. Grâce à Carrefour, parrain du projet Food & Globe, les voilà partis pour huit mois d'enquête sur le terrain. Nouvelles agricultures et consommation alternative... C'est par ici! Par Thomas François



Croissance démographique, agriculture intensive, déforestation, pesticides, OGM, crise de la vache folle, grippe aviaire... Un tableau alarmant, qui n'a cessé de préoccuper trois intrépides étudiants de l'université Paris-Dauphine et de l'EM Lyon. Adrien Clément et Martin Burkel planchaient sur un mémoire sur les processus d'innovation dans le secteur alimentaire quand Nicolas Hamelin travaillait à un projet de commercialisation d'insectes. Tous trois gastronomes sont passionnés de voyages et amateurs de restaurants atypiques. Une première dégustation d'insectes surmontée ensemble, et la rencontre est scellée! L'idée de Food & Globe germe autour d'un rêve commun: un tour du monde à la découverte d'innovations alimentaires. Un stage chez



NOS 3 FOODIES

Martin, Adrien et Nicolas.



Carrefour qui tombe alors à pic pour Adrien. Celui-ci expose son projet au directeur de l'Innovation France. Carrefour a alors décidé d'accompagner cette aventure qui contribuera à donner un éclairage nouveau et une meilleure connaissance des techniques agricoles, des pratiques alimentaires et des tendances alternatives de consommation. Eux qui n'attendaient plus qu'un tel mentor engagé... leur rêve.

Un voyage ambitieux

Et à nos trois globe-trotteurs de se jeter le 28 décembre dernier dans l'aventure! 239 jours, 63 000 km, 14 pays visités: Vietnam, Cambodge, Colombie, Argentine, Kenya, Madagascar... Avec pour objectif: aller à la rencontre de producteurs, distributeurs et consommateurs engagés, étudier de nouvelles agricultures durables (permaculture, aquaponie...) et circuits de production (coopérations, start-up, fermes urbaines, recyclage...). Autre enjeu décisif, la découverte auprès de cuisiniers de sources de protéines alternatives aux qualités gustatives et nutritionnelles vertueuses. Algues, céréales et autres bestioles intéressent le chef Christophe, parrain friand de nouvelles idées qui a à cœur de leur lancer des défis!

Un projet connecté

Caméra en main, clavier jamais loin, les éclaireurs connectés aux réseaux sociaux partagent en temps réel leurs expériences sous forme d'une web-série. Et à chaque escale, retrouvez leur chronique mensuelle pour Aux petits oignons, ainsi qu'une recette emblématique de la contrée explorée! Aux petits oignons, les réseaux sociaux de Carrefour et Food & Globe relayeront chaque étape de ce parcours jusqu'au retour des étudiants à Paris, en août 2017. Premier rendez-vous, Bangkok et ses saveurs thaïlandaises insolites. Suivez les guides... ■

LEURS BAGAGES



Adrien Clément,
— 22 ans —

SES ÉTUDES ?

Master Management de l'innovation (IRN) à Dauphine.

IL AIME ?

Les bonnes adresses et les voyages.

SON RÔLE ?

Foodie de l'organisation, il est à l'affût des innovations Food.



Martin Burkel,
— 22 ans —

SES ÉTUDES ?

Master Management de l'innovation (IRN) à Dauphine.

IL AIME ?

Le cinéma et les nouvelles technologies.

SON RÔLE ?

Foodie de la créa, il est graphiste et assistant réalisateur.



Nicolas Hamelin,
— 23 ans —

SES ÉTUDES ?

MSC en management EMLYON Business School.

IL AIME ?

Cuisiner et découvrir des lieux insolites.

SON RÔLE ?

Foodie au contact facile, il n'hésite pas à prendre la parole en public.

“Carrefour compagnon d'étude de Food & Globe pour anticiper les tendances.”





La Thaïlande du nord au sud : un voyage haut en saveurs !

La Thaïlande est un pays aux trois visages. Le sud offre des paysages de cartes postales avec ses eaux turquoise et ses plages de sable blanc. Bangkok, la cité des anges, balance entre gratte-ciel et vendeurs ambulants. Enfin le nord, berceau du peuple thaï, accueille au cœur de ses montagnes de nombreuses ethnies. Nous vous invitons à vous perdre à nos côtés dans cette culture aux mille saveurs. Par l'équipe Food & Globe



Entre épices et délices

La gastronomie thaïlandaise est l'une des plus réputées au monde. Plus qu'une culture alimentaire, on parle d'un art culinaire thaï. Une cuisine variée, souvent épicée mais qui n'en reste pas moins très savoureuse. Piment, coriandre, gingembre, citronnelle, curry, galanga... composent la majorité des plats d'une variété exceptionnelle. Ouvrir la carte d'un restaurant, c'est s'exposer à des choix souvent bien compliqués. Tom yam, pad thai, khao phat... choisissez les yeux fermés et laissez-vous prendre à un jeu qui vous réserve de belles surprises.

La street food thaïe, un art de vivre

En Thaïlande, on mange peu, mais souvent et à toute heure de la journée. En se postant près des stands de rue traditionnels, vous verrez un flot incessant de passants venus acheter quelques spécialités culinaires, le tout bien sûr à emporter. Découvrir la cuisine thaïlandaise c'est se balader au milieu des échoppes et se laisser tenter par des brochettes, des nouilles sautées ou encore un mango sticky rice. ■



Rencontre avec Saumil Shah Un fermier de demain

Food & Globe est parti à la rencontre de Saumil Shah, urban farmer et fondateur d'EnerGaia, une start-up qui cultive de la spiruline sur les toits de Bangkok.

Par l'équipe Food & Globe

La spiruline, cette micro-algue aux propriétés exceptionnelles est présentée comme une alternative durable aux protéines animales. Elle contient trois fois plus de protéines qu'une portion égale de viande, mais aussi 2300 fois plus de fer que les épinards et 300 fois plus de calcium que le lait entier. Pour couronner le tout, la production de ce super-aliment consomme, en moyenne, 50 fois moins d'énergie et d'eau que ses homologues carnés.

**Ce super aliment aura
une place importante dans
l'alimentation de demain**

Réfléchir à des solutions durables

Saumil, ingénieur de formation travaillait pour un géant de la production énergétique avant de se lancer dans cette aventure. Sa volonté de réfléchir à des solutions plus durables l'a d'abord mené à s'intéresser à la spiruline comme ingrédient alternatif pour l'alimentation animale. Au vu de la qualité de son produit et des propriétés bénéfiques déjà prouvées pour l'homme, il s'est mis en tête de démocratiser ce qu'il appelle « la protéine de demain ».

Produire un super aliment

La mise en place d'un mode de production ingénieux nécessitant peu d'espace a permis à EnerGaia d'installer sa production sur les toits de Bangkok (notamment sur le toit du Sofitel). Une production au plus proche des consommateurs qui lui permet de réduire son impact environnemental. Saumil est convaincu que la spiruline permettra de répondre à la demande croissante en protéines. Pour Food & Globe, ce super-aliment aura une place importante dans l'alimentation de demain à condition de l'intégrer de façon appétissante dans notre quotidien. Il est temps de dépasser la vision du complément alimentaire et de considérer la spiruline comme un ingrédient à part entière. Imaginons révéler le goût proche du foie gras de la spiruline fraîche et l'utiliser finement tranchée sur une salade. Voici une piste de réflexion à travailler pour faire de la spiruline un aliment majeur des années à venir. ■

