

## En impression 3D, du poisson plus frais que nature !



Cette imprimante conçue par Bryan Christie prépare des assiettes de poisson aux « Recettes faciles et de bon gout ». Attention, la notice n'indique pas si le poisson cuisiné peut être congelé ! En option, un logo "pêche durable" !

Les environmentalistes saluent cette prouesse technique qui selon eux va révolutionner le monde océanique. Par contre, le lobby de la pêche voit en cette imprimante 3D un concurrent redoutable ; les pêcheurs exigent un étiquetage clair de ce vrai faux poisson frais !

Un an après le scandale de la viande de cheval et le voile levé sur les plats surgelés frelatés, les industriels de l'agro-alimentaire se lancent un nouveau défi en remettant au goût du jour, les produits frais. Ils viennent tout juste de créer ETF, Les Entreprises du Traiteur Frais. Et ils organisent leur premier évènement le 11 février à Paris : Univers du Frais - Nouvelles enseignes, nouvelles offres : tirez parti de ces rayons en plein développement...

C'est le moment choisi par Labeyrie pour ouvrir une nouvelle porte sur le marché de l'alimentation. En pleine période de diversification, le numéro 1 français du saumon fumé et du foie gras se lance dans la production de plats préparés frais.



Risotto aux Saint-Jacques, Dos de cabillaud aux poivrons et quatre autres plats cuisinés sont commercialisés par Monoprix depuis novembre ; ils devraient être proposés par d'autres enseignes d'ici à la mi-juin. *La viande est d'origine française, précise le groupe.* (Et le poisson ? Essentiellement d'origine étrangère selon l'étude de l'association européenne du commerce et de l'industrie du poisson : AIPCE : Finfish

2013) « *Des préparations quotidiennes avec des légumes frais* ». Les produits sont élaborés par Festin de Sologne, une PME de Lamotte-Beuvron (Loiret) dont c'est la spécialité. Elle fournit des compagnies aériennes... Probablement les repas des classes Affaires car Labeyrie vise le haut du pavé des plats cuisinés...

La société souhaite se démarquer de la concurrence (Fleury Michon et Marie) en pratiquant des prix résolument supérieurs (6 euros contre 4 euros) pour des spécialités qu'elle veut « haut de gamme ».

Le marché des plats cuisinés frais en grandes et moyennes surfaces pèse 600 millions d'euros . «Notre ambition est d'en couvrir 10 à 15 % », explique Jacques Trottier le directeur général de Labeyrie. (1)

Le retour au produit frais en pleine crise du surgelé, est assurément un pas en arrière de l'industrie agroalimentaire... un pas en arrière pour mieux sauter et passer à l'ère de l'impression 3D de poisson frais plus vrai que nature...

### **Une imprimante à poisson pour contrer la surpêche et éliminer la faim dans le monde...**

Alors que la frénésie de consommation alimentaire soulève des problèmes d'ordre environnemental et sociétal, des initiatives technologiques liées à l'impression 3D voient le jour pour tenter de les contrer.... Le secteur alimentaire n'est pas, à première vue, affilié à l'impression 3D. Cependant, depuis quelques mois c'est un process qui met l'eau à la bouche des industriels. Plusieurs innovations sur ce sujet ont été présentées à Las Vegas au CES 2014, le salon consacré au monde de la haute technologie.

« L'époque de la poêle et du four sera-t-elle bientôt révolue ? » s'interroge Big Browser dans le Monde (2). C'est l'objectif de l'ingénieur Anjan Contractor, qui entend mettre au point un synthétiseur universel de nourriture. Il n'est pas le seul à y croire, car la NASA vient de lui offrir une bourse de 125 000 dollars pour créer le prototype de cette future "imprimante 3D de nourriture", rapporte le site américain Quartz.

Le projet consiste à utiliser diverses "cartouches" – contenant sucres, protéines et autres particules gastronomiques élémentaires – pour "imprimer" pas à pas le plat qui finira dans votre assiette. Ainsi, les poudres et les huiles remplaceraient les ingrédients traditionnels, et des recettes téléchargeables en "open source" épauleraient les mauvais cuisiniers.

Source : <http://aquaaculture-aquablog.blogspot.com> (05/02/2014)