

## Des cosmétiques de luxe aux spécialités locales

Aux Tonga, un producteur d'algues *mozuku* réinvente son entreprise pour face aux effets de la crise sanitaire.

À quelque 5 000 kilomètres de l'Australie, même si aucun cas de COVID-19 n'est à déplorer, les frontières du Royaume des Tonga sont fermées et les entreprises locales sont frappées de plein fouet. Avec le soutien du projet de développement d'une aquaculture océanique durable (PacAqua) de la CPS, South Pacific Mozuku (SPM) avait imaginé une gamme de cosmétiques de luxe à base de *mozuku* (*Cladosiphon* sp.), une algue qui pousse dans les eaux tongiennes. Les paquebots de croisière (dont le *Queen Elizabeth II*) faisaient régulièrement escale aux Tonga, où ils pouvaient amener jusqu'à 5 000 visiteurs par jour. Les touristes se sont désormais évaporés et, dans leur sillage, le marché des produits de luxe fabriqués par SPM.

« La COVID-19 a purement et simplement anéanti le tourisme, déplore Masa Kawaguchi, directeur de SPM, qui est d'origine tongienne et japonaise. Je sais qu'au Japon le *mozuku* est très prisé. Très nutritive, cette algue comestible est aussi connue pour ses effets bénéfiques sur le système immunitaire. Nous avons donc décidé de renoncer aux cosmétiques et de lancer le *mozuku* sur le marché local en le présentant comme un superaliment tongien. »

Dans un premier temps, SPM a proposé des barquettes d'algues fraîches à deux grands supermarchés et un distributeur local. S'implanter sur le marché local n'est toutefois pas facile : les ventes au détail peinaient à décoller parce que les consommateurs ne connaissaient pas le *mozuku*, qui n'appartient pas à la gastronomie tongienne. Il a donc fallu les convaincre des vertus gustatives et médicales de l'algue, dont le nom local est *limu tanga'u*.

SPM a alors pris contact avec la Tonga Youth Employment Entrepreneurship (TYEE), une organisation qui propose des cours de cuisine. Des plats préparés ont été conçus pour faire connaître le *mozuku* et donner envie aux Tongiens d'en consommer. « C'est un honneur d'utiliser ces algues de grande qualité dans nos plats, affirme Lusie Latu-Jones, présidente de TYEE. Nous avons associé le *limu tanga'u* à des tomates cerises, des oignons et du lait de coco. J'ajoute aussi un trait de jus de citron dans la sauce soja. On propose ce plat comme une mini-entrée qui complète le plat principal. C'est succulent ! »

Les préparations à base de *mozuku* ont ensuite été présentées par TYEE lors d'un cocktail organisé afin de lever des fonds pour l'organisation. Une dégustation a été proposée aux invités au TOP, un restaurant chic de Nuku'alofa, dont le chef a créé des plats qui mettaient le *limu tanga'u* en vedette. TYEE a également lancé un concours de recettes à base de *mozuku*.

Consciente des vertus nutritionnelles et sanitaires de l'algue, SPM s'est aussi rapprochée de l'hôpital de Vaiola. « On nous a dit qu'à l'hôpital, tout le monde avait adoré l'algue, mais



Plats à base de *mozuku* (crédit photo : © South Pacific Mozuku).

que personne ne savait qu'elle existait, raconte M. Kawaguchi. C'est ce qu'ont dit les patients, mais aussi certains médecins et d'autres soignants. »

Esiteli Pasikala, nutritionniste en chef de l'hôpital, explique qu'elle a proposé le *mozuku* un vendredi, au déjeuner : elle a servi l'algue cuisinée à la tongienne, avec du *miti*, à 45 membres du personnel hospitalier et d'autres personnes invitées pour l'occasion. « Ils m'ont dit que c'était délicieux et m'ont demandé où en acheter, donc je leur ai donné l'adresse des magasins qui en vendaient », conclut-elle.

Créée en 1998 pour l'export des algues *mozuku*, SPM est une entreprise familiale immatriculée sous le nom de Tangle Nano Co., Ltd. « Mon père l'a dirigée jusqu'en 2007, quand la récession mondiale l'a condamnée à la faillite, explique M. Kawaguchi. En 2015, je suis revenu aux Tonga pour remettre l'entreprise sur pied. Nous avons peu à peu élargi notre clientèle, au Japon, mais aussi aux États-Unis, et nous cherchons actuellement à nous implanter en Chine. »

Son rêve ? Faire du *mozuku* tongien un mets international mais, dans l'immédiat, il veut d'abord le faire connaître sur l'archipel. SPM compte trois salariés à temps plein, ainsi que 20 à 30 saisonniers en fonction des besoins.

### Pour plus d'informations :

Avinash Singh

Chargé d'aquaculture pour le projet PacAqua, CPS  
avinashs@spc.int