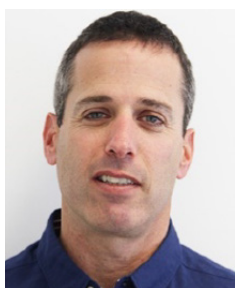




SEAKURA : un trésor d'algue de l'Israël à destination du Monde

Photo ci-contre : SEAKURA. Source : [YOUTUBE](#)

Interview d' **Yizhar FELDMAN**, publié le 18 mars 2020 par [BioMarine](#)
Article traduit bénévolement par Virginie BOUETEL



[Yizhar Feldman](#) a acquis pendant ces 20 dernières années de l'expérience en qualité de manager chevronné, à la tête d'équipes variées et dans le cadre de projets du type P&L (« pertes et profits »). Né et élevé selon les principes d'humilité

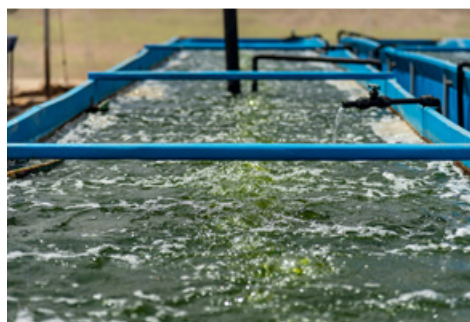
et d'évaluation des terres d'un kibbutz près de la Mer de Galilée (Kibbutz Afikim, Israël), Yizhar a fini son service militaire en tant qu'officier des Forces Spéciales en 2000. Il a ensuite migré vers la scène technologique, endossant des rôles de leader pour une variété de compagnies, parmi lesquelles : Bringg, Intel Sport, Replay Technologies, Netafim, Logic Industries et AKT. Pendant son parcours, Yizhar a acquis une grande expérience dans le management d'experts, de consultants, d'équipes de projets, de développeurs de logiciels et d'applications, ainsi que de fournisseurs lorsqu'il travaillait en étroite collaboration avec des départements juridiques, d'acquisition et financiers.

Yizhar a été recruté comme PDG chez [SEAKURA](#), pionnier dans le domaine de l'aquaculture marine durable en Israël. Les experts de SEAKURA ont développé une technologie avancée qui permet de cultiver des algues hors de l'eau dans un environnement contrôlé. Yizhar se réjouit de mener SEAKURA dans sa mission principale visant à trouver une solution face à la demande globale croissante de nourriture naturelle, de compléments alimentaires, et de cosmétiques tout en préservant l'environnement.

SEAKURA
SEA FOR LIFE

BIOMARINE. Pouvez-vous nous fournir quelques informations concernant SEAKURA ? Comment l'entreprise a-t-elle vu le jour et grâce à qui ? Où se trouve le siège de la compagnie ? Quelle est son activité principale, son chiffre d'affaire, sa taille ? Quelles sont ses filiales et leurs emplacements, et la structure du capital (privé, public/privé) ?

YS. SEAKURA est une compagnie privée d'aquaculture, située à Mikmoret en Israël. Elle a été créée en 2007 par Mr Yossi KARTA (<https://www.seakura.co.il/en/about/our-story/>), fondée sur une dévotion puissante vis-à-vis de la mer et de l'environnement, à laquelle s'ajoute le désir de fournir des algues riches en éléments nutritionnels. Le nom de la compagnie reflète cette volonté : « SEA » pour mer en anglais et « KURA » en japonais pour coffre au trésor.



BIOMARINE. Pouvez-vous nous dire quelles sont les espèces d'algues que vous utilisez ainsi que les produits que vous avez déjà lancés sur le marché ? Quels sont les secteurs et les marchés géographiques que vous visez ? Y a-t-il des expériences professionnelles dont vous voudriez nous faire part ?

YS. SEAKURA cultive *Ulva lactuca* (Laitue de mer) et l'algue rouge *Gracilaria* (<https://www.seakura.co.il/en/our-seaweeds/>). Nous vendons notre biomasse Premium sous différentes formes : congelée fraîche, en poudre sèche (lyophilisée) et en flocons séchés

à plusieurs industries culinaires, de compléments alimentaires, et cosmétiques. Nous utilisons l'Israël comme preuve de concept pour une ligne unique de compléments alimentaires lancée en 2018, fondée sur la laitue de mer *Ulva*, les microalgues et des nutriments essentiels, montrant un grand succès avec plus de 400 points de vente dans le pays. Récemment, SEAKURA a développé une gamme impressionnante de produits destinés à la gastronomie, utilisant sa biomasse premium qui comprend du pain d'algues, des biscuits d'algues, des perles d'algues, une variété de pâtes à tartiner et de pâtes fraîches pour présenter les applications illimitées impressionnantes mises à disposition par cette biomasse. En ce moment, nous sommes en train de négocier la distribution de ces produits manufacturés en Europe, et aux USA, pour ajouter aux biomasses d'algues de SEAKURA déjà en vente.



BIOMARINE. Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur la façon dont vous travaillez aujourd'hui ? Plus précisément, pouvez-vous nous fournir quelques informations concernant les méthodes utilisées pour produire des algues, les récolter et les transformer ?

YS. Elles sont filtrées, contrôlées, et cultivées sur un cycle annuel unique, sans intervention humaine. Cette méthode inédite remplace la méthode traditionnelle qui consiste à récolter les algues à partir de l'océan, où elles sont exposées aux polluants de toute sorte et qui résultent en une récolte imprévisible d'algues de très mauvaise qualité. Contrairement aux récoltes en milieu naturel océanique, nos méthodes sont certifiées EU Organic, USDA, ISO et BRC AA.

BIOMARINE. Quelle est votre proposition unique en matière de vente ? Comment vous distinguez-vous de vos concurrents ?

YS. Nous produisons nos produits Premium, autrement dit les algues *Ulva* et *Gracilaria*, qui contiennent toutes les richesses de la mer, en milieu terrestre, dans des environnements contrôlés et sains



(<https://www.seakura.co.il/en/about/technology/>) qui respectent des conditions strictes vis-à-vis des métaux lourds, des polluants biologiques et des pesticides trouvés dans l'océan. Cette technologie unique (en attente de brevet) et ce processus de culture assurent à nos algues d'être riches en valeurs nutritionnelles optimales, en minéraux, fibres, pigments, antioxydants et protéines. La culture annuelle signifie que les fabricants peuvent compter sur nous pour leur fournir le même produit en permanence, selon une prévision annuelle.

BIOMARINE. En regardant vers l'avenir, pouvez-vous nous en dire davantage à propos de la stratégie de SEAKURA à court et à long terme ? Envisagez-vous de développer votre gamme d'algues et de produits finis ? Quels autres secteurs de l'industrie vous attirent ? Qu'envisagez-vous en matière d'accroissement, de taille et d'alliances en recherche-développement ?

YS. SEAKURA élabore plusieurs produits à destination directe des clients pour, d'une part, valoriser sa biomasse supérieure vis-à-vis des industries dans divers secteurs, d'autre part, sur le long terme, autoriser une licence concernant sa technologie unique comme réponse viable au débat écologique et mondial croissant ainsi qu'à la demande, elle-aussi croissante, d'alimentation naturelle. Pour en savoir plus : <https://www.seakura.co.il/en/about/seakuras-vision/>.

BIOMARINE. Envisagez-vous de participer à l'Édition 2020 de BioMarine ? Si oui, quelles sont vos attentes (levées de fonds, nouveaux clients, nouveaux partenariats, autres) ? Quelle proposition commerciale souhaitez-vous apporter à nos représentants et à la communauté BioMarine ?

SAVE THE DATE, REGISTER or ORDER YOUR DEMO SLOT

<https://biomarine.org/events/30540>



BioMarine & MyBlueCity®
Estoril Congress Center, Cascais, Portugal
18, 19, 20 November 2020



YS. Oui, en effet, SEAKURA prendra une part active dans l'Édition 2020 de BioMarine. Nos espérons rencontrer de nouveaux clients et établir de nouveaux partenariats avec des partenaires stratégiques.

Pour en savoir davantage sur SEAKURA, visitez leur site web : www.seakura.co.il/en/