



AGROALIMENTAIRE Algae Natural Food

De la spiruline made in Alsace

La société alsacienne Algae Natural Food va investir 2,5 millions d'euros pour produire de la spiruline bio sur le site strasbourgeois de Cargill. Le projet, qui repose sur les principes de l'économie circulaire, permettra de créer une dizaine d'emplois.

LA MALTERIE Cargill de Strasbourg a désormais un débouché pour la chaleur, le CO2 et les eaux chargées en sels minéraux issus du processus de transformation de l'orge. Une partie de ces reliquats va alimenter l'unité de culture de micro-algues biologiques qu'Algae Natural Food va construire sur le site de l'entreprise américaine, dans la zone portuaire de Strasbourg. C'est ce que les deux partenaires appellent de la « symbiose industrielle ».

Ce projet, qui se traduira par un investissement de 2,5 millions d'euros soutenu notamment par Bpifrance, la Région et l'Eurométropole de Strasbourg, permettra à Algae Natural Food de valoriser l'expérience qu'elle a acquise depuis sa création en 2014.

L'entreprise a en effet mis au point un procédé de production qu'elle a fait breveter. Le photobioréacteur qu'elle a développé dans ses locaux du Bioparc d'Il-



Algae Natural Food compte produire jusqu'à 100 tonnes de spiruline par an, notamment sous forme de paillettes. DR

kirch lui permet de fabriquer de la spiruline « de meilleure qualité et en plus grande quantité » que la technique classique de culture en bassins à ciel ouvert, explique son PDG Francis Kurz. Contrairement à la plupart des spirulines disponibles aujourd'hui sur le marché, celle-ci sera « totalement bio », assure le dirigeant, qui a entamé une procédure de certification en agriculture biologique.

La validité de la technologie a en tout cas déjà été testée dans le petit pilote de production qui fonctionne sur le site de Cargill depuis six mois.

Désormais, les deux entreprises vont passer à la phase industrielle. Le partenariat avec Cargill, qui fournira gratuitement les intrants (chaleur, nutriment, CO2) permettra à Algae Natural Food de produire 60 à 100 tonnes de spiruline par an sous dif-

férentes formes : poudres, comprimés, billes extrudées ou paillettes. Il permettra aussi à la biotech, qui emploie aujourd'hui dix personnes et prévoit d'en recruter dix de plus dans l'année qui vient, « de croître plus rapidement et de développer de nouvelles applications ».

Car Francis Kurz n'entend pas se limiter à la vente de spiruline comme complément alimentaire (cette micro-algue est extrêmement riche en protéines, en fer, en bêta-carotène et en vitamines) dans les magasins de produits bio. Il est en discussion avec des industriels alsaciens de l'agroalimentaire susceptibles d'utiliser ses micro-algues dans leurs recettes. Plusieurs d'entre eux ont d'ailleurs déjà testé l'incorporation de la spiruline dans leurs chocolats ou dans leurs pâtes.

En attendant le démarrage des travaux, à la fin de l'année ou au début de l'année prochaine, le cofondateur d'Algae Natural Food affiche déjà un motif de satisfaction : avoir pu mettre en œuvre « le principe de production basé sur l'économie circulaire que nous avons défini afin de développer de la croissance verte et durable et de montrer qu'une autre voie de production primaire est possible ». ■

ODILE WEISS