



Strasbourg. Algae Natural Food démarre sa production de micro-algues alimentaires

Algae Natural Food (2016 : CA non communiqué ; 10 salariés) et le groupe Cargill (2014 : 135 milliards d'euros de CA ; 143 salariés) lancent leur projet de culture de micro-algues biologiques destinées à l'alimentation. Algae Natural Food a pour cela investi près d'1 million d'euros en recherche et développement.

Pour sa production de malt, le site Cargill de Strasbourg génère des eaux chargées en nutriments, de la chaleur et du CO2 issu de la respiration de l'orge. Des éléments nécessaires au développement des micro-algues comme la spiruline que souhaite produire Algae Natural Food.

Riche en protéines, en fer ou en vitamines, la spiruline est un complément alimentaire qui peut être consommée sous forme de poudre, de paillettes, de pâte ou de comprimés.

"La spiruline a été déclarée par l'Organisation Mondiale de Santé "meilleur aliment pour l'humanité au 21e siècle"" met en avant l'entreprise. "La culture de micro-algues biologiques, et en particulier de spiruline, est en plein essor. En France, où il existe peu de sites de production, la spiruline est essentiellement importée."

Gain de productivité

Dans le cadre du partenariat conclu entre Cargill et Algae Natural Food, une installation en phase de test a donc été créée sur le site de la malterie, sur la zone portuaire de Strasbourg. Hormis les éléments nécessaires au développement des micro-algues, Cargill fournira un support technique à Algae Natural Food.

Cette technique de production unique permettra à Algae Natural Food de gagner en productivité, avec 50 à 80 grammes de spiruline par jour, contre 10 à 40 grammes pour la technique classique en bassins à ciel ouvert. Bénéficiant du label biologique Ecocert, cette production sera commercialisée pour les marchés de l'alimentation.

"Cette initiative aura un impact positif sur notre empreinte environnementale"

"Cette initiative cadre parfaitement avec la volonté de Cargill de fournir des produits et des services issus de pratiques durables" commente Gilles Lazar, directeur de la malterie Cargill de Strasbourg. "De plus, cette initiative aura un impact positif sur notre empreinte environnementale. Elle nous permettra, à court terme, de réutiliser 10% de nos eaux usées, de réduire de 5% nos émissions de CO2 et de valoriser la chaleur issue de notre activité."

10 millions d'euros seront investis dans les 5 ans à venir

Avant de démarrer cette nouvelle étape de production, Algae Natural Food a investi près d'1 million d'euros en recherche et développement, et prévoit d'investir 1,5 million d'euros en 2017 puis 8 millions d'euros lors des quatre années suivantes.

www.lejournaldesentreprises.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

L'idée de ce projet a vu le jour dans le cadre de la démarche d'écologie industrielle et territoriale développée sur la zone portuaire de Strasbourg.