



Ingrédients-PAI Algae va produire de la spiruline chez Cargill

Algae Natural Food (Illkirch, 67) va cultiver des micro-algues bio (spiruline) dans la malterie Cargill de Strasbourg. Algae utilisera les eaux de process et le CO₂ pour cultiver ses micro-algues. Objectif : 60 à 100T de spiruline par an (poudre, comprimés, paillettes...).

