



 **Technique**
Symbiose industrielle

Produire des algues avec l'eau usée, la chaleur et le CO₂ d'une malterie



La spiruline est très riche en protéines. © Émilie Michel

La société Algae Natural Food, spécialisée dans la production de micro-algues pour l'alimentation, va utiliser les eaux usées, la chaleur et le CO₂ produits par la malterie Cargill pour produire de la spiruline.

Algae Natural Food, société spécialisée dans la production de micro-algues pour l'alimentation, produira des algues avec l'eau usée, la chaleur et le CO₂ de la malterie de Cargill à Strasbourg, ont indiqué les deux sociétés le 25 octobre. « Cette initiative nous permettra, à court terme, de réutiliser 10 % de nos eaux usées, de valoriser la chaleur issue de notre activité et de réduire de 5 % nos émissions de CO₂ », a déclaré Gille Lazar, directeur de la malterie. Pour se développer, les micro-algues ont besoin de quatre éléments essentiels : de l'énergie (lumière et chaleur), des nutriments (sels minéraux...), de l'eau et du CO₂. Dans le cadre de la production de malt, le site de Cargill à Strasbourg génère de la chaleur, des

eaux chargées en nutriments et du CO₂ issu de la respiration de l'orge, expliquent les deux industriels. Il existe donc « une symbiose industrielle parfaite entre l'activité de la malterie et la production de micro-algues ». La spiruline, produite par la société, peut être consommée sous forme de poudre, de paillettes, de pâte ou en comprimés. En France, où il existe peu de sites de production, la spiruline est essentiellement importée, précise l'entreprise. La spiruline est une micro-algue « extrêmement riche en protéines » (première source assimilable au monde selon l'OMS), une très grande source de fer (20 fois plus que le germe de blé), de bêta-carotène (30 fois plus que la carotte), de vitamines (quatre fois plus de vitamines B12 que le foie cru, sous une forme très assimilable). La société Algae Natural Food, constituée en 2014, indique avoir créé 10 emplois sur le territoire alsacien depuis le début de l'année, et prévoit « un doublement de ses effectifs à court terme. »