

# L'énergie des uns fait le bonheur des autres

Algaé Natural Food va lancer la production de spiruline bio sur le site de la malterie Cargill, dont elle utilisera **la chaleur, l'eau et le CO<sub>2</sub>**.



Ces tubes, spécialement développés par Algae Natural Food, permettent de produire de la spiruline à coût abordable.

PHOTO JÉRÔME DORKEL

**C'**est l'histoire d'un pari un peu fou. Celui de cultiver en France de la spiruline, une micro-algue connue pour ses qualités nutritionnelles, mais aussi très coûteuse à produire. Algae Natural Food, spécialisée dans les micro-algues pour l'alimentation, lève une première barrière en

créant un photobioréacteur. Autrement dit, un système de culture de la spiruline en milieu clos, grâce à de grands tubes. « C'est aussi un moyen de contrôler plus finement les apports nécessaires à la spiruline et donc de gagner en qualité pour se différencier de la concurrence internationale, » précise Francis Kurz, diri-

geant de l'entreprise installée au Bioparc d'Illkirch-Graffenstaden. Pour faire davantage baisser les coûts, il s'est mis en quête d'un partenaire dont il pourrait réutiliser l'énergie. La malterie Cargill, localisée au Port du Rhin à Strasbourg, a relevé le challenge. Les tests s'avèrent concluants : « L'utilisation de l'eau et du CO<sub>2</sub> issus de la transformation de l'orge permettent une bonne croissance de la spiruline. » Algae Natural Food a décidé d'investir 2,5 millions d'euros pour lancer la production, d'ici 2017, de « 6 à 10 tonnes par an de spiruline, certifiée écocert et agriculture biologique », ajoute Francis Kurz. En attendant, l'entreprise doublera ses effectifs avec une dizaine d'embauches, pour « renforcer ses compétences ».

**LÉA DAVY**

[www.algae-natural-food.com](http://www.algae-natural-food.com)