

Algae Natural Food et Cargill, partenaires dans la production de micro-algues alimentaires



Algae Natural Food et Cargill ont lancé le 26 octobre 2016 la première étape de leur **projet de culture de micro-algues biologiques** sur la zone portuaire de Strasbourg.

Ce projet de symbiose industrielle, basé sur les principes de l'économie circulaire, est unique en son genre. Algae Natural Food transformera les eaux de process et le CO2 de la malterie Cargill en une **source d'énergie et de nutriments** pour la croissance de ses micro-algues biologiques.

Ce projet a vu le jour dans le cadre de la **démarche d'écologie industrielle et territoriale** développée sur la zone portuaire de Strasbourg. Suite à l'audit de l'entreprise Cargill, une première rencontre organisée en avril 2015 par Idée Alsace et le Pôle Fibres-Energivie avait permis de valider le potentiel de valorisation des eaux de process et du CO2 de la malterie par Algae Natural Food.

Une symbiose industrielle parfaite entre Algae Natural Food et Cargill



Pour se développer, les micro-algues ont besoin de quatre éléments essentiels : de l'énergie (lumière et chaleur), des nutriments (sels minéraux, etc.), de l'eau et du CO2. Dans le cadre de la production de malt, le site Cargill de Strasbourg génère de la chaleur, des eaux chargées en nutriments et du CO2 « naturel » issu de la respiration de l'orge. Il existe donc **une symbiose industrielle parfaite**

entre l'activité de la malterie et la production de micro-algues.

Dans le cadre du partenariat entre Cargill et Algae Natural Food, **une installation pilote vient d'être installée** sur le site de

la malterie. Cargill fournira aussi les intrants (chaleur, nutriments, CO2) pour la culture des micro-algues et un support technique qui permettra à

Algae Natural Food de bénéficier de son expérience industrielle de plus de 25 ans

. Ainsi, ce partenariat représente un avantage écologique mais aussi économique pour Algae Natural Food puisqu'il va lui permettre de croître plus rapidement et de développer de nouvelles applications.

Des avantages environnementaux et économiques concrets

Gilles Lazar, directeur de la malterie Cargill à Strasbourg, explique : « Cette initiative cadre parfaitement avec la volonté de Cargill **de fournir des produits et des services issus de pratiques durables.**

Il était donc important pour nous de soutenir Algae Natural Food dans son ambition de développer uniquement des produits selon les principes de l'économie verte.

De plus, cette initiative aura aussi un impact positif sur notre empreinte environnementale puisqu'elle 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**

».

Outre l'impact environnemental, c'est tout le territoire qui bénéficie des retombées sociales et sociétales de ce projet. **Algae Natural Food a créé 10 emplois** sur le territoire alsacien depuis le début d'année et prévoit **un doublement de ses effectifs à court terme.**

Pour en savoir plus

- [Télécharger le communiqué de presse](#)
- [Visionner l'article dans le Journal des Entreprises d'octobre 2016](#)

-
- [Revenir à la newsletter Idée Alsace n°36 de novembre 2016](#)