

Algae Natural Food et Cargill lancent un projet unique de culture de micro-algues éco-conçues à Strasbourg

Strasbourg, le 25 octobre 2016 – Algae Natural Food et Cargill lancent aujourd’hui 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.

Pour la première fois, de la spiruline sera cultivée en tirant ses nutriments de la production de malt

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.

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.

Ce projet a vu le jour dans le cadre de la démarche d’écologie industrielle et territoriale développée sur la zone portuaire de Strasbourg. Une première rencontre organisée en avril 2015 par Idée Alsace et le Pôle Fibres-Energivie avait permis d’identifier le potentiel de valorisation des eaux de process et du CO₂ de la malterie par Algae Natural Food.



Un projet qui répond aux attentes sociétales tant en matière environnementale que de santé

La culture de micro-algues biologiques, et en particulier de spiruline, est en plein essor dans le monde, y compris en France. Proclamée par l'Organisation Mondiale de Santé comme « le meilleur aliment pour l'humanité au 21ème siècle », la spiruline est une micro-algue extrêmement riche en protéines (1ère source assimilable au monde selon l'OMS), très grande source en fer (20 fois plus que le germe de blé), en bêta-carotène (30 fois plus que la carotte), en vitamines (4 fois plus de vitamines B12 que le foie cru et parfaitement assimilable), notamment. Complément alimentaire naturel et non transformé, la spiruline 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. L'originalité du projet développé par Algae Natural Food réside dans la méthode de culture, basée sur l'économie circulaire, et qui permettra d'obtenir une productivité d'environ 50 à 80 grammes de spiruline par jour, contre 10 à 40 grammes pour la technique classique de culture en bassins à ciel ouvert. Cette technique sera validée à l'issue de la phase pilote qui devrait se poursuivre jusqu'au début de l'année 2017. Algae Natural Food a pour ambition de produire 60 à 100 tonnes de spiruline par an sur le site sous diverses formes : poudre, comprimés, billes extrudées ou encore en paillettes.

Bénéficiant de la certification « biologique » ECOCERT, la production sera commercialisée auprès des marchés Bio pour l'alimentation humaine et la fabrication d'ingrédients de qualité.

A propos d'Algae Natural Food

Créée en 2014, la société Algae Natural Food est spécialisée dans la production de micro-algues à échelle industrielle et à des fins alimentaires. Conscient des enjeux pour les générations futures (changement climatique, appauvrissement des sols et des ressources pour l'Humanité, besoins alimentaires croissants des populations), l'entreprise a choisi d'apporter sa contribution à ce challenge.

L'équipe opérationnelle, appuyée par un comité stratégique compétent, a décidé d'inscrire cette production dans le cadre d'une économie circulaire, afin de développer de la croissance verte et durable et de montrer qu'une autre voie de production primaire, mariant valeurs sociétales, préservation environnementale et contraintes économiques, est possible.

A propos de la Malterie Cargill

Présent à Strasbourg depuis 1989, Cargill se hisse parmi les principaux malteurs au monde. Son réseau mondial inclut des installations de maltage stratégiquement situées dans des régions propices à la culture de l'orge dans 10 pays différents et une équipe commerciale active dans le monde entier.

Cargill est une entreprise américaine créée en 1865. Elle fournit au monde entier des services et des produits agroalimentaires, industriels et financiers. L'entreprise est composée de 150 000 collaborateurs répartis dans 70 pays s'engageant au quotidien à nourrir le monde de manière responsable, en réduisant l'impact environnemental et en aidant les communautés locales.

Pour plus d'informations :

Algae Natural Food

Tél. : 03 88 66 98 02

Vincent Giolito

Parc d'Innovation Strasbourg

850 Bd Sébastien Brant

67400 Illkirch

contact@algae-natural-food.com

Cargill

Sara Deleebeek

Tél. : +32 15 401 616

Sara_deleebeek@cargill.com

