SPIRUBIO

PRODUCTION DE SPIRULINE ET D'EXTRAIT DE SPIRULINE CERTIFIÉE PAR LE LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le projet SPIRUBIO vise à développer des procédés innovants permettant de cultiver de manière industrielle de la spiruline et des extraits de spiruline qui répond au cahier des charges du label européen de l'Agriculture Biologique.

Actuellement, la spiruline est cultivée de façon conventionnelle en utilisant des engrais minéraux purifiés non-renouvelables très loin des exigences réglementaires du label AB. Cependant, ce mode de culture permet à ce jour de fournir une spiruline et un extrait de spiruline de la plus haute qualité.

Suite à des travaux préliminaires prometteurs, les entreprises Algosource et Olivier Microalgues (OMA) proposent, via ce projet collaboratif associant le laboratoire GEPEA, un programme R&D structuré. Ce programme mettra au point un procédé innovant de culture de spiruline par l'utilisation d'engrais, notamment azotés, utilisables en Agriculture Biologique permettant de conserver les standards de qualité des produits commercialisés par les deux entreprises.

Cette recherche de qualité associée à la maîtrise du procédé de culture sera couplée par une analyse de cycle de vie afin d'étudier l'impact environnemental des différents protocoles de culture expérimentés.

Partenaires

Entreprises

AlgoSource Technologies,
Saint-Nazaire [Porteur de projet]
Olivier Micro Algues, Haute-Goulaine (44)

Centre de recherche

Laboratoire de Génie des Procédés - Environnement - Agroalimentaire (GEPEA), Université de Nantes, Saint-Nazaire

Financeur

Conseil régional des Pays de la Loire R&D Collaborative

Labellisation

10/09/2021

Budget global

648 M€