

Communiqué de presse,

Brest, le 15 novembre 2018

Forum BlueCluster *by* Pôle Mer Bretagne Atlantique L'alternative des bioressources marines pour une alimentation saine et durable



Pour sa 9^{ème} édition, le Forum BlueCluster a jeté l'ancre jeudi 15 novembre à l'Ecole Nationale Oniris de Nantes. Organisé par le Pôle Mer Bretagne Atlantique, ce rendez-vous dédié au secteur des bioressources marines a permis aux acteurs présents du territoire Bretagne-Pays de la Loire d'échanger sur les synergies des bioressources marines et de l'agroalimentaire / agriculture pour mieux répondre aux besoins alimentaires de demain. Cette journée résolument placée sous le signe de l'innovation bleue et qui a réuni près de 170 personnes a favorisé le croisement de ces filières et de compétences.

Le Forum BlueCluster porté par le Pôle de compétitivité Mer Bretagne Atlantique, levier essentiel dans le développement de projets collaboratifs innovants est organisé cette année avec le soutien d'Atlanpole (Technopole du bassin économique de Nantes), en partenariat avec le pôle Valorial (spécialisé dans l'innovation agroalimentaire), Cap Aliment (structure dédiée à l'innovation alimentaire), Smidap (Syndicat Mixte pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche en Pays de la Loire) et CBB Capbiotek (le réseau des acteurs des biotechnologies en Bretagne). Le Forum bénéficie également du soutien financier d'Algosource (expert mondial reconnu dans les microalgues), Olmix Group (spécialiste des macroalgues pour l'hygiène, la nutrition et la santé), le cabinet juridique Vidon (brevets et stratégie) et le Crédit Maritime Grand Ouest.

Nourrir 9,6 milliards d'humains à l'horizon 2050

Avec bientôt 9,6 milliards d'êtres humains sur la planète, l'enjeu d'atteindre une alimentation saine et durable est primordial dans un contexte d'épuisement des ressources. Pour atteindre cet objectif, il est primordial vital de trouver des ressources alternatives pour la nutrition humaine, animale et végétale. Ainsi les nouvelles tendances de la consommation alimentaire vont dans ce sens : valoriser le bien-être humain, animal et végétal, s'approvisionner local, se nourrir sainement en privilégiant des produits naturels, diversifier les produits consommés avec une tendance vers le végétalisme. L'alternative des bioressources

marines comme les microalgues, les macroalgues et les coproduits de la pêche est fortement envisagée pour un marché des bioressources marines en pleine émergence.

Les protéines carnées et celles en provenance des poissons sont des ressources épuisables. Les captures de poissons sont en diminution de 10% ce qui entraînera une hausse des prix des sources de protéines et huiles de poisson pour l'aquaculture. En 2050, il y aura nécessité de 80 millions de tonnes de poissons et de produits de la mer supplémentaires.

Des alternatives sont à l'essai pour combler ce manque : lupin pour l'aquaculture piscicole, soja, insectes, microalgues.

Des verrous doivent pourtant être levés : réduire le gaspillage des coproduits de la pêche, valoriser la filière industrielle, déployer des efforts sur l'acceptabilité sociétale de ces nouvelles sources alimentaires, respecter les normes de sécurité sanitaire et les exigences de traçabilité dans l'alimentation humaine et animale.

Ce Forum BlueCluster a permis notamment de mettre en lumière des résultats des derniers travaux de recherche, en termes de réglementation, mais aussi des solutions innovantes liées au potentiel des microalgues, des macroalgues et des produits de la mer et coproduits.

Exemples de projets innovants labellisés par le Pôle Mer

POLYSALGUE : Le potentiel des polysaccharides issus des microalgues pour l'alimentaire et la santé

Ce projet de recherche interdisciplinaire porté par l'Institut Pascal à Clermont-Ferrand vise à explorer le potentiel de production de polysaccharides solubles de structures originales produits par des microalgues du milieu marin et d'eau douce.

Il vise à développer les connaissances scientifiques nécessaires pour l'exploitation industrielle de ces exopolysaccharides pour des applications comme hydrocolloïdes, agents de texture présents dans la majeure partie des produits de grande consommation (gélifiants, épaississants et stabilisants) ou actifs biologiques (substituts des glycosaminoglycane, éliciteurs, antioxydants, etc.)

Le projet POLYSALGUE est également labellisé par le pôle Valorial

VB2 : Les principes actifs de macro-algues couplés aux coproduits maraichers pour l'alimentation humaine et animale, les agrofournitures et la cosmétique



Le projet VB2 porté par Agrival vise à caractériser des actifs d'intérêt (sucres, lipides, protéines, minéraux...) issus d'algues invasives proliférantes, notamment les espèces rouge « Solieria » et brune « Sargasse », et de les potentialiser, grâce à l'association argiles-algues.

Basé sur une technologie basse température, le nouveau procédé permet de conserver les composés protéiniques et glucidiques présents dans ces algues fraîchement récoltées et les propriétés naturelles de

leurs actifs. La technologie développée dans VB2 a notamment permis la mise au point d'une gamme de boissons à base d'algues (ulve, dulse, spiruline) et d'un procédé de fabrication de spaghetti d'algues par gélification à froid d'un jus d'algues (kombu, wakamé). Globe Export a pu obtenir le prix SIAL innovation 2014.

Pour le secteur cosmétique, des perles de massage ont été réalisées, à base de gélifiants naturels extraits d'algues avec le lancement d'un nouveau prototype de production de perles cosmétiques à cœur lipidique liquide.

Le Pôle Mer Bretagne Atlantique : Animateur de l'innovation maritime en Bretagne et Pays de La Loire

Avec un réseau de près de 350 acteurs regroupant des grands groupes, PME, centres de recherche et d'enseignement supérieur, le Pôle Mer Bretagne Atlantique contribue au développement du secteur maritime. Le Pôle aide à l'émergence de projets innovants dans le domaine de la mer : Mise en réseau des compétences, recherche de financement, accompagnement des PME dans leur investissement en R&D, et accès aux marchés de leurs nouveaux produits et services, développement à l'international.

Depuis 2005, le Pôle a labellisé 333 projets innovants représentant un montant global de budget R&D de 902 millions d'euros.

www.pole-mer-bretagne-atlantique.com

Relations presse - Pôle Mer Bretagne Atlantique : Nisha Le Joliff : nisha.lejoliff@polemer-ba.com;

Port : 06 88 84 48 22. <http://www.pole-mer-bretagne-atlantique.com>