

<https://larcenciel.be/spip.php?article1445>



Microalgues en Wallonie

- TRACES DU FUTUR - INNOVATIONS et TRANSITION EN MARCHÉ -



Date de mise en ligne : samedi 11 février 2023

Copyright © LARCENCIEL - site de Michel Simonis - Tous droits réservés

Une société française, créatrice d'ingrédients à base de microalgues, va ouvrir une usine à Grâce-Hollogne, en Wallonie, pour transformer des microalgues en ingrédients destinés à l'industrie alimentaire.

"Les ingrédients et produits d'Algama participent activement à la réduction de l'empreinte climatique de la chaîne alimentaire, en remplaçant des protéines animales par des protéines végétales, et ils révolutionnent cette industrie agroalimentaire aux niveaux gustatif, nutritionnel et fonctionnel."

A suivre et à voir à l'usage !

"On est le meunier des algues"

Au centre des différents procédés développés par Algama (déjà titulaire de 25 brevets dans 31 pays), on trouve la spiruline, une microalgue aquatique qui prend la forme d'une spirale, d'où son nom. Utilisée sous forme de poudre verte ou en gélules comme complément alimentaire, on lui reconnaît de nombreuses vertus : la production de cette microalgue respecte l'environnement et ses apports nutritionnels en protéines (avec un taux de concentration pouvant aller jusqu'à 70 %), en acides aminés essentiels, en vitamines, en minéraux et acides gras polyinsaturés. "L'enjeu, pour nous, a été de trouver une solution pour rendre la consommation plus agréable, en termes de goût et de texture, que d'avaler des gélules. Nous transformons de la biomasse en ingrédients alimentaires".

Les vertus des microalgues répondent de plus en plus aux attentes alimentaires des consommateurs et, par conséquent, à celles de l'industrie agroalimentaire. Par exemple, substituer la microalgue à l'œuf, notamment en boulangerie et pâtisserie, qui est l'un des principaux allergènes et dont le prix a explosé depuis quelques mois.

"Nous travaillons aussi sur des alternatives au lait, aux produits de la mer, à la viande. Les possibilités sont très vastes et le potentiel énorme.

Extraits d'un article de Pierre-François Lovens

[Publié dans La Libre, le 10-01-2023.](#)