

15 mai 2019



R&D de l'alimentation durable pour la santé de l'homme et son environnement.

Session aquaculture : Algoculture

Table ronde n°2

Amance CORAT

- **Composante AgriFood Transition :**
CEVA – Centre d'Etude et de Valorisation des Algues
- **Partenaires :**
ITAVI, Fédération des Spiruliniers de France (FSF), RATHO, Agrocampus Ouest, Lycée Brehoulou, EPLEFPA Lozère, CFPPA Hyères
- **Année de réalisation :** 2015 -2019

**Filière spiruline :
évaluation des itinéraires
techniques et mise en
évidence de voies
d'amélioration pour une
augmentation de la
productivité et de la
qualité du produit**



Table ronde n°2

Contexte marché :

- France : 1^{er} producteur européen de spiruline
- Consommation estimée à 250 T/an
- Production française : 80 T/an dont 40T/an issues de la production paysanne
- La FSF : 96 producteurs installés pour 91 porteurs de projet en cours d'installation
- Développement de la production industrielle de spiruline

Problématique :

- Faire face à un développement exponentiel au sein de la FSF (+10-15% installation)
- Faire face à la concurrence asiatique et USA (BIO)
- Garantir une production paysanne de qualité (traçabilité/BIO)

Table ronde n°2

Objectifs :

- Structurer les pratiques de la filière paysanne de production de spiruline

Etapes de travail réalisées :

Axe 1: Milieu

- *Optimisation des milieux: sources d'azote et éléments traces*
- *Identification des contaminants*

Axe 2: Souches

- *Collection de Spiruline*
- *Caractérisation des souches*
- *Evaluation des performances*

Axe 3&4: Procédé, qualité et valorisation

- *Impact du séchage et de la récolte sur la qualité*
- *Caractérisation nutritionnelle*

Axe 5: Spiruline BIO

- *Evaluation de la faisabilité d'une culture de spiruline BIO*

Axe 6: Formation et diffusion

- *Accompagnement et formation des nouveaux producteurs*

Résultats :

- **Axe 2 : Souches**
 - 31 souches mises en collection au CEVA
 - Caractérisation morphologique
 - Evaluation des performances de 5 souches dans différentes conditions de lumière et de température
- **Axe 4 : Valorisation**
 - Focus Vitamine B12: méthode d'analyse inadaptée à la matrice
 - Focus phéophorbides: évaluation d'une méthode de dosage par spectrophotométrie
- **Autres axes**

Table ronde n°2

Bénéfices / retour sur investissement du projet :

- Structuration de la filière spiruline
 - Optimisation des pratiques
- Hébergeur de la collection FSF
 - Meilleure connaissance des souches
- Adaptation des méthodes d'analyses à la matrice spiruline
- Complément Formation Microalgues CEVA

Etapas suivantes envisageables :

- Suite du projet en cours de dépôt
- Montage d'un projet labellisé Valorial sur les vitamines du groupe B dans les microalgues => B-Inside
- Projet SPIGOU dans le cadre de l'AMI AgriFood Transition sur la caractérisation organoleptique de la spiruline
- Potentiels en phytoépuration et orientation métabolique

Publications :

- ISAP 2017, Poster
Corat et *al.*, Scientific approach to improve Spirulina farming in France
- Communication annuelle aux rencontres professionnelles de la Fédération des Spiruliniers de France (2016-2017-2018)



Amance CORAT

Chef de projet Algoculture

Algae production Project manager

Amance.corat@ceva.fr

06 09 31 70 84

Std : +33 (0)2 96 22 93 50

www.ceva.fr



Merci de votre attention

Table ronde n°2

www.agrifood-transition.fr