

Revue de presse

31/03/2026



Sommaire

Documents sauvegardés • 16 documents

RMedscape (web site ref.) - Medscape	<p>19 janvier 2026</p> <p>Can Seaweed Move Beyond Niche Diets?</p> <p>Seaweed contains fibre, protein, and omega-3 fatty acids; however, limited human data and regulatory barriers continue to restrict its role in mainstream clinical nutrition Will seaweed become a staple in ...</p>	4
Le Télégramme (Bretagne)	<p>16 octobre 2025</p> <p>Morlaix Bord à Bord met les algues au menu du CHU de Brest</p> <p>Dans un flan, une quiche, un cake, voire du gâteau breton ! Avec le projet Promalg-Health, lancé début 2024, le centre hospitalier (CHU) de Brest compte intégrer davantage d'algues dans ...</p>	5
France 3 Régions (site web réf.) - France 3 Regions	<p>16 octobre 2025</p> <p>VIDÉO. "Des tartares ou des gâteaux d'algues", ces recettes à bases d'algues protéinées bientôt proposées aux patients hospitalisés et aux résidents d'Ehpad</p> <p>Les algues sont sources de multiples vertus dont celle d'être riches en protéines. Et c'est sur cette qualité, utile pour les personnes les plus fragiles, que se développe un ...</p>	7
Ouest-France	<p>15 octobre 2025</p> <p>Des algues à la place de la viande au CHU</p> <p>Lancé en janvier 2024, le projet Promalg-Health vise à évaluer le potentiel de protéines dans les algues cultivées à Plouguerneau et, à terme, à les intégrer dans les recettes du ...</p>	8
Le Télégramme (Bretagne) (site web)	<p>14 octobre 2025</p> <p>Flan, quiche ou gâteau breton : près de Morlaix, Bord à Bord participe à l'élaboration des futures recettes à base d'algues du CHU de Brest</p> <p>Intégrer davantage d'algues, riches en protéines, dans les plats servis au CHU de Brest : c'est le but du projet Promalg-Health, lancé en janvier 2024. Parmi les partenaires, une ...</p>	9
Ouest-France (site web)	<p>14 octobre 2025</p> <p>Des algues à la place de la viande : les seniors de ces Ehpad bretons seront les premiers à goûter</p> <p>Lancé en janvier 2024, le projet Promalg-Health vise à évaluer le potentiel de protéines dans les algues cultivées à Plouguerneau (Finistère) et, à terme, à les intégrer dans les recettes ...</p>	11
Le Quotidien du Médecin (site web)	<p>9 octobre 2025</p> <p>Des algues bientôt dans les assiettes de l'hôpital de Brest</p> <p>variétés d'algues, cultivées en bassin à Plouguerneau, dans les recettes élaborées par le centre hospitalier universitaire de Brest, pour ses patients et résidents d'Ehpad. ...</p>	12
Boursorama (site web réf.) - Boursorama	<p>25 septembre 2025</p> <p>Les algues marines: une piste pour de nouveaux aliments riches en protéines</p> <p>En France, sur près de 75.000 tonnes d'algues produites chaque année en Bretagne. (crédit : Adobe Stock / photo générée par IA) Laitue de mer, nori, dulse... par leur composition nutritionnelle ...</p>	13

	8 mai 2025		
Ouest-France	Elle travaille sur des algues destinées aux patients	Entretien Anna Déniel Luque, doctorante à l'Université Bretagne Sud. En septembre, vous avez intégré le projet Promalg-health comme doctorante. Mardi, à Rennes, vous étiez à la finale régionale du ...	14
	4 février 2025		
Ouest-France - L'édition du soir	Plus durables, les algues marines remplaceront-elles la viande dans nos assiettes demain ?	Laitue de mer, nori, dulse... par leur composition nutritionnelle, les algues marines présentent des atouts pour répondre aux enjeux planétaires mais aussi d'alimentation au quotidien. Un programme est lancé en ...	15
	28 janvier 2025		
Sud Ouest (site web)	Les algues marines : une piste pour de nouveaux aliments riches en protéines	Laitue de mer, nori, dulse et autres algues marines sont des sources de protéines végétales alternatives à la viande, avec de réels atouts face aux enjeux planétaires et d'alimentation au ...	18
	28 octobre 2024		
Ouest-France	Des algues pour des repas à l'hôpital ?	Bientôt des recettes gourmandes à base d'algues à l'hôpital ? C'est l'initiative innovante et éco-responsable du projet Promalg-Health, co-porté par le Laboratoire de Biotechnologie et ...	21
	28 juin 2024		
Process Alimentaire (site web)	Conférences Vers une alimentation durable : retour sur la restitution du projet Plan P	Le mardi 18 juin 2024, le centre technique Adria a consacré une journée sur le thème du développement durable et de la transition protéique en industrie agroalimentaire. L'objectif de cette ...	22
	1 juin 2024		
Process Alimentaire	Des algues pour la nutrition médicale	> Lauréat de l'appel d'offres ANR France 2030 sur la diversification des protéines, le projet Promalg-Health veut proposer des ingrédients à base d'algues enrichies en protéines pour le ...	24
	1 juin 2024		
Restauration Collective	REVUE DE PRESSE & WEB	Scolaire, entreprise, médico-social... La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection d'actualités en bref. INITIATIVES • Mi-avril, le Gaec Ursule à Saint-Mars-des-Près (Vendée ...	25
	3 mai 2024		
Process Alimentaire (site web)	Ingrédients Des algues pour la nutrition médicale	Le projet PROMALG-Health veut développer des ingrédients à base d'algues riches en protéines pour les seniors et les patients longue durée à l'hôpital. Ce projet de cinq ans ...	28

Documents sauvegardés

**RMedscape (web site ref.) - Medscape**

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

web-20260119-IHEA-1320141_10552111660_9947191

Nom de la source

RMedscape (web site ref.) - Medscape

Type de source

Presse • Presse Web référencée

Périodicité

En continu

Couverture géographique

Nationale

Provenance

Montréal, Québec, Canada

Monday, January 19, 2026

RMedscape (web site ref.) - Medscape • 1573 mots

January 19, 2026

Can Seaweed Move Beyond Niche Diets?

Seaweed contains fibre, protein, and omega-3 fatty acids; however, limited human data and regulatory barriers continue to restrict its role in mainstream clinical nutrition. Will seaweed become a staple in...

Lire la suite

<https://www.medscape.com/viewarticle/can-seaweed-move-beyond-niche-diets-2026a10001ou>

Ce document référence un lien URL de site non hébergé par CEDROM-SNi.

Documents sauvegardés

Le Télégramme

© 2025 Le Télégramme. Tous droits réservés.
Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news-20251016-TL-3*20*23658131928

Nom de la source

Le Télégramme (Bretagne)

Type de source

Presse • Journaux

Périodicité

Quotidien

Couverture géographique

Régionale

Provenance

Morlaix, Bretagne, France

Jeudi 16 octobre 2025

Le Télégramme (Bretagne)

• p. MORLAIX26

• 560 mots



Morlaix

Morlaix Bord à Bord met les algues au menu du CHU de Brest

Monique Kéromnès

Monique Kéromnès

Intégrer davantage d'algues, riches en protéines, dans les plats servis au CHU de Brest : c'est le but du projet Promalg-Health, lancé en janvier 2024. Parmi les partenaires, une entreprise qui a fait des algues sa spécialité : Bord à Bord.

Dans un flan, une quiche, un cake, voire du gâteau breton ! Avec le projet Promalg-Health, lancé début 2024, le centre hospitalier (CHU) de Brest compte intégrer davantage d'algues dans les quelque 6 700 repas servis chaque jour aux patients et, surtout, aux résidents des Ehpad d'ici à 2028. « Ce qui nous intéresse, dans l'algue, c'est sa valeur nutritionnelle. Elles sont riches en protéines », explique Aline Quéau-Commault, responsable de la restauration au CHU de Brest.

Une purée de laitue de mer

L'ensemble des partenaires du projet, lancé par des chercheurs de l'Université de Bretagne occidentale et de l'Université de Bretagne sud, étaient à l'usine Bord à Bord, mardi. L'entreprise de Taulé est spécialisée dans l'élaboration de préparations culinaires à base d'algues. « Notre rôle est de préparer les

algues pour qu'elles soient intégrables aux recettes », explique Hugo Morel, responsable culinaire. 150 kg de laitue de mer, fournis par France Halio-tis (Plouguerneau), ont déjà été valorisés depuis le lancement du projet, pour les différents essais en cours. « On reçoit les algues fraîches. On les lave puis on les broie pour les réduire en purée. La chaîne est soumise à des règles d'hygiène très strictes. Le travail de recherche pour arriver au prototype idéal est en cours avec une ingénieure. »

Tests en Ehpad courant 2026

Sept groupes de travail avancent en parallèle. Certains affinent le taux de protéines (avec plus ou moins d'enrichissement naturel), d'autres étudient la capacité à les digérer. Les équipes de Bord à Bord sont dans le groupe « acceptabilité » qui se retrouve une fois par mois pour des dégustations. « On anticipe comment le goût de l'algue va être ressenti et accepté », décrit Hugo Morel.

La laitue de mer qui provient de Plouguerneau est transformée en purée par Bord à Bord, à Taulé. Purée qui est intégrée dans les essais de recettes pour le projet Promalg-Health.

Photo Le Télégramme/Monique Kéromnès

Cuisinier de métier et auteur de livres de recettes, il collabore aussi avec les équipes du service restauration du CHU de Brest pour créer les futurs menus.

À partir du début 2026, le programme Promalg-Health entrera dans le concret, avec les premiers essais de recettes. Quelques mois après, les résidents des Ehpad René-Fortin à Bohars, Delcourt-Ponchelet à Brest et le SSR (service de soins de suite et de réadaptation) de Guilers auront la primeur des tests en réel. Viendra, ensuite, le temps des calculs nutritionnels, des fiches techniques et de derniers essais avant de se lancer, en 2028.

« Beau projet d'innovation »

Documents sauvegardés

« C'est un beau projet d'innovation. Qui va dans le sens de la réduction de notre empreinte carbone. On réduit l'apport de protéines animales, c'est bio et c'est local », souligne Aline Quéau-Commault, dont le service compte 124 personnes. « C'est l'occasion de sortir du quotidien et d'étendre les connaissances sur la nutrition, ajoute Hugo Morel. Et ça va dans le sens de ce que l'on prône depuis trente ans : la démocratisation des algues ».

Illustration(s) :

Photo Le Télégramme/Monique Kéromnès

Photo Le Télégramme/Monique Kéromnès

Photo Le Télégramme/Monique Kéromnès

Documents sauvegardés



France 3 Régions (site web réf.) - France 3 Regions

Nom de la source

France 3 Régions (site web réf.) - France 3 Regions

Jeudi 16 octobre 2025

Type de source

Presse • Presse Web référencée

France 3 Régions (site web réf.) - France 3 Regions • 511 mots

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

web-20251016-WRADT-1199067_10230325608_12292370

Périodicité

Irrégulier

Couverture géographique

Nationale

Provenance

France

16 octobre 2025

VIDÉO. "Des tartares ou des gâteaux d'algues", ces recettes à bases d'algues protéinées bientôt proposées aux patients hospitalisés et aux résidents d'Ehpad

Thierry Peigné

Les algues sont sources de multiples vertus dont celle d'être riches en protéines. Et c'est sur cette qualité, utile pour les personnes les plus fragiles, que se développe un...

Lire la suite

<https://france3-regions.franceinfo.fr/bretagne/finistere/brest/video-des-tartares-ou-des-gateaux-d-algues-ces-recettes-a-bases-d-algues-protéinées-bientôt-proposées-aux-patients-hospitalisés-et-aux-résidents-d-ehpad-3234062.html>

Ce document référence un lien URL de site non hébergé par CEDROM-SNi.

Documents sauvegardés



© 2025 Ovest-France. Tous droits réservés.
Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news-20251015-OF-014904dc-a8ee-11f0-a84e-0a4f72002724

Nom de la source	Mercredi 15 octobre 2025
Ovest-France	Ovest-France
Type de source	• p. OF Nord-Finistère_8
Presse • Journaux	• 349 mots
Périodicité	
Quotidien	
Couverture géographique	
Régionale	
Provenance	
Rennes, Bretagne, France	



Des algues à la place de la viande au CHU

Z. B.

Fin 2028, des repas à base d'algues riches en protéines devraient être servis aux résidents des Ehpad du CHU de Brest.

Lancé en janvier 2024, le projet Promalg-Health vise à évaluer le potentiel de protéines dans les algues cultivées à Plouguerneau et, à terme, à les intégrer dans les recettes du CHU de Brest. Elles seront destinées en priorité aux résidents d'Ehpad (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), qui constituent le tiers de la patientèle. Trois structures sont ciblées : René-Fortin, Delcourt-Ponchelet et le centre de soins et réadaptation de Guilers. Courant 2026, les résidents pourront goûter et donner leur avis.

Réduire l'empreinte carbone

Le projet réunit onze partenaires dont les universités Bretagne sud et Bretagne occidentale. L'Agence nationale de recherche le finance à hauteur de trois millions d'euros.

Pendant cinq ans, sept groupes de travail bûchent sur l'algoculture, l'analyse des bienfaits nutritionnels, le degré d'acceptabilité par les consommateurs, etc. Avec ce projet, le CHU veut « **diversifier [ses] sources de protéines et de réduire [son] empreinte carbone en**

diminuant les protéines animales » au profit de produits bio et locaux, explique Aline Quéau-Commault, responsable de la restauration. En changeant ses recettes et son approvisionnement, le CHU a déjà économisé « **2 000 tonnes de CO2 depuis 2022** ». Il sert 6 700 repas par jour. Le projet fait appel à l'expertise de Bord à Bord, entreprise de Taulé qui produit et commercialise des recettes à base d'algues depuis 30 ans. « **On reçoit la laitue de mer de France Haliotis à Plouguerneau et on la prépare pour que ce soit intégrable dans les recettes** », indique Hugo Morel.

Près de 150 kg ont déjà été traités. « **C'est le groupe de travail sur la digestibilité et l'analyse des protéines qui nous en a demandé le plus jusqu'ici.** » Puis, Hugo Morel, cuisinier de formation, élaborera les recettes avec les équipes cuisine du CHU.

Cet article est paru dans Ovest-France

<https://www.ouest-france.fr/societe/alimentatio/des-algues-a-la-place-de-la-viande-les-seniors-de-ces-ehpad-brestoi>

Aline Quéau-Commault, responsable restauration du CHU de Brest, Lenaëlle Nicol, diététicienne du CHU et Yann-Mikaël Bleas, chef de cuisinedu CHU.
. Ovest-France

s-seront-les-premiers-a-gouter-014904dc-a8ee-11f0-a84e-0a4f72002724

Documents sauvegardés

Le Télégramme

© 2025 Le Télégramme. Tous droits réservés.
Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news-20251014-TLA-263

Nom de la source

Le Télégramme (Bretagne)
(site web)

Mardi 14 octobre 2025

Type de source

Presse • Presse Web

Le Télégramme (Bretagne)
(site web) • 651 mots

Périodicité

En continu

Couverture géographique

Régionale

Provenance

Morlaix, Bretagne, France

Flan, quiche ou gâteau breton : près de Morlaix, Bord à Bord participe à l'élaboration des futures recettes à base d'algues du CHU de Brest

Par Monique Kéromnès

Intégrer davantage d'algues, riches en protéines, dans les plats servis au CHU de Brest : c'est le but du projet Promalg-Heath, lancé en janvier 2024. Parmi les partenaires, une entreprise qui a fait des algues sa spécialité : Bord à Bord, près de Morlaix.

Dans un flan, une quiche, un cake, voire du gâteau breton ! Avec le projet Promalg-Health, lancé début 2024, le centre hospitalier (CHU) de Brest compte intégrer davantage d'algues dans les quelque 6 700 repas servis chaque jour aux patients et, surtout, aux résidents des Ehpad (établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) d'ici à 2028. « Ce qui nous intéresse, dans l'algue, c'est sa valeur nutritionnelle. Elles sont riches en protéines », explique Aline Quéau-Commault, responsable de la restauration au CHU de Brest.

Hugo Morel, de l'entreprise Bord à Bord, aux côtés d'Aline Quéau-Commault, responsable restauration du CHU de Brest. (Photo Le Télégramme/Monique Kéromnès) Une purée de laitue de mer

L'ensemble des partenaires du projet, lancé par des chercheurs de l'Université de Bretagne occidentale et de l'Université de Bretagne sud, étaient à l'usine Bord à Bord, ce mardi 14 octobre 2025. L'entreprise de Taulé, près de Morlaix, est spécialisée dans l'élaboration de préparations culinaires à base d'algues. « Notre rôle est de préparer les algues pour qu'elles soient intégrables aux recettes », explique Hugo Morel, responsable culinaire. 150 kg de laitue de mer, fournis par France Haliotis (Plouguerneau), ont déjà été valorisés depuis le lancement du projet, pour les différents essais en cours. « On reçoit les algues fraîches. On les lave puis on les broie pour les réduire en purée. La chaîne est soumise à des règles d'hygiène très strictes. Le travail de recherche pour arriver au prototype idéal est en cours avec une ingénieure. »

La laitue de mer qui provient de Plouguerneau est transformée en purée par l'entreprise Bord à Bord, à Taulé. Purée qui est intégrée dans les essais de recettes pour le projet Promalg-Health. (Photo Le Télégramme/Monique Kéromnès) Tests en Ehpad courant 2026

Sept groupes de travail avancent en parallèle. Certains affinent le taux de protéines (avec plus ou moins d'enrichissement naturel), d'autres étudient la capacité à les digérer. Les équipes de Bord à Bord sont dans le groupe « acceptabilité » qui se retrouve une fois par mois pour des dégustations. « On anticipe comment le goût de l'algue va être ressenti et accepté », décrit Hugo Morel. Cuisinier de métier et auteur de livres de recettes, il collabore aussi avec les équipes du service restauration du CHU de Brest pour créer les futurs menus.

C'est l'occasion de sortir du quotidien et d'étendre les connaissances sur la nutrition. Et ça va dans le sens de ce que l'on prône depuis trente ans : la démocratisation des algues.

À partir du début 2026, le programme Promalg-Health entrera dans le concret, avec les premiers essais de recettes. Quelques mois après, les résidents des Ehpad René-Fortin à Bohars, Delcourt-Ponchelet à Brest et le SSR (service de soins de suite et de réadaptation) de Guilers auront la primeur des tests en réel. Viendra, ensuite, le temps des calculs nutritionnels, des fiches techniques

Documents sauvegardés

et de derniers essais avant de se lancer, en 2028.

La laitue de mer qui provient de Plouguerneau est transformée en purée par l'entreprise Bord à Bord, à Taulé. Purée qui est intégrée dans les essais de recettes pour le projet Promalg-Health. (Photo Le Télégramme/Monique Kéromnès)« Beau projet d'innovation »

« C'est un beau projet d'innovation. Qui va dans le sens de la réduction de notre empreinte carbone. On réduit l'apport de protéines animales, c'est bio et c'est local », souligne Aline Quéau-Commault, dont le service compte 124 personnes. « C'est l'occasion de sortir du quotidien et d'étendre les connaissances sur la nutrition, ajoute Hugo Morel. Et ça va dans le sens de ce que l'on prône depuis trente ans : la démocratisation des algues ».

Cet article est paru dans Le Télégramme (Bretagne) (site web)

<https://www.letelegramme.fr/finistere/morlaix-29600/flan-quiche-ou-gateau-breton-pres-de-morlaix-bord-a-bord-participe-a-lelaboration-des-futures-recettes-a-base-dalgues-du-chu-de-brest-6909302.php>

Documents sauvegardés



© 2025 Ouest-France. Tous droits réservés.
Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news:20251014-OFW-014904dc-a8ee-11f0-a84e-0a4f72002724

Nom de la source

Ouest-France (site web)

Mardi 14 octobre 2025

Type de source

Presse • Presse Web

Ouest-France (site web) • 440 mots

Périodicité

En continu

Couverture géographique

Régionale

Provenance

Rennes, Bretagne, France

Des algues à la place de la viande : les seniors de ces Ehpad bretons seront les premiers à goûter

Zoé BOIRON.

Fin 2028, des repas à base d'algues riches en protéines devraient être servis aux résidents des Ehpad du Centre hospitalier universitaire de Brest (Finistère). En attendant, la recherche autour de ce projet intitulé Promalg-Health se poursuit, avec le concours des entreprises France Haliotis de Plouguerneau et Bord à bord de Taulé.

Lancé en janvier 2024, le projet Promalg-Health vise à évaluer le potentiel de protéines dans les algues cultivées à Plouguerneau (Finistère) et, à terme, à les intégrer dans les recettes du [CHU de Brest](#). Elles seront destinées en priorité aux résidents d'Ehpad (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), qui constituent le tiers de la patientèle. Trois structures sont ciblées : René-Fortin, Delcourt-Ponchelet et le centre de soins et réadaptation de Guilers. Courant 2026, les résidents pourront goûter et donner leur avis.

Le projet réunit onze partenaires dont les universités Bretagne sud et Bretagne occidentale. L'Agence nationale de recherche le finance à hauteur de trois millions d'euros. Pendant cinq ans, sept groupes de travail bûchent sur l'algoculture, l'analyse des bienfaits nutritionnels, le degré d'acceptabilité par les consommateurs, etc.

Lire aussi : « Excellent ! » : à Brest, le

[CHRU a soigné son « Grand repas », mais aussi sa cuisine quotidienne](#)

Réduire l'empreinte carbone

Avec ce projet, le CHU veut « diversifier [ses] sources de protéines et de réduire [son] empreinte carbone en diminuant les protéines animales » au profit de produits bio et locaux, explique Aline Quéau-Commault, responsable de la restauration. En changeant ses recettes et son approvisionnement, le CHU a déjà économisé « 2 000 tonnes de CO2 depuis 2022 ». Il sert 6 700 repas par jour.

Lire aussi : [Plus durables, les algues marines remplaceront-elles la viande dans nos assiettes demain ?](#)

Le projet fait appel à l'expertise de Bord à Bord, entreprise de Taulé qui produit et commercialise [des recettes à base d'algues](#) depuis 30 ans. « On reçoit la [laitue de mer de France Haliotis à Plouguerneau](#) et on la prépare pour que ce soit intégrable dans les recettes », in-

Aline Quéau-Commault, responsable restauration du CHU de Brest, Lenaëlle Nicol, diététicienne du CHU et Yann-Mikaël Bleas, chef de cuisine du CHU, avec la laitue de mer de Plouguerneau préparée par Bord à Bord, représenté ici par Hugo Morel, à droite.
. [Ouest-France](#)

dique Hugo Morel. Près de 150 kg ont déjà été traités. « C'est le groupe de travail sur la digestibilité et l'analyse des protéines qui nous en a demandé le plus jusqu'ici. » Puis, Hugo Morel, cuisinier de formation, élaborera les recettes avec les équipes cuisine du CHU.

Documents sauvegardés



© 2025 Le Quotidien du Médecin.fr. Tous droits réservés.

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news-20251009-SQW-78277

Nom de la source

Le Quotidien du Médecin (site web)

Jeudi 9 octobre 2025

Le Quotidien du Médecin (site web) • 159 mots

Type de source

Presse • Presse Web

Périodicité

En continu

Couverture géographique

Nationale

Provenance

Issy-les-Moulineaux, Ile-de-France, France

Des algues bientôt dans les assiettes de l'hôpital de Brest

Crédit photo : VOISIN/PHANIE Lancé en janvier 2024, le projet Promalg-Health étudie, pendant cinq ans, la possibilité d'intégrer différentes

Variétés d'algues, cultivées en bassin à Plouguerneau, dans les recettes élaborées par le centre hospitalier universitaire de Brest, pour ses patients et résidents d'Ehpad.

Les algues pourraient compenser les déficits protéiniques. En 2026, un premier test de leur incorporation dans les assiettes évaluera la tolérance (digestive, gustative) chez 75 résidents d'établissements du CHU.

Trois espèces ont été sélectionnées : la laitue de mer (*Ulva lactuca*, une algue verte), la dulse (*Palmaria palmata*, algue rouge) et la *Gracilaria* (algue rouge).

Ce projet vise à tester une transition d'un repas carné vers un repas végétarien, même pour des patients en déficit de protéines.

Outre les protéines, les algues sont très riches en minéraux, polyphénols, oméga-3 et caroténoïdes. Les bienfaits nutritionnels, le degré d'acceptabilité des consommateurs et les effets sur leur santé seront analysés.

Cet article est paru dans **Le Quotidien du Médecin (site web)**

<https://www.lequotidiendumedecin.fr/spcialites/nutrition/des-algues-bientot-dans-les-assiettes-de-lhopital-de-brest>

Documents sauvegardés

**Boursorama (site web réf.) - Boursorama**

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

web-20250925-CKQ-1067815_10158753305_9912957

Nom de la source

Boursorama (site web réf.) - Boursorama

Type de source

Presse • Presse Web référencée

Périodicité

En continu

Couverture géographique

Nationale

Provenance

France

Jeudi 25 septembre 2025

Boursorama (site web réf.) - Boursorama • 1415 mots

25 septembre 2025

Les algues marines: une piste pour de nouveaux aliments riches en protéines

En France, sur près de 75.000 tonnes d'algues produites chaque année en Bretagne. (crédit : Adobe Stock / photo générée par IA) Laitue de mer, nori, dulse... par leur composition nutritionnelle...

Lire la suite

<https://www.boursorama.com/budget/conso/actualites/les-algues-marines-une-piste-pour-de-nouveaux-aliments-riches-en-protéines-c4f63d8058688315f092cac11becdd0d>

Ce document référence un lien URL de site non hébergé par CEDROM-SNi.

Documents sauvegardés



© 2025 Ouest-France. Tous droits réservés.
Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news-20250508-OF-c72b2bdc-25a7-11f0-8e4d-80235dd3728c

Nom de la source	Jeudi 8 mai 2025
Ouest-France	
Type de source	Ouest-France
Presse • Journaux	• p. OF Vannes_9
Périodicité	• 472 mots
Quotidien	
Couverture géographique	
Régionale	
Provenance	
Rennes, Bretagne, France	



Elle travaille sur des algues destinées aux patients

Recueilli par Mélanie BÉCOGNÉE.

Mardi, Anna Déniel Luque a concouru lors de la finale régionale Ma thèse en 180 secondes. La doctorante travaille sur les bienfaits des algues pour les repas dans les hôpitaux.

Entretien
Anna Déniel Luque, doctorante à l'Université Bretagne Sud.

En septembre, vous avez intégré le projet Promalg-health comme doctorante. Mardi, à Rennes, vous étiez à la finale régionale du concours Ma thèse en 180 secondes. Qu'est-ce qui vous a donné envie d'y participer ?

Le fait de vulgariser ma thèse. Malgré mes explications, ma famille sait juste que je travaille sur les algues. Je trouvais ça bien de se plier à cet exercice de vulgarisation pour leur faire connaître ce que je fais et le faire auprès du grand public. Cela permet de prendre du recul sur le sujet et de mettre des mots dessus. C'est une expérience enrichissante qui permet de mettre en lumière notre sujet de thèse.

Comment s'y prépare-t-on ?

Il y a trois jours de formation. Le premier sur notre texte, le deuxième sur l'aspect théâtral avec une troupe et le troisième en condition. Après, on s'entraîne devant les proches. Normalement,

les premières années de doctorat n'y participent pas, mais nous avons très vite été dans la pratique. En six mois, c'était déjà bien avancé avec une méthode pour l'extraction des protéines qui fonctionne plutôt bien.

Et en quoi consiste votre sujet de thèse ?

Le nom est assez long. Il porte sur les « Nouveaux ingrédients enrichis en extraits d'algues cultivés en Bretagne pour le secteur de la restauration hospitalière ». Après mon master 2 en biotechnologie marine, j'ai réalisé un stage à l'UBS pour travailler sur l'impact de l'humain sur les algues, et plus particulièrement sur Ulva, la salade de mer. À la suite de ça, j'ai postulé pour participer à Promalg-health. Ma thèse s'inscrit dans ce projet et se concentre sur l'extraction des protéines et l'étude de la digestibilité. Je teste des échantillons pour en extraire les protéines sous haute pression. La technique a fait ses preuves et doit être testée à l'échelle industrielle.

Et concrètement, dans quelles assiettes est-ce que ça ira ?

Nous ciblons les personnes de plus de 65 ans car la synthèse des protéines

La doctorante Anna Déniel Luque, de l'Université Bretagne Sud à Vannes, a présenté son travail à Ma thèse en 180 secondes mardi.

. Ouest-France

diminue avec l'âge. Cela entraîne de la sarcopénie, mais aussi de la dénutrition. Ce serait donc incorporé dans les recettes. C'est en test au CHU de Brest (Finistère) sur toute la durée, auprès des équipes et de volontaires. Mais, ce n'est pas encore dans l'assiette des patients. L'objectif ? Lancer les tests dès que possible auprès des patients.

Cet article est paru dans Ouest-France

<https://www.ouest-france.fr/bretagne/vannes-56000/cette-vannetaise-travaille-sur-les-algues-destinees-aux-assiettes-des-patients-c72b2bdc-25a7-11f0-8e4d-80235dd3728c>

Documents sauvegardés

l'édition du soir

© 2025 Ouest-France - L'édition du soir. Tous droits réservés.

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news-20250204-OFS-e570fbf7-e123-49da-abc0-51fb7e0c718b

Nom de la source

Ouest-France - L'édition du soir

Mardi 4 février 2025

Type de source

Presse • Presse Web

Ouest-France - L'édition du soir • 1624 mots

Périodicité

En continu

Couverture géographique

Régionale

Provenance

Rennes, Bretagne, France

Plus durables, les algues marines remplaceront-elles la viande dans nos assiettes demain ?

Par Nathalie BOURGOUGNON, professeure, université Bretagne Sud (UBS).

Laitue de mer, nori, dulse... par leur composition nutritionnelle, les algues marines présentent des atouts pour répondre aux enjeux planétaires mais aussi d'alimentation au quotidien. Un programme est lancé en Bretagne pour pallier le manque de recherches autour de ces sources de protéines végétales alternatives à la viande.

Laitue de mer, nori, dulse... par leur composition nutritionnelle, les algues marines présentent des atouts pour répondre aux enjeux planétaires mais aussi d'alimentation au quotidien. Un programme est lancé en Bretagne pour pallier le manque de recherches autour de ces sources de protéines végétales alternatives à la viande.

Comment proposer de nouveaux aliments et ingrédients enrichis en protéines à partir de macroalgues cultivées pour le secteur de la santé ? C'est l'ambition du programme de recherche innovant PROMALG-Health ANR-23-DI-VP-0005 qui vient d'être lancé en 2024.

Il est en effet essentiel de rechercher des sources de protéines alternatives à la viande, comme les algues, pour répondre aux enjeux majeurs à l'échelle mondiale, mais aussi à des problématiques d'alimentation au quotidien.

À l'échelle planétaire : insécurité ali-

mentaire, obésité, environnement...

D'après les données récentes de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), la faim dans le monde tend à augmenter en 2024, malgré des efforts importants pour garantir l'accès à des ressources alimentaires. En 2023, près de 2,4 milliards de personnes, soit plus de 30 % de la population mondiale, souffraient d'insécurité alimentaire modérée ou sévère. Ces chiffres témoignent de l'écart grandissant par rapport aux Objectifs de développement durables (ODD), en particulier l'objectif 2 qui vise à éliminer la faim dans le monde d'ici 2030.

Parallèlement, le régime alimentaire des pays en développement, notamment en Asie, tend à s'aligner sur les modèles occidentaux avec une consommation accrue de lipides et de protéines animales. Ce déséquilibre est connu pour entraîner surpoids et obésité, associés à une augmentation des risques de maladies chroniques tels que les maladies cardiovasculaires ou le diabète de type 2.

Laitue de mer ou algue rouge, les algues marines présentent des teneurs intéressantes en acides aminés essentiels, ces éléments de base des protéines qui doivent être apportés par l'alimentation.

Photo d'illustration : Sasazawa / Shutterstock)

La généralisation progressive de la tendance à consommer des protéines animales à l'échelle mondiale soulève également des problématiques environnementales liées à la durabilité des systèmes alimentaires, qu'il s'agisse des systèmes de production ou des industries de transformation. Ainsi, le véritable défi n'est pas seulement de limiter la consommation de protéines animales, mais aussi de proposer de nouvelles protéines alternatives, saines, permettant des régimes alimentaires nutritifs et mieux équilibrés, tout en étant plus durables d'un point de vue économique, social et environnemental.

Lire aussi : Vous n'aimez pas les algues sur les plages du Finistère, et si vous les mangiez ?

Documents sauvegardés

Répondre à la dénutrition des personnes âgées au quotidien

Dans le cadre de la santé au quotidien, des enjeux en matière d'alimentation doivent également être pris en compte. C'est le cas en particulier, les phénomènes de dénutrition chez les personnes âgées qui restent d'actualité. Cette question a gagné en visibilité au cours des dernières décennies grâce à des études médicales et une meilleure compréhension des besoins nutritionnels liés à l'âge.

En effet, alors qu'elles nécessitent un apport en protéines plus élevé que les jeunes, une carence en protéines a été largement constatée chez les personnes âgées en raison d'une consommation calorique et protéique insuffisante. La prévalence de la dénutrition est alarmante parmi les personnes âgées de 70 ans et plus vivant en institution (15-38 %) ou à l'hôpital (30-70 %), comparativement aux personnes âgées vivant à domicile (4 à 10 %).

Dans les hôpitaux, pour les seniors mais aussi pour l'ensemble de patients, l'alimentation fait partie intégrante du traitement dès lors que les personnes hospitalisées dépendent du service de restauration collective hospitalière pour leurs besoins nutritionnels. Avec la loi EGAlim, les établissements de santé, sociaux et médico-sociaux publics ou privés doivent offrir un accès à une alimentation saine, sûre et durable.

Depuis 2018, les restaurateurs servant plus de 200 repas par jour doivent ainsi se diriger vers une diversification des protéines, et donc vers des alternatives végétales. Augmenter l'apport en protéines en proposant de nouvelles recettes acceptables pour les seniors, sans les

contraintes liées à la préparation des protéines animales et répondant aux attentes culinaires ainsi qu'aux conditions de restauration collective, constitue un défi de santé publique.

Cependant, maintenir un apport en protéines et une consommation de viande en institution se heurte aux croyances des seniors, mais aussi au défi de fournir des plats protéinés de qualité en restauration collective. La consommation de plats protéinés est également confrontée aux fortes attentes sensorielles et culinaires des résidents, qui ne sont pas toujours compatibles avec les contraintes de la restauration institutionnelle.

Lire aussi : « On se levait tôt le matin, c'était dur », à 100 ans, elle raconte la vie des goémoniers en Finistère

Les algues marines, sources d'acides aminés essentiels

En France, sur près de 75 000 tonnes d'algues produites chaque année en Bretagne, moins de 200 tonnes sont issues de l'aquaculture. Le reste, majoritairement des algues brunes, étant récolté dans les milieux naturels. Bien que les algues représentent un potentiel intéressant en tant que nouvel aliment dans les pays occidentaux, seulement 1 % de la production totale est utilisé comme aliment ou légume, d'après des données fournies par le Cluster mer Bretagne.

Ce marché reste principalement local, avec des producteurs offrant des produits souvent certifiés biologiques et distribués via des circuits courts. Pourtant, les algues suscitent un intérêt particulier en raison de leur potentiel nutritionnel notamment en protéines. Elles sont souvent comparées à d'autres sources de protéines, comme le soja ou l'œuf.

Par exemple, l'algue verte *Ulva*, plus connue sous le nom d'ao-nori ou la laitue de mer, est fréquemment consommée comme légume de mer en Asie, présente une teneur en protéines allant de 9 à 32 % du poids sec de l'algue et affiche un équilibre en acides aminés essentiels et non essentiels d'environ 35/65 (soit 35 acides aminés essentiels, pour 65 non essentiels), comparable à celui du soja. (Les acides aminés sont les éléments de base qui constituent les protéines. Les acides aminés essentiels sont ceux qui ne sont pas synthétisés par l'organisme et doivent être apportés par l'alimentation).

Les algues rouges, comme dulse (*Palmaria palmata*) ou ogo-nori (*Gracilaria* sp.), se distinguent également par des niveaux de protéines particulièrement élevés (jusqu'à 47 % de la matière sèche). Chez *P. palmata*, les acides aminés essentiels constituent 36 % de la fraction totale d'acides aminés (avec des teneurs relativement élevées en acides aminés leucine, lysine, phénylalanine et valine).

Lire aussi : RÉCIT. Protéinées, savoureuses et écologiques : les algues à la conquête des assiettes

Des algues marines qui pâtissent d'un manque de recherche

Cependant, ces algues ont fait l'objet de relativement peu de recherches comparées à d'autres alternatives protéiques telles que les insectes ou les légumineuses.

Ainsi, l'absence de consommation généralisée des algues marines a conduit à un manque de recherche in vivo. La compréhension de la biodisponibilité des composés présents dans les algues reste limitée, ce qui empêche une com-

Documents sauvegardés

paraison précise de la qualité de leurs protéines avec celles d'autres sources protéiques.

Certaines études in vitro ont révélé l'impact des fibres, facteurs anti-nutritionnels sur la digestion des protéines issues des algues. De plus, les caractéristiques détaillées des protéines extraites des algues et leur utilisation potentielle comme ingrédients dans le développement de nouveaux produits alimentaires restent finalement encore peu étudiées.

Enfin, la majorité des recherches se sont concentrées sur la dimension cognitive et très peu sur la dimension émotionnelle, essentielle pour évaluer les perceptions d'un nouveau produit alimentaire.

Lire aussi : Gougères, tartare et tapenade : trois vidéos de recettes pour cuisiner les algues avec un chef breton

Un projet d'algues enrichies en protéines pour le CHU de Brest

Le projet PROMALG-Health propose de répondre à ces différents enjeux en proposant de nouvelles sources d'algues *Ulva sp.*, *Palmaria palmata* et *Gracilaria sp.* enrichies en protéines.

Cultivées en Bretagne par une entreprise partenaire du projet, les algues seront destinées à la restauration hospitalière du CHU de Brest pour les patients âgés et en long séjour, sous la forme de recettes attractives et créatives imaginées par une entreprise qui commercialise des algues, en collaboration avec l'unité de production culinaire du CHU. La digestibilité des protéines des macroalgues et leurs effets sur la santé à l'aide de modèles pré-cliniques et d'une étude clinique seront évalués en amont par des partenaires de l'INRAE et

d'AgroParisTech.

Une évaluation multicritère, environnementale, économique et logistique, de la chaîne alimentaire des protéines de macroalgues, sera également proposée.

Ce projet, porté par un consortium d'universitaires, d'industriels et d'acteurs du secteur de la santé, s'adresse ainsi à toute la filière, de la ferme avec la production de la biomasse jusqu'à l'assiette avec la consommation de produits finis.

Cet article a été co-écrit par Anna Deniel Luque (Laboratoire de biotechnologie et chimie marines EMR CNRS 6076 université Bretagne Sud), Laure Priet (Institut Dupuy de Lôme UMR CNRS 6027 université Bretagne Sud), Apolline Barbot (Laboratoire d'économie et de gestion de l'Ouest, université Bretagne occidentale), Fatma Ben Brahim (Laboratoire d'économie et de gestion de l'Ouest, université Bretagne occidentale), Nathalie Bourgougnon (Laboratoire de biotechnologie et chimie marines EMR CNRS 6076, université Bretagne Sud) et Audrey Fontaine (Laboratoire d'économie et de gestion de l'Ouest, université Bretagne Occidentale).

La version originale de cet article a été publiée dans The Conversation.

Cet article est paru dans Ouest-France - L'édition du soir

<https://www.ouest-france.fr/leditiondu-soir/2025-02-04/plus-durables-les-algues-marines-replaceront-elles-la-viande-dans-nos-assiettes-demain-f1814177-7314-4079-aae4-da70d7566643>

Documents sauvegardés



© 2025 Sud Ouest. Tous droits réservés.
Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news-20250128-SOE-347

Nom de la source	Mardi 28 janvier 2025
Sud Ouest (site web)	
Type de source	Sud Ouest (site web) • 1499 mots
Presse • Presse Web	
Périodicité	
En continu	
Couverture géographique	
Régionale	
Provenance	
Bordeaux, Nouvelle-Aquitaine, France	

Les algues marines : une piste pour de nouveaux aliments riches en protéines

Par Nathalie Bourgougnon, Professeure, Université Bretagne Sud (UBS)

Laitue de mer, nori, dulse et autres algues marines sont des sources de protéines végétales alternatives à la viande, avec de réels atouts face aux enjeux planétaires et d'alimentation au quotidien

Cet article a été initialement publié sur The Conversation.

Comment proposer de nouveaux aliments et ingrédients enrichis en protéines à partir de macroalgues cultivées pour le secteur de la santé ? C'est l'ambition du programme de recherche innovant PROMALG-Health ANR-23-DI-VP-0005 qui vient d'être lancé en 2024.

Il est en effet essentiel de rechercher des sources de protéines alternatives à la viande, comme les algues, pour répondre aux enjeux majeurs à l'échelle mondiale, mais aussi à des problématiques d'alimentation au quotidien.

Chaque mardi, notre newsletter « Et surtout la santé ! » vous donne les clés afin de prendre les meilleures décisions pour votre santé (sommeil, alimentation, psychologie, activité physique, nouveaux traitements...) !

Abonnez-vous dès aujourd'hui.

À l'échelle planétaire : insécurité alimentaire, obésité, environnement...

D'après les données récentes de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), la faim dans le monde tend à augmenter en 2024, malgré des efforts importants pour garantir l'accès à des ressources alimentaires. En 2023, près de 2,4 milliards de personnes, soit plus de 30 % de la population mondiale, souffrent d'insécurité alimentaire modérée ou sévère. Ces chiffres témoignent de l'écart grandissant par rapport aux Objectifs de développement durables (ODD), en particulier l'objectif 2 qui vise à éliminer la faim dans le monde d'ici 2030.

Parallèlement, le régime alimentaire des pays en développement, notamment en Asie, tend à s'aligner sur les modèles occidentaux avec une consommation accrue de lipides et de protéines animales. Ce déséquilibre est connu pour entraîner surpoids et obésité, associés à une augmentation des risques de maladies chroniques tels que les maladies cardiovasculaires ou le diabète de type 2.

La généralisation progressive de la ten-

dance à consommer des protéines animales à l'échelle mondiale soulève également des problématiques environnementales liées à la durabilité des systèmes alimentaires, qu'il s'agisse des systèmes de production ou des industries de transformation. Ainsi, le véritable défi n'est pas seulement de limiter la consommation de protéines animales, mais aussi de proposer de nouvelles protéines alternatives, saines, permettant des régimes alimentaires nutritifs et mieux équilibrés, tout en étant plus durables d'un point de vue économique, social et environnemental.

Répondre à la dénutrition des personnes âgées au quotidien

Dans le cadre de la santé au quotidien, des enjeux en matière d'alimentation doivent également être pris en compte. C'est le cas en particulier, les phénomènes de dénutrition chez les personnes âgées qui restent d'actualité. Cette question a gagné en visibilité au cours des dernières décennies grâce à des études médicales et une meilleure compréhension des besoins nutritionnels liés à l'âge.

En effet, alors qu'elles nécessitent un apport en protéines plus élevé que les je-

Documents sauvegardés

unes, une carence en protéines a été largement constatée chez les personnes âgées en raison d'une consommation calorique et protéique insuffisante. La prévalence de la dénutrition est alarmante parmi les personnes âgées de 70 ans et plus vivant en institution (15-38 %) ou à l'hôpital (30-70 %), comparativement aux personnes âgées vivant à domicile (4 à 10 %).

Dans les hôpitaux, pour les seniors mais aussi pour l'ensemble de patients, l'alimentation fait partie intégrante du traitement dès lors que les personnes hospitalisées dépendent du service de restauration collective hospitalière pour leurs besoins nutritionnels. Avec la loi EGALim, les établissements de santé, sociaux et médico-sociaux publics ou privés doivent offrir un accès à une alimentation saine, sûre et durable.

Depuis 2018, les restaurateurs servant plus de 200 repas par jour doivent ainsi se diriger vers une diversification des protéines, et donc vers des alternatives végétales. Augmenter l'apport en protéines en proposant de nouvelles recettes acceptables pour les seniors, sans les contraintes liées à la préparation des protéines animales et répondant aux attentes culinaires ainsi qu'aux conditions de restauration collective, constitue un défi de santé publique.

Cependant, maintenir un apport en protéines et une consommation de viande en institution se heurte aux croyances des seniors, mais aussi au défi de fournir des plats protéinés de qualité en restauration collective. La consommation de plats protéinés est également confrontée aux fortes attentes sensorielles et culinaires des résidents, qui ne sont pas toujours compatibles avec les contraintes de la restauration institutionnelle.

Les algues marines, sources d'acides aminés essentiels

En France, sur près de 75 000 tonnes d'algues produites chaque année en Bretagne, moins de 200 tonnes sont issues de l'aquaculture. Le reste, majoritairement des algues brunes, étant récolté dans les milieux naturels. Bien que les algues représentent un potentiel intéressant en tant que nouvel aliment dans les pays occidentaux, seulement 1 % de la production totale est utilisé comme aliment ou légume, d'après des données fournies par le Cluster mer Bretagne.

Ce marché reste principalement local, avec des producteurs offrant des produits souvent certifiés biologiques et distribués via des circuits courts. Pourtant, les algues suscitent un intérêt particulier en raison de leur potentiel nutritionnelnotamment en protéines. Elles sont souvent comparées à d'autres sources de protéines, comme le soja ou l'oeuf.

A lire aussi : Haricots, soja, pois, lentilles... profiter des légumineuses sans risques ni inconforts

Par exemple, l'algue verte *Ulva*, plus connue sous le nom d'ao-nori ou la laitue de mer, est fréquemment consommée comme légume de mer en Asie, présente une teneur en protéines allant de 9 à 32 % du poids sec de l'algue et affiche un équilibre en acides aminés essentiels et non essentiels d'environ 35/65 (soit 35 acides aminés essentiels, pour 65 non essentiels), comparable à celui du soja.

(Les acides aminés sont les éléments de base qui constituent les protéines. Les acides aminés essentiels sont ceux qui ne sont pas synthétisés par l'organisme et doivent être apportés par l'alimenta-

tion, NDLR).

Les algues rouges, comme dulse (*Palmaria palmata*) ou ogo-nori (*Gracilaria* sp.), se distinguent également par des niveaux de protéines particulièrement élevés (jusqu'à 47 % de la matière sèche). Chez *P. palmata*, les acides aminés essentiels constituent 36 % de la fraction totale d'acides aminés (avec des teneurs relativement élevées en acides aminés leucine, lysine, phénylalanine et valine).

A lire aussi : Une alimentation à base de protéines végétales est-elle bonne pour la santé ?

Des algues marines qui pâtissent d'un manque de recherche

Cependant, ces algues ont fait l'objet de relativement peu de recherches comparées à d'autres alternatives protéiques telles que les insectes ou les légumineuses.

Ainsi, l'absence de consommation généralisée des algues marines a conduit à un manque de recherche in vivo. La compréhension de la biodisponibilité des composés présents dans les algues reste limitée, ce qui empêche une comparaison précise de la qualité de leurs protéines avec celles d'autres sources protéiques.

Certaines études in vitro ont révélé l'impact des fibres, facteurs anti-nutritionnels sur la digestion des protéines issues des algues. De plus, les caractéristiques détaillées des protéines extraites des algues et leur utilisation potentielle comme ingrédients dans le développement de nouveaux produits alimentaires restent finalement encore peu étudiées.

Enfin, la majorité des recherches se sont

Documents sauvegardés

concentrées sur la dimension cognitive et très peu sur la dimension émotionnelle, essentielle pour évaluer les perceptions d'un nouveau produit alimentaire.

Un projet d'algues enrichies en protéines pour le CHU de Brest

Le projet PROMALG-Health propose de répondre à ces différents enjeux en proposant de nouvelles sources d'algues *Ulva* sp., *Palmaria palmata* et *Gracilaria* sp. enrichies en protéines.

Cultivées en Bretagne par une entreprise partenaire du projet, les algues seront destinées à la restauration hospitalière du CHU de Brest pour les patients âgés et en long séjour, sous la forme de recettes attractives et créatives imaginées par une entreprise qui commercialise des algues, en collaboration avec l'unité de production culinaire du CHU. La digestibilité des protéines des macroalgues et leurs effets sur la santé à l'aide de modèles pré-cliniques et d'une étude clinique seront évalués en amont par des partenaires de l'INRAE et d'AgroParisTech.

Une évaluation multicritère, environnementale, économique et logistique, de la chaîne alimentaire des protéines de macroalgues, sera également proposée.

Ce projet, porté par un consortium d'universitaires, d'industriels et d'acteurs du secteur de la santé, s'adresse ainsi à toute la filière, de la ferme avec la production de la biomasse jusqu'à l'assiette avec la consommation de produits finis.

Cet article a été co-écrit par Anna Deniel Luque (Laboratoire de Biotechnologie et Chimie Marines EMR CNRS 6076 Université Bretagne Sud), Laure Priet (Institut Dupuy de Lôme UMR

CNRS 6027 Université Bretagne Sud), Apolline Barbot (Laboratoire d'Économie et de Gestion de l'Ouest, Université Bretagne Occidentale), Fatma Ben Brahim (Laboratoire d'Économie et de Gestion de l'Ouest, Université Bretagne Occidentale), Nathalie Bourgougnon (Laboratoire de Biotechnologie et Chimie Marines EMR CNRS 6076, Université Bretagne Sud) et Audrey Fontaine (Laboratoire d'Économie et de Gestion de l'Ouest, Université Bretagne Occidentale).

Le projet PROMALG-HEALTH est soutenu par l'Agence nationale de la recherche (ANR), qui finance en France la recherche sur projets. L'ANR a pour mission de soutenir et de promouvoir le développement de recherches fondamentales et finalisées dans toutes les disciplines, et de renforcer le dialogue entre science et société. Pour en savoir plus, consultez le site de l'ANR.

Cet article est paru dans Sud Ouest (site web)

<https://www.sudouest.fr/sante/les-algues-marines-une-piste-pour-de-nouveaux-aliments-riches-en-protéines-23024644.php>

Documents sauvegardés



© 2024 Ouest-France. Tous droits réservés.
Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news:20241028-OF-e916fc48-92eb-11ef-8d50-f75a8f5479a6

Nom de la source	Lundi 28 octobre 2024
Ouest-France	Ouest-France
Type de source	• p. OF Auray_14
Presse • Journaux	• 358 mots
Périodicité	
Quotidien	
Couverture géographique	
Régionale	
Provenance	
Rennes, Bretagne, France	



Des algues pour des repas à l'hôpital ?

Bientôt des recettes à base d'algues à l'hôpital ? C'est l'initiative portée par plusieurs acteurs pour diversifier les sources de protéines.

Bientôt des recettes gourmandes à base d'algues à l'hôpital ? C'est l'initiative innovante et éco-responsable du projet Pro-malg-Health, co-porté par le Laboratoire de Biotechnologie et Chimie Marines (LBCM) de l'Université Bretagne Sud (UBS) Vannes, et le Laboratoire d'Économie et de Gestion de l'Ouest (Lego) de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO) Brest (Finistère).

Lauréate d'un appel à projet de l'Agence nationale de la recherche qui portait sur la diversification des ressources de protéines autres que la viande ou les produits laitiers, la faculté des sciences a ouvert son laboratoire, mardi 22 octobre, à Vannes. Le sujet du jour ? L'état d'avancement du projet multi-partenarial. Ensuite, la trentaine de personnes est passée aux travaux pratiques avec un atelier culinaire participatif.

Pour des patients en carence

Les acteurs impliqués étaient sous la houlette de Nathalie Bourgougnon, cheffe du projet pour l'UBS de Vannes et d'Audrey Fontaine, cheffe du projet à l'UBO de Brest. Les deux universi-

taires expliquent : « **La filière intègre la production et transformation des algues, jusqu'à leur utilisation par le pôle restauration du centre hospitalier universitaire de Brest.** »

Nathalie Bourgougnon ajoute : « **Le projet va expérimenter, pendant cinq ans, la production d'algues et d'ingrédients riches en protéines, puis leur intégration dans les recettes.** »

Aline Queau-Commault précise : « **Celles-ci seront élaborées par le CHRU, afin de diversifier l'offre de protéines aux patients souffrant de carences nutritionnelles. Les objectifs : analyser les bienfaits de la consommation d'algues, le degré d'acceptabilité des consommateurs et les effets sur leur santé.** »

Les entreprises bretonnes mobilisées sont France Haliotis et Bord à Bord. Elles sont certifiées bio et ont parmi leurs clientèles plusieurs chefs étoilés. Les échéances à venir devront démontrer la capacité de toute la chaîne d'acteurs à relever le défi.

Cet article est paru dans Ouest-France

Des acteurs qui travaillent sur le projet : Robin Noël (Actalia), Alizé Mouchard (STLO), Meriam Karaa (Lego, UBO), Fanny Thomas (Granem), Marine Regnard (Bord à Bord).

. Ouest-France

<http://www.ouest-france.fr/nll>

Documents sauvegardés



© 2024 Process Alimentaire. Tous droits réservés.

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news-20240628-BKY-005

Nom de la source

Process Alimentaire (site web)

Vendredi 28 juin 2024

Process Alimentaire (site web) • 1122 mots

Type de source

Presse • Presse Web

Périodicité

En continu

Couverture géographique

Nationale

Provenance

France

Conférences Vers une alimentation durable : retour sur la restitution du projet Plan P

Christophe MENEUST

Le mardi 18 juin 2024, le centre technique Adria a consacré une journée sur le thème du développement durable et de la transition protéique en industrie agroalimentaire.

L'objectif de cette journée de conférences était d'apporter des pistes de recherches ancrées au cœur des préoccupations industrielles avec des interventions ciblées sur des thématiques cruciales pour le secteur : réduction du score environnemental, gestion de l'ultra-transformation, conformité réglementaire, et stratégies pour répondre aux exigences croissantes des consommateurs en matière de naturalité.

Elle a débuté par la restitution du Plan P. Ce projet a été initié pour accélérer le développement de nouveaux produits alimentaires dans le but de répondre aux tendances croissantes de flexitarisme et de végétarisme. Piloté par Jonathan Thévenot, chef de projets à l'Adria et coordinateur du projet, le Plan P a pour but : « d'accélérer la création de nouveaux produits comme les émulsions et mousses en diversifiant la nature des protéines végétales grâce à de l'analyse spectrale couplée à des algorithmes d'intelligence

artificielle pour prédire les variables relevant de la texture des produits et ainsi faciliter le ciblage de nouveaux ingrédients », explique-t-il.

Abaisser le score environnemental des produits alimentaires en jouant sur les modes de production

Le secteur alimentaire, avec l'amont agricole, représente 25 % des émissions des gaz à effets de serre (GES) en France. Partant de ce constat, Fabrice Bosque, responsable de l'unité environnement et eco-industries de l'Iterg (Institut des corps gras et produits apparentés), a restitué le travail réalisé au cours du projet RMT Actia Ecoval qui a couru de 2020 à 2024. Son objectif est de donner à l'industrie agroalimentaire les moyens de répondre aux défis d'optimisation dans la gestion des ressources dans les procédés de transformation en assurant un engagement responsable pour faire évoluer les modèles de production et de distribution. Basé sur l'analyse de cycle de vie (ACV) couplée avec des approches sociales, économiques, nutritionnelles, Fabrice Bosque a démontré que des actions menées sur les pistes d'amélioration révélées par l'ACV permettaient de

baisser l'impact environnementale d'environ 25 %. De plus, l'expert a souligné que la validation des projets d'éco-conception par une ACV évite le transfert d'impacts entre les différentes phases de la chaîne de transformation. « Par exemple une diminution des GES sur la phase de transformation d'un produit qui génère plus d'émissions durant le transport », illustre-t-il.

« L'éco-conception constitue a minima un gain économique, au mieux, un projet innovant », Fabrice Bosque, responsable de l'unité environnement et eco-industries de l'Iterg Naturalité et allégations environnementales

Camille Renaud, cheffe de projets à l'Adria, a de son côté redétaillé auprès des l'assemblée présente le concept de produits ultra-transformés par la classification Nova et sa perception auprès des consommateurs. Elle a également mis en avant les corrélations de cette classification avec le Nutri-Score tout en appuyant sur les points de discordance entre les deux systèmes, confirmant ainsi « qu'en général, plus un aliment est transformé, plus son NutriScore est élevé ». Sur le même sujet, Hugo Valterie, doctorant LEGO (Laboratoire

Documents sauvegardés

d'Économie et de Gestion de l'Ouest) a présenté les travaux de la chaire pratique alimentaires durables (PADE) concernant une étude sur la perception et attentes des consommateurs vis-à-vis de la naturalité. Parmi les résultats, il est démontré que « plus un aliment est transformé, moins les consommateurs ont de l'intérêt pour l'origine naturelle et la composition en matière première du produit. De plus, le local et l'artisanal représentent plus un aspect de confiance de la part des consommateurs qu'une représentation de la naturalité », rapporte-t-il.

Pierre Corre, responsable réglementation alimentaire à l'Adria, a de son côté réalisé un point d'étape sur l'encadrement des allégations environnementales. En 2020, la commission européenne dressait un tableau négatif sur le sujet. Dans l'Union Européenne (tout type de secteur confondus), 53,3 % de ces allégations étaient jugées vagues, trompeuses ou infondées et 40 % non étayés. Le "Green deal" (pacte vert pour l'Europe) a comme enjeux de lutter contre ces pratiques pour assurer une information correcte vers les consommateurs et éviter la concurrence déloyale entre les différents acteurs. « A l'heure actuelle, il n'y a pas de liste d'allégations environnementales définies, le cadre réglementaire est en cours de construction. Même si à ce jour la France est en avance sur l'Europe avec des encadrements effectif portant notamment sur les allégations concernant la neutralité carbone, la compostabilité, le recyclé et le biodégradable », explique-t-il. Au niveau européen, la directive 825/2024 qui a pour objectif de donner aux consommateurs les moyens d'agir en faveur de la transition verte grâce à une meilleure protection contre les pratiques déloyales et grâce à une meilleure in-

formation. Pierre Corre a détaillé les grands principes inhérents à la directive « Green claims ». Celle-ci fixe des normes minimales pour justifier, communiquer et vérifier les affirmations en se basant sur plusieurs grands principes : avoir des preuves scientifiques reconnues, effectuer des vérifications préalables par des organismes indépendants et accrédités ou encore que la vérification des labels soient vérifiés par un tiers.

Deux démarrages de projets NAT-CL'INN : un outil d'arbitrage centré sur la naturalité

« L'ambition de ce projet est de prototyper un outil d'arbitrage de solutions innovantes à l'aide d'une démarche d'analyse multicritère recouvrant des aspects techniques, réglementaires et socio-économiques pour répondre aux attentes de naturalité des consommateurs », explique Fayrouz Akrim-Morvan, ingénieure de recherche au laboratoire d'économie et de gestion de l'ouest (LEGO). Celui-ci mettra sur le même plan l'attente consommateur ainsi que le pilotage produit entre la recherche et développement et le marketing. Courant jusqu'en 2027, il a pour objectif de mieux comprendre les représentations de la naturalité des consommateurs, d'identifier des marqueurs, de développer, évaluer et pérenniser un outil évolutif d'arbitrage.

PROMALG Health : proposer des sources protéiques à base de macro-algues pour le milieu médical

Initié en 2023, ce projet retranscrit lors de la journée de l'Adria par la co-coordinatrice Audrey Fontaine, a pour objectif de développer de nouvelles sources de protéines à faible impact pour lutter con-

tre la dénutrition des seniors. En partenariat avec le CHU de Brest, il propose de nouvelles sources de matières protéiques issues de différentes espèces de macro-algues cultivées (*Ulva* sp., *Palmaria palmata* et *Gracilaria* sp.). Porté par un consortium d'universitaires, d'industriels et d'acteurs du secteur, le projet s'adresse à toute la filière, de la production de la biomasse jusqu'à la consommation de produits finis en tenant compte des réglementations de santé et de sécurité.

Il doit répondre à six défis :

Offrir des algues enrichies en protéines par une aquaculture biologique innovante
Explorer différentes voies technologiques de prétraitement de la biomasse et d'extraction éco-responsables
Évaluer la digestibilité et l'acceptabilité à l'aide d'études cliniques
Approfondir les caractéristiques fonctionnelles des protéines et leurs utilisations en tant qu'ingrédients pour lutter contre la dénutrition
Mener une évaluation multicritère de la chaîne dans une démarche d'ACV
Étudier la perception des consommateurs à l'appropriation des algues comme sources de protéines

Cet article est paru dans Process Alimentaire (site web)

<https://www.processalimentaire.com/vie-des-iaa/vers-une-alimentation-durable-retour-sur-la-restitution-du-projet-pla-n-p>

Documents sauvegardés

PROCESS
ALIMENTAIRE

© 2024 Process Alimentaire. Tous droits réservés.

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news-20240601-KY-a0004419454

Nom de la source

Process Alimentaire

Samedi 1 juin 2024

Type de source

Presse • Magazines et revues

Process Alimentaire

• p. 37

Périodicité

Mensuel ou bimensuel

• 338 mots

Couverture géographique

Nationale

Provenance

France



Des algues pour la nutrition médicale

Promalg-Health veut développer des ingrédients riches en protéines pour les seniors

Amélie Dereuder

Lauréat de l'appel d'offres ANR France 2030 sur la diversification des protéines, le projet Promalg-Health veut proposer des ingrédients à base d'algues enrichies en protéines pour le secteur de la Ce sont les macro-algues laitue de mer, dulce et gracilaria qui seront mises à l'honneur dans ces recherches. La première est une algue verte tandis que les deux autres sont des algues rouges.

Le consortium breton à l'origine du projet rassemble sept laboratoires de recherche (LBCM, LEMAR, LEGO, IRDL, NuMeCan, PNCA et STLO), le centre technique Actalia, le CHU de Brest ainsi que deux entreprises: France Haliotis et Algue Service-Bord à Bord. Entamé en 2024, le projet doit durer cinq ans et va être financé à hauteur d'environ 3 millions d'euros.

Créer une filière de macro-algues biologiques Promalg-Health a plusieurs objectifs. Le principal est de présenter des algues riches en protéines issues d'une aquaculture biologique, ainsi que des ingrédients et des aliments venant de celles-ci, pour le secteur de la nutrition médicale. Pour y parvenir, les chercheurs doivent d'abord évaluer la

digestibilité des protéines et étudier leurs effets sur la santé à l'aide de modèles précliniques et d'une étude clinique. Cela permettra aussi de pouvoir comparer les protéines d'algues à d'autres sources protéiques. Les scientifiques veulent également identifier les caractéristiques fonctionnelles des macro-algues pour valider leur utilisation comme ingrédients en alimentation humaine. Ils prépareront alors des prototypes qui seront servis à des seniors et des patients en long séjour à l'hôpital. Le projet prévoit une Analyse de cycle de vie des produits issus des algues.

Les membres vont mettre en évidence les obstacles et les moteurs de la construction d'une filière durable et de l'acceptation de ces sources de protéines par le grand public. Dernier intérêt de cette initiative: encourager l'intérêt des entreprises et des jeunes chercheurs pour le secteur des macro-algues afin d'assurer un avenir à cette filière toujours en construction.

Le projet Promalg-Health veut proposer des ingrédients à base de laitue de mer, de dulce et de gracilaria.

. ADOBESTOCK

Documents sauvegardés



© 2024 Restauration Collective. Tous droits réservés.

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news-20240601-CHR-a0004439379

Nom de la source

Restauration Collective

Samedi 1 juin 2024

Type de source

Presse • Magazines et revues

Restauration Collective

• p. 10,11

Périodicité

Mensuel ou bimensuel

• 1352 mots

Couverture géographique

Internationale

Provenance

Paris, Ile-de-France, France



REVUE DE PRESSE & WEB

Noémie Giraud

Scolaire, entreprise, médico-social... La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection d'actualités en bref.

INITIATIVES • Mi-avril, le Gaec Ursule à Saint-Mars-des-Près (Vendée) a été le théâtre d'une journée consacrée à la restauration collective. Agents de restauration, chefs et autres gestionnaires de cantines ont pu découvrir les produits locaux et bio des producteurs du territoire.

- Au même moment, en Guadeloupe, les acteurs de la restauration collective se sont penchés lors d'un colloque sur les solutions à mettre en place pour améliorer l'approvisionnement en produits locaux en restauration scolaire. La ville de Cap Excellence souhaite en effet en proposer davantage dans ses menus dans le cadre de son PAT Capvovre.

- Puiser des idées, trouver des contacts ou des informations d'actualité autour de la cantine scolaire et de son fonctionnement: tel était le but de la journée de rencontre organisée début avril à Lanvéoc (Finistère) par la communauté de communes Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime. L'occasion pour l'ensemble

des communes d'évoquer les innovations mises en place depuis la loi Egalim.

- Les enfants scolarisés à Maisons-Alfort (Val-de-Marne) verront désormais leurs repas réduits de 5 à 4 composantes, deux à trois fois par semaine. Un choix effectué pour éviter le gaspillage alimentaire, le repas à 5 composantes étant jugé trop copieux pour les élèves. Un à deux repas végétariens supplémentaires par mois leur seront servis pour augmenter la part des produits durables et bio, sans toucher au prix.

- Le CHU de Brest (Finistère) a lancé depuis le 1er janvier 2024 le Promalg Health, un projet dont le but est d'incorporer des algues fraîches ou transformées dans les plats des patients. Il rentre dans le cadre du plan d'investissement «Alimentation durable et favorable à la santé» France 2030. 11 partenaires travaillent à ce programme qui a retenu 3 algues: la laitue de mer, la dulse et la gracilaria. Une bonne alternative aux protéines animales.

- Tavivat: tel est le nom du programme lancé par la Polynésie française afin d'augmenter la production de produits traditionnels pour revenir à une alimentation saine et pour limiter les problèmes

© Shutterstock

d'obésité. L'objectif est multiple puisque l'ambition est de fournir 25 % de produits vivriers traditionnels à la restauration scolaire dans la part des féculents servis. Une production qui résiste par ailleurs au réchauffement climatique.

- Pour promouvoir le manger local et valoriser les métiers de la restauration collective, des cuisiniers du Puy-de-Dôme ont décidé de créer un collectif: l'association CCR63 (Collectif des cuisiniers de la restauration collective du Puy-de-Dôme). Leur ambition: réaliser des animations et des réunions d'information thématiques, sensibiliser et échanger autour des sujets du manger local et des circuits alimentaires de proximité.

- La ville de Margny-lès-Compiègne (Oise) a décidé de reprendre la gestion de ses cantines scolaires à partir de la rentrée prochaine. Le but: proposer aux élèves une cuisine de meilleure qualité, en privilégiant les produits bio et en respectant la saisonnalité, le tout sans augmenter ses prix.

- Afin de trouver une grille commune des bonnes pratiques autour du



Documents sauvegardés

gaspillage alimentaire, l'IUT de Châteauroux (Indre) a accueilli le 14 mai dernier une journée de recherche autour du sujet. Elle s'est tenue dans le cadre du projet de recherche régional Gaspilag.

LABELS & CONCOURS • Le 15 mars dernier, le Campus du Mené à Merdrignac (Côtes-d'Armor) a été distingué d'une première Fourchette du label «Établissement Bio Engagé» par la Région, ainsi que l'association Initiative Bio Bretagne, dans le cadre du plan d'action régional en faveur du bien-manger pour tous. Le Campus du Mené propose plus de 31 % de produits bio. De plus, 91 % des repas servis sont réalisés sur place et 100 % du porc et du veau sont bio. Il tend désormais vers le 0 plastique.

- Lancée début avril, la 5e édition des Trophées du Développement Durable Dordogne-Périgord dévoilera son palmarès en octobre. Le Département proposera 5 prix: entreprises, associations, collectivités, écoles élémentaires et collèges. 5 prix thématiques seront également octroyés: production et consommation durable, préservation de l'environnement et de la biodiversité, lien social et solidarité, bien-être et loisir, résilience et lutte contre le réchauffement climatique. Un prix du public sera enfin remis.

- Le 16 avril dernier se tenait la 4e édition du concours de cuisine R'Est'aurant collectif organisé par le conseil régional du Grand Est pour les équipes de restauration collective en lycée. 8 binômes (chef + commis) se sont affrontés pendant 3h30 au sein du lycée Fournier à Verdun. Ils devaient réaliser un plat et un dessert avec 4 ingrédients imposés, dont une pièce de boeuf et la rhubarbe.

Le lycée Louis Majorelle de Toul (Meurthe-et-Moselle) est arrivé en 1re position.

FORMATIONS • La communauté de communes d'Yvetot (Seine-Maritime) souhaite valoriser le repas végétarien auprès de ses convives. C'est pourquoi, le 11 avril dernier, cuisiniers et gestionnaires des cantines publiques ont pu participer à une après-midi de formation, dispensée par SCIC Nourrir l'Avenir et Bio en Normandie. Le but ? Trouver de nouvelles idées pour faire apprécier ce repas.

- Le groupe Dupont Restauration a signé un partenariat avec le MOF Frédéric Jaunault. Le temps d'une journée de formation, il est intervenu sur un restaurant d'entreprise. Le but ? Sensibiliser les équipes de la société de restauration à l'utilisation des produits de saison. Le chef leur a également enseigné des techniques à utiliser au quotidien.

- Afin de proposer aux enfants des repas riches et de qualité, des agents de restauration du golfe de Saint-Tropez se sont vu proposer une formation aux menus végétariens le 3 avril dernier. Une formation dispensée par Nadine Legallo Girardot du collectif Les Pieds dans le plat.

À L'INTERNATIONAL • La Confédération générale des entreprises du Maroc (CGEM) a attribué pour la première fois le label RSE à la société Ansamble Maroc et l'a renouvelé à la Société Marocaine de Stockage. Ce label lui est octroyé pour 3 ans et sera renouvelable à l'issue de cette période.

- Le Luxembourg possède enfin sa première convention collective sectorielle pour les entreprises de restauration collective. Il aura fallu 20 ans de discus-

sions et 3 ans de négociations pour trouver un accord et la signer. Entrée en vigueur le 1er mai dernier, elle prévoit des améliorations salariales (+0,8% dès le 1er janvier 2025), un jour de congé supplémentaire pour les salariés à partir de 10 ans d'ancienneté, la gratuité des repas dès l'entrée en service, la majoration du travail le dimanche à 70 % et des jours fériés à 100 %.

- Pour sensibiliser les enfants et étudiants au gaspillage alimentaire, des experts réunis à Tunis ont préconisé l'utilisation du compteur de déchets alimentaires – ou gachimètre de pain – dans les structures de restauration collective tunisiennes. Le pays, fortement dépendant des importations de blé tendre, gaspillerait 900 000 unités de pain chaque jour, soit 51 % de la production de blé tendre du pays.

ET AUSSI... • Opérant depuis 1996 dans la fabrication et la livraison de repas à destination des écoles, crèches, centres de loisirs et foyers de retraités et à domicile, la société Vercors Restauration fermera ses portes en juillet prochain.

- Afin de faciliter la vie des saisonniers du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, le Crous de Montpellier met à leur disposition 80 chambres meublées à prix cassés (270 € par mois) du 17 juin au 20 août.

- Selon l'Institut Gira Conseil, en 2023, la restauration collective (20 % de parts de marché en CAHD) affichait une dynamique de +16 % pour un CA proche de 24 Md€.

- Le groupe Clariane (Korian et Inicea) a mobilisé 650 établissements de soin et de santé pour inviter les jeunes lycéens à découvrir différents secteurs. Du 17 au

Documents sauvegardés

28 juin prochains, des stages d'observation leur seront ainsi proposés autour des métiers médicaux et paramédicaux, de la gestion et du management, mais aussi de la restauration, des services et de l'hôtellerie.

Sources:Le Parisien; La Nouvelle-République; Kapitalis; Les Échos; Ouest-France; Le Quotidien Indépendant Luxembourgeois; France Info Polynésie; Réussi.fr; Var-Matin; Le Courrier Indépendant; France Bleu; Le Journal de Vitré; Le Journal de l'Orne; France-Antilles; L'Est Républicain.

Illustration(s) :

© Shutterstock

© Shutterstock

© Shutterstock

Documents sauvegardés



© 2024 Process Alimentaire. Tous droits réservés.

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

news-20240503-BKY-001

Nom de la source

Process Alimentaire (site web)

Vendredi 3 mai 2024

Process Alimentaire (site web) • 377 mots

Type de source

Presse • Presse Web

Périodicité

En continu

Couverture géographique

Nationale

Provenance

France

Ingrédients Des algues pour la nutrition médicale

Amelie Dereuder

Le projet PROMALG-Health veut développer des ingrédients à base d'algues riches en protéines pour les seniors et les patients longue durée à l'hôpital. Ce projet de cinq ans vise également à renforcer la filière en France et à légitimer l'intérêt des macro-algues comme sources de protéines alternatives.

Lauréat de l'appel d'offre ANR France 2030 sur la diversification des protéines, le projet PROMALG-Health veut proposer des ingrédients à base d'algues enrichies en protéines pour le secteur de la santé. Ce sont les macro-algues laitue de mer (*Ulva* sp.), dulse (*Palmaria palmata*) et gracilaria (*Gracilaria* sp) qui seront mises à l'honneur dans ces recherches. La première est une algue verte tandis que les deux autres sont des algues rouges.

Coordonné par Audrey Fontaine et Nathalie Bourgougnon, le consortium breton à l'origine du projet rassemble sept laboratoires de recherche (LBCM, LEMAR, LEGO, IRDL, NuMeCan, PNCA et STLO), le centre technique Actalia, le CHU de Brest ainsi que deux entreprises : France Haliotis et Algue Service - Bord à Bord. Le projet entamé en 2024 doit durer cinq ans et va être

financé à hauteur d'environ 3 millions d'euros.

PROMALG-Health a plusieurs objectifs. Le principal est de présenter des algues riches en protéines issues d'une aquaculture biologique, ainsi que des ingrédients et des aliments venant de celles-ci, pour le secteur de la nutrition médicale.

Pour y parvenir, les chercheurs doivent d'abord évaluer la digestibilité des protéines et étudier leurs effets sur la santé à l'aide de modèles pré-cliniques et d'une étude clinique. Cela permettra aussi de pouvoir comparer les protéines d'algues à d'autres sources protéiques.

Les scientifiques veulent également identifier les caractéristiques fonctionnelles des macro-algues pour valider leur utilisation comme ingrédients en alimentation humaine. Ils prépareront alors des prototypes qui seront servis à des seniors et des patients en long séjour à l'hôpital.

Le projet prévoit une Analyse de cycle de vie (ACV) des produits issus des algues. Les membres vont mettre en évidence les obstacles et les moteurs de la construction d'une filière durable et de l'acceptation de ces sources de protéines

par le grand public.

Dernier intérêt de cette initiative : encourager l'intérêt des entreprises et des jeunes chercheurs pour le secteur des macro-algues afin d'assurer un avenir à cette filière toujours en construction.

Cet article est paru dans Process Alimentaire (site web)

<https://www.processalimentaire.com/ingrédients/des-algues-pour-la-nutrition-medicale>