



Université de Bretagne Occidentale

Brest

Le 28/04/24

Communiqué

**Des protéines d'algues pour une alimentation saine
et durable à l'hôpital**



© France Haliotis

Le programme PROMALG-Health a pour objectif de proposer de nouvelles sources de matières premières riches en protéines pour le secteur de la santé à partir de différentes espèces de macroalgues. Il est co-porté par le laboratoire d'économie et de gestion de l'Ouest (LEGO) de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO). Deux visites vous sont proposées pour découvrir comment sont cultivées et seront consommées ces protéines d'algues.



Université de Bretagne Occidentale

PROMALG-Health contribue au **développement d'une nouvelle filière autour de la culture et consommation de protéines d'algues.**

Ces nouveaux aliments et ingrédients sont destinés **au secteur de la santé.**

Le projet s'inscrit dans le cadre de **la stratégie d'accélération "Alimentation durable et favorable à la santé" de France 2030.** Il s'inscrit également dans la stratégie bretonne Breizh Cop sur l'économie circulaire du bien manger pour tous et l'accélération et le développement durable des filières halieutiques et des biotechnologies marines.

La finalité du projet

- Diversifier les apports en protéine et réduire l'empreinte environnementale de l'alimentation
- Evaluer l'acceptabilité, la digestibilité et les potentiels effets santé in vitro et in vivo de ces nouveaux produits
- Développer l'aquaculture sur le territoire breton et créer de nouveaux emplois.

Toutes les étapes de la chaîne de valeur seront étudiées afin de lever les différents verrous scientifiques et techniques, notamment sur :

- L'usage d'une algoculture biologique innovante
- La mise en œuvre de procédés de prétraitement et d'extraction éco-responsables des protéines
- L'évaluation de leur impact environnemental et économique
- Leur utilisation dans de nouvelles recettes originales destinées aux patients /résidents des hôpitaux

Le projet, d'une durée de cinq ans, démarre en avril 2024.

PROMALG-Health est co-porté par le LEGO et le LBCM (Laboratoire de Biotechnologies et Chimie marine) et soutenu par 11 onze partenaires : LEGO, LBCM, LEMAR, IRDL, NuMeCan, PNCA, STLO, Actalia, France Haliotis, Algue Service, CHU de Brest.



Université de Bretagne Occidentale

A la découverte de la filière sur le terrain

- Le 2 avril 2024 – De 16h30 à 17h30 : visite de la ferme France Haliotis (élevage d'ormeaux et production d'algues) à Plouguerneau, suivie d'une dégustation des produits de la ferme.
- Le 3 avril 2024 – 9h : Présentation puis visite de l'Unité de Production Culinaire (UPC) du CHU de Brest

Veillez nous contacter si vous souhaitez participer à l'une ou aux deux visites.

Contact presse :

Emilie PAUL | Attachée de presse de l'UBO

emilie.paul@univ-brest.fr | +33(0)6 65 60 86 91

Audrey FONTAINE | Coordinatrice du projet à l'UBO

audrey.fontaine@univ-brest.fr | +33(0)6 66 10 47 39