

Publié le 06 novembre 2020 à 18h30 Par K.Wenger – Nice Matin

La biotech azuréeenne a lancé près de Nice une ferme pilote de production de microalgues sur biofilm. L'objectif de cette première mondiale: nourrir les animaux d'élevage de façon durable.

Chuuut! La localisation exacte du lieu doit rester secrète pour protéger la technologie qu'il renferme. Mais Inalve a lancé dans l'Eco Vallée de la plaine du Var une ferme pilote de production de microalgues sur biofilm destinée à nourrir les animaux avec des ingrédients naturels, 100% renouvelables. Une première mondiale... et une ambition tout aussi planétaire! Car la biotech niçoise fondée il y a quatre ans par Christophe Vasseur et Hubert Bonnefond, deux chercheurs en biotechnologies, veut apporter grâce aux microalgues - notamment la tétraselmis – une solution d'avenir à un défi de taille: nourrir durablement et sainement les animaux d'élevage pour faire face à l'accroissement de la population.

"D'ici 2050, il faudra doubler la production en protéines (farines de poissons et de protéines végétales, nldr), explique Christophe Vasseur, pdg, qui causent surpêche et déforestation. Il s'agit d'aider avec l'industrie agroalimentaire à trouver de nouvelles façons de nourrir les animaux."

Et tant qu'on y est, permettre au passage à la France de retrouver sa souveraineté protéinique puisque *"70% des protéines consommées dans l'Hexagone sont importées"*, précise le chercheur.

Produire des aliments sains et durables

Pour cela, il faut industrialiser la production de microalgues. C'est là qu'entre en scène la ferme pilote édifée grâce à la levée de 3 M€ réalisée fin 2018 par la startup, spin-off d'Inria Sophia.

Son objectif est aussi de *"Montrer les qualités durables et nutritionnelles de notre procédé de culture sur biofilm."*

Si son inauguration prévue jeudi dernier a été reportée en raison de la Covid-19, l'unité de production de 1.000 m² est opérationnelle depuis septembre.

Et Christophe Vasseur de reprendre: *"Nous voulons produire 1,2 tonne par an et nous avons déjà effectué trois récoltes"* d'une pâte très concentrée.

Une fois transformée, elle fournit des ingrédients riches en protéines et autres actifs santé (lipides riches en oméga-3, antioxydants, polysaccharides...) qui entreront dans la formulation des aliments destinés aux animaux d'élevage. L'avantage du procédé de production d'Inalve est qu'il est sain et naturel car sans OGM, pesticides ou métaux lourds. *"Ce qui a un effet stimulant sur la croissance et la santé des animaux."*

Bientôt les hommes?

Un "plus" qu'apprécient les partenaires industriels de la biotech qui peuvent simplifier leur formulation et réduire leur recours aux antibiotiques. Un bien aussi pour les animaux et, par extension, pour les humains.

Outre l'aquaculture, Inalve vise également le secteur de la pet food, l'alimentation animale (porcs et poulets)... et humaine. *"Nous en étudions la faisabilité..."* En attendant, la biotech qui a été récompensée par de nombreux prix internationaux comme le Concours mondial de l'Innovation de Bpifrance se concentre sur sa feuille de route: passer à un hectare de production fin 2021 avant de commercialiser à horizon 2024 la première ferme de production à une échelle industrielle. *"Ce sera en France et dans la région"*, assure le pdg.

Puis dès 2025, place au déploiement international avec l'ouverture de fermes au plus près des acteurs de l'agro-industrie.

www.inalve.com/

Des bienfaits aussi écologiques

La culture de microalgues sur biofilm d'Inalve repose sur l'utilisation naturelle du soleil, de l'eau et de quelques éléments minéraux. Une technologie d'apparence toute simple qui a néanmoins exigé quatre ans de recherche, ce qui explique aussi le secret qui entoure la localisation de la ferme pilote. Si les bienfaits sont évidents sur les animaux d'élevage, ils le sont également sur l'environnement. « Elle est plus durable que la production de protéines à partir de farines de poisson ou végétales et est proche de la neutralité carbone, selon une étude ACV-Inria 2019. Par rapport aux cultures classiques, c'est 60 fois moins de terrain mobilisé pour une même productivité en protéines, et ce sans exploiter des terres arables, souligne Christophe Vasseur qui poursuit : C'est aussi une économie de 70 % et de 50 % d'énergie.» Inalve contribue à neuf des dix-sept objectifs du développement durable de l'agenda 2030 de l'ONU, allant de l'objectif Faim Zéro à la protection de l'environnement, en passant par le plein emploi et les villes durables.