

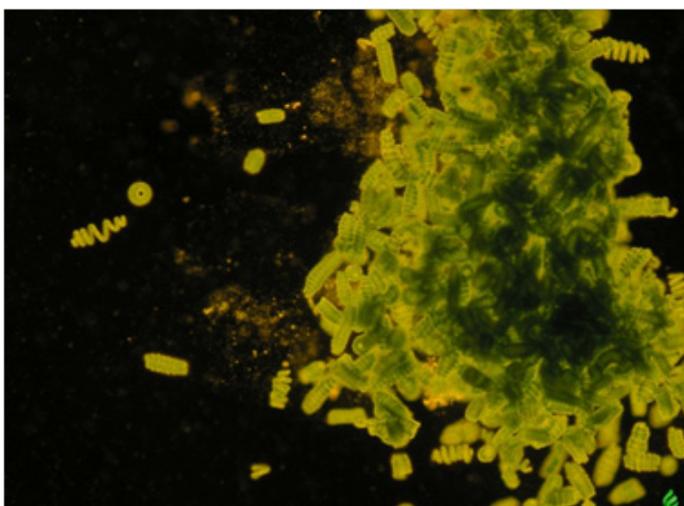


# 2I2A

Initiatives innovantes dans  
l'agriculture et l'agroalimentaire

## SPIRUSINE

*Mise au point d'un système de production verticale de micro-algues*



■ La spiruline est une cyanobactérie communément classée avec les micro-algues. Elle est consommée pour ses propriétés nutritives de qualité, et est particulièrement riche en protéines, fer et vitamines, ce qui fait d'elle un complément alimentaire prisé. Les micro-algues sont habituellement cultivées en suspension dans un bassin.

Le projet Spirusine, porté par la société Spiris, vise à développer un système de culture innovant qui favorise le stockage du CO<sup>2</sup> et diminue la consommation en eau.

Le procédé est intégré dans une démarche d'économie circulaire, à travers la valorisation de coproduits industriels, chaleur fatale et résidus organiques des unités de méthanisation.

La technologie mise au point permet une augmentation significative de la productivité par rapport à une culture en bassin et une réduction des coûts de récolte.

La mise à l'échelle industrielle de la technologie à travers un pilote actuellement en phase de test doit à terme permettre de proposer un système innovant pour la production de micro-algues.



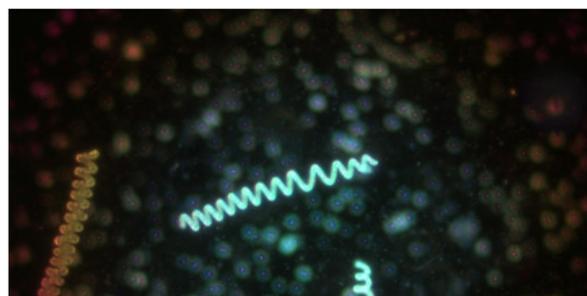
S P I R I S

■ Le projet débutera en avril 2017 pour une durée de 18 mois.

### ■ Projet porté par SPIRIS

Avec la contribution d'AgroParisTech, Air Liquid, de l'ISHA, et du Genopole

■ Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 200 K€ (pour un montant du projet de 982 K€)



FranceAgriMer

