

Soutenir les professionnels et industriels de la filière Algue



Entretien avec **Stéphanie Pedron**,
Directrice Générale du CEVA



Le CEVA est un centre français de technologie et d'innovation dédié aux algues, aux plantes marines et aux biotechnologies marines. Il agit dans différents domaines d'activités : alimentation humaine et animale, cosmétique, santé végétale, aquaculture en mer et à terre, qualité de l'eau, matériaux biosourcée...

Pouvez-vous présenter vos domaines d'activités ?

La double qualification ITA (**Institut Technique Agricole**) et ITAI (**Institut Technique Agro-industriel**) du Centre d'Etude et de Valorisation des Algues (CEVA) en février 2018 par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation est le signe d'un engagement sur la filière Algue. Le CEVA travaille en R&D sur de nombreuses thématiques, tant en lien avec la **matière première** (évaluation des biomasses algales naturelles, dimensionnement d'infrastructures, environnement, génétique des populations, cycles de vie, croissance, reproduction, itinéraires techniques...), que **dans le secteur des industries alimentaires** (santé et nutrition des plantes et animaux, qualité des produits, biocontrôle) ou la valorisation non alimentaire des produits algosourcés (cosmétique, biomatériaux bioénergie...). Les activités de son laboratoire de R&D et d'analyses sont essentielles. Son pôle de formation accompagne, conseille, provoque les projets d'innovation, de R&D et de développement économique dans l'exploitation des algues et des végétaux.

Quels services proposez-vous ?

Le CEVA apporte une réponse adaptée (R&D, expérimentations, conseils, veille, formations, audits, ...) aux **besoins des acteurs et professionnels des filières productrices et utilisatrices d'algues** (professionnels de l'aquaculture,

industriels, porteurs de projets, ...). Organisé en 3 pôles, le centre propose des services adaptés aux clients et collectivités :

- Suivi de la qualité de l'eau et analyse des dysfonctionnements de la végétation aquatique
- Soutien à la gestion durable de la ressource
- Accompagnement à la diversification à l'implantation de sites de production
- Orientation métabolique de microalgues et macroalgues
- Sécurisation du Sourcing
- Fourniture de souches, d'inoculum et de production pilote
- Conception de produits alimentaires innovants
- Développement de nouveaux ingrédients et extraits
- Réalisation d'analyses spécifiques
- Production d'eau de mer filtrée et/ou concentrée.

Le CEVA se positionne comme un centre technique ayant vocation à **soutenir les professionnels et les industriels de l'amont à l'aval de la filière Algue** (Micro et macroalgues).

Pouvez-vous évoquer vos projets de recherche ?

Les projets du CEVA relèvent de la recherche appliquée ; il participe également à des projets de recherche et d'innovation de type collaboratif public au niveau national, européen et mondial.



A titre d'exemple, on peut citer le développement d'**actifs cosmétiques** exclusifs (oligo-alginates) à partir de laminaires ou encore d'algues vertes *Ulva* sp. Des enzymes sont isolés et des procédés biotechnologiques pour la production des actifs sont développés et peuvent être brevetés.

En **agriculture / feed**, les projets/études visent notamment la mise au point de procédés pour la production d'algues enrichies en protéines pour l'alimentation animale, ou encore l'utilisation de certains composés algaux pour l'amélioration du biote intestinal des bovins...

En **agro-alimentaire, nutrition, santé humaine**, le CEVA a travaillé dernièrement dans le cadre d'un projet Carnot Agrifood transition, à la mise au point d'un capteur électrochimique pour l'analyse de l'arsenic dans les matrices alimentaires marines.

En **aquaculture - production, qualité de la biomasse et rentabilité**, des projets visent en particulier l'étude du déploiement de l'aquaculture multitrophique intégrée (algues/poissons/coquillages), etc.