

Inauguration au sein de l'Eco Vallée de la Plaine du Var, Nice :
inalve lance la première ferme pilote de production de microalgues sur biofilm au monde
pour nourrir les animaux avec des ingrédients naturels 100% renouvelables.

*La startup française inalve est le leader mondial de la production de microalgues marines sur biofilm et de leur transformation en ingrédients premium destinés à l'alimentation animale durable. Aujourd'hui inalve franchit une nouvelle étape avec le lancement de sa ferme pilote dans l'Eco Vallée de la plaine du Var, une première mondiale. **Inaugurée le 5 novembre 2020 en présence de Christian Estrosi**, Maire de Nice, Président de la Métropole, Président Délégué de la Région SUD, et **Bernard Kleynhoff**, Conseiller Régional, Président de la commission Économie, Président de Rising Sud. Ce premier site répond à court terme à l'enjeu de souveraineté protéinique de la France et à moyen terme aux enjeux mondiaux de la nutrition et santé animale par le déploiement de fermes de production au plus près des besoins industriels.*

Un double défi : nourrir et préserver durablement la planète

Face à l'accroissement de la population, et afin de nourrir les animaux d'élevage, il faut **doubler la production en protéines d'ici à 2050**. Les principaux circuits de production et d'approvisionnement actuels n'offrent pas de réponse durable en contribuant notamment à la surpêche et à la déforestation. **Comment produire une alimentation plus durable, bonne pour la santé et pour la planète ?**

Implantée depuis sa création en 2016 sur le territoire Niçois, inalve industrialise un système de culture des microalgues marines pour produire des ingrédients durables premium dédiés à la nutrition et la santé animale. Ainsi, inalve répond aux enjeux de l'alimentation mondiale (tant d'un point de vue économique, social qu'environnemental) par la mise en œuvre d'une économie positive à l'échelle internationale.

La culture de microalgues marines sur biofilm créée par inalve repose sur l'utilisation naturelle du soleil, de l'eau et de quelques éléments minéraux. Cette technologie est :

- **plus durable** que la production de protéines à partir de farines de poissons (surpêche) ou végétale (déforestation). Elle est proche de la neutralité carbone (étude ACV - INRIA 2019). Par rapport aux cultures végétales classiques, c'est 60 fois moins de terrain mobilisé pour une même productivité en protéines, ce sans exploiter des terres arables. L'absence de prélèvement en milieu naturel participe à la préservation de la biodiversité.
- **plus sain** : inalve cultive des microalgues naturellement riche en protéines ainsi qu'en nombreux actifs santé (oméga-3, antioxydants, polysaccharides...). La production est sans OGM, pesticides ou métaux lourds et les ingrédients qui en sont extraits stimulent naturellement les performances de la croissance en bonne santé des animaux (digestibilité, résistance aux pathologies...), diminuant de ce fait le recours aux antibiotiques.
- **plus compétitif et plus écologique** que la production d'algues en suspension avec la récolte d'une pâte 100 fois plus concentrée sans recours à des processus de transformation, tout

en économisant 70% d'eau et 50% d'énergie. Les quantités produites répondent aux besoins industriels et ce à un coût maîtrisé. Pour la première fois, les microalgues sont en mesure de devenir une nouvelle source d'ingrédients pour la nutrition et la santé animale et ainsi offrir une alternative écologiquement responsable à un besoin essentiel.

inalve au coeur des enjeux de santé et de nutrition mondiale

L'objectif de cette ferme pilote est de permettre aux partenaires industriels d'évaluer l'intégration des produits inalve dans leurs formulations. Les prochaines étapes sont :

- 2024 : début de la commercialisation avec la première ferme de production à une échelle industrielle (avec un objectif de plusieurs milliers de tonnes par an) ;
- Dès 2025 : déploiement international, avec l'ouverture de fermes au plus près des acteurs de l'agro-industrie.

inalve a été récompensée par de nombreux prix internationaux dont en 2018 : le Concours Mondial de l'Innovation (Bpifrance) ; en 2019 : Aquaculture Europe Innovation (European Aquaculture Society, Berlin) et Aquaculture innovation Europe (Londres).

inalve **contribue à 9 des 17 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.

"Le potentiel des microalgues marines va bien au-delà de la nutrition et la santé animale, annonce Christophe Vasseur co-fondateur de inalve. Notre ambition est de créer, via notre futur centre de R&D, de nouvelles applications notamment dans les domaines du nutraceutique et de l'alimentation humaine."

A propos de inalve

Créé en 2016 par Christophe Vasseur, CEO et Hubert Bonnefond, CTO, inalve est une société Française de biotechnologie qui a développé un procédé breveté de culture de microalgues marines en biofilm, destinée à l'alimentation animale au service d'une économie durable. La technologie développée par inalve est issue de partenariats scientifiques : CNRS, Sorbonne Université, Centrale Supélec, INRIA.