

Inauguration de la ferme pilote inalve, une première mondiale pour la production de microalgues marines Ou comment répondre naturellement et durablement aux enjeux agro-alimentaires En présence de Renaud Muselier et Christian Estrosi

La société française de biotechnologie inalve est le leader mondial dans la production de biofilm de microalgues et de leur transformation en ingrédients premiums destinés à la nutrition et la santé animale.

Jeudi 21 janvier, Messieurs Renaud Muselier, Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Président de Régions de France et Christian Estrosi, Maire de Nice, Président de la Métropole Nice Côte d'Azur, Président délégué de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur ont officiellement inauguré le nouveau site. Occasion de souligner les **nombreux atouts et potentiels de cette industrie de la Blue economy**, naturellement ancrée en région Sud tant elle s'inscrit dans les objectifs régionaux: **indépendance protéinique, santé, préservation du climat et de la biodiversité...**

Un double défi : nourrir et préserver durablement la planète.

Face à l'accroissement de la population, il faut **doubler la production en protéines d'ici à 2050**. Les principaux circuits de production et d'approvisionnement actuels, qui contribuent notablement à la surpêche et à la déforestation, n'offrent pas de réponse durable.

Grâce à la solution développée par inalve, **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...

En effet, cette technologie est :

- **plus compétitive et plus écologique** que la production d'algues en suspension. Une production 100 fois plus concentrée en microalgues tout en économisant 60% d'eau et 50% d'énergie.
- **plus durable** que la production de protéines à partir de farines de poisson ou végétales. Aucun prélèvement en milieu naturel. Neutralité carbone (étude ACV - INRIA 2019). Une productivité exceptionnelle (60 fois celle du Soja).
- **plus saine** : des microalgues naturellement riches en protéines ainsi qu'en nombreux actifs santé (omega-3, antioxydants, polysaccharides...). Une production sans OGM, pesticides ou métaux lourds. Des ingrédients démontrant d'importants effets bénéfiques sur la croissance et la santé des animaux qui s'en nourrissent, diminuant le recours aux antibiotiques.

L'excellence de l'innovation française et son attractivité à l'international

inalve a développé une technologie brevetée unique au monde qui a déjà reçu **plus d'une dizaine de reconnaissances en France comme à l'international** : le Concours Mondial de l'Innovation (Bpifrance, Phase 3) ; le Seal of Excellence de l'Union Européenne ; l'Aquaculture Europe Innovation (European Aquaculture Society, Berlin) ou encore l'Aquaculture innovation Europe (Londres).

De nombreux acteurs de l'industrie, tant en Europe qu'en Amérique sont actuellement en discussion avec inalve afin d'être partenaires à part entière des bénéfices apportés par cette production responsable.

inalve développe en effet une solution extrêmement attractive. Reposant sur l'exploitation naturelle des microalgues - ressource à l'origine de l'oxygène sur terre et à la base de la chaîne alimentaire marine - elle 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, les villes et les industries durables, la production et la consommation responsable...

Le déploiement rapide d'une économie à impact positif à l'échelle mondiale

L'objectif de cette ferme pilote est de permettre, dès 2021, aux partenaires industriels de l'aquaculture d'évaluer l'intégration des produits inalve dans leurs formulations.

Les prochaines étapes sont :

- 2022 : un démonstrateur industriel sur 2 hectares opéré par une équipe de près de 50 personnes pour une production automatisée à destination de l'aquaculture européenne.
- **2024 : la première ferme commerciale, avec une capacité de production inégalée dans le monde**
- Dès 2025 : un déploiement international, avec l'ouverture de fermes au plus près des acteurs de l'agro-industrie.

Et les fondateurs voient déjà au-delà de l'alimentation animale. *"Le potentiel des microalgues marines va bien au-delà de la nutrition et la santé animale, annonce **Christophe Vasseur co-fondateur d'inalve**. Notre ambition, via notre futur centre de R&D, est de poursuivre l'évaluation des marchés à forts potentiels notamment dans les domaines du nutraceutique, de l'alimentation humaine..."*

*« C'est une très grande fierté d'avoir été aux côtés de cette entreprise pour inaugurer cette ferme pilote unique au monde. C'est une **pépite exceptionnelle** que nous avons ici, en Région Sud ! Aujourd'hui, inalve est un véritable symbole, un fleuron de notre savoir-faire en France comme à l'international. Avoir une « COP d'avance » en étant le premier partenaire de nos entreprises, c'est aussi savoir les encourager à investir dans l'avenir. Depuis le lancement d'inalve nous avons cru en son potentiel exceptionnel et ce, jusqu'à prendre part à son capital avec notre Fonds Région Sud Investissement. **Ce projet coche toutes les cases : COP d'avance, alimentation, réindustrialisation et innovation de dimension mondiale.** »* a déclaré **Renaud Muselier, Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Président de Régions de France.**

Pour **Christian Estrosi, Maire de Nice, Président de la Métropole Nice Côte d'Azur, Président délégué de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur** *« l'entreprise inalve représente parfaitement les valeurs que nous portons haut pour bâtir le territoire métropolitain résilient de demain. Nous croyons en cette équipe, la preuve en est avec le **Blue Innovation Challenge, concours lancé par la Métropole Nice Côte d'Azur, qui compte inalve parmi ses lauréats.** L'entreprise sera subventionnée de manière substantielle pour tester et expérimenter son projet d'innovation unique au monde. Il est essentiel pour la Métropole de travailler main dans la main avec des entreprises prometteuses et passionnée. La croissance d'inalve permettra de recruter de nombreux collaborateurs mais aussi de **renforcer le positionnement de la Métropole en tant que territoire leader en matière de technologies et de développement durable.** »*

À 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 sur biofilm. Une technologie au service d'une économie durable, issue de nombreux partenariats scientifiques : CNRS, Sorbonne Université, Centrale Supélec, INRIA. Une production destinée à l'alimentation animale.

Pour en savoir plus : **Video** : <https://vimeo.com/user125981830/inalve> – **Site web** : www.inalve.com

Contacts presse :

5 Zèbres : Véronique Raoul, v.raoul@5zebres.com, +33 (0)6 85 02 32 37

Inalve : Krystyna Ledóchowska, krystyna.ledochowska@inalve.com, +33 (0)6 11 95 72 72

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur : Pierre-Ugo Taddei, putaddei@maregionsud.fr, +33 (0)6 58 40 59 88

Métropole Nice Côte d'Azur : Camille SAAD, camille.saad@nicecotedazur.org, +33 (0)6 24 67 89 52