



COMMUNIQUÉ POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Vers l'exploitation industrielle des algues de culture au Québec

Grande-Rivière, le 6 juin 2017 – Après trois ans d'existence, le programme de recherche OPTIMAL de Merinov, Centre collégial de transfert de technologie (CCTT) des pêches affilié au Cégep de la Gaspésie et des Îles, dresse un bilan positif de l'essor d'une nouvelle filière industrielle visant la production et la valorisation des algues de culture québécoises. Cinq entreprises privées, une association et neuf centres de recherche participent en étroite partenariat à ce programme, financé à hauteur de 2,3 millions de dollars par le Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada.

Le programme OPTIMAL, qui repose sur un imposant modèle collaboratif entrepreneurs-chercheurs, met de l'avant le fort potentiel économique des algues pour le Québec. Des résultats prometteurs ont été obtenus dans chacun de ses trois axes de recherche : optimiser la culture, développer des procédés et des produits à haute valeur ajoutée et valoriser les résidus de transformation dans une optique zéro déchet.

Maîtriser la culture des algues

Des méthodes d'algoculture novatrices ont été développées de pair avec l'industrie pour la production de la laminaire sucrée, ou Kombu de l'Atlantique, une algue brune comestible qui peut atteindre 5 mètres de longueur. En ajustant les calendriers d'opération, en sélectionnant l'origine des semences et en développant de nouveaux dispositifs de culture en mer, les rendements ont été nettement améliorés et dépassent maintenant 15 kg de laminaire par mètre de cordage porteur sur une ferme marine. Aussi, la production de plantules en bassins a fait l'objet d'une mise à l'échelle industrielle dans l'écloserie marine de Fermes Marines du Québec (FMQ) qui est en mesure de vendre ses semis d'algues aux mariculteurs de l'est du Canada. La capacité de production actuelle de FMQ a ainsi atteint 6,3 km de cordeensemencée en 2016 et continuera d'augmenter en 2017. Avec ces semis, plusieurs mariculteurs de la Côte-Nord et de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine ont démarré des cultures de laminaire sur leurs fermes marines, avec de bons résultats en 2017. Conçus avec l'aide d'ingénieurs de la Chaire CRSNG-UQAR en génie de la conception, divers dispositifs mécaniques seront testés soit lors de la mise à l'eau des algues en septembre soit au moment de la récolte en juin afin d'augmenter l'efficacité du travail.

L'innovation en produits et en procédés

Depuis la création d'OPTIMAL, plusieurs activités de développement de procédés de conservation et de produits alimentaires à base d'algues ont été réalisées. Grâce à l'expertise acquise, Merinov a mené des interventions d'aide technique et de transfert technologique permettant à deux entreprises de faire le saut dans le développement de produits alimentaires. L'organisation a également créé le tout premier panel sensoriel d'experts formés sur les algues alimentaires au Canada. Les panélistes sont entraînés à différentes techniques de dégustation utilisées par l'industrie alimentaire. Le panel a servi, entre autres, au développement de craquelins et de croustilles à base d'algues de culture ainsi que d'algues confites. Dans le but d'élaborer de nouveaux produits à haute valeur ajoutée, des extractions de sucre d'algue (D-mannitol) et de sel d'algue (chlorures de potassium et de sodium) ont également été effectuées par OLEOTEK, CCTT affilié au Cégep de Thetford. D'autres molécules d'intérêt seront extraites dans les années qui viennent pour l'industrie du cosmétique et du nutraceutique. L'innovation se poursuivra grâce à la mise en place en 2017 d'une ligne complète de transformation industrielle des algues à Grande-Rivière grâce au financement de la Fondation canadienne pour l'innovation.

Objectif zéro déchet

Le programme OPTIMAL vise à atteindre zéro déchet pour maximiser la chaîne de valeur des algues de culture. Ainsi, les parties de laminaires non utilisées, par exemple, lors de la production d'aliments évitent la poubelle et sont transformées en de nouveaux produits. Des barquettes alimentaires thermoformées et des papiers spéciaux à base de résidus et de coproduits d'algues ont été fabriqués par Innofibre, CCTT du Cégep de Trois-Rivières. Les travaux se poursuivront pour valoriser les coproduits d'extraction dans le domaine des textiles, de la biométhanisation et dans l'alimentation animale.

- 30 -

Pour information :

Marie-Ève Murray, conseillère en communication

Merinov

1 844 368-6371, poste 1605

marie-eve.murray@merinov.ca

www.merinov.ca

PARTENAIRES

Entreprises



Centres de recherche

