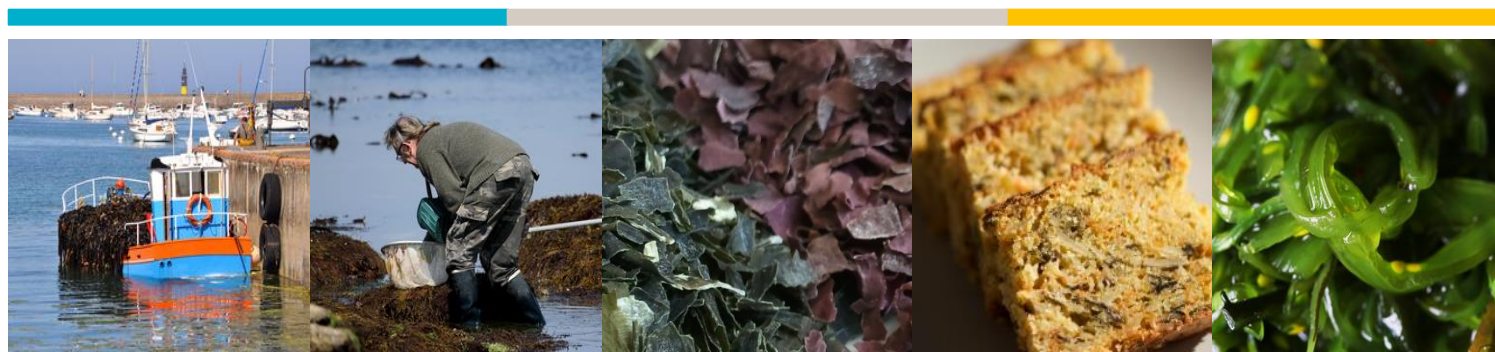


● Les algues alimentaires ● aujourd'hui - demain



Synthèse

*Didier GASCUEL, Directeur du Pôle halieutique
AGROCAMPUS OUEST*

Des atouts, des contraintes, des perspectives

- ✓ Une production limitée ...en croissance forte
- ✓ Un produit méconnu ...et attendu
- ✓ Un potentiel d'innovation
- **Un secteur de niche (encore ?) ...en ébullition**

Des priorités pour la recherche

- ✓ Estimer les biomasses et potentiels de production des populations naturelles
- ✓ Développer les process de l'algoculture (multi-trophique intégrée, Nori,...)

Des freins à lever pour la production

- ✓ Gérer les territoires : accès et utilisation du DPM, planification spatiale
- ✓ Faire évoluer la réglementation : novel food, liste d'espèces, espèce invasive
- ✓ Structurer. Rapprocher production et distribution

Créer un marché

- ✓ Former, informer, éduquer : les distributeurs, les prescripteurs/restaurateurs, les consommateurs
- ✓ Investir sur les succès : jouer le bio ?
- ✓ Créer une histoire, susciter l'enchantement : les algues le goût, l'atout santé, l'aliment de l'avenir, le terroir/bien être/naturalité
- ✓ Valoriser et innover sur la santé, le prêt à consommer, -> choix ou complémentarité ?
- ✓ Sécuriser l'approvisionnement

La journée Parmentier ?

Merci aux partenaires et financeurs du projet Idealg

Projet labellisé par



Avec le soutien financier de



Agence Nationale de la Recherche



Merci aux professionnels et aux consommateurs qui ont accepté de participer aux enquêtes et aux différentes études

Merci aux intervenants de la journée

Merci à toute l'équipe Idealg du Pôle halieutique

Charline COMPARINI, Léa RITTER, Quentin LE BRAS, Dimitri FASQUEL, Stéphane GOUIN, Sterenn LUCAS, Marie LESUEUR

Et les étudiants d'AGROCAMPUS OUEST

Rendez-vous en 2016 pour la quatrième édition des journées professionnelles de Rennes

• Les algues alimentaires • aujourd'hui - demain



Conclusion et perspectives

*Patrick SANLAVILLE, Directeur adjoint à la Direction
InterRégionale de la Mer NAMO*