

# VALORISATION DES ALGUES SARGASSES ET ENTÉROMORPHES NORMANDES DANS LES SYSTÈMES LÉGUMIERS ET APPLICATION AGROALIMENTAIRES: GESTION DES STRESS ABIOTIQUES ET PRODUITS INNOVANTS

Date de mise à jour : 15/03/2022

19, route de Cherbourg - 50760 GATTEVILLE LE PHARE



## Identification du projet

Porteur de projet  
GIE SILEBAN

Responsable du projet  
GIE SILEBAN

19, route de Cherbourg - 50760 GATTEVILLE LE PHARE

sileban@sileban.fr

Localisation géographique	Régional Normandie
Principale zone géographique (GO PEI)	FR252 - Manche
Autre(s) zone(s) géographique(s) (GO PEI)	FR251 - Calvados
Programme de développement rural	Basse-Normandie
Fonds	FEADER
Mesure	Mesures 16.1 / 16.2 - Emergence et/ou réalisation de projets d'un groupe opérationnel PEI-AGRI
Thèmes	Coopération, recherche et innovation Agriculture Alimentation Environnement Economie
Thème PEI	Production végétale et horticulture Gestion de la fertilisation et des nutriments Gestion / fonctionnalités des sols
Statut	En cours
Début du projet	01/01/2021
Fin du projet	31/12/2023
Coût total	139 106,00€

## Description du projet

### Contexte et objectif

Ce projet vise à exploiter deux algues récoltées en Normandie : la Sargasse et l'Entéromorphe dans les systèmes légumiers et l'agroalimentaire. Deux possibilités de valorisations seront étudiées dans ce projet :

- La sargasse pour la filière salade.
- L'entéromorphe pour l'alimentation humaine.

La Normandie est la 1ère région productrice de salade d'été. Cette culture est quasi

systématiquement irriguée, et le changement climatique constaté ces dernières années remet en question cette pratique. Un apport à la plante qui permettrait de mieux résister au stress hydrique s'avèrerait donc très utile aux producteurs. Trois concepts de produits ont donc été ciblés.

## Description du projet et de ses activités

Coordination, suivi, gestion administrative, technique, financière

Action 1 : suivi et récolte des algues

Action 2 : mise en place des essais sur la culture de salades; détermination des extraits pertinents, recherche de la dose efficace

Action 3 : mise en place des essais sur les produits agroalimentaires; analyse et confirmation des bénéfices nutritionnels mise en place et essais des produits

Action 4 : communication et transfert, diffusion des résultats

L'objectif étant :

L'utilisation de la sargasse avec la fabrication de produits biostimulants, qui permettrait à la plante de mieux résister au stress hydrique et nutritionnel

L'utilisation de l'entéromorphe à travers la mise au point de produits alimentaires à base d'algues : snacks salés, biscuits nutritionnels et smoothies. L'entéromorphe possède des teneurs élevées en magnésium et en protéines qui lui confèrent un bénéfice nutritionnel.

La Normandie est un atout avec près de 1.200 ha qui génèrent le 3ème plus gros chiffre d'affaires de la filière légumière.

Trois concepts de produits ont donc été ciblés, qui pourraient intégrer des composés algaux dans leur fabrication et répondre à la forte demande des consommateurs en produits végétaux d'origine locale.

## Partenariat

Noms des partenaires	Pays concernés	Programme de développement rural	Type de partenaire
<b>GIE SILEBAN</b> 19, route de Cherbourg - 50760 GATTEVILLE LE PHARE sileban@sileban.fr 02 33 23 42 10		Basse-Normandie	Autre
<b>ACTALIA</b> 310? rue Popielujko - 50000 SAINT LO v.lavatine@actalia.eu 02 33 06 71 71		Basse-Normandie	Autre
<b>SYNERGIE MER ET LITTORAL</b> Maison du département - 98, Route de Candol - 50050 SAINT LO spien@smel.fr 02 33 05 96 51		Basse-Normandie	Autre

## Informations supplémentaires

- **Rubriques :**

FEADER en France

Partenariat européen pour l'innovation

- **Année**

2021

