

Communiqué de Presse

Le projet PLAISIR lauréat de la deuxième phase du Concours Mondial d'Innovation 2030

A Toulouse le 17 septembre 2015, le projet PLAISIR, porté par la startup Alg&You a été désigné lauréat de la deuxième phase du Concours mondial d'innovation 2030 pour l'ambition 4 : « Les protéines végétales et la chimie du végétal ».

Le Concours mondial d'innovation 2030 a pour objectif « de faire émerger les talents et futurs champions de l'économie française en identifiant puis en accompagnant la croissance d'entrepreneurs français ou étrangers dont le projet d'innovation présente un réel potentiel ». Ce concours propose 8 ambitions représentant 8 secteurs essentiels pouvant construire l'avenir économique de la France.

Dans le cadre de l'ambition 4, **l'objectif du projet PLAISIR (« Production Locale d'Aliments Immergés, Sains, Innovants et Renouvelables ») est de contribuer à l'émergence et à la structuration d'une nouvelle filière alimentaire locale basée sur les micro-algues.** Dotées de propriétés nutritionnelles exceptionnelles, les micro-algues ont une croissance rapide avec des impacts environnementaux limités. Elles peuvent répondre à nos attentes nutrition et plaisir et devenir une alternative protéinique durable face aux crises agro-alimentaires mondiales. Des appareils domestiques ou professionnels appelés « Phytotières » et développés dans le cadre du projet faciliteront la culture locale de la spiruline et stimuleront nos gastronomies.

Le projet PLAISIR réunit **6 partenaires.**

Alg&You, lauréat CMI phase 1 et leader du projet conçoit des systèmes de production locale de spiruline et micro-algues fraîches. Startup Toulousaine accueillie à l'INSA Toulouse.

www.alg-and-you.com

Le **Groupe SEB**, leader mondial du Petit Équipement Domestique contribuera au développement d'appareils électroménagers pour la culture domestique des micro-algues.

www.groupeseb.com

Prayon est leader mondial dans le secteur des phosphates, utilisés dans de nombreuses applications dont l'alimentaire; elle formulera les nutriments.

<http://www.prayon.com/fr>

Le laboratoire Physiologie et Biotechnologie des Algues du centre IFREMER Atlantique de Nantes, aura en charge les études écophysiologiques des conditions de production des micro-algues

alimentaires.

www.ifremer.fr/L-institut/Implantations/Atlantique

Le **laboratoire LISBP, Unité Mixte de Recherche INSA/CNRS/INRA** apportera ses compétences sur la récolte des micro-algues et la simulation du fonctionnement des phytotières.

www.lisbp.fr

La Voie Bleue, au travers de projets d'entrepreneuriat social, développe la demande pour ces nouveaux aliments ainsi que des filières les rendant accessibles au plus grand nombre.

www.la-voie-bleue.org

Alg&You

Georges Garcia

33(0)6 63 72 34 47

georges.garcia@alg-and-you.com