

ALGOCULTURE innovante



Proposer de nouveaux aliments et ingrédients **enrichis en protéines** à partir de **macro-algues cultivées** et destinés au secteur de la santé.



Procédés de transformation écoresponsables

PROMALG-HEALTH contribue au développement d'une **nouvelle filière** autour de la culture et consommation de protéines d'algues.



BUDGET DU PROJET
7,7M€

FINANCEMENT
3M€

5ans
2024-2028

Des protéines d'algues pour une alimentation saine et durable à l'hôpital



Labels de compétitivité obtenus en septembre 2023



Etude environnementale, économique & comportementale

Recettes originales, savoureuses et équilibrées



ENJEUX sociaux et environnementaux



NUTRITION santé humaine

