



PROJET EN COURS

Nouveaux produits et ingrédients

CiAi

CONCOURS D'INNOVATION POUR
UNE ALIMENTATION INTELLIGENTE

Allisimac

Aliments Santé issus de la microalgue *Chlorella vulgaris*

Premier producteur de Spiruline en Europe en 1995, la SAS AlgoSource est spécialisée dans la valorisation des microalgues.

Avec son projet **Allisimac**, la société vise la mise au point, puis la commercialisation de produits innovants avec des allégations en nutrition/santé, à partir de la microalgue *Chlorella vulgaris*.

Une fois le produit final stabilisé, le projet se terminera par la conception d'une ligne optimisée de bioraffinage de *Chlorella* à échelle industrielle, pour une capacité de traitement d'environ une tonne/an de matière sèche.

Le projet se déroulera sur 33 mois, de janvier 2019 à Septembre 2021.

Projet piloté par la SAS AlgoSource

Partenaire: GEPEA

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 354 K€ (pour un montant du projet de 787 K€)



Donatien Millet ©



Donatien Millet ©

Etape 1	Janv. 2019 - Déc 2019	Obtention d'un procédé éco-conçu de bio-raffinage de chlorelle à l'échelle pilote et objectivation des activités fonctionnelles de la chlorelle
Etape 2	Janv. 2020- Déc.2020	Développement des produits finaux pour mise sur le marché
Etape 3	Janv. 2021 - Sept. 2021	Design de la ligne de production à l'échelle industrielle