



AVAD

Développer un aliment à base de protéines végétales pour remplacer les protéines issues des ressources marines.



■ AVAD (Alimentation Végétale pour une Aquaculture Durable) est un projet innovant qui propose de remplacer les protéines issues des farines de poissons utilisées sur les marchés de l'aquaculture par des protéines d'origine végétale.

L'objectif est de mettre au point un processus de fabrication de ces extraits végétaux compétitif en coûts et préservant les qualités nutritionnelles. La formulation de ces aliments - destinés aux crevettes, aux poissons d'eau de mer (bar et daurade) et aux poissons d'eau douce (perche) - devra être compatible avec la certification bio.

Les protéines végétales utilisées sont extraites de plantes cultivées avec très peu d'intrants. Ainsi une valorisation de ces végétaux sur le marché en forte croissance de l'aquaculture doit permettre de les intégrer dans la rotation des cultures et favoriser ainsi le développement d'une agriculture plus durable.

■ La durée du projet est de 18 mois. A l'issue de ce projet, un pilote de production industriel pourrait être construit fin 2016 / début 2017 afin de démarrer la commercialisation de l'aliment à partir du second semestre 2017.

■ **Projet piloté par** : la SARL DU RAFIDIN
Partenaires : AQUASTREAM, SPAROS, UNIVERSITE DE LORRAINE

■ Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 130 K€ (pour un coût total du projet s'élevant à 290 K€).

SARL DU RAFIDIN



FranceAgriMer

