

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rennes, le 02 juin 2020

## Sensalg.fr : les algues gagnent l'agroalimentaire

Depuis le 1<sup>er</sup> juin 2020, le site [sensalg.fr](https://sensalg.fr) est en ligne. Son objectif ? Répondre à l'intérêt croissant des industries agroalimentaires et de leurs clients pour les algues en s'appuyant sur la compétence des 5 centres techniques bretons des filières agricoles, aquacoles et agroalimentaires réunis sous la bannière ACT food Bretagne. Avec ses atouts fonctionnels, nutritionnels, sensoriels et culinaires cette ressource a des arguments à faire valoir !



Depuis quelques jours, les chefs d'entreprises, responsables R&D et marketing du secteur de l'agroalimentaire peuvent désormais accéder à une plateforme web ressource pour imaginer et s'engager vers de nouvelles pistes de développement de leur activité autour de l'algue. **« Crues, cuites, en complément alimentaire ou texturant naturel : les algues alimentaires offrent de nouvelles opportunités d'applications,** explique Jean-Yves Thébaudin, directeur d'ACT food Bretagne et porteur du projet. **Les entreprises de l'agroalimentaire n'ont plus de temps à perdre et mettent aujourd'hui tout en œuvre pour répondre aux nouvelles demandes des consommateurs qui exigent de nouvelles**

**solutions alimentaires clean label, respectueuses de leur santé et en adéquation avec la préservation de l'environnement. Bref, des solutions bonnes pour soi et bonnes pour la planète !** » Dans le même temps, il faut se conformer aux nécessaires obligations réglementaires de sécurité sanitaire, répondre aux contraintes techniques de fabrication et satisfaire les exigences culinaires et sensorielles. C'est pour aider et accompagner les fabricants lors de chacune de ces étapes que la plateforme Sensalg' a été créée avec le soutien de la DRAAF<sup>1</sup> et du Conseil régional de Bretagne.

### Une histoire de femmes

Pour animer ce site Sensalg', autour d'Hélène Marfaing, ingénieure agronome, cheffe de projet agro-alimentaire au CEVA<sup>2</sup>, on retrouve cinq expertes scientifiques. Eh oui, il n'y a que des femmes ! Elles viennent des centres techniques bretons spécialisés dans la culture et l'agroalimentaire : ADRIA, IDmer, Vegenov, ZOOPOLE développement et le Centre Culinaire Contemporain. Ensemble, elles animent



<sup>1</sup> Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bretagne.

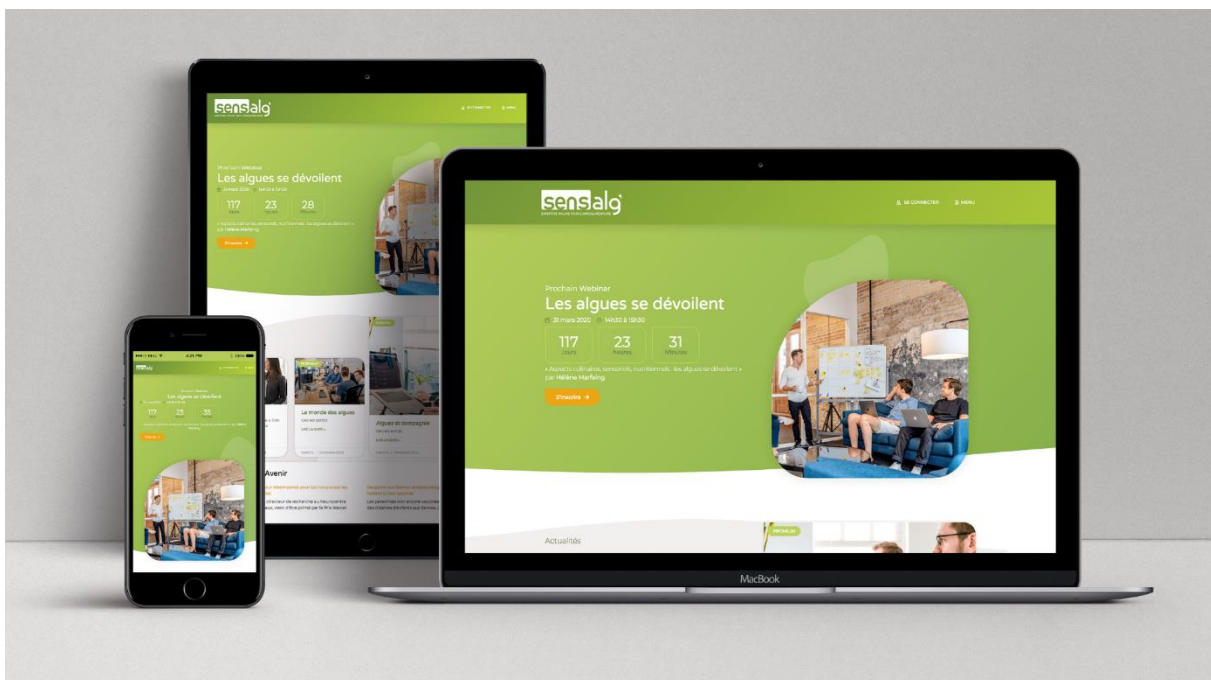
<sup>2</sup> Centre d'Etude et de Valorisation des Algues

désormais cette plateforme numérique en proposant des articles, mais aussi des ateliers pratiques ou encore des formations en ligne. « **Nous souhaitons également proposer des projets participatifs pour que les entreprises présentes puissent mutualiser les travaux de recherche** », complète Hélène Marfaing. « **La filière algues a un potentiel considérable.** »

### Multiplier les adhésions

Si l'accès au site est gratuit, certains contenus nécessitent une adhésion, notamment pour les articles scientifiques les plus pointus et les données d'intérêt économique. Les tarifs sont fonction de la taille de l'entreprise. « **Proposer des contenus de qualité à un coût. Mais nous avons fait en sorte que celui-ci soit tout à fait modeste et accessible à l'ensemble des acteurs de la filière** », explique Jean-Yves Thébaudin. Ainsi, pour une société de plus de 50 salariés, il en coûtera 800 € par an et seulement 200 € pour les sociétés de moins de 10 salariés. De plus, précisons qu'une adhésion permet d'ouvrir un compte à chacun de ses collaborateurs.

Mais adhérer à l'offre Sensalg', c'est aussi entrer dans un réseau qui a compris que les algues allaient avoir une place dans leur politique d'innovation dans les années à venir. Philippe Chancerel, directeur scientifique au sein du groupe Jean Hénaff et de GlobeXplore ne dit pas autre chose lorsqu'il affirme : « **En tant qu'entreprise Finistérienne pionnière des algues alimentaires et des spécialités à base d'algues, intégrer le projet Sensalg' était pour nous une évidence.** » Nul doute que son exemple sera suivi.



---

### Contact presse :

Sensalg' - Cédric DESSAINT

Tel. : 06 27 62 04 82

[info@sensalg.fr](mailto:info@sensalg.fr)

<https://www.sensalg.fr/>

<https://twitter.com/Sensalg>